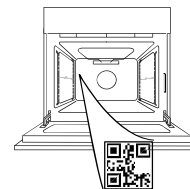



THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ARISTON PRODUCT

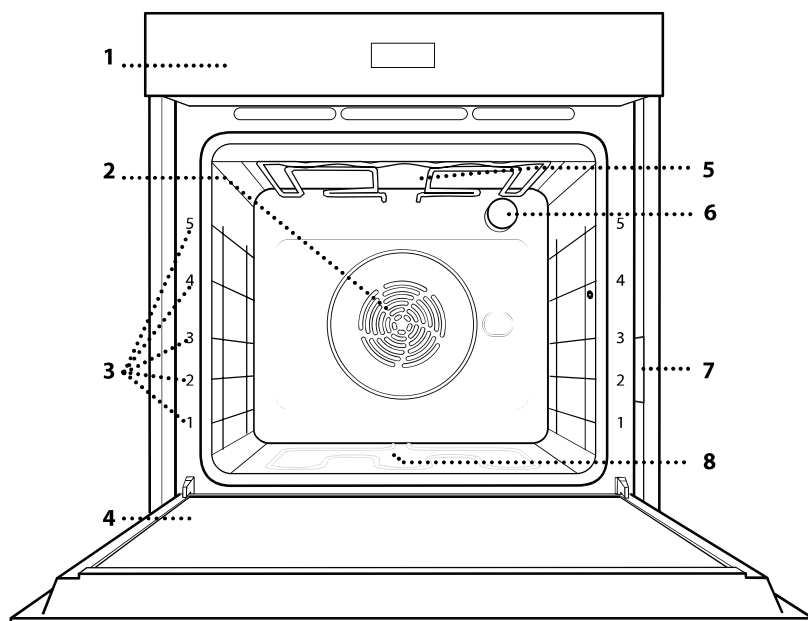
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



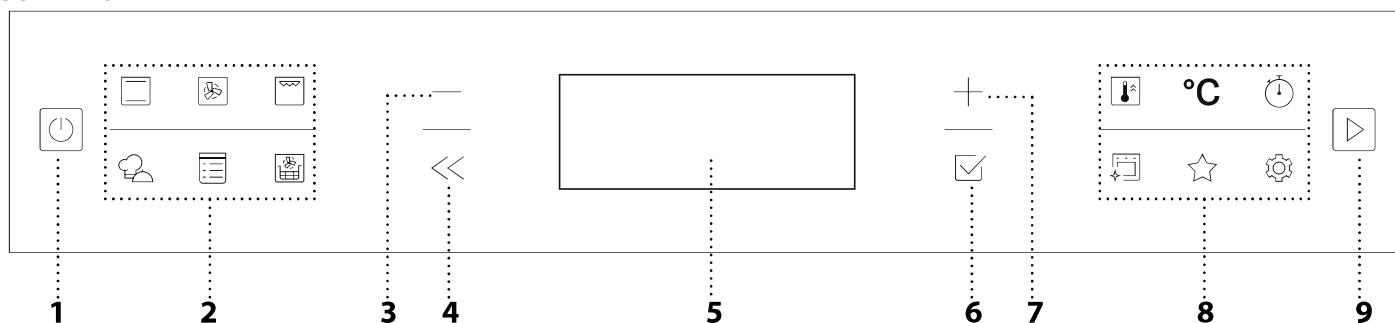
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel**
- 2. Fan and circular heating element**
(non-visible)
- 3. Shelf guides**
(the level is indicated on the front of the oven)
- 4. Door**
- 5. Upper heating element/grill**
- 6. Lamp**
- 7. Identification plate**
(do not remove)
- 8. Lower heating element**
(non-visible)

CONTROL PANEL


1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY
6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

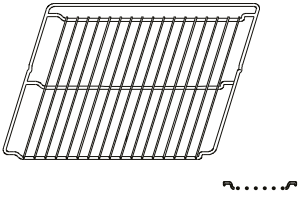
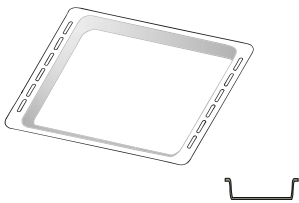
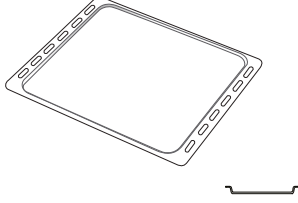
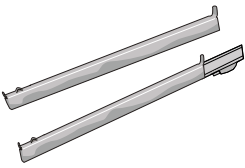
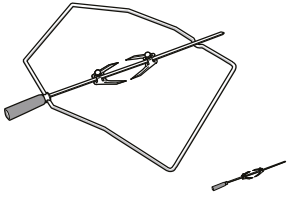
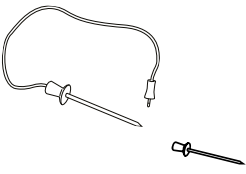
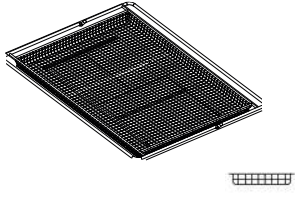
9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

Hotpoint

ARISTON

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY*  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS*  To facilitate inserting or removing accessories.
TURNSPIT 	MEAT PROBE *  To accurately measure the core temperature of food during cooking.	AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.	

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.
* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

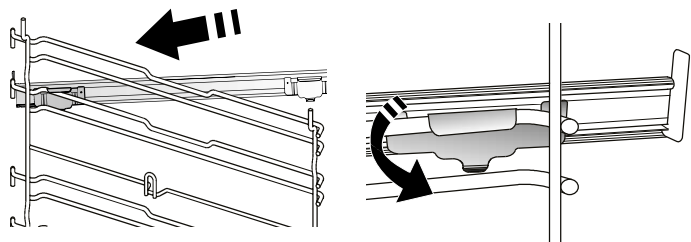
- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

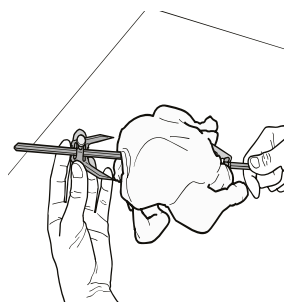
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

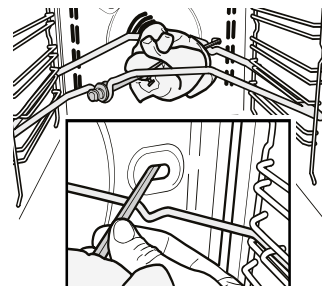
USING THE TURNSPIT



Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place. Tighten the fixing screw to secure it in position.

Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.

Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).



FUNCTIONS



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.



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 tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



MY MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

MANUAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only

• MULTIFLOW MENU

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

• 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 500 ml of drinking water.

• FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. "This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the

edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min. (For orders and information contact the after sales service or www.hotpoint.eu.)"

» RISING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» ECO CYCLE *

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

» MAXI COOKING

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

» SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.



AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Hotpoint

ARISTON

Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

- **PYRO**

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

- **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.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

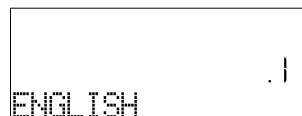
For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press **+** or **-** to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **✓** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".

3. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press **+** or **-** to set the correct hour and press **✓**: The two digits for the minutes will flash on the display. Press **+** or **-** to set the minutes and press **✓** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

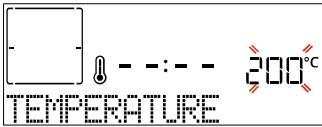
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press $+$ or $-$ to select the desired one, then press  to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing $\ll$ allows you to change the previous setting again

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

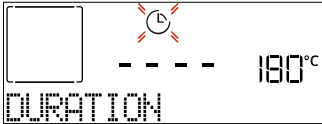


When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using $+$ or $-$, after pressing the $^{\circ}\text{C}$ button.

DURATION



When the  icon flashes on the display, press $+$ or $-$ to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press $+$ or $-$ to amend it and then press  to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the

door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press $+$ or $-$ to amend the programmed end time or press $\ll$ to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

3. MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press $+$ or $-$ to set the required value then press  to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some MY MENU functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press $+$ or $-$ to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some MY MENU functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

4. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

During the delay phase, by pressing  the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

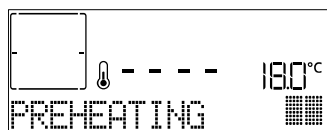
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

Hotpoint

ARISTON

5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing or .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using or .

6. TURN OR CHECK FOOD

Some My Menu functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

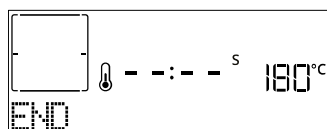


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

Please note: Press to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

7. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

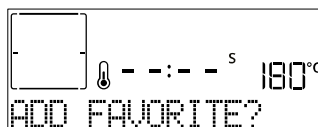
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

8. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

9. CLEANING

• PYRO

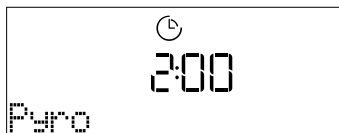
Do not touch the oven during the Pyro cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press to show "Pyro" on the display.

Hotpoint

ARISTON



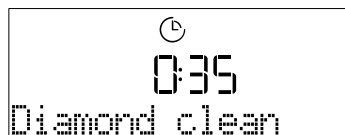
Press $+$ or $-$ to select the desired cycle, then press $\checkmark$ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press $+$ or $-$ to set end time (start delay), then press $\checkmark$ to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press $\triangleright$ when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

• DIAMOND CLEAN

Press Diamond Clean to show "Diamond Clean" on the display.



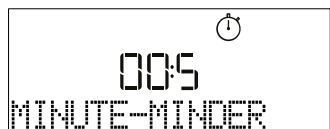
Press $\triangleright$ to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press $\checkmark$ when done. Once you have done all steps, when required press $\triangleright$ to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

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

10. MINUTEMINDER

To activate this function press the Minuteminder icon. Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press $\checkmark$ to activate the timer.



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

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

The minute minder can be activated also when a function is running.

The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the Minuteminder icon will be displayed), that will continue counting down in background. To edit the

minuteminder you can press the Minuteminder icon and set the time using the $+$ or $-$ icon.

To cancel the minuteminder, press the Minuteminder icon, then select $-$ until the time displayed is "--:--". Press $\checkmark$ to confirm.

11. KEYLOCK

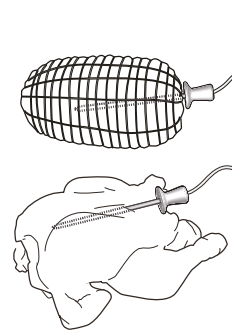
To lock the keypad, press and hold $\ll$ for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing Off .

• USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is

cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.



Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, MyMenu functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press $\checkmark$ to set the following cooking parameters.

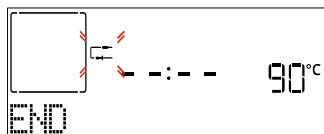
As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

If the probe is removed during cooking, it will continue by the traditional mode (untimed).

Hotpoint

ARISTON

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.



Please note: To change the settings subsequently, press $\pm$ or --- for the probe temperature or press $\ll$ for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook 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

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

MY MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
BAKED	Main dishes	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	0	-	
		Salty cakes	0.8 - 1.2 kg	-	0	-	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg cad	-	-	-	
	Pizza & bread	Bread Rolls	60 - 150g cad	-	-	-	
		Sandwich Loaf	0.4 - 0.6kg cad	-	-	-	
		Big Bread	0.7 - 2.0kg	-	-	-	
		Baguettes	200 - 300g cad	-	-	-	
		Round Pizza	round	-	-	-	
		Thick Pizza	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	
			2 layers*	-	-	-	 
			3 layers*	-	-	-	  
			4 layers*	-	-	-	   
	Sweet bakery	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	
		Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	
		Choux Pastry	one tray*	-	-	-	
		Tart	0.4 - 1.6kg	-	-	-	
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	
		Fruit Pie	0.5 - 2 kg	-	-	-	
ROASTED	Meat	Roast Beef	0.6 - 2 kg*	0	0	-	 
		Roast Pork	0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
		Roast Chicken	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
	Side dish	Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
		Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	-	-	
GRILLED	Meat	Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	-	-	2/3	 
		Kebabs	one grid	-	-	1/2	 
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Fish & seafood	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
ROASTED		Whole fish	0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	  

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe



MY MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
GRILLED	SIDE DISH	Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	

* Suggested quantity

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Food Probe
-------------	---	---	--	---	---



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf			Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30 **	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	 
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	
Cookies	 Cookies	Yes	135	50 - 70	   
Tarts	 Tarts	Yes	170	50 - 70	   
Round pizzas	 Pizza	Yes	210	40 - 60	   
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Menu	Yes	190	40 - 120 *	   
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	 
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

Hotpoint

ARISTON

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook 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 darkcoloured 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.	Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.	Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.
--	--	---

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. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

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.

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

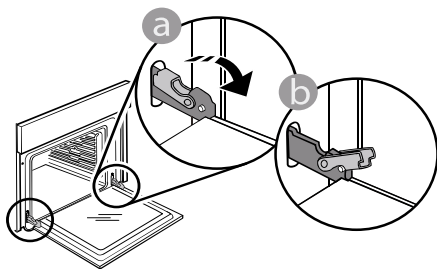
Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. (EC Regulation 244/2009) Light bulbs are available from our After-sales Service.

If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

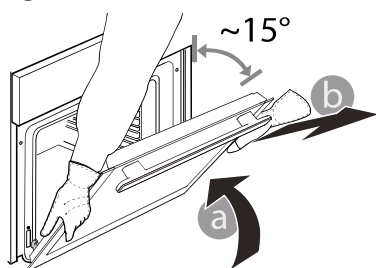
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



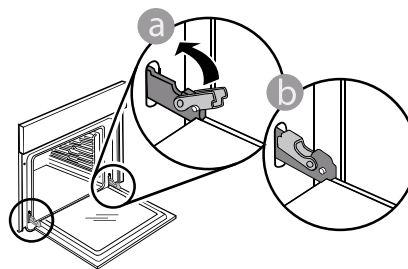
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

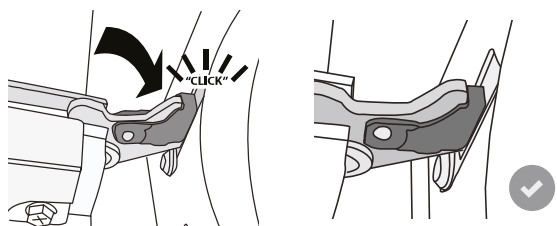


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



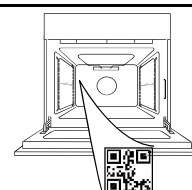
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

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



Hotpoint
ARISTON



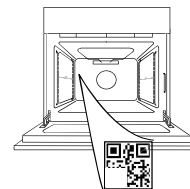
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT**

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

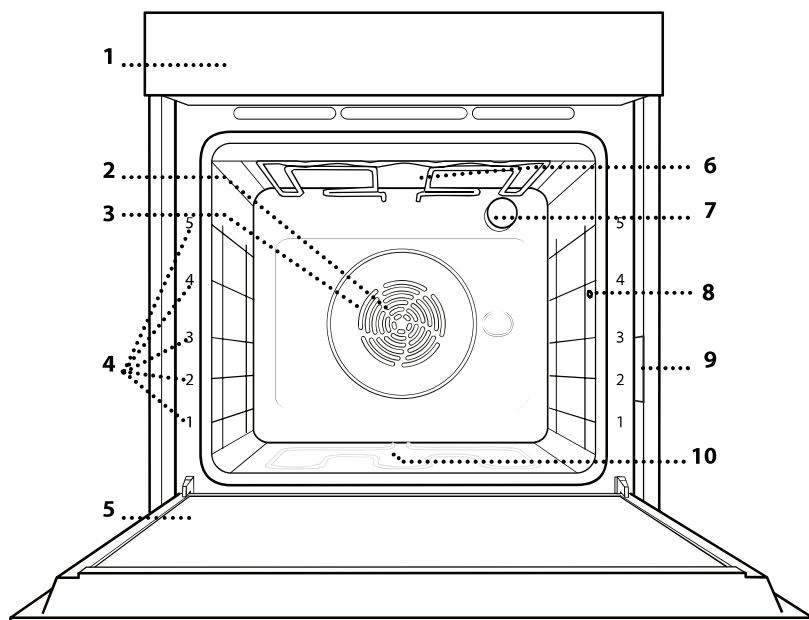


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

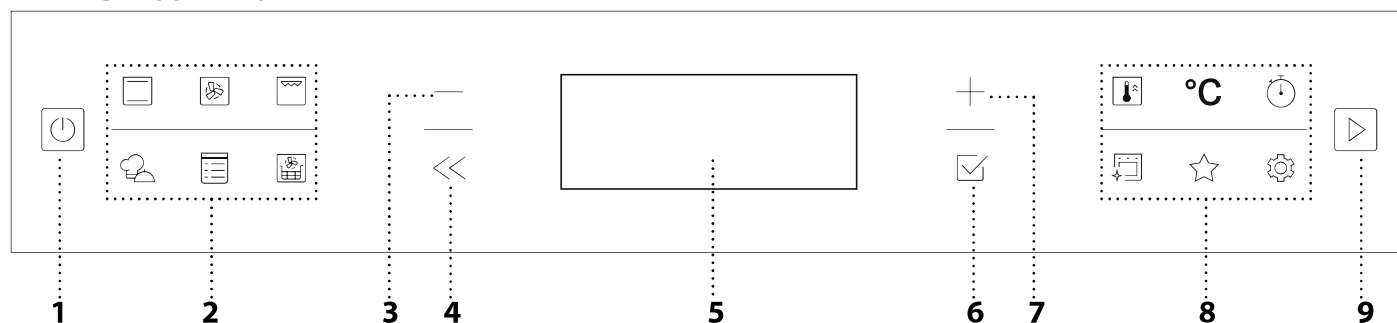


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Elemento calefactor circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda para carne
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA**6. CONFIRMAR**

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

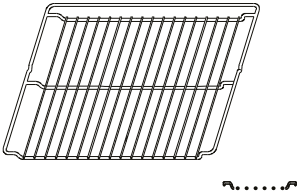
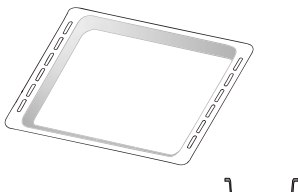
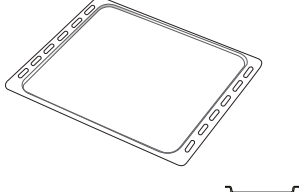
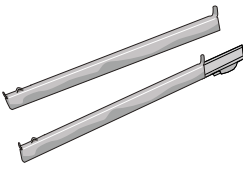
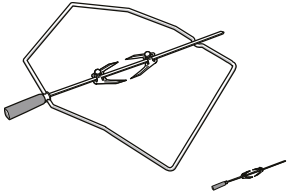
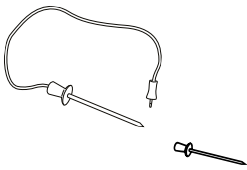
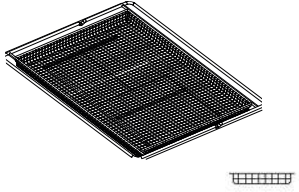
9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

Hotpoint

ARISTON

ACCESORIOS

REJILLA	GRASERA	BANDEJA PASTELERA *	GUÍAS DESLIZANTES *
			
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.	Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.	Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.	Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.
ASADOR GIRATORIO	SONDA DE CARNE*	BANDEJA FRIEDORA DE AIRE*	
			
	Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.	Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.	

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

Hotpoint

ARISTON

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la graseira y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

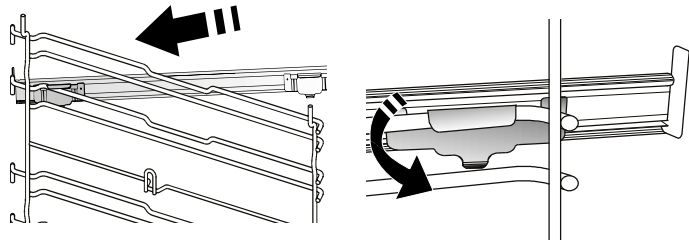
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájeles hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

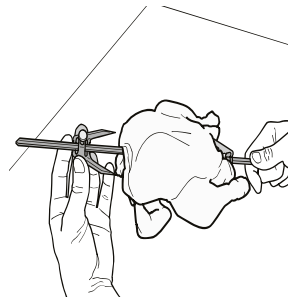
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes. Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

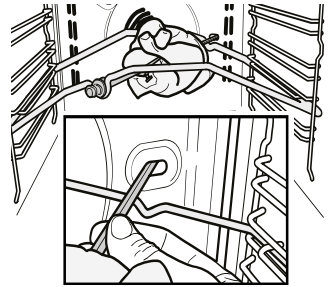
USO DEL ASADOR GIRATORIO



Introduzca el pincho en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por el pincho hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en el pincho y deslícelo hasta que sujete firmemente la carne. Luego apriete el tornillo para fijar la posición.

Introduzca el extremo en la cavidad del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente.

Nota: Para recoger los jugos de cocción, coloque la graseira debajo y añada 500 ml de agua. Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de ponerlo en el horno).



FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



MY MENU

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

FUNCIONES MANUALES

• HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

• MENÚ MULTIFLOW

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

• TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• HORNEAR CONG.

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

• FUNCIONES ESPECIALES

» PIZZA

"Esta función permite cocinar una estupenda pizza casera, en menos de 10 minutos como en un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio Piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos se puede hornear una pizza en 5-8 min.

(Para pedidos e información contacte con el servicio postventa o www.hotpoint.eu.)"

» FERMENTAR MASA

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

» MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» CICLO ECO *

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

» MAXI-COCCIÓN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» COCCIÓN LENTA

Para cocinar carne y pescado lentamente. Esta función cocina los alimentos lentamente para mantenerlos tiernos y succulentos. Gracias a la temperatura baja, los alimentos no se doran por fuera y el resultado es similar al de la cocción al vapor. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla y evitar que se salgan los jugos. Para obtener los mejores resultados, mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción para evitar que el calor se disperse. Los rangos de tiempo de cocción sugeridos para el pescado (entre 300 g y 3 kg) van de las 2 a las 5 horas, y para la carne (entre 1 y 3 kg) van de las 4 a las 7 horas.



FREÍR CON AIRE

Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

Hotpoint

ARISTON



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA

• PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

• DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar fácilmente la suciedad y los restos de comida. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno. Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón. Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off». Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que



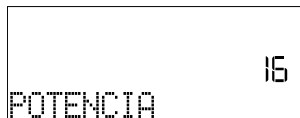
seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «Español».

Pulse $+$ o $-$ para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse $\checkmark$ para confirmar la selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse $+$ o $-$ para ajustar la hora correcta y pulse

$\checkmark$: En la pantalla parpadean las dos cifras de los

minutos. Pulse $+$ o $-$ para ajustar los minutos y pulse $\checkmark$ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

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

Hotpoint

ARISTON

USO DIARIO

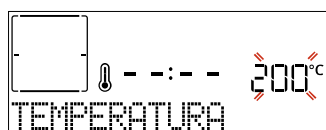
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal. Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse $+$ o $-$ para seleccionar el elemento deseado y después pulse  para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando $\ll$ puede volver a cambiar el ajuste anterior.

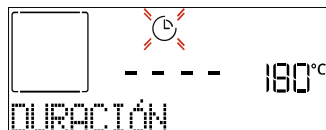
TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para cambiarlo, después pulse  para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible). Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Nota: Una vez activada la función, la temperatura/nivel de grill puede modificarse con $+$ o $-$, tras pulsar el botón $^{\circ}\text{C}$.

DURACIÓN



Cuando  parpadee el icono en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para ajustar el tiempo de cocción necesario y, luego, pulse  para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse  o  para confirmar y activar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse $+$ o $-$ para modificarlo y, a continuación, pulse  para confirmar.

HORA DE FINALIZA (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse $+$ o $-$ para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y, luego, pulse  para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para modificar la hora de finalización programada o pulsar $\ll$ para modificar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. MY MENU

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, únicamente deberá indicar las características del alimento para obtener un resultado óptimo.

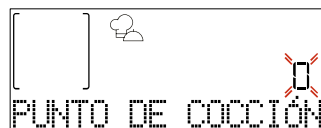
PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse $+$ o $-$ para establecer el valor deseado y, luego, pulse  para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones de MyMenu es posible ajustar el nivel de cocción.



Cuando se indique, pulse $+$ o $-$ para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse  o  para confirmar y activar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones MyMenu puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, si pulsa  el

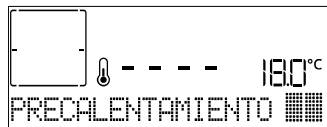
horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  o .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando  o .

5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones de MyMenu requerirán que se gire el alimento durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada en la pantalla, cierre la puerta y, luego, pulse  para seguir con la cocción.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

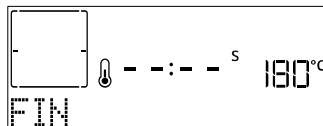


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

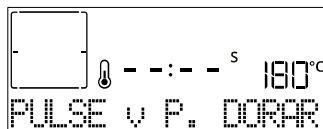
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse  para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

GRATINAR

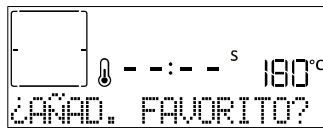
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando  para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ; si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse  o  para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse  o  para seleccionar la función, confirme pulsando , y luego pulse  para activarla.

. LIMPIEZA

- LIMP. PIRO

Hotpoint

ARISTON

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Presione  para mostrar "Limp. Piro" en la pantalla.



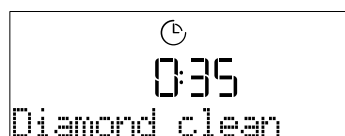
Pulse $+$ o $-$ para seleccionar el ciclo que desee, luego presione  para confirmar. Una vez que se haya seleccionado un ciclo, si lo desea, pulse $+$ o $-$ para configurar la hora de finalización (inicio retrasado), luego presione  para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione  cuando haya terminado: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

• Diamond Clean

Pulse  para mostrar "Diamond Clean" en la pantalla.



Pulse  para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse  cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse  para activar el ciclo de limpieza.

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

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

una esponja.

. TEMPORIZADOR

Para activar esta función, pulse el icono . Pulse $+$ o $-$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

El minuterio puede activarse también cuando una función está en marcha.

Una vez iniciada la función, el timer (temporizador) seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ) , que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Para editar el minuterio puede pulsar el icono  y ajustar la hora con el icono $+$ o $-$.

Para cancelar el recordatorio de minutos, pulse el icono  y, a continuación, seleccione $-$ hasta que la hora mostrada sea "--:--". Pulse  para confirmar.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado $\ll$ durante al menos cinco segundos. Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.

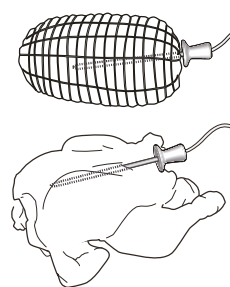


Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

. USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada.

Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa. En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. Si la carne tiene distintos



Hotpoint

ARISTON

grosos, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de extraerlo del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

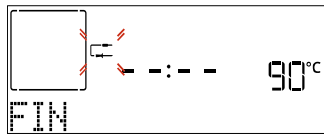


Seleccione la función que desee de entre las compatibles (Convencional, Aire Forzado, Horneado por Convección, Turbogrill, Aire Forzado Eco, Maxi Cocción, funciones MyMenu): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse $+$ o $-$ para ajustarlo y $\checkmark$ para ajustar los siguientes parámetros de cocción.

Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda.

Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado).

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



Nota: Para modificar posteriormente los ajustes, pulse $+$ o $-$ para la temperatura de la sonda o pulse $\ll$ para otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graseras con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTAR MASA

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25° C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.



TABLA DE COCCIÓN DE MY MENU

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	NIVEL DE COCCIÓN SUGERIDO	NIVEL DE QUEMADO SUGERIDO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
HORNEADO	Platos principales	Lasaña	0,5-3 kg	-	0	-	
		Tartas saladas	0,8-1,2 kg	-	0	-	
		Hortalizas rellenas	0,1 - 0,5 kg cad	-	-	-	
	Pizza & Pan	Panecillos	60 - 150 g cada uno	-	-	-	
		Pan de sándwich	0,4 - 0,6 kg cada uno	-	-	-	
		Pan grande	0,7-2.0 kg	-	-	-	
		Baguettes	200 - 300 g cada uno	-	-	-	
		Pizza redonda	Redonda	-	-	-	
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	
			2 capas*	-	-	-	
			3 capas*	-	-	-	
			4 capas*	-	-	-	
	Pastas dulces	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	-	-	
		Galletas	0,2-0,6 kg	-	-	-	
		Pasta choux	una bandeja *	-	-	-	
		Tarta	0,4-1,6 kg	-	-	-	
		Strudel	0,4-1,6 kg	-	-	-	
		Tarta de fruta	0,5-2 kg	-	-	-	
ASADO	Carne	Asado de carne de res	0,6-2 kg *	0	0	-	
		Cerdo asado	0,6-2,5 kg *	-	0	-	
		Pollo asado	0,6-3 kg *	-	0	-	
	Acompañamiento	Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	
		Papas asadas	0,5-1,5 kg	-	-	-	
AL GRILL	Carne	Hamburguesa	1,5-3 cm	0	-	3/5	
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	-	-	2/3	
		Pinchos morunos	una rejilla	-	-	1/2	
		Filete y pechuga	1-5 cm	-	-	2/3	
	Pescado y marisco	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
ASADO		Pescado entero	0,2-1,5 kg *	-	-	-	
AL GRILL	Acompañamiento	Tomates gratinados	una bandeja	-	-	-	

* cantidad recomendada

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos

Hotpoint

ARISTON



TABLA DE COCCIÓN DE MY MENU

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	NIVEL DE COCCIÓN SUGERIDO	NIVEL DE QUEMADO SUGERIDO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
AL GRILL	Acompañamiento	Pimientos gratinados	una bandeja	-	-	-	
		Brócolis gratinados	una bandeja	-	-	-	
		Coliflor gratinada	una bandeja	-	-	-	
		Verduras gratinadas	una bandeja	-	-	-	

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera / bandeja pastelera	 Bandeja con 500 ml de agua	 Sonda de alimentos
------------	---	--	---	--	--



TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	4  2 
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4  2 
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	4  2 
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	4  2 
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	4  2 
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	4  2 
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	4  2 
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	4  2 

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
 Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	 Freidora de aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freidora de aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	
		Sí	160 - 200	30 - 90	 
Galletas		Sí	150	20 - 40	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	140	30 - 50	 
		Sí	135	40 - 60	  
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	30 - 50	 
		Sí	150	40 - 60	  
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	
		Sí	180 - 190	35 - 45	 
		Sí	180 - 190	35-45 *	  
Merengues		Sí	90	110 - 150	
		Sí	90	130 - 150	 
		Sí	90	140-160 *	  
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190-230	20 - 50	  
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	
		Sí	220 - 240	25-50 *	  
Pizza congelada		Sí	250	10-15	
		Sí	250	10 - 20	 
		Sí	220 - 240	15-30	  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	 
		Sí	180 - 190	45-70 *	  

FUNCIONES								ECO
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Turbo Grill	MaxiCooking	Menú Multiflow	Ciclo ECO
ACCESORIOS								
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla			Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20-40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas	 Galletas	Sí	135	50 - 70	
Tartas	 Tartas	Sí	170	50 - 70	
Pizzas redondas	 Pizza	Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

FUNCIONES								ECO
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Turbo Grill	MaxiCooking	Menú Multiflow	Ciclo ECO
ACCESORIOS								
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua		

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

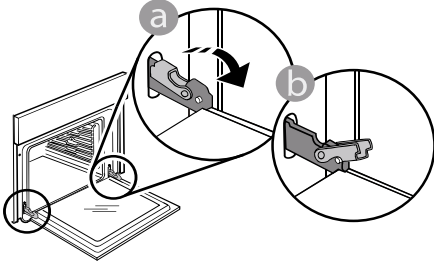
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

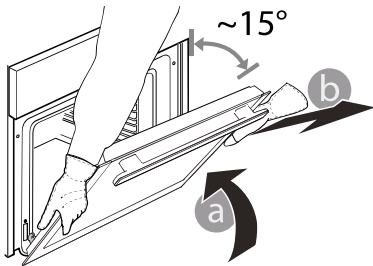
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



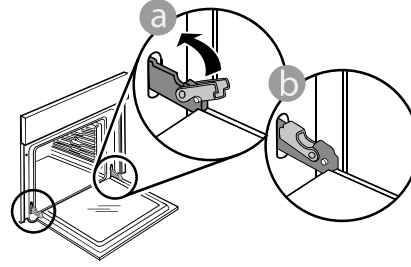
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

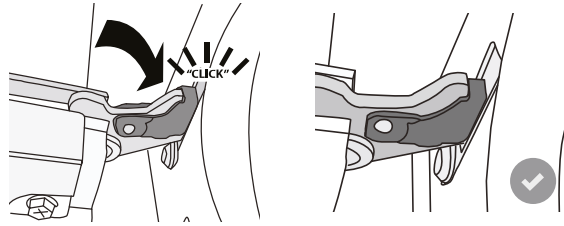


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. (Reglamento CE 244/2009) Las bombillas

están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

Hotpoint

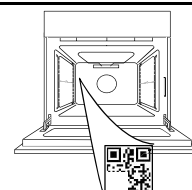
ARISTON

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
Una función de cocción MyMenu finaliza sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	La sonda alimentaria no está bien conectada.

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

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



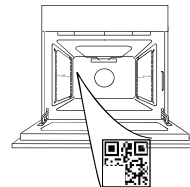
Hotpoint

ARISTON

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA****HOTPOINT**

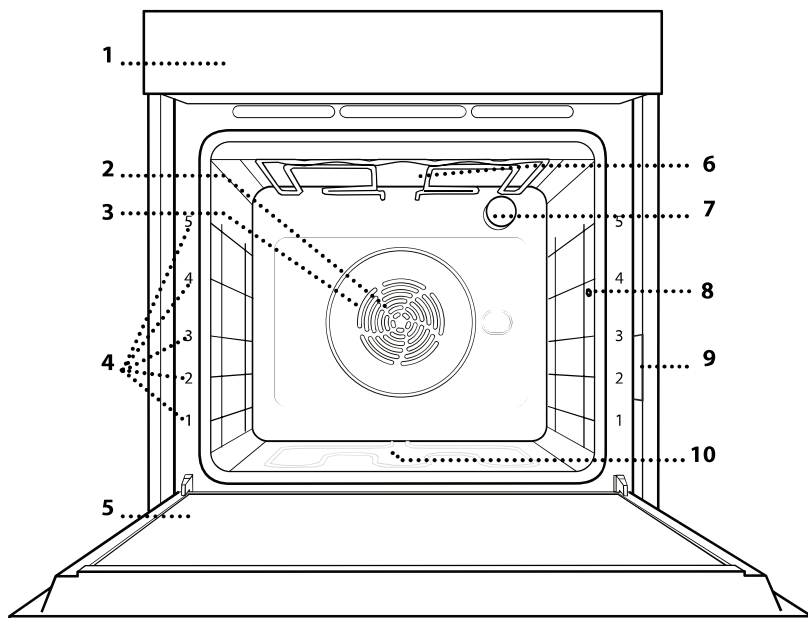
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć,
registrirajte svoj proizvod na adresi
www.register10.eu

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



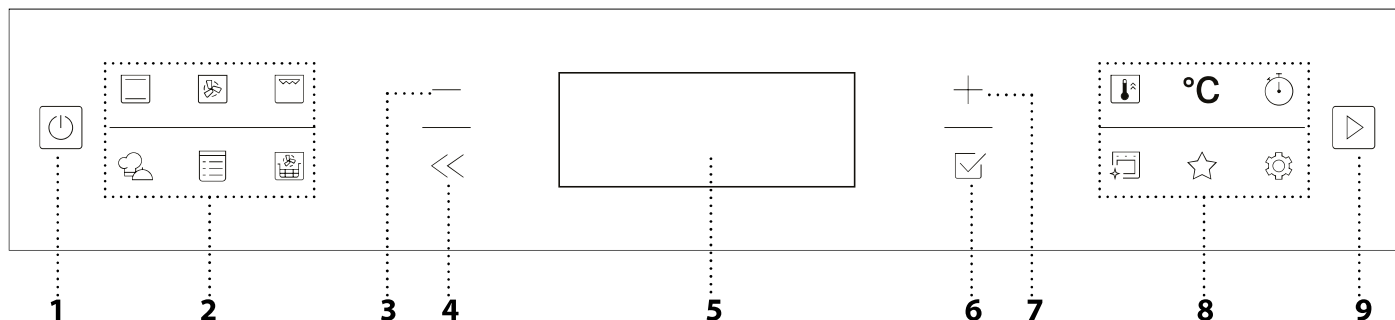
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač
(ne vidi se)
4. Vodilice rešetke
(razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Žarulja
8. Točka umetanja sonde za meso
9. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
10. Donji grijač
(nije vidljiv)

UPRAVLJAJČKA PLOČA

**1. UKLJ / ISKLJ**

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON**6. POTVRDA**

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

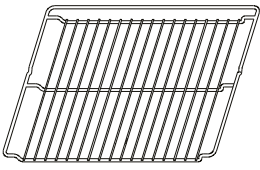
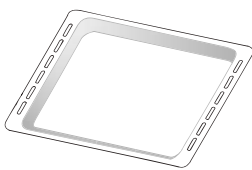
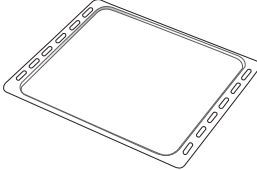
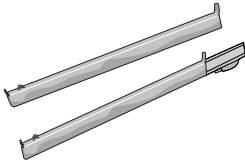
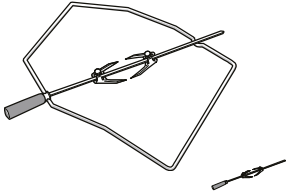
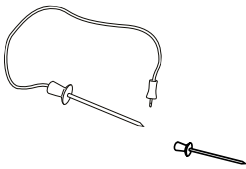
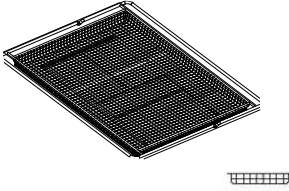
9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

Hotpoint

ARISTON

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA 	PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA 	LIM ZA PEČENJE* 	KLIZNE VODILICE* 
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.	Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.	Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.	Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.
RAŽANJ 	SONDA ZA MESO* 	POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)* 	
	Za točno mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja.	Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi. Može se prati u perilici posuđa.	

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

* Dostupno samo na određenim modelima

Hotpoint

ARISTON

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

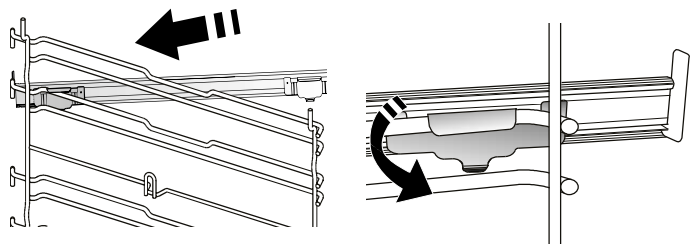
- Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

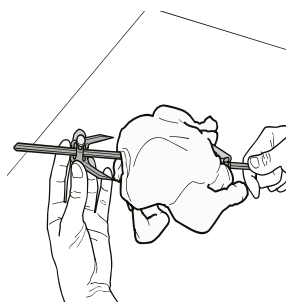
Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

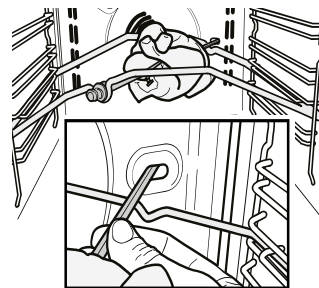
UPOTREBA RAŽNJA



Ražanj gurnite kroz sredinu mesa (zavežite uzicom ako se radi o peradi) i meso klizno pomaknite po ražnju sve dok ne bude čvrsto postavljeno na vilicu ne može se pomaknuti. Gurnite drugu vilicu na ražanj i klizno je pomičite sve dok meso ne učvrsti na mjestu. Zategnite pričvrtni vijak kako biste osigurali položaj.

Vrh umetnite u šupljinu u odjeljku za kuhanje štednjaka i zaobljeni dio oslonite na odgovarajuću potporu.

Napomena: Za prikupljanje sokova postavite posudu ispod mesa i dodajte 500 ml vode. Kako biste izbjegli opekline kada je ražanj vruć upotrebljavajte samo plastičnu ručicu (mora se skinuti prije pečenja).



FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



KRUŽENJE ZRAKA

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



ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.



MY MENU

Ona omogućuje potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza). Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

RUČNE FUNKCIJE

• KONV. PEČENJE

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

• IZBORNİK MULTIFLOW

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.

• TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

„Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pize za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom. Kombinirajući ovu funkciju s dodatkom Pizza Stone WPro (kamen za pizzu WPro) i zagrijavanjem od 30 minuta pizza se može ispeći za 5 – 8 min.

(Obratite se postprodajnoj službi ili na www.whirlpool.eu za narudžbe ili informacije).“

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» DRŽANJE TOPLIM

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isušuje izvana.

» ECO CIKLUS *

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe Eco ciklus funkcije svjetlo će ostati isključeno tijekom kuhanja. Za upotrebu Eco ciklus funkcije, koja optimira potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

» MAXI KUHANJE

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

» SPORO KUHANJE

Za lagano pečenje mesa ili ribe. Ova funkcija polako kuha održavajući namirnice nježnim i sočnim. Zbog niske temperature hrana nema zapečenu vanjsku koru i krajnji je rezultat sličan kuhanju na pari. Preporučujemo da pečenke najprije zapečete u tavi tako da zadrže svoje prirodne sokove. Najbolje rezultate dobit ćete tako da vrata pećnice držite zatvorenima tijekom pečenja da bi se izbjeglo rasipanje topline. Preporučeni vremenski rasponi za pečenje ribe (300 g – 3 kg) su od 2 – 5 sati, a mesa (1 – 3 kg) između 4 i 7 sati.



PRŽENJE NA ZRAKU

Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijajući se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.

Hotpoint

ARISTON



BRZO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.



MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.



ČIŠĆENJE

• PIROLITIČKO

Za uklanjanje prskanja od kuhanja upotrebom ciklusa na vrlo visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.

• DIAMOND CLEAN (DIJAMANTSKO ČIŠĆENJE)

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



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.



POSTAVKE

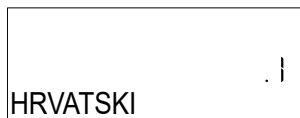
Za podešavanje postavki pećnice. Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“. Odabirom „FACTORY RESET“ (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

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

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put



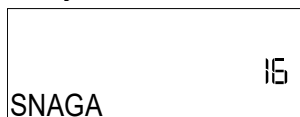
uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.

Pritisnite $\oplus$ ili $\ominus$ za pregled popisa raspoloživih jezika i odaberite željeni jezik. Pritisnite $\checkmark$ za potvrdu odabira.

Napomena: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13).



Pristupite opciji „NAPAJANJE“ iz „POSTAVKI“ i odaberite „NISKO“.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira jezika trebat će postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite $\oplus$ ili $\ominus$ za postavljanje sata i pritisnite

$\checkmark$: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute. Pritisnite $\oplus$ ili $\ominus$ za postavljanje minuta i pritisnite $\checkmark$ za potvrdu.

Napomena: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na

4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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 dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

Hotpoint

ARISTON

SVAKODNEVNA UPORABA

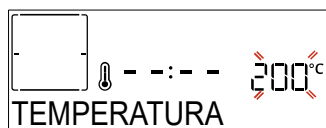
1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  da biste uključili pećnicu: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik. Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik: Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite  ili  za odabir željene stavke, zatim pritisnite  za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na  možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

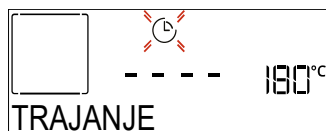


Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite  ili  kako biste je promijenili i zatim pritisnite  za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

Napomena: Kad se funkcija aktivira, razina temperature/roštilja može se promijeniti s pomoću  ili , nakon pritiska na gumb °C.

TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu pritisnite  ili  za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite  za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite  ili  za potvrdu i pokretanje funkcije. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na : pritisnite  ili  da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite  za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok  trepće ikona.



Upotrijebite  ili  za postavljanje željenog vremena završetka kuhanja i pritisnite  za potvrdu

i pokretanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti  ili  za izmjenu programiranog vremena završetka ili pritisnite  za promjenu drugih postavki. Pritiskom na , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

. MY MENU

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kad je potrebno, možete jednostavno navesti karakteristike jela da biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA/VISINA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)



Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite  ili  za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite  za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

U nekim funkcijama MyMenu može se prilagoditi stupanj pripreme.



Kada se zatraži, pritisnite  ili  da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite  ili  za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama MyMenu može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između male (-1) i velike (+1).

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada primijenite postavke koje želite, pritisnite  za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode, ako pritisnete  pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napomena: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju. U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu

Hotpoint

ARISTON

maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite << za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE”. Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnete kuhanje pritiskom na ☒ ili ☐.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću + ili -.

5. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

Neke funkcije My Menu iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, napravite što se traži na zaslonu i zatvorite vrata te zatim pritisnite ☐ za nastavak kuhanja.

na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

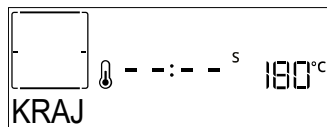


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ☒ ili ☐ za nastavak kuhanja.

Napomena: Pritisnite ☐ da biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite ☐ za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite +

da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

ZAPEČENA KORICA

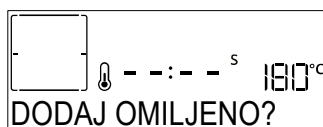
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



Kad se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite ☒ za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete ☐ za isključivanje pećnice.

. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.

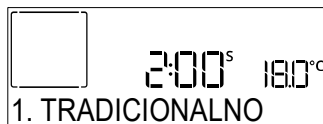


Ako funkciju želite spremati kao omiljenu i spremati trenutne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ☒, u protivnom, zanemarite ih pritiskom na <<.

Nakon što se pritisne ☒, pritisnite + ili - da biste odabrali položaj broja, pa pritisnite ☒ za potvrdu.

Napomena: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet, pećnica će od vas zatražiti da potvrditi prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete ☆ : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili - da biste odabrali funkciju, potvrdite pritiskom na ☒ i zatim pritisnite ☐ da biste uključili.

. ČIŠĆENJE

• PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

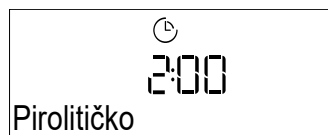
Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Hotpoint

ARISTON

Pritisnite  da bi se na zaslonu prikazalo „Pyro“.



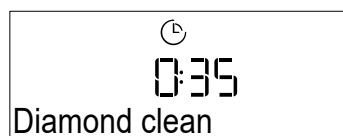
Pritisnite  ili  da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite  za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji, pritisnite  ili  za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite  za potvrdu.

Očistite vrata i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite  kad je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojavanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

• Diamond Clean

Pritisnite  da bi se na zaslonu prikazalo „Diamond Clean“ (Dijamantno čišćenje).



Pritisnite  za uključivanje funkcije: na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite upute i pritisnite  kad ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite  da biste uključili ciklus čišćenja.

Napomena: Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

Odgovarajuća poruka početak će treperiti na zaslonu kada ciklus završi. Pustite da se pećnica ohladi i zatim krpom ili spužvom obrišite i osušite unutarnje površine.

• MJERAČ VREMENA

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite  ikonu. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite  za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napomena: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja.

Mjerač vremena može se aktivirati i kada je funkcija pokrenuta.

Mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje  se samo ikona), koji će u pozadini nastaviti

odbrojavati. Za uređivanje mjerača vremena možete pritisnuti ikonu  i postaviti vrijeme pomoću ikone  ili .

Za poništavanje mjerača vremena pritisnite ikonu , zatim odaberite  dok prikazano vrijeme ne bude „---:--“. Pritisnite  za potvrdu.

• TIPKA

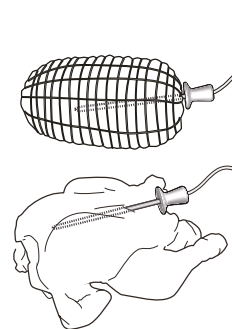
Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i najmanje pet sekundi držite pritisnutim gumb . Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napomena: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

• UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

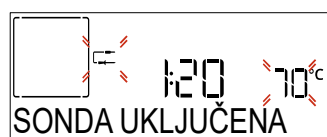
Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u mesu tijekom pečenja kako ne se osiguralo dosezanje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura.



Vrlo je važno precizno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati pečenja. Umetnite sondu do kraja u najmesnatiji dio, izbjegavajući kosti i masne dijelove. Ako je riječ o peradi, sondu bi trebalo umetnuti postrance u sredinu prsa, pazeći da vrh ne doprije u šuplji dio. U slučaju mesa neravnomjerne debljine, provjerite je li pravilno pečeno prije vađenja

iz pećnice. Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na desnoj stijenci unutrašnjosti pećnice.

Kada umetnete sondu, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje „SONDA UKLJUČENA“.



Odaberite željenu funkciju među kompatibilnima (konvencionalno, termoventilacija, konvekcijsko pečenje, turbogrill, eko termoventilacija, maksikuhanje, funkcije MyMenu): Zaslon traži postavljanje ciljane temperature sonde: Pritisnite  ili  za postavljanje minuta i pritisnite  za postavljanje sljedećih parametara kuhanja.

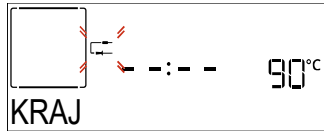
Budući da je pečenje programirano tako da završi kada se dosegne tražena temperatura, ne možete postaviti vrijeme pečenja ili određeno vrijeme završetka pečenja. Svjetlo ostaje uključeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tijekom pečenja, ono se nastavlja na tradicionalni način (bez vremenskog ograničenja).

Hotpoint

ARISTON

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je sonda temperature dosegla traženu temperaturu.



Napomena: Za naknadnu promjenu postavki pritisnite $\oplus$ ili $\ominus$ za temperaturu sonde ili pritisnite $\ll$ za ostale postavke. Zvučni signal i poruka javit će vam ako sonda nije kompatibilna s obavljenom radnjom. U tom slučaju uklonite sondu.

. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.
- Zbog visoke temperature ciklusa Pizza očekuje se nešto glasniji zvuk ventilatora za hlađenje.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, 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 pripreme biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Kruženje Zraka“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESSERTS (DESERTI)

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

DIZANJE TIJESTA

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.



TABLICA KUHANJA MY MENU

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	PREPORUČENA RAZINA KUHANJA	PREPORUČENA RAZINA ZAPEČENOSTI	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
PEČENA	Glavna jela	Lazanje	0,5 – 3 kg	—	0	—	
		Slani kolači	0,8 – 1,2 kg	—	0	—	
		Punjeno povrće	0,1 – 0,5 kg cad	—	—	—	
	Pizza i kruh	Peciva	60 - 150 g po komadu	—	—	—	
		Sendvič kruh	0,4 - 0,6 kg po komandu	—	—	—	
		Velika štruca	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	
		Bageti	200 - 300 g po komadu	—	—	—	
		Round Pizza (Okrugla pizza)	Okruglo	—	—	—	
		Debela pizza	Polica	—	—	—	
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj*	—	—	—	
			2 sloja*	—	—	—	
			3 sloja*	—	—	—	
			4 sloja*	—	—	—	
	Slatka peciva	Biskvit	0,5 – 1,2 kg	—	—	—	
		Kolačići	0,2 – 0,6 kg	—	—	—	
		Princes krafne	jedna plitica*	—	—	—	
		Pita	0,4 – 1,6 kg	—	—	—	
		Štrudla	0,4 – 1,6 kg	—	—	—	
		Fruit Pie (Voćna pita)	0,5 – 2 kg	—	—	—	
PEČENO	Meso	Roast beef (Pečena govedina)	0,6 - 2 kg *	0	0	—	
		Roast Pork (Svinjsko pečenje)	0,6 - 2,5 kg *	—	0	—	
		Roast Chicken (Pečena piletina)	0,6 - 3 kg *	—	0	—	
	Prilog	Pečeno povrće	0,5 – 1,5 kg	—	0	—	
		Pečeni krumpir	0,5 – 1,5 kg	—	—	—	
GRILANO	Meso	Burger	1,5 – 3 cm	0	—	3/5	
		Kobasice i hrenovke	1,5 – 4 cm	—	—	2/3	
		Kebab	jedna rešetka	—	—	1/2	
		Filet i prsa	1 – 5 cm	—	—	2/3	
	Riba i morski plodovi	Fileti	0,5 – 3 (cm)	—	—	—	
		Fileti [smrznuti]	0,5 – 3 (cm)	—	—	—	
PEČENO		Cijela riba	0,2 – 1,5 kg *	—	—	—	
GRILANO	Prilog	Gratinirane rajčice	jedna plitica	—	—	—	

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice

Hotpoint

ARISTON



TABLICA KUHANJA MY MENU

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	PREPORUČENA RAZINA KUHANJA	PREPORUČENA RAZINA ZAPEČENOSTI	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
GRILANO	Prilog	Gratinirane paprike	jedna plitica	—	—	—	
		Gratinirana brokula	jedna plitica	—	—	—	
		Gratinirana cvjetača	jedna plitica	—	—	—	
		Gratinirano povrće	jedna plitica	—	—	—	

DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	 Sonda za namirnice
----------------	--	---	---	--	--



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUTA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Miješano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Ribljí filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.
Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE	 Air Fry		
DODATNI PRIBOR	 Plitica za prženje na zraku	 Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

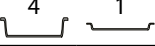
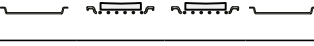
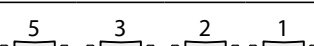
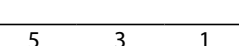
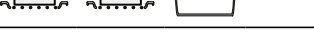
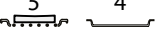
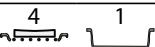
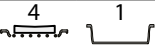
TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		Da	170	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 – 200	30 – 85	
		Da	160 – 200	30 – 90	
Kolačići		Da	150	20 – 40	
		Da	140	30 – 50	
		Da	140	30 – 50	
		Da	135	40 – 60	
Mali kolači / muffini		Da	170	20 – 40	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	40 – 60	
Peciva za princez krafne		Da	180 – 200	30 – 40	
		Da	180 – 190	35 – 45	
		Da	180 – 190	35 – 45 *	
Poljupci		Da	90	110 – 150	
		Da	90	130 – 150	
		Da	90	140 – 160 *	
Kruh / Pizza/ Pogača		Da	190 – 250	15 – 50	
		Da	190 – 230	20 – 50	
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7 – 12	
		Da	220 – 240	25 – 50 *	
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	
		Da	250	10 – 20	
		Da	220 – 240	15 – 30	
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	
		Da	180 – 190	45 – 60	
		Da	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIJE								ECO
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow menu	Ciklus ECO
DODATNI PRIBOR								
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica za sakupljanje ili plitica za pećnicu na rešetki		Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje		Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	
		Da	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 – 150	
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	
File ribe / odresci		—	2 (srednja)	20 – 30 **	
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		—	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70 ***	
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90 ***	
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 – 55 ***	
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 – 25	
Kolačići	 Kolačići	Da	135	50 – 70	
Pite	 Pite	Da	170	50 – 70	
Okrugle pize	 Pizza	Da	210	40 – 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	 Menu	Da	190	40 – 120 *	
Lazanje i meso		Da	200	50 – 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 *	
Punjena pečenka	ECO	—	200	80 – 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 100 *	

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

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite namirnice na dvije trećine pečenja (po potrebi).

FUNKCIJE								ECO
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow menu	Ciklus ECO
DODATNI PRIBOR								
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode			

Hotpoint

ARISTON

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni 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 pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, 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 pripreme biti nešto dulje.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizaјуća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

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. (Samo na nekim modelima).

- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

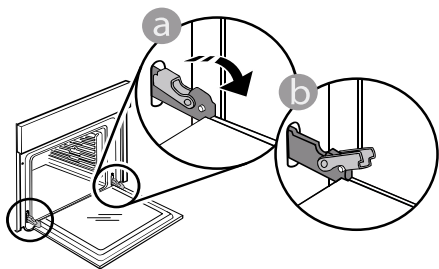
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa.

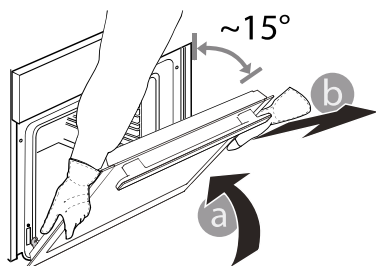
Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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

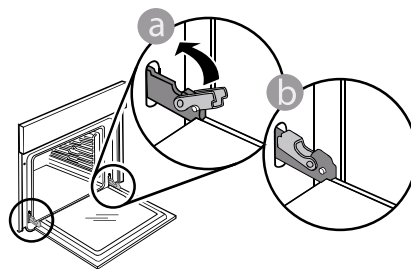


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

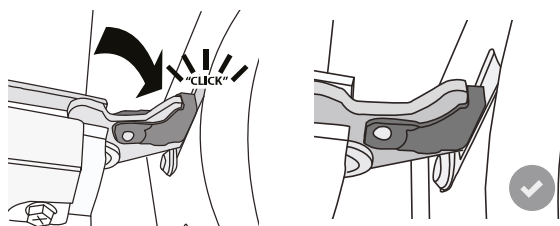


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.

2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. (Uredba EZ 244/2009) Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Hotpoint

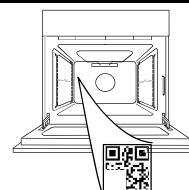
ARISTON

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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 pozivnom centru i navedite broj nakon kojeg slijedi slovo „F“.
Funkcija kuhanja MyMenu završava bez prikaza odbrojavanja. Kuhanje završava prije kraja odbrojavanja.	Količina hrane razlikuje od preporučene. Otvorena vrata tijekom kuhanja.	Otvorite vrata i provjerite stupanj pripreme hrane. Ako je potrebno, dovršite kuhanje odabirom tradicionalne funkcije.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO“ iz „POSTAVKI“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Vrata se ispravno ne zatvaraju.	Poluge za sigurno zaustavljanje nalaze se u nepravilnom položaju.	Provjerite jesu li poluge za sigurno zaustavljanje u pravilnom položaju prema uputama za skidanje i postavljanje vrata u dijelu „Čišćenje i održavanje“.
Ciklus kuhanja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotreba QR koda na proizvodu
- posjetite naše web-mjesto **docs.hotpoint.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva).
Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Hotpoint

ARISTON



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO

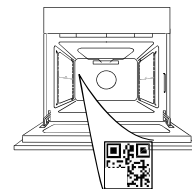
HOTPOINT

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

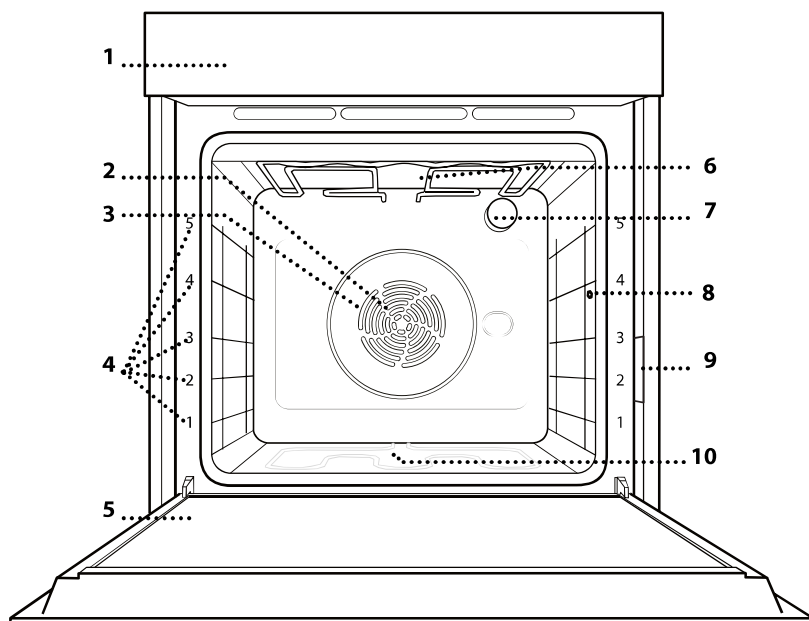


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

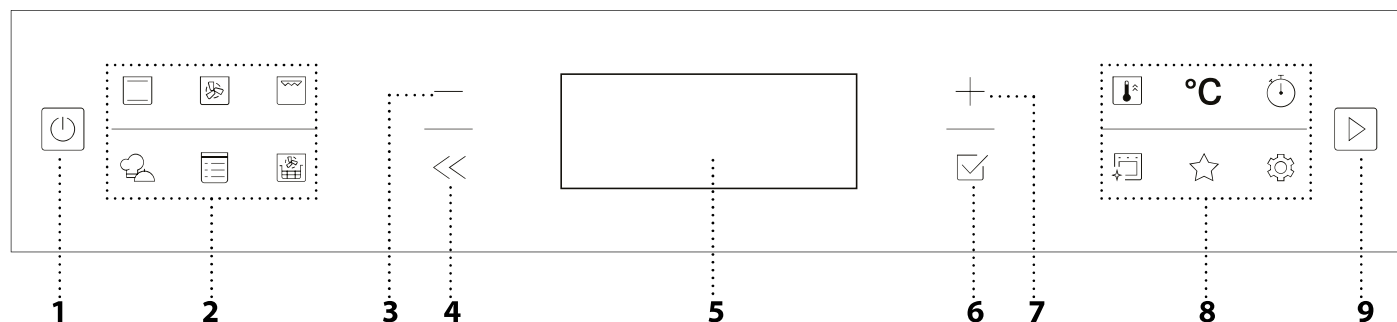


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della sonda carne
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

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

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI

Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

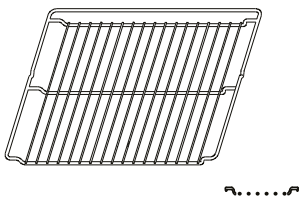
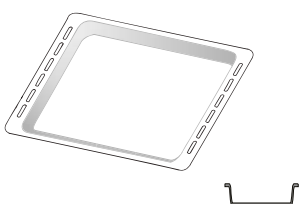
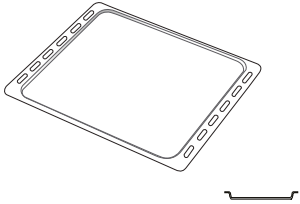
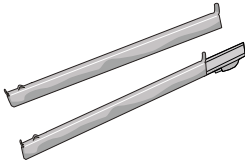
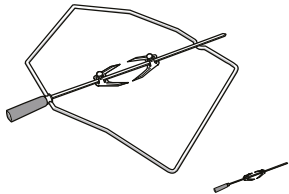
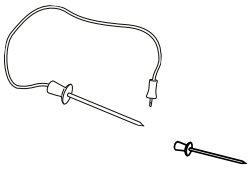
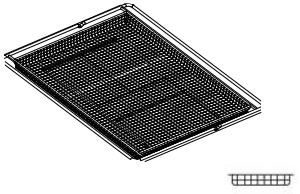
9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

Hotpoint

ARISTON

ACCESSORI

GRIGLIA  Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.	LECCARDA  Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.	TEGLIA*  Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce in papillote, ecc.	GUIDE DI SCORRIMENTO*  Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.
GIRARROSTO 	SONDA CARNE*  Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.	LECCARDA FRITTURA AD ARIA *  Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.	

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

Hotpoint

ARISTON

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

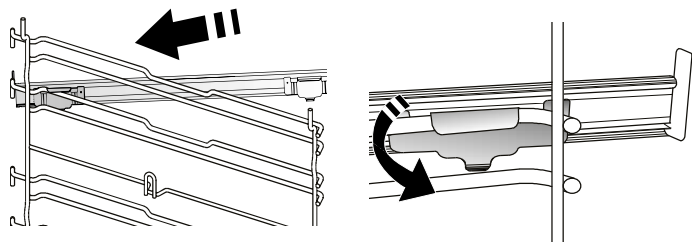
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

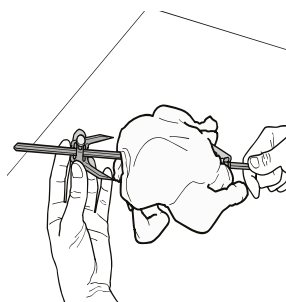
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

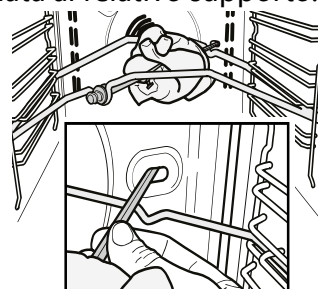
COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO



Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.

Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.

Note: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).



FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

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



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



MY MENU

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

FUNZIONI MANUALI

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

• MULTIFLOW MENU

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

• TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» PIZZA

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come in un ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius,

garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti (per ordini e informazioni, contattare il servizio assistenza clienti o www.hotpoint.eu).

» LIEVITAZIONE

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

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» CICLO ECO *

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

» MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente carne e pesce. Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per mantenerli teneri e saporiti. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattiene i succhi interni della carne. Per un risultato ottimale, tenere chiusa la porta del forno durante la cottura per evitare la dispersione del calore. I tempi di cottura consigliati per il pesce (300 g - 3 kg) variano tra 2 e 5 ore, per la carne (1-3 kg) tra 4 e 7 ore.

Hotpoint

ARISTON



FRITTURA AD ARIA

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.



PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PULIZIA

• PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura utilizzando un ciclo a temperatura molto alta. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si suggerisce

di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

• DIAMOND CLEAN

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



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

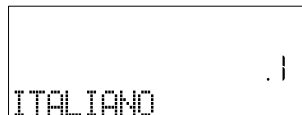
Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

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

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua



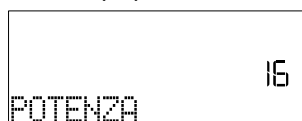
e ora: Sul display compare "English".

Premere $+$ o $-$ per scorrere l'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere $\checkmark$ per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".

3. IMPOSTARE L'ORA

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



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora corretta e premere $\checkmark$: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere $+$ o $-$ per impostare i minuti e premere $\checkmark$ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

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

Hotpoint

ARISTON

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una voce da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere $\pm$ o $\leftarrow$ per selezionare quella desiderata, quindi premere  per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. premendo $\ll$ è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

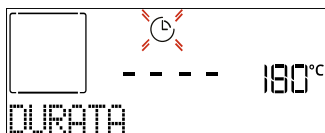


Quando il valore lampeggia sul display, premere $\pm$ o $\leftarrow$ per modificarlo, quindi premere  per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Note: una volta attivata la funzione, il livello temperatura/grill può essere modificato utilizzando $\pm$ o $\leftarrow$.

DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $\pm$ o $\leftarrow$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare la durata impostata: premere $\pm$ o $\leftarrow$ per modificarlo, quindi premere  per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $\pm$ o $\leftarrow$ per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere  per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $\pm$ o $\leftarrow$ per modificare l'ora di fine programmata o premere $\ll$ per modificare altre impostazioni. Premendo  è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. MY MENU

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

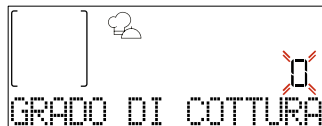
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere $\pm$ o $\leftarrow$ per impostare il valore richiesto e premere  per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni My Menu è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere $\pm$ o $\leftarrow$ per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere  o  per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni My Menu è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo

Hotpoint

ARISTON

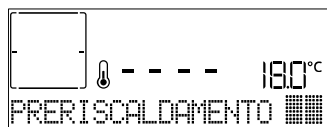
il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere per tornare alla schermata precedente e selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo o .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando o .

5. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune funzioni My Menu prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.



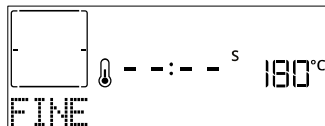
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere o per continuare la cottura.

Note: Premere per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

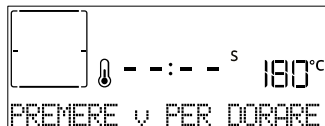
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo per spegnere il forno.

. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere altrimenti, per ignorare la richiesta premere .

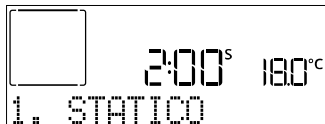
Una volta premuto , premere o per selezionare la posizione del numero, quindi premere per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

Hotpoint

ARISTON



Premere $+$ o $-$ per selezionare la funzione, confermare premendo $\checkmark$, quindi premere $\triangleright$ per attivare.

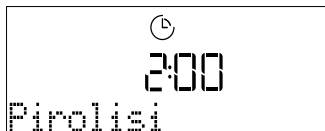
. PULIZIA

• PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere Pyro per visualizzare "Pyro" (Pirolisi) sul display.



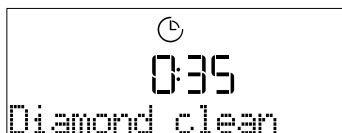
Premere $+$ o $-$ per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere $\checkmark$ per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, premere $+$ o $-$ per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere $\checkmark$ per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere $\triangleright$: il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

• Diamond Clean

Premere Diamond Clean per visualizzare "Diamond Clean" sul display.



Premere $\triangleright$ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi

premere $\checkmark$ al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere $\triangleright$ per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

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

. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona Clock . Premere $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata, quindi premere $\checkmark$ per attivare il timer.



Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contamini (sarà visualizzata solo l'icona Clock), che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere l'icona Clock e impostare l'ora usando l'icona $+$ o $-$.

Per annullare il promemoria, premere l'icona Clock , quindi selezionare $-$ finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere $\checkmark$ per confermare.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto $\ll$ per almeno cinque secondi. Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino..

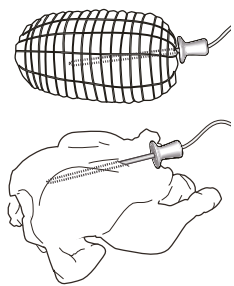


Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo Power Off .

. USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al

raggiungimento della temperatura specificata.



È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse. Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava. Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare che sia cotta

al punto desiderato prima di estrarla dal forno.

Inserire l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno.

Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".

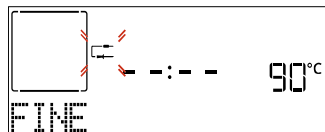


Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, ECO Termoventilato, Maxi Cooking, funzioni MyMenu): Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: Premere $+$ o $-$ per impostarla e premere $\checkmark$ per impostare i seguenti parametri di cottura.

Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa durante la cottura, il processo continuerà nella modalità tradizionale (senza timer).

Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



Note: Per modificare le impostazioni successivamente, premere $+$ o $-$ per la temperatura della sonda o premere $\ll$ per le altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

CONSIGLI UTILI

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 intendono dall'introduzione degli alimenti 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.



TABELLA DI COTTURA MY MENU

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	LIVELLO DI COTTURA SUGGERITO	LIVELLO DI BRUNITURA CONSIGLIATO	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
COTTURA TRADIZ.	PIATTI UNICI	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	0	-	
		Torte salate	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	-	-	-	
	PIZZA & PANE	Panini	60 - 150 g cad	-	-	-	
		Pane per tramezzini	0,4 - 0,6 kg cad	-	-	-	
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Baguette	200 - 300 g cad	-	-	-	
		Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	
			2 strati*	-	-	-	
			3 strati*	-	-	-	
			4 strati*	-	-	-	
	Prodotti da forno dolci	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
		Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
		Bignè	una teglia *	-	-	-	
		Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
		Torta di frutta	0,5 - 2 kg	-	-	-	
ARROSTITI	Carne	Roast Beef	0,6 - 2 kg*	0	0	-	
		Arrosto di maiale	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
	Contorni	Verdure arrostate	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	
GRIGLIATI	Carne	Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	
		Spiedini	una griglia	-	-	1/2	
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Pesci e frutti di mare	Filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	
ARROSTITI		Pesce intero	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	
GRIGLIATI	Contorni	Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-	

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

Hotpoint

ARISTON

TABELLA DI COTTURA MY MENU

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	LIVELLO DI COTTURA SUGGERITO	LIVELLO DI BRUNITURA CONSIGLIATO	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
GRIGLIATI	Contorni	Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Verdure gratinate	una teglia	-	-	-	3 

ACCESSORI	 Griglia	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda con 500 ml di acqua	 Termosonda
-----------	--	---	--	---	---



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
 Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		SI	170	30 - 50	
		SI	160	30 - 50	
		SI	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		SI	160 - 200	30 - 85	
		SI	160 - 200	30 - 90	 
Biscotti		SI	150	20 - 40	
		SI	140	30 - 50	
		SI	140	30 - 50	 
		SI	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		SI	170	20 - 40	
		SI	150	30 - 50	
		SI	150	30 - 50	 
		SI	150	40 - 60	  
Bigné		SI	180 - 200	30 - 40	
		SI	180 - 190	35 - 45	 
		SI	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		SI	90	110 - 150	
		SI	90	130 - 150	 
		SI	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		SI	190 - 250	15 - 50	
		SI	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		SI	310	7 - 12	
		SI	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		SI	250	10 - 15	
		SI	250	10 - 20	 
		SI	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		SI	180 - 190	45 - 55	
		SI	180 - 190	45 - 60	 
		SI	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNZIONI								ECO
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow menu	Ciclo ECO
ACCESSORI								
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua			

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	 
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	   
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	   
Pizze tonde	 Pizza	Sì	210	40 - 60	   
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	  
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120 *	   
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	 
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	 
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow menu	Ciclo ECO
ACCESSORI								
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua			

Hotpoint

ARISTON

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 intendono dall'introduzione degli alimenti 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

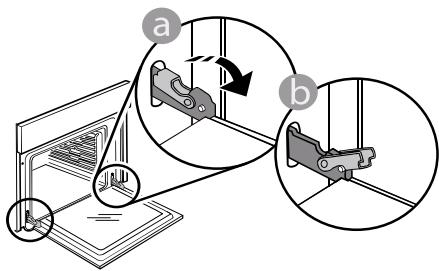
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

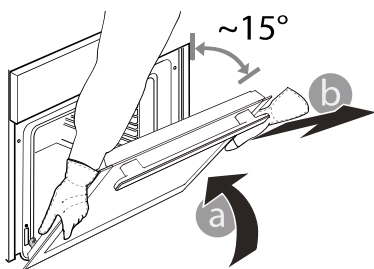
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

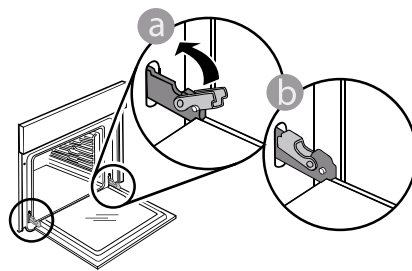


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

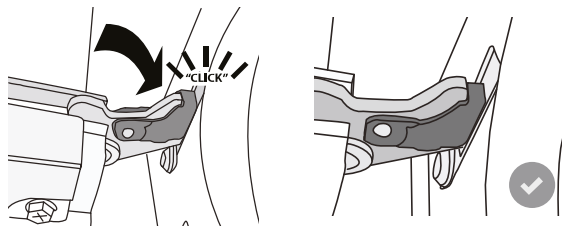


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Hotpoint

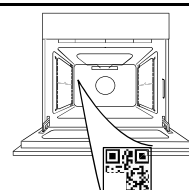
ARISTON

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura My Menu termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.

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

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



Hotpoint

ARISTON

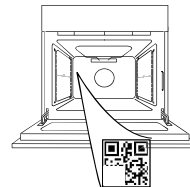
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO****HOTPOINT**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

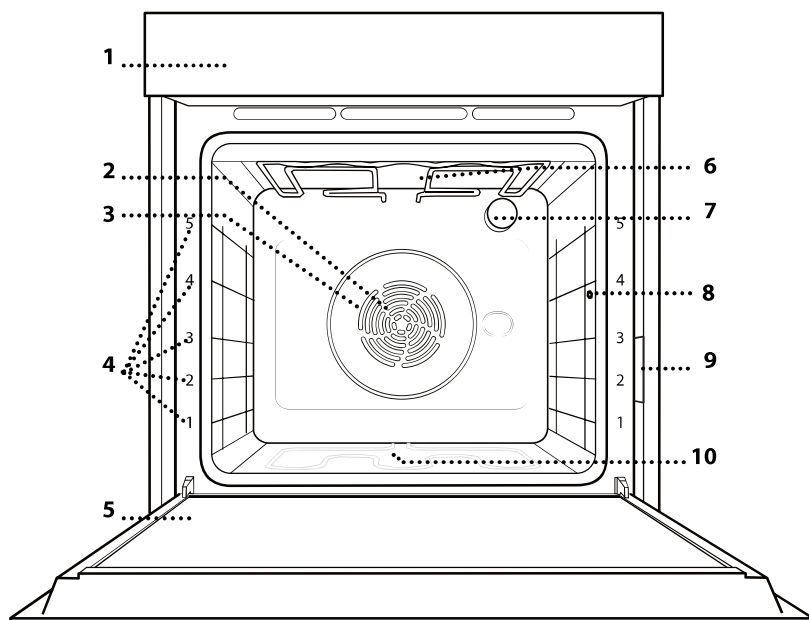


Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

**PARA OBTER MAIS
INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO
QR NO SEU APARELHO**

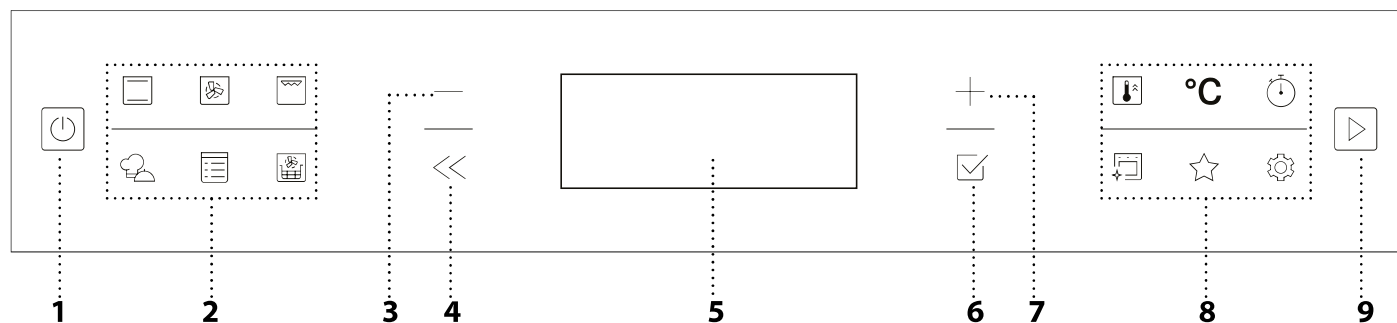


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (invisível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção da sonda de carne
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO

**1. ON / OFF**

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

2. FUNÇÕES DE ACESSO DIRETO

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as definições, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as definições durante a cozedura.

5. VISOR**6. CONFIRMAR**

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

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

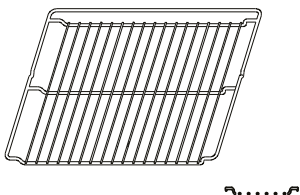
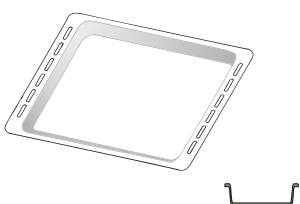
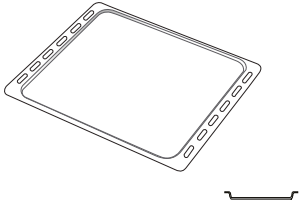
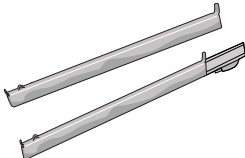
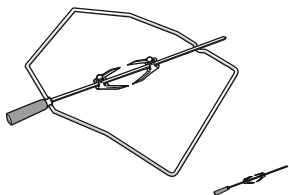
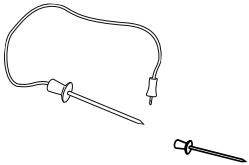
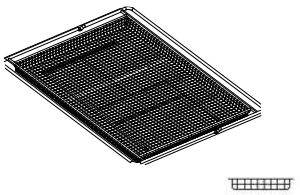
9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

Hotpoint

ARISTON

ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA 	TABULEIRO COLETOR 	TABULEIRO PARA ASSAR * 	CALHAS DESLIZANTES* 
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.	Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.	Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.	Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.
ESPETO 	TERM DE CARNE* 	TABULEIRO AIR FRY * 	
	Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura.	Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.	

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
 Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.
 * Disponível apenas em determinados modelos

Hotpoint

ARISTON

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

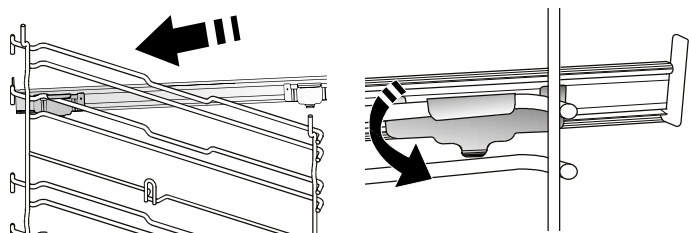
- Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

INSTALAR AS CORREDIÇAS

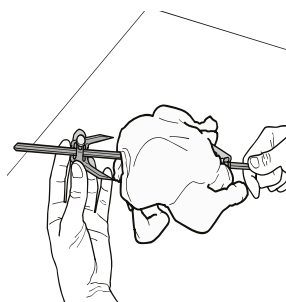
Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até ao máximo. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

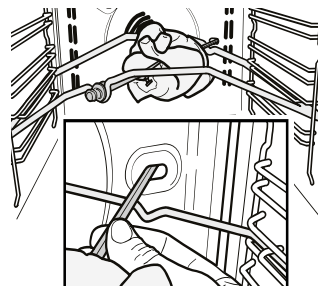
COMO UTILIZAR O ESPETO



Empurre o espeto através do centro da carne (atada com fio, caso se trate de uma ave) e faça deslizar a carne ao longo do espeto até estar firmemente posicionada no garfo e imobilizada. Coloque o segundo garfo no espeto e faça-o deslizar até fixar firmemente a carne. Aperte o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição.

Introduza a extremidade na cavidade existente no compartimento de cozedura do forno e apoie a parte arredondada no suporte indicado.

Nota: Para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 500 ml de água. Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica (que tem de ser retirada antes da cozedura).



FUNÇÕES



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



MY MENU

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

FUNÇÕES MANUAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• MENU MULTIFLOW

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• COZEDURA CONG.

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário pré-aquecer o forno.

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» PIZZA

Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante. O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus

Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.

Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, poderá cozinhar uma pizza em 5-8 minutos. (Para encomendas e informações, contacte o serviço pós-venda ou www.hotpoint.eu)

» FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» CICLO ECO *

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

» COZEDURA MAXI

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» COZEDURA LENTA

Para cozinhar lentamente carne e peixe. Esta função permite cozinhar os alimentos lentamente, mantendo-os tenros e suculentos. Graças à baixa temperatura, os alimentos não tostam por fora e o resultado final é semelhante a cozer em vapor. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os seus sucos naturais. Para obter melhores resultados, mantenha a porta do forno fechada durante a cozedura de forma a evitar fugas de calor. Os intervalos de tempo de cozedura para peixe (300 g a 3 kg) variam entre 2 a 5 horas, e entre 4 a 7 horas para carne (1 a 3 kg).

Hotpoint

ARISTON



AIR FRY

Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.



PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.



LIMPEZA

• PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a

intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

• DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



FAVORITOS

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.



DEFINIÇÕES

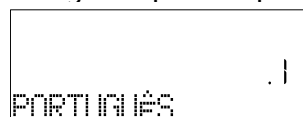
Para ajustar as definições do forno. Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido. Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado). Ao selecionar "RESET FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o



idioma e a hora: "PORTUGUÊS" surgirá no visor.

Prima $+$ ou $-$ para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar o idioma pretendido. Prima $\checkmark$ para confirmar a seleção.

Nota: O idioma pode ser posteriormente alterado selecionando "LANGUAGE" no menu "SETTINGS", disponível premindo

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima $+$ ou $-$ para definir a hora certa e prima $\checkmark$: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Prima $+$ ou $-$ para definir os minutos e prima para confirmar $\checkmark$.

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

Hotpoint

ARISTON

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

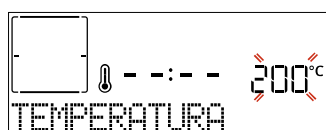
Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor apresentará o primeiro item disponível), prima $+$ ou $-$ para selecionar o item pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir $\ll$ poderá repor a definição anterior novamente.

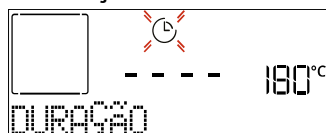
TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL



Quando o valor piscar no visor, prima $+$ ou $-$ para o alterar e, em seguida, prima  para confirmar e continuar com as definições que se seguem (se possível). Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando $+$ ou $-$, depois de premir o botão $^{\circ}\text{C}$.

DURAÇÃO



Quando o ícone  piscar no visor, prima $+$ ou $-$ para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima  ou  para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : prima $+$ ou $-$ para o alterar e, em seguida, prima  para confirmar.

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto  o ícone pisca.



Prima $+$ ou $-$ para definir o tempo de fim

da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir $+$ ou $-$ para alterar a hora de fim programada ou premir $\ll$ para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.

. O MEU MENU (MY MENU)

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

PESO / ALTURA (REDONDO-TABULEIRO-CAMADAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima $+$ ou $-$ para configurar o valor necessário e, em seguida, prima  para confirmar.

PONTO COZEDURA / DOURAR

Em algumas funções de "O meu Menu" (My Menu) é possível ajustar o nível de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima $+$ ou $-$ para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima  ou  para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, quando for permitido, é possível ajustar o nível para alourar entre baixo (-1) e alto (+1).

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores predefinidos forem os desejados ou quando tiver aplicado as definições que necessita, prima  para ativar a função.

Durante a fase de início diferido, ao premir  o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo

Hotpoint

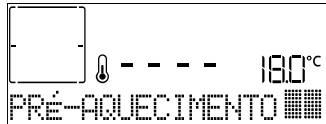
ARISTON



Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima << para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguardar o arrefecimento completo.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ☒ ou

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, premindo + ou - .

5. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Algumas funções de "O meu Menu" (My Menu) necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor, feche a porta e, em seguida, prima para continuar a cozedura.

Da mesma forma, a 10% do fim da cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

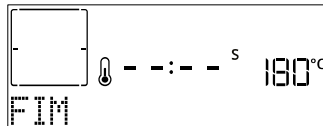


Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ☒ ou para continuar a cozinhar.

Nota: Prima para ignorar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

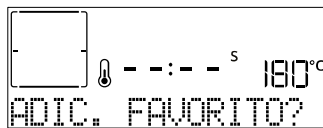
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, ☒ para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ☒ , caso contrário, prima << para ignorar.

Uma vez premido ☒ , prima o botão + ou - para selecionar a posição do número e, em seguida, prima ☒ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ☆ : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima + ou - para selecionar a função; confirme premindo ☒ e, em seguida, prima para ativar.

. LIMPEZA

• PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

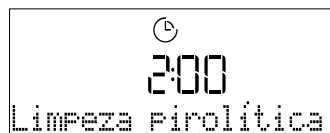
Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de

Hotpoint

ARISTON

nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima  para visualizar "Pyro" no visor.



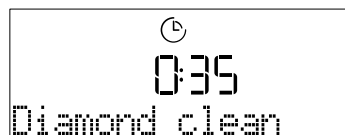
Prima $+$ ou $-$ para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Uma vez selecionado um ciclo, se desejado, prima $+$ ou $-$ para definir a hora de fim (atraso de arranque) e, em seguida, prima  para confirmar.

Limpe a porta e retire todos os acessórios conforme solicitado, depois feche a porta e prima  quando terminar: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

• Diamond clean

Prima  para mostrar "Diamond Clean" no visor.



Prima  para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as indicações e prima  quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima , quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Nota: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

• TEMPORIZADOR

Para ativar esta função, prima o ícone . Prima $+$ ou $-$ para definir o período de tempo pretendido e, em seguida, prima  para ativar o temporizador.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará quando o contador de minutos tiver terminado a contagem decrescente do tempo selecionado.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura.

O contador de minutos também pode ser ativado quando uma função está em funcionamento.

O temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Durante esta fase, não é possível ver o mini-mostrador (apenas será apresentado o ícone , que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para editar o temporizador, pode premir o ícone  e definir a hora utilizando o botão $+$ ou $-$ ícone.

Para cancelar o lembrete de minutos, prima o ícone , e, em seguida, selecione $-$ até a hora apresentada ser " $-:-$ ". Prima  para confirmar.

• BLOQUEAR TECLADO

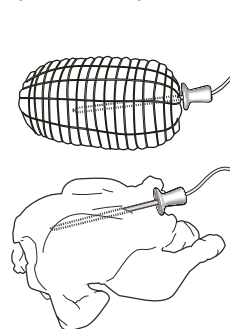
Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido $\ll$ durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

• UTILIZAR A Sonda DE CARNE (SE EXISTENTE)

A utilização da sonda permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.



É muito importante posicionar a sonda com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira completamente a sonda na parte com mais carne, evitando os ossos e as partes com mais gordura. Quando cozinhar aves, a sonda deve ser inserida de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica localizada sobre uma parte oca. No caso de carne

com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno. Ligue a extremidade da sonda ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.

Após introduzir a sonda no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.

Hotpoint

ARISTON

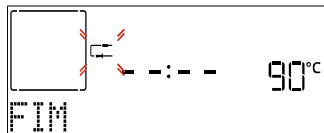


Selecione a função pretendida de entre as compatíveis (Convencional, Ar forçado, Cozedura por convecção, Turbogrill, Ar forçado Eco, Maxi Cooking, funções My Menu): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura da sonda pretendida: Premir $\uparrow$ ou $\downarrow$ para o definir e premir $\checkmark$ para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que a sonda seja removida.

Se a sonda for removida durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a sonda atingiu a temperatura pretendida.



Nota: Para alterar as definições posteriormente, prima $\uparrow$ ou $\downarrow$ para a temperatura da sonda ou prima $\ll$ para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização da sonda é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova a sonda.

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o ruído da ventoinha de arrefecimento seja ligeiramente superior.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque um tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.



O MEU MENU TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	NÍVEL DE COZEDURA SUGERIDO	NÍVEL DE ACABAMENTO SUGERIDO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
ASSADO	PRATOS PRINCIPAIS	Lasanha	0,5 - 3 kg	-	0	-	 2
		Bolos salgados	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	-	-	 3
	PIZZA E PÃO	Pãezinhos	60 - 150 g cada	-	-	-	 3
		Pão de forma	0,4 - 0,6 kg cada	-	-	-	 2
		Pão grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	 2
		Baguetes	200 - 300 g cada	-	-	-	 3
		Pizza redonda	Redondo	-	-	-	 2
		Pizza alta	Tabuleiro	-	-	-	 2
		Pizza [congelada]	1 camada*	-	-	-	 2
			2 camadas*	-	-	-	 4  1
			3 camadas*	-	-	-	 5  3  1
			4 camadas*	-	-	-	 5  4  2  1
	DOCES	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	 2
		Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3
		Massa "choux"	um tabuleiro *	-	-	-	 3
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
		Tarte de frutas	0,5 - 2 kg	-	-	-	 2
ASSADO	Carne	Carne assada	0,6 - 2 kg *	0	0	-	 3 
		Porco assado	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 3 
		Frango assado	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 2 
	Acompanhamento	Legumes Assados	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 3
		Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 3
GRILL	Carne	Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 5  4
		Salsichas e wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	 5  4
		Kebab	uma grelha	-	-	1/2	 5  4
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Peixe e marisco	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
ASSADO		Peixe inteiro	0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  2 
GRILL	Acompanhamento	Gratinado de tomate	um tabuleiro	-	-	-	 3

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Sonda de temperatura

Hotpoint

ARISTON



O MEU MENU TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	NÍVEL DE COZEDURA SUGERIDO	NÍVEL DE ACABAMENTO SUGERIDO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
GRILL	Acompanhamento	Pimentos Gratinados	um tabuleiro	-	-	-	
		Brócolos gratinados	um tabuleiro	-	-	-	
		Couve-flor gratinada	um tabuleiro	-	-	-	
		Gratinado de legumes	um tabuleiro	-	-	-	

ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	 Tabuleiro coletor com 500 ml de água	 Sonda de temperatura
------------	---	---	--	--	--



TABELA DE COZEDURA PARA FRITAR

	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4 2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4 2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4 2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4 2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4 2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4 2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4 2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4 2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos. Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES	 Air Fry		
ACESSÓRIOS	 Tabuleiro Air Fry	 Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	 Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	 
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	
		Sim	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Sim	150	20 - 40	
		Sim	140	30 - 50	
		Sim	140	30 - 50	 
		Sim	135	40 - 60	  
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	
		Sim	150	30 - 50	
		Sim	150	30 - 50	 
		Sim	150	40 - 60	  
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45	 
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	  
Merengues		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150	 
		Sim	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	
		Sim	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	
		Sim	250	10 - 20	 
		Sim	220 - 240	15 - 30	  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	
		Sim	180 - 190	45 - 60	 
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNÇÕES								ECO
	Convencional	Ar forçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Menu Multiflow	Ciclo Eco
ACESSÓRIOS								
	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água			

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	 
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	 
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	 
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	 
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Cookies	 Cookies	Sim	135	50 - 70	   
Tartes	 Tartes	Sim	170	50 - 70	   
Pizzas redonda	 Pizza	Sim	210	40 - 60	   
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	  
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	 Menu	Sim	190	40 - 120 *	   
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	 
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	 
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	 
Peças de carne assadas recheadas	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

FUNÇÕES								ECO
	Convencional	Ar forçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Menu Multiflow	Ciclo Eco
ACESSÓRIOS								
	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água			

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

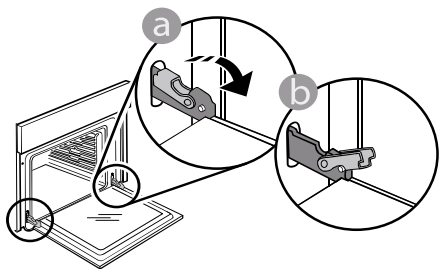
- Ative a função "Diamond Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza. Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça. O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

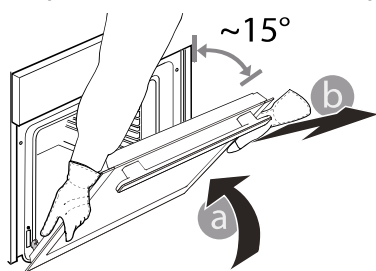
REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



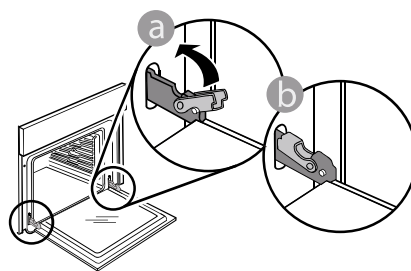
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

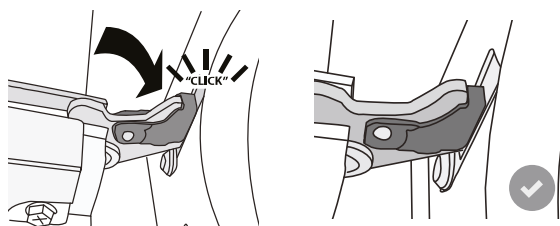


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. (Regulamento

CE 244/2009) As lâmpadas estão disponíveis no nosso serviço Pós-Venda.

Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

Hotpoint

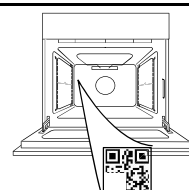
ARISTON

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
Quando uma função My Menu termina não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura seleccionando uma função tradicional.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda ao "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não fecha corretamente.	Os dispositivos de segurança estão mal posicionados.	Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã.	A sonda de alimentos não está corretamente ligada.	A sonda de alimentos não está corretamente ligada.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizando o QR no seu produto
- Visitando o nosso website **docs.hotpoint.eu**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



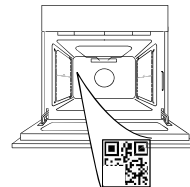
Hotpoint

ARISTON



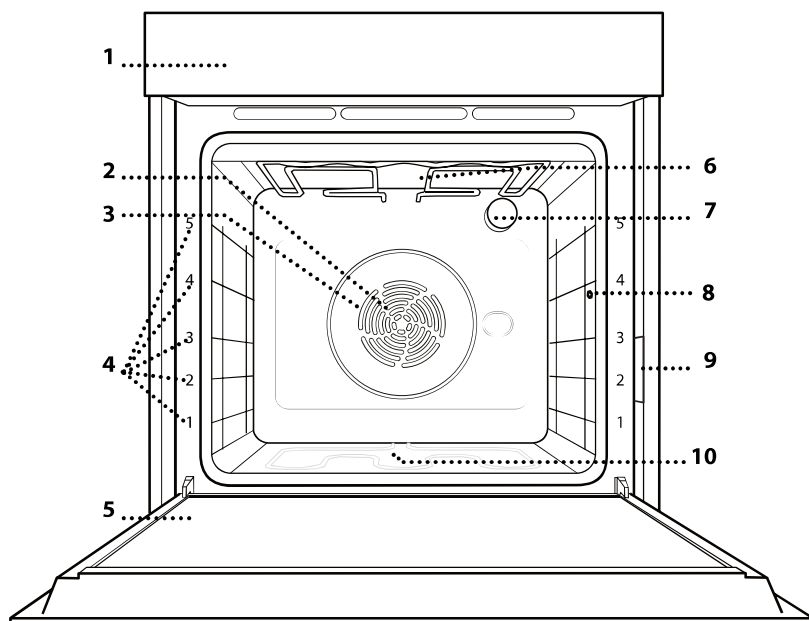
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK HOTPOINT
Izdelek registrirajte na spletni strani
www.register10.eu, da vam bomo lahko
nudili vsestranski servis in podporo.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



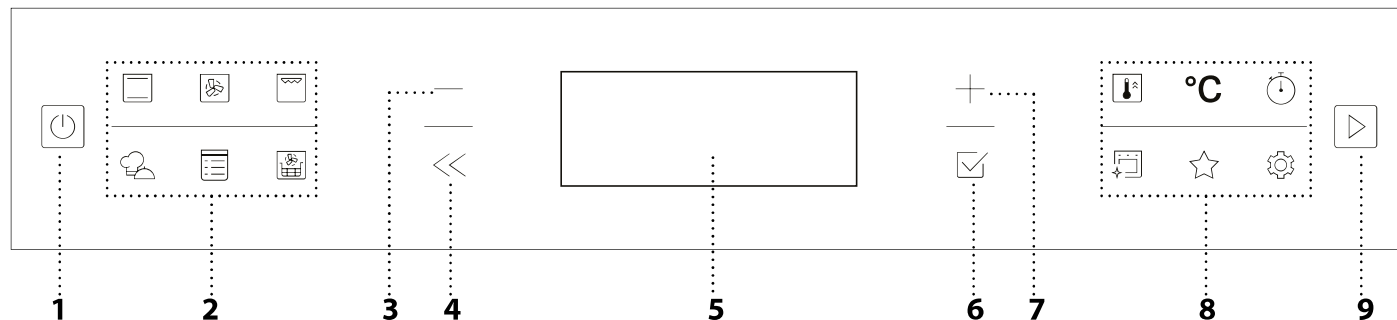
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik
(ni viden)
4. Vodila za pekače
(višina je navedena na
sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Vtičnica temperaturne sonde za
meso
9. Identifikacijska ploščica
(ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik
(ni viden)

NADZORNA PLOŠČA



1. VKLOP/IZKLOP

Tipka za vklop in izklop pečice in za prekinitev aktivne funkcije.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali nastavljene vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. MOŽNOSTI / HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

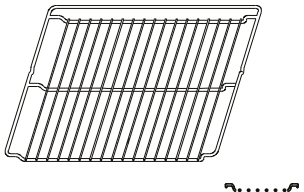
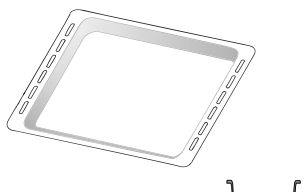
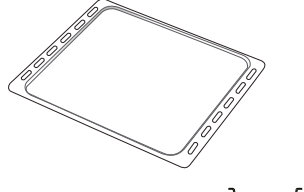
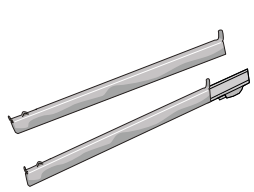
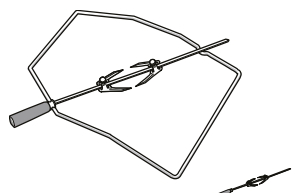
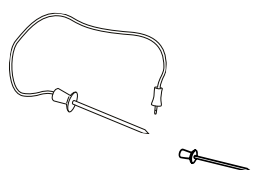
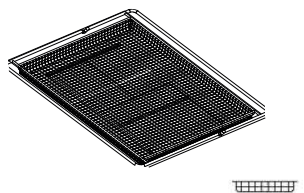
9. START

Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

Hotpoint

ARISTON

PRIBOR

REŠETKA 	PRESTREZNI PEKAČ 	UNIVERZALNI PEKAČ* 	DRSNA VODILA.* 
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.	Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.	Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.	Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.
RAŽENJ 	TEMPERATURNNA SONDRA ZA MESO* 	PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE* 	
	Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo.	Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.	

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

Hotpoint

ARISTON

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

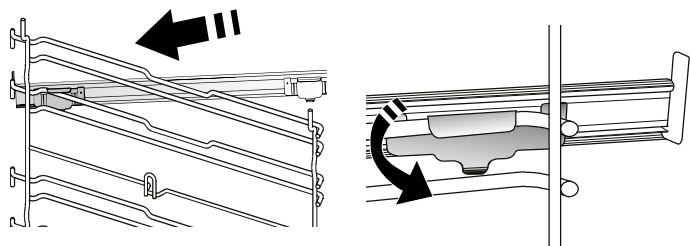
- Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL

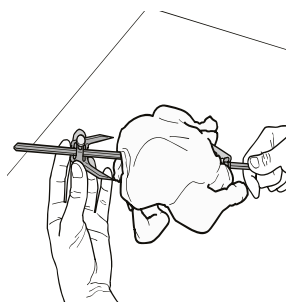
Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

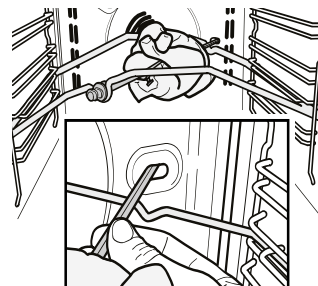
UPORABA RAŽNJA



Potisnite nabodalo skozi središče kosa mesa (zavežite z vrvico, če gre za perutnino) in natakните meso na raženj, da bo čvrsto pritrjeno na vilice in se ne bo moglo premikati. Natakните druge vilice na raženj in jih potisnite, da bodo čvrsto držale meso. Zatisnite pritrdilni vijak, da pričvrstite položaj.

Vstavite konico v vdolbino v notranjosti pečice in položite zaobljeni del na ustrezni nosilec.

Opomba: Za prestrezanje sokov pod meso položite prestrezni pekač v katerega dodajte 500 ml vode. Da se ne opečete pri rokovanju z vročim ražnjem, vedno uporabite plastični ročaj (ki ga morate pred pečenjem odstraniti).



FUNKCIJE



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



TERMOVENTILAC.

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.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrežni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



MY MENU

Slednje omogočajo povsem samodejno pripravo vseh vrst živil (lazenja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

ROČNE FUNKCIJE

• KONVEKCI. PEKA

Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.

• MULTIFLOW MENU (MENI MULTIFLOW)

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

• TURBO GRILL

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrežni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

• ZAMRZNJ. TESTO

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segreti.

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

„S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno. Če to funkcijo uporabite skupaj z dodatkom Pizza Stone WPro in 30-minutnim predgretjem, lahko pico spečete v 5–8 minutah (za naročila

in informacije se obrnite na poprodajno službo ali pa obiščite www.hotpoint.eu.“

» VZHAJANJE

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

» OHRANJANJE TOPLOTE

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

» FUNKCIJA ECO *

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

» PEČ VELIKIH KOSOV

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

» POČASNO KUHANJE

Za počasno pripravo mesa in rib. Ta funkcija omogoča počasno pripravo hrane, pri čemer hrana ostane mehka in sočna. Zaradi priprave hrane pri nizkih temperaturah, ta ne porjavi, končni rezultat pa je podoben kot pri kuhanju v pari. Priporočamo, da pečenke najprej popečete v ponvi, da porjavijo in ohranijo svoje naravne sokove. Za boljše rezultate med pripravo hrane zaprite vrata pečice in se tako izognite izgubljanju toplote. Priporočen čas priprave ribe (300 g–3 kg) je 2–5 ur, mesa (1–3 kg) pa 4–7 ur.



ZRAČNO CVRTJE

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

Hotpoint

ARISTON



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.



MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.



ČIŠČENJE

• PIROLIZA

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

• DIAMOND CLEAN

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



PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.



NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitvev pečice. Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se vklopi, ko pritisnete na katero koli tipko. Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“. Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

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

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro:



na zaslonu se bo izpisala beseda „English“. Pritisnite $\oplus$ ali $\ominus$ za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite $\checkmark$, da nastavitve potrdite izbiro.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete .

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13).



V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri jezika morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite $\oplus$ ali $\ominus$, da nastavite pravilno uro in pritisnite $\checkmark$: Na prikazovalniku utripata števki za minute. pritisnite $\oplus$ ali $\ominus$ za nastavitve minut,

nato pa pritisnite $\checkmark$ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „URA“, ki se pojavi, če pritisnete .

4. OGREVANJE 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. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).

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

Hotpoint

ARISTON

VSAKODNEVNA UPORABA

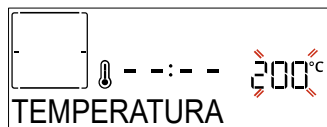
1. IZBIRA FUNKCIJE

Pritisnite , da vklopite pečico: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni. Funkcije lahko izberete s pritiskom simbola za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: Za izbiro funkcije v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite $+$ ali $-$, da izberete želeno funkcijo, nato pa pritisnite  za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom $\ll$ lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavev.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

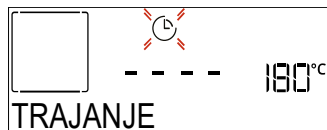


Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite $+$ ali $-$, da jo spremenite, nato pa pritisnite  za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).

Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara: za žar so določeni trije nivoji moči: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (nizka).

Opomba: Ko je funkcija aktivirana, lahko po pritisku tipke $^{\circ}\text{C}$ s pomočjo $+$ ali $-$ spremenite temperaturo/stopnjo žara.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa simbol , pritisnite $+$ ali $-$, da nastavite želeni čas priprave, nato pa pritisnite  za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite  ali  za potrditev in vklop funkcije. Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: Čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na : pritisnite $+$ ali $-$ da ga spremenite, nato pa pritisnite  za potrditev.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Na zaslonu je prikazan čas konca priprave, simbol  pa utripa.



Pritisnite $+$ ali $-$ za nastavev časa konca priprave, nato pritisnite  za potrditev in vklop

funkcije. Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

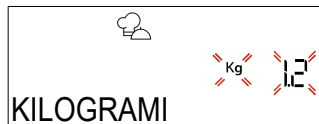
Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrevala postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med čakanjem lahko pritisnete $+$ ali $-$ za spremembo programiranega časa zaključka ali pritisnite $\ll$ za spremembo drugih nastavitvev. S pritiskom na  lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

. MY MENU

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi preprosto navedite značilnosti živila, da dosežete optimalen rezultat.

TEŽA/VIŠINA (OKROGLO-PEKAČ-PLASTI)



Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila na zaslonu, in ko vas aparat k temu pozove, pritisnite $+$ ali $-$ za nastavev potrebne vrednosti. Nato pritisnite  za potrditev.

KUHANOST/PORJAVENJE

Nekatere funkcije MyMenu omogočajo prilagoditev načina priprave.



Ko vas aparat pozove, pritisnite $+$ ali $-$ za izbiro zelene stopnje med angleško pečeno (-1) in povsem pečeno (+1). Pritisnite  ali  za potrditev in vklop funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije MyMenu omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (-1) in visoko (+1).

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake zelenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite  za vklop funkcije.

Med fazo zamika VKLOPA vas bo pečica po pritisku na  vprašala, če želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo. Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Pritisnite $\ll$ za vrnitev na prejšnji zaslon

Hotpoint

ARISTON

in izberite drugo funkcijo ali počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove „ADD FOOD“ (DODAJ ŽIVILO). Nato odprite vrata, položite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite s pripravo s pritiskom na ali .

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke ali .

5. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere funkcije MyMenu zahtevajo obračanje živil med pripravo.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu, ter znova zaprite vrata za nadaljevanje priprave.

Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

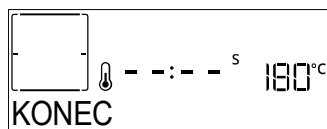


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ali za nadaljevanje priprave.

Opomba: Pritisnite , da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Pritisnite za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite , da nastavite nov čas in podaljšate trajanje

priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

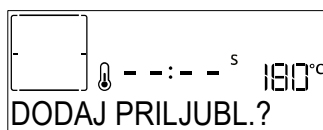
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavitvijo površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na za izklop pečice.

. PRILJUBLJENE FUNKCIJE

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.

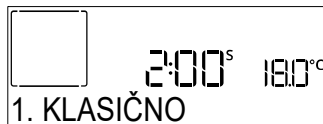


Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutne nastavitve za prihodnjo uporabo, pritisnite , če pa želite zahtevo zanemariti, pritisnite .

Po pritisku na pritisnite ali , da izberete položaj številke, nato pritisnite za potrditev.

Opomba: če je pomnilnik že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite : na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.



Pritisnite ali , da izberete funkcijo, potrdite s pritiskom na in pritisnite za vklop.

.ČIŠČENJE

• PIROLIZA

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

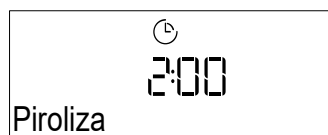
Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni. Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med

Hotpoint

ARISTON

pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite  za prikaz funkcije „Pyro“ na zaslonu.



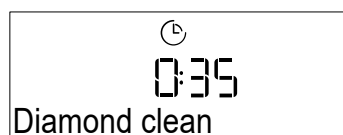
Pritisnite  ali  za izbiro zelenega cikla, nato pritisnite  za potrditev. Če želite, po izbiri cikla pritisnite  ali , da nastavite čas konca priprave (zamik vklopa), nato pritisnite  za potrditev.

Očistite vrata in odstranite ves pripor, kot je zahtevano, nato zaprite vrata in na koncu pritisnite  : pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

• Diamond Clean

Pritisnite  za prikaz funkcije „Diamond Clean“ na zaslonu.



Za vklop funkcije pritisnite  : zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: Sledite navodilom in na koncu pritisnite  . Ko opravite vse korake in vas aparat pozove, pritisnite  za vklop čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

Po končanem ciklu na zaslonu začne utripati ustrezno besedilo. Pustite, da se pečica ohladi, nato pa notranje površine do suhega obrišite s krpo ali gobo.

• MINUTNI OPOMNIK

Za vklop funkcije pritisnite simbol  . Pritisnite  ali  za nastavev zelenega časa trajanja in nato pritisnite  za vklop časovnika.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se oglasi zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane.

Minutni opomnik se lahko vklopi tudi med delovanjem funkcije.

časovnik bo odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

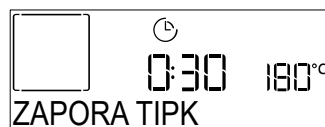
Med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le simbol ), vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju.

Za urejanje minutnega opomnika lahko pritisnete simbol  in nastavite čas z uporabo  ali simbola  .

Če želite preklicati minutni opomnik, pritisnite simbol  , nato pa izberite  , dokler se ne prikaže čas »--:--«. Pritisnite  za potrditev.

• ZAPORA TIPK

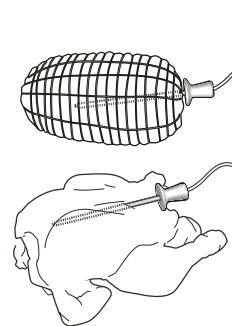
Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite  vsaj pet sekund. Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete  .

• UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

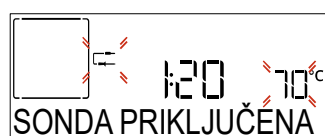
Z uporabo sonde lahko merite temperaturo sredice mesa med pripravo, da zagotovite doseganje optimalne temperature. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura.



Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in masnim delom. Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega

dela. Preden meso neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice.

Ko vstavite sondo, se vklopi zvočni signal in na zaslonu se prikaže „Sonda je priključena“.



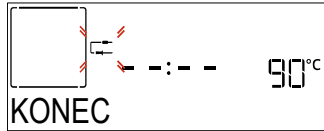
Izberite zeleno funkcijo med tistimi, ki so združljive (Klasično, Termoventilac., Konvekcijska peka, Hitri žar, Termo. ECO, Maxi Cooking, funkcije MyMenu): zaslon vas pozove, da namestite ciljno temperaturo sonde: Za nastavev pritisnite  ali  , za nastavev naslednjih parametrov priprave pa pritisnite  . Če nastavite, da se priprava konča, ko je dosežena zahtevana temperatura, ne morete nastaviti časa trajanja priprave ali določenega časa za konec priprave. Lučka ostane vklopljena, dokler sonde ne odstranite.

Če sondo odstranite med pripravo, bo pečica nadaljevala pripravo v klasičnem načinu (brez nastavitve časa).

Hotpoint

ARISTON

Ko sonda doseže zahtevano temperaturo, se zasliši zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo.



Opomba: Če želite naknadno spremeniti nastavitve, pritisnite $\uparrow$ ali $\downarrow$ za temperaturo sonde ali pritisnite $\ll$ za druge nastavitve. Zvočni signal in sporočilo na zaslonu vas bodo opozorili, če uporaba sonde ni združljiva z opravljenim dejanjem. V tem primeru sondo odstranite.

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar 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 tortne modele 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

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezní pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI MY MENU

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	PRIPOROČENA STOPNJA PRIPRAVE	PRIPOROČENA STOPNJA ZAPEČENOSTI	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
PEČENE JEDI	Glavne jedi	Lazanja	0,5–3 kg	-	0	-	
		Slane torte	0,8–1,2 kg	-	0	-	
		Polnjena zelenjava	0,1–0,5 kg vsaka	-	-	-	
	Pizza & bread (Pica in kruh)	Žemljice	60–150 g po kosu	-	-	-	
		Štruca za sendvič	0,4–0,6 kg po kosu	-	-	-	
		Velik kruh	0,7–2,0 kg	-	-	-	
		Bagete	200–300 g po kosu	-	-	-	
		Round Pizza	okrogla	-	-	-	
		Debela pica	pravokotna	-	-	-	
		Pica [zamrznjena]	1 plast*	-	-	-	
			2 plasti*	-	-	-	
			3 plasti*	-	-	-	
			4 plasti*	-	-	-	
	Sladko pecivo	Biskvitna torta	0,5–1,2 kg	-	-	-	
		Piškoti	0,2–0,6 kg	-	-	-	
		Choux Pastry (Paljeno testo)	en pekač *	-	-	-	
		Pite	0,4–1,6 kg	-	-	-	
		Strudel (Zavitek)	0,4–1,6 kg	-	-	-	
		Fruit Pie (Sadna pita)	0,5–2 kg	-	-	-	
PEČENO	Meso	Goveja pečenka	0,6–2 kg*	0	0	-	 
		Svinjska pečenka	0,6–2,5 kg*	-	0	-	 
		Roast Chicken (Pečen piščanec)	0,6–3 kg*	-	0	-	 
	Priloge	Pečena zelenjava	0,5–1,5 kg	-	0	-	
		Pečen krompir	0,5–1,5 kg	-	-	-	
NA ŽARU	Meso	Burger (Pleskavica)	1,5–3 cm	0	-	3/5	 
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	1,5–4 cm	-	-	2/3	 
		Kebabs (Ražnjiči)	ena rešetka	-	-	1/2	 
		File in prsa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Fish & Seafood (Ribe in morski sadeži)	Fillets (Fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
		Fillets (Fileji) [zamrznjeno]	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
PEČENO		Cela riba	0,2 - 1,5 kg*	-	-	-	  
NA ŽARU	Priloge	Gratinirani paradižniki	en pekač	-	-	-	

* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano



PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI MY MENU

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	PRIPOROČENA STOPNJA PRIPRAVE	PRIPOROČENA STOPNJA ZAPEČENOSTI	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
NA ŽARU	Priloge	Gratinirana paprika	en pekač	-	-	-	
		Gratiniran brokoli	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana cvetača	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana zelenjava	en pekač	-	-	-	

PRIBOR	 Rešetka	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestreznni pekač/originalni pekač	 Prestreznni pekač s 500 ml vode	 Sonda za hrano
--------	---	---	--	---	--



PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15–20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domači ocvrti krompir		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Panirani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.
Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Cvrtje z zrakom		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	 
Piškoti		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	 
		Da	135	40–60	  
Kolački / mafini		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	 
		Da	150	40–60	  
Princeske		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45 *	  
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160 *	  
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	  
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	
		Da	220–240	25–50 *	  
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
		Da	220–240	15–30	  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70 *	  

FUNKCIJE								ECO
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Multiflow Menu (Meni Multiflow)	Funkcija ECO
PRIBOR								
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezn/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezn pekač/originalni pekač	Prestrezn pekač s 500 ml vode			

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	 
		Da	180–190	20–40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190–200	80–110	
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg		-	170	110–150	
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200–230	50–100	
Puran / gos, 3 kg		Da	190–200	80–130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30 **	 
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	 
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	 
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90 ***	
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55 ***	
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	
Piščoti	 Piščoti	Da	135	50–70	   
Tarts	 Tarts	Da	170	50–70	   
Round pizzas (Okrogla pica)	 Pizza	Da	210	40–60	   
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120 *	  
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)	 Menu	Da	190	40–120 *	   
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	 
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	 
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	 
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120 *	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–100 *	

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

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE								ECO
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Multiflow Menu (Meni Multiflow)	Funkcija ECO
PRIBOR								
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode			

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar 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 in 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.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlagen. 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 mikrovlagen.

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. (Samo pri nekaterih modelih).

- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

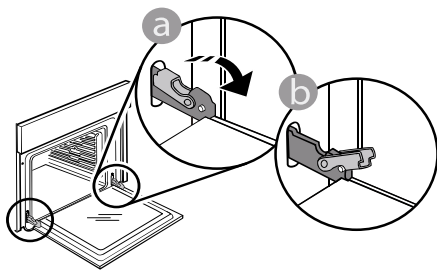
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.

Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

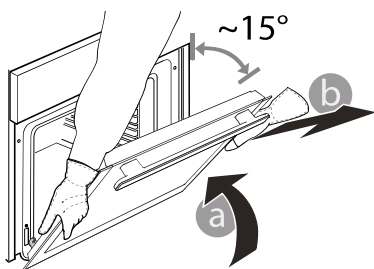
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

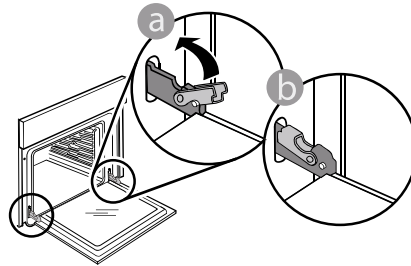
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

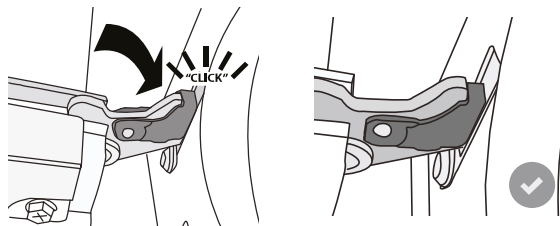


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.

2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

3. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Uredba ES 244/2009) Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

Hotpoint

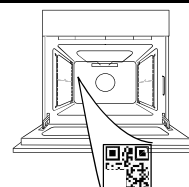
ARISTON

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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 ponovnim 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 klicni center in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Funkcija priprave MyMenu se konča, ne da bi se prikazalo odštevanje. Priprava se konča pred koncem odštevanja.	Količina živil se razlikuje od priporočenega obsega. Vrata so med kuhanjem odprta.	Odprite vrata in preverite stopnjo pripravljenosti jedi. Po potrebi dokončajte pripravo z izbiro tradicionalne funkcije.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitve vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Sonda za živila ni pravilno priključena.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporabite kodo QR na izdelku.
- z obiskom naše spletne strani **docs.hotpoint.eu**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Hotpoint

ARISTON

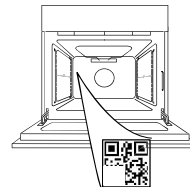


HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPA NIJE

HOTPOINT

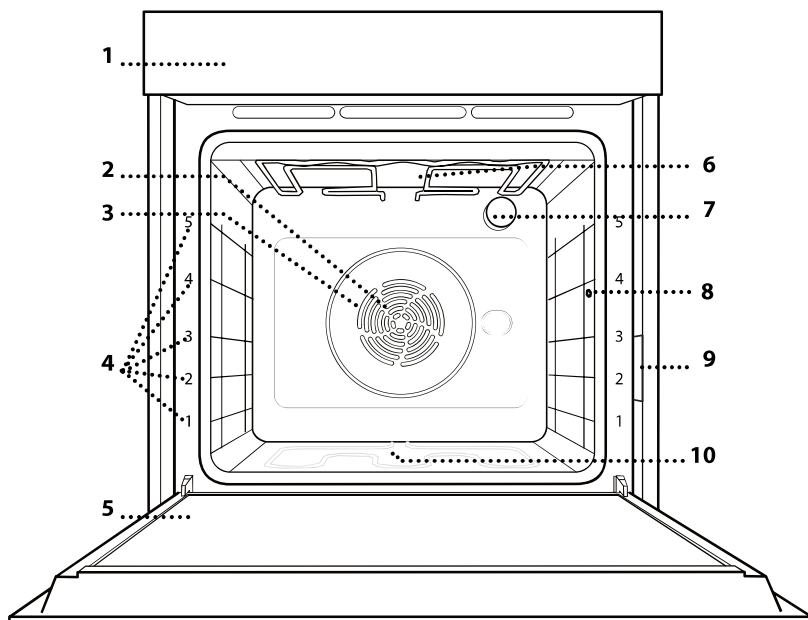
Da biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na veb stranici **www.register10.eu**

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



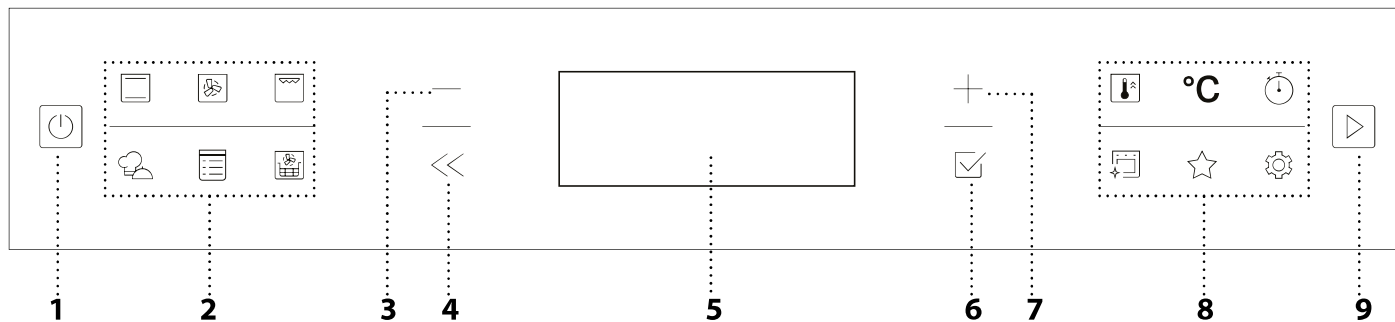
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Lampica
8. Tačka umetanja sonde za meso
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejni element (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. EKRAN

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

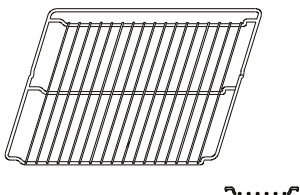
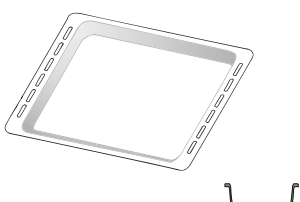
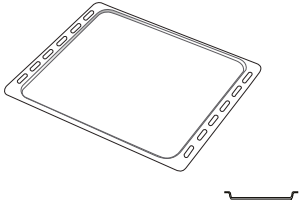
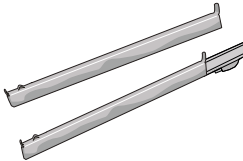
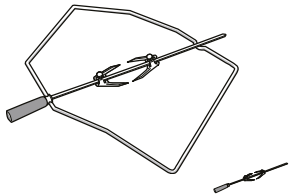
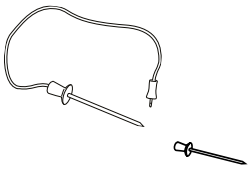
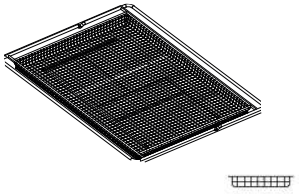
9. START

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

Hotpoint

ARISTON

DODACI

ŽIČANA REŠETKA 	PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE 	PLEH ZA PEČENJE* 	KLIZNE VOĐICE* 
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.	Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.	Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.	Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.
RAŽANJ 	SONDA ZA MESO* 	PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM* 	
	Za precizno merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja.	Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.	

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

Hotpoint

ARISTON

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

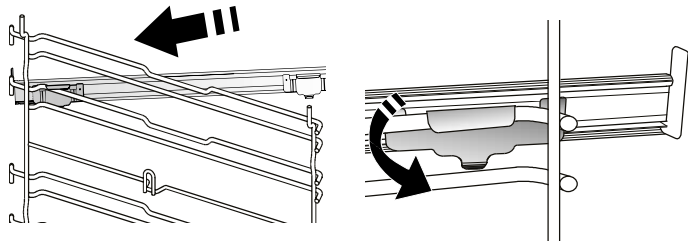
UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA

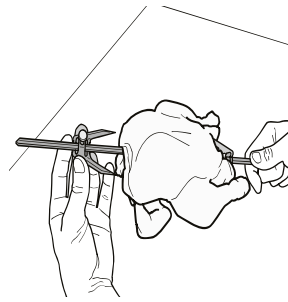
Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

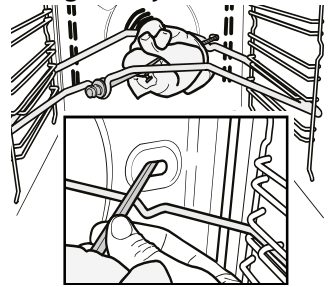
KORIŠĆENJE RAŽNJA



fiksirajući zavrtanj tako da bude čvrsto postavljen na mesto.

Kraj umetnite u prorez u odeljku za pečenje u rerni i postavite odgovarajući deo na odgovarajući oslonac.

Obratite pažnju na sledeće:
Za sakupljanje sokova nastalih tokom pečenja, postavite pleh za sakupljanje masnoće ispod i dodajte 500 ml vode. Kako se ne biste opekli dok je ražnjić vruć, držite ga samo za plastičnu dršku (koja se mora ukloniti pre pečenja).



FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



KRUŽ. VAZDUHA

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



ROŠTILJ

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja. Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



MY MENU

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lazanje, mesa, ribe, povrća, torti i kolača, slanih kolača, hleba, pice). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

RUČNE FUNKCIJE

• KONVENC. PEČ.

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

• MENI MULTIFLOW

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog jela. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

• TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, pileтина). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja. Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove zamrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

• SPECIJALNE FUNKCIJE

» PICA

„Ova funkcija omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Kombinovanjem ove funkcije sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem od 30 minuta pica se može ispeći za 5 do 8 minuta. (Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu.)“

» NARASTANJE TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» ODRŽAVANJE TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.

» ECO CIKLUS *

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

» MAXI PEČENJE

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

» SLOW COOKING (SPORO KUVANJE)

Za lagano kuvanje mesa i ribe. Ova funkcija lagano peče hranu kako bi ostala mekana i sočna. Zbog niske temperature, hrana se ne prepeče spolja, a krajnji rezultat je sličan kuvanju na pari. Preporučujemo da pečenje prvo zapečete u tiganju kako biste prvo zapekli meso i pomogli da se u njemu zadrže prirodni sokovi. Za najbolje rezultate, držite vrata pećnice zatvorena tokom pečenja da bi se izbeglo rasipanje toplote. Preporučeno vreme pečenja za ribu (300 g – 3 kg) je između 2–5 sati, za meso (1–3 kg) između 4–7 sati.



PRŽ. NA VAZDUHU

Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

Hotpoint

ARISTON



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.



MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.



ČIŠĆENJE

• PYRO

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (Pyro) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je pećnica jako zaprljana.

• DIAMOND CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi oslobađa se para, zahvaljujući kojoj se ostaci hrane uklanjanju na jednostavan način. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.



OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.



PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice. Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme. Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“. Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.

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

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog



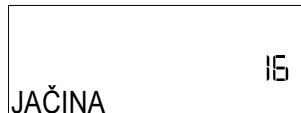
uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

Pritisnite $+$ ili $-$ kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite $\checkmark$ da potvrdite odabir.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

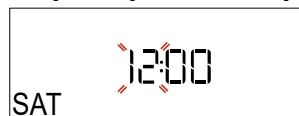
Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).

3. PODESITE VREME

Nakon što ste izabrali jezik, treba da podesite trenutno vreme: Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili tačno vreme i pritisnite $\checkmark$: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pritisnite $+$ ili $-$ da podesite minute i pritisnite $\checkmark$ za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom. Izaberite opciju „CLOCK“ (Sat) u meniju „SETTINGS“ (Podešavanja), koji je dostupan pritiskom na .

4. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

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

Hotpoint

ARISTON

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

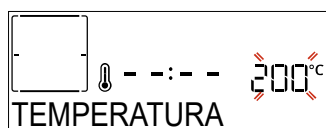
Pritisnite  da biste uključili pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na ekranu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite $+$ ili $-$ da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite  da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskom na $\ll$ moći ćete ponovo da izmenite prethodno podešavanje.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

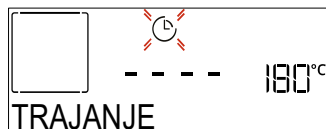


Kada vrednost treperi na ekranu, pritisnite $+$ ili $-$ da biste je promenili, a zatim pritisnite  da biste potvrdili i nastavite na naredna podešavanja (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti nivo za grilovanje: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura / nivo za grilovanje mogu se promeniti pomoću $+$ ili $-$, nakon što se pritisne dugme °C.

TRAJANJE



Kada ikona  zatreperi na ekranu, pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili vreme pripreme hrane koje želite, a zatim pritisnite  da biste potvrdili. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite  ili  da potvrdite i započnete funkciju.. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : pritisnite $+$ ili $-$ da biste prilagodili, a zatim pritisnite  da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Ekran prikazuje vreme završetka dok ikona  treperi.



Pritisnite $+$ ili $-$ da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu i aktivaciju funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Tokom čekanja možete da pritisnete $+$ ili $-$ da biste prilagodili programirano vreme završetka ili da pritisnete $\ll$ da biste promenili druga podešavanja. Pritiskom na , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

. MY MENU

temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA/VISINA (SLOJEVI IZ OKRUGLOG PLEHA)



Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na ekranu, kada je potrebno, i pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite  za potvrdu.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod nekih MyMenu funkcija moguće je podesiti nivo termičke obrade.



Kada izađe obaveštenje, pritisnite $+$ ili $-$ da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite  ili  da potvrdite i započnete funkciju..

Na isti način, tamo gde je dozvoljeno, kod nekih MyMenu funkcija, je moguće podesiti nivo zapicanja od slabog (-1) do jačeg (+1).

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite  za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritiskom na  pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, ekran će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo

Hotpoint

ARISTON

kom trenutku pritiskom na .

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. Pritisnite  da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglašiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na  ili .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne koristeći  ili .

5. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Kod nekih MyMenu funkcija potrebno je da se hrana okreće tokom pripreme.



Oglašiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na ekranu i zatvorite vrata, zatim pritisnite  da nastavite sa kuvanjem. Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

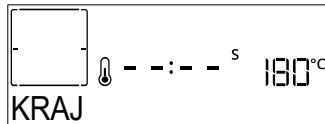


Oglašiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite  ili  da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite  da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena pećnica će nastaviti kuvanje.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite  da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite  da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

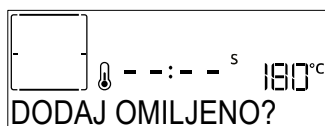
Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite  za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na  za isključivanje pećnice.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, ekran će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite , a u suprotnom pritisnite  da ignorirate zahtev.

Kada pritisnete , pritisnite  ili  da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite  da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite : Ekran će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite  ili  da izaberete funkciju, potvrdite izbor pritiskom na , a zatim pritisnite  za aktiviranje.

.CLEANING

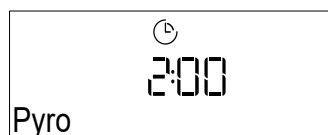
- PYRO

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rena postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrdje naslage vlažnim sunderom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite  da bi se prikazalo „Pyro“ (Piroliza) na ekranu.



Pritisnite  ili  da biste izabrali željeni ciklus, zatim pritisnite  da biste potvrdili. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite  ili  da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite  da potvrdite.

Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite  kada završite: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojavanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

• Diamond Clean

Pritisnite  da bi se na displeju prikazala funkcija „Diamond Clean“.



Pritisnite  da biste aktivirali funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite uputstva, a zatim pritisnite  kada završite. Kada izvršite sve korake, na zahtev pritisnite  da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

Kada se ciklus završi, na ekranu će početi da treperi odgovarajuća poruka. Pustite pećnicu da se ohladi, a zatim obrišite i osušite unutrašnje površine krpom ili sunderom.

• MINUTE-MINDER

Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite ikonu .

Pritisnite  ili  da podesite željeno trajanje, a zatim

pritisnite  da aktivirate tajmer.



Zvučni signal će se oglasiti, a na ekranu će se prikazati kada minutni podsetnik završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja.

Minutni podsetnik može da se aktivira i dok je funkcija pokrenuta.

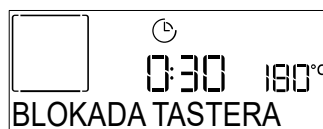
Tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Tokom ove faze nije moguće videti minutni podsetnik (biće prikazana samo ikona ) , koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da biste izmenili minutni podsetnik, pritisnite ikonu  i podesite vreme koristeći ikonu  ili .

Da biste otkazali minutni podsetnik, pritisnite ikonu , a zatim izaberite  dok se ne prikaže vreme „--:--“. Pritisnite  da biste potvrdili.

• BLOKADA TASTERA

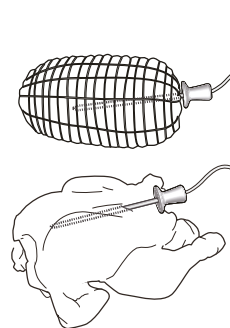
Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

• KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti mesa tokom pečenja, kako biste se postarali da je dostiglo optimalnu temperaturu. Temperatura pećnice se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura.



Veoma je važno da se sonda ispravno postavi kako bi se dobili savršeni rezultati pečenja. Umetnite sondu u potpunosti u deo komada sa najviše mesa, izbegavajući kosti i masne delove. Kod živine sondu treba umetnuti bočno, u sredinu grudnog dela, vodeći računa da vrh sonde ne završi u šupljini. U slučaju da je meso veoma neravnomerne debljine, proverite da li je dovoljno pečeno pre nego što ga izvadite iz rerne. Povežite kraj sonde sa otvorom koji se nalazi na desnom zidu unutrašnjosti rerne.

Kada ubacite sondu, aktivira se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka „Sonda prikačena“.

Hotpoint

ARISTON

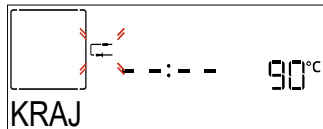


Izaberite željenu funkciju među onima koje su kompatibilne (funkcije Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbogrill, Eko kruženje vazduha, Intenzivno spremanje hrane, MyMenu): Displej vam nalaže da podesite ciljnu temperaturu sonde: Pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili i pritisnite ☒ da biste podesili sledeće parametre pripreme hrane.

Pošto je priprema hrane programirana da se završi kada se postigne željena temperatura, podešavanje vremena za pripremu hrane ili podešavanje određenog vremena za pripremu hrane na kraju nije moguće. Svetlo će ostati upaljeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tokom pripreme hrane, rad će se nastaviti u tradicionalnom režimu (bez merenja vremena).

Oglasiće se zvučni signal i na displeju će se prikazati kada sonda dostigne željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili podešavanja, pritisnite $+$ ili $-$ za temperaturnu sondu ili pritisnite $\ll$ za ostala podešavanja. Zvučni signal i poruka će vas obavestiti ukoliko korišćenje sonde nije kompatibilno sa obavljenom radnjom. Ukoliko je to u pitanju, uklonite sondu.

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

KORISNI SAVETI

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 pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog 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 pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

NARASTANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.



MY MENU TABELA PRIPREME HRANE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	PREDLOŽENI NIVO TERMIČKE OBRADE	PREDLOŽENI NIVO ZAVRŠNE OBRADE	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
PEČENO	Glavna jela	Lazanja	0,5–3 kg	–	0	–	
		Salty cakes (Slane pite)	0,8–1,2 kg	–	0	–	
		Punjeno povrće	0,1–0,5 kg	–	–	–	
	Pica i hleb	Kifle	60–150 g	–	–	–	
		Sendvič kifla	0,4–0,6 kg	–	–	–	
		Pogača	0,7–2,0 kg	–	–	–	
		Bageti	200–300 g	–	–	–	
		Okrugla pica	okrugli	–	–	–	
		Debela pica	pleh	–	–	–	
		Pica [zamrznuta]	1 sloj*	–	–	–	
			2 sloja*	–	–	–	
			3 sloja*	–	–	–	
			4 sloja*	–	–	–	
	Slatka peciva	Patišpanj	0,5–1,2 kg	–	–	–	
		Kolačići	0,2–0,6 kg	–	–	–	
		Testo za ekler	jedan pleh *	–	–	–	
		Tart	0,4–1,6 kg	–	–	–	
		Štrudla	0,4–1,6 kg	–	–	–	
		Voćna pita	0,5–2 kg	–	–	–	
PEČENO	Meso	Pečena junetina	0,6–2 kg*	0	0	–	
		Roast Pork (Pečena svinjetina)	0,6–2,5 kg*	–	0	–	
		Roast Chicken (Pečena piletina)	0,6–3 kg*	–	0	–	
	Prilog	Pečeno povrće	0,5–1,5 kg	–	0	–	
		Prženi krompir	0,5–1,5 kg	–	–	–	
GRILOVANO	Meso	Burger	1,5–3 cm	0	–	3/5	
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5–4 cm	–	–	2/3	
		Ražnjići	jedna rešetka	–	–	1/2	
		File i prsa	1–5 cm	–	–	2/3	
	Riba i morski plodovi	Fileti	0,5–3 (cm)	–	–	–	
		Fileti [zamrznuti]	0,5–3 (cm)	–	–	–	
PEČENO		Cela riba	0,2–1,5 kg *	–	–	–	
GRILOVANO	Prilog	Paradajz gratin	jedan pleh	–	–	–	

* Preporučena količina

DODACI						
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		Sonda za hranu

Hotpoint

ARISTON



MY MENU TABELA PRIPREME HRANE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	PREDLOŽENI NIVO TERMIČKE OBRADE	PREDLOŽENI NIVO ZAVRŠNE OBRADE	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
GRILOVANO	Prilog	Paprike gratin	jedan pleh	–	–	–	3
		Gratinirani brokoli	jedan pleh	–	–	–	3
		Gratinirani karfiol	jedan pleh	–	–	–	3
		Povrće gratin	jedan pleh	–	–	–	3

DODACI	 Žičana rešetka	 Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	 Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	 Sonda za hranu
--------	--------------------	---	--	---	--------------------

Hotpoint

ARISTON



TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15–20	
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15–20	
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	
	Mešavina povrća		300–800 g	Da	200	20–30	
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	
	Pohovana šnicla		1–4 cm	Da	220	20–50	
	Ribljí filet		1–4 cm	Da	220	15–25	

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Air Fry		
DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

Hotpoint

ARISTON

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	
Kolačići		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	
		Da	135	40–60	
Sitni kolači / mafin		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	
		Da	150	40–60	
Princes krofne		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	
		Da	180–190	35–45*	
Puslice		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	
		Da	90	140–160*	
Pica / hleb / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	
		Da	220–240	25–50*	
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	
		Da	220–240	15–30	
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	
		Da	180–190	45–70*	

FUNKCIJE								ECO
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Meni Multiflow	Eco ciklus
DODACI								
	Žičana rešetka	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pečnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40*	
Lazanje / pite sa punjenjem / pečena testenina / kaneloni		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		–	170	110–150	
Piletina/zec/patka od 1 kg		Da	200–230	50–100	
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190–200	80–130	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	
Tost		–	3 (visoka)	3–6	
Fileti / odresci		–	2 (srednji)	20–30**	
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		–	2–3 (srednji – visoki)	15–30**	
Pečeno pile 1–1,3 kg		–	2 (srednji)	55–70***	
Jagnjeći but / kolenice		–	2 (srednji)	60–90***	
Pečeni krompir		–	2 (srednji)	35–55***	
Povrće gratinirano		–	3 (visoka)	10–25	
Kolačići	 Kolačići	Da	135	50–70	
Tartovi	 Tartovi	Da	170	50–70	
Okrugla pica	 Pica	Da	210	40–60	
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40–120*	
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)	 Meni	Da	190	40–120*	
Lazanja i meso		Da	200	50–100*	
Meso i krompir		Da	200	45–100*	
Riba i povrće		Da	180	30–50*	
Punjeno meso	ECO	–	200	80–120*	
Komadi mesa (zečetine, piletina, jagnjetina)	ECO	–	200	50–100*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

FUNKCIJE								ECO
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Meni Multiflow	Eco ciklus
DODACI								
	Žičana rešetka	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pečnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje			Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	

Hotpoint

ARISTON

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 pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

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

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

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

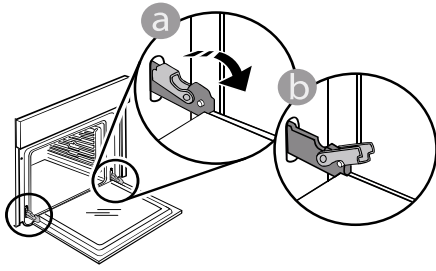
- Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju „Diamond Clean“. (Samo kod nekih modela).
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

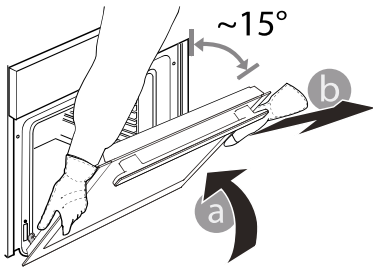
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera. Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa. Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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

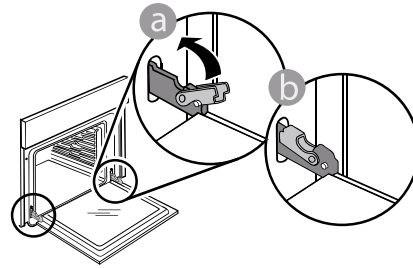


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

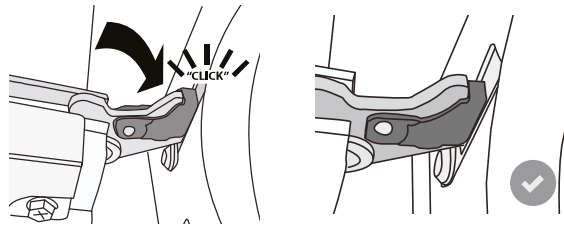


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

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



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.

2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300.

Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. (EC regulativa 244/2009) Sijalice su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

Hotpoint

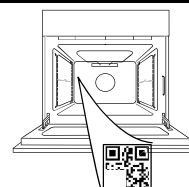
ARISTON

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
MyMenu funkcija za pripremu hrane završava se bez prikazivanja odbrojanja. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „SETTINGS“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje“.
Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.

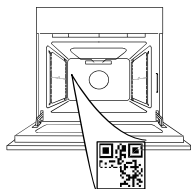
Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Pomoću QR koda na proizvodu
- na našem veb sajtu **docs.hotpoint.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici).
Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Hotpoint

ARISTON



אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של HOTPOINT כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.register10.eu on

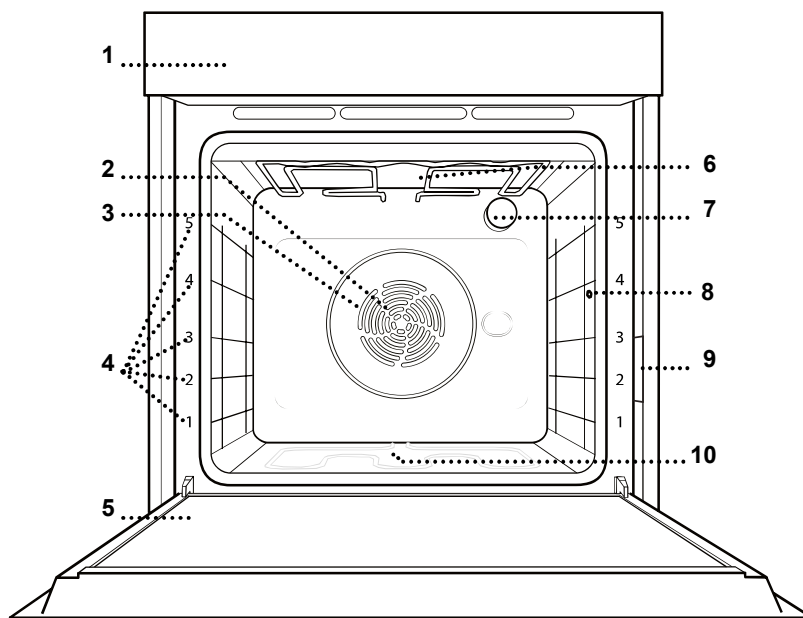


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

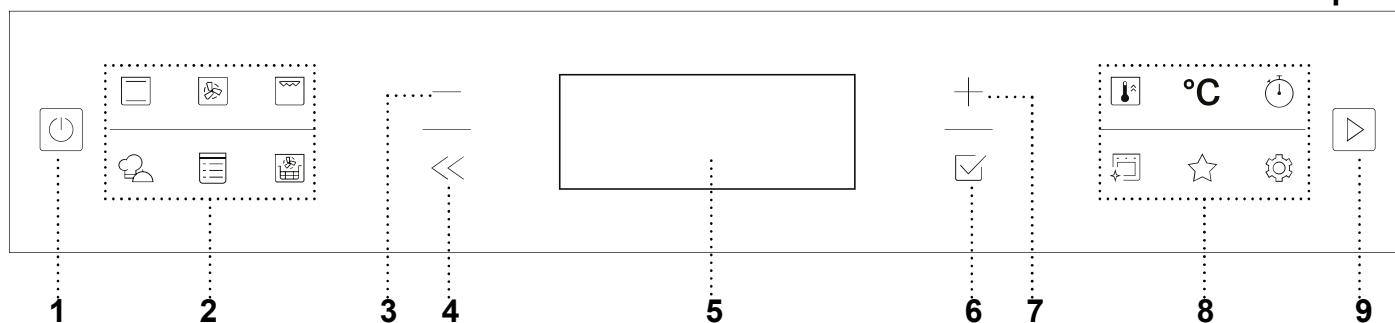


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאוורר
3. גוף חימום עגול (בלתי נראה)
4. מסילות מדפים (הגובה מצוין בחזית התנור)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. נורה
8. נקודה להכנסת גשוש בשר
9. לוחית זיהוי (אין להסיר)
10. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)



לוח בקרה

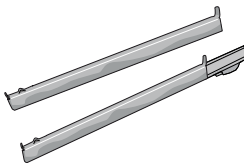
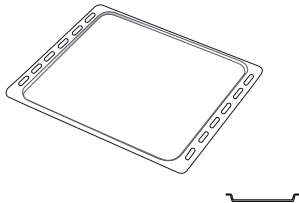
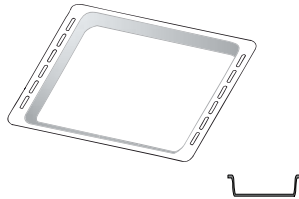
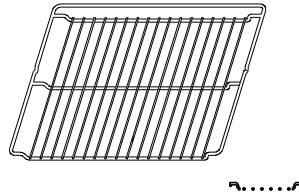
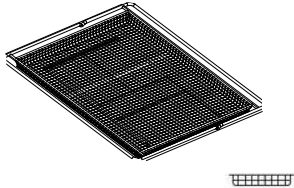
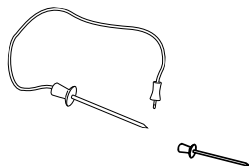
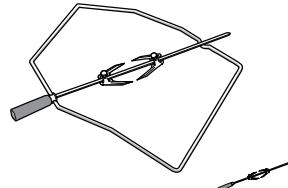


7. לחצן ניווט פלוס
עבור גלילה בתפריט והגדלת ההגדרות או הערכים של פונקציה.
8. גישה ישירה לאפשרויות/פונקציות
לגישה מהירה לפונקציות, משך, הגדרות ומועדפים.
9. START (התחלה)
להתחלת פונקציה תוך שימוש בהגדרות שצוינו או בהגדרות הבסיסיות.

4. חזרה
לחזרה למסך החודם. מאפשר שינוי הגדרות בזמן הבישול.
5. תצוגה
6. אישור
לאישור של פונקציה שנבחרה או ערך שהוגדר.

1. הפעלה/כיבוי
להפעלה ולכיבוי של התנור ולעצירת פונקציה פעילה.
2. גישה ישירה לפונקציות
לגישה מהירה לפונקציות ולתפריט.
3. לחצן ניווט מינוס
עבור גלילה בתפריט והקטנת ההגדרות או הערכים של פונקציה.

אביזרים

מסילות נעות * 	תבנית אפייה * 	מגש טפטופים 	מדף רשת 
מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.	משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.
	מגש אייר פריי (AIR FRY) 	גשוש בשר 	שיפוד מסתובב 
	לשימוש בעת בישול מזון עם פונקציית אייר פריי, עם מגש אפייה ממוקם במפלס נמוך יותר כדי לאסוף פירורים אפשריים ולטפטוף. ניתן לנקות אותו במדיח כלים.	למדידה מדויקת של טמפרטורת הליבה של מזון במהלך הבישול.	

מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם. אביזרים אחרים ניתן לרכוש בנפרד; להזמנות ומידע פנה לשירות לאחר המכירה. * זמין רק בדגמים מסוימים

Hotpoint

ARISTON

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה.

אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת.

הסרת מסילות המדפים והחזרתן

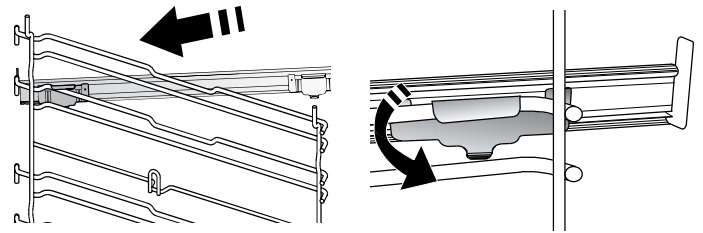
• כדי להסיר את מסילות המדפים, הרם אותן ומשוך החוצה את החלקים התחתונים מהתושבות: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.

• כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזירן לחלק העליון של התושבת. יש להחזיקן כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת.

התקנת המסילות הנעות

יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות.

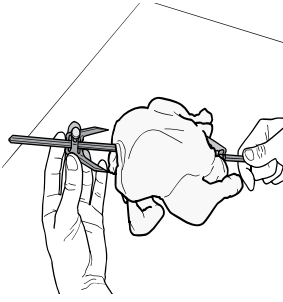
יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו. כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.



הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.

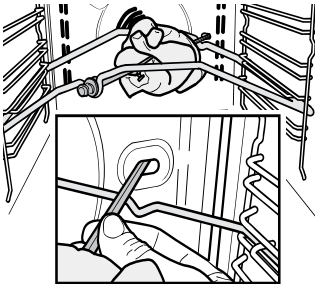
שימוש בשיפוד המסתובב

דחוף את השיפוד דרך מרכז הבשר (קשור בחוט אם מדובר בעופות) והחלק את הבשר על השיפוד עד שהוא ממוקם היטב על המזלג ולא יכול לזוז. דחוף את המזלג השני על השיפוד והחלק אותו עד שהוא מחזיק את הבשר היטב במקומו. הדק את בורג הקיבוע כדי להדק אותו במקומו.



הכנס את הקצה לתוך השקע המסופק בתא הבישול של

התנור והנח את החלק המעוגל על התמיכה הרלוונטית..



הערות: כדי לאסוף את מיצי הבישול, מקם את מגש הטפטופים מתחת והוסף 500 מ"ל של מים. כדי להימנע מכוויות כאשר השיפוד חם, יש להחזיק בו רק באמצעות ידית הפלסטיק (שיש להסירה לפני הבישול).

RISING (תפיחה)

לביצוע התפחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.

KEEP WARM (שמור חם)

לשמירה על החום והפריכות של מזון שבושל זה עתה.

DEFROST (הפשרה)

כדי לזרז הפשרת מזון. יש להניח את המזון על המדף האמצעי. יש להשאיר את המזון באריזתו כדי למנוע התייבשות.

* ECO CYCLE (מחזור חיסכון)

לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. כאשר מחזור חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.

MAXI COOKING

הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול והטמפרטורה הטובים ביותר לבישול נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול, כדי לקבל השחמה אחידה בשני הצדדים. מומלץ להרטיב את הבשר במיצים שלו מדי פעם למניעת התייבשות.

SLOW COOKING (בישול איטי)

כדי לבשר בשר ודגים בעדינות. פונקציה זו מבשלת את המזון לאט כדי לשמור עליו רך ועסיסי. עקב הטמפרטורה הנמוכה, המזון אינו משחים מבחוץ והתוצאה הסופית דומה לבישול באידוי. אנו ממליצים על להתחיל בצריבת הבשר לצלייה בתבנית כדי להשחימו ולסייע באטימת המיצים הטבעיים שלו בפנים. לתוצאות הטובות ביותר, יש שמור על דלת התנור סגורה במהלך הבישול כדי להימנע מהתפזרות החום. זמני בישול מוצעים עבור דגים (300 ג' – 3 ק"ג) נעים בין 2-5 שעות ועבור בשר (1-3 ק"ג) בין 4-7 שעות.

AIR FRY (טיגון באוויר)

פונקציה זו מאפשרת לך לבשל צ'יפס, נגיסים עוף ועוד תוך שימוש בפחות שמן, וכתוצאה מכך פריך נעים. גופי חימום מסתובבים במחזוריות כדי לחמם כראוי את החלל, בעוד המאוורר מזרים אוויר חם. ניתן להשיג את תוצאות הבישול הצפויים הטובות ביותר רק על ידי שימוש במגש אייר פריי (מסופק עם דגמים מסוימים). מקם את האוכל על מגש האייר פריי בשכבה אחת ופעל לפי הוראות טבלת הבישול של אייר פריי לביצועים הטובים ביותר. הימנע משימוש ביותר ממגש אחד כדי למנוע בישול לא אחיד.

CONVENTIONAL (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

FORCED AIR (אוויר מאולץ)

לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

GRILL (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל מי שתייה.

MY MENU (התפריט שלי)

אלה מאפשרים בישול אוטומטי מלא עבור כל סוגי המזון (לזניה, בשר, דגים, ירקות, עוגות ומאפים, עוגות מלח, לחם, פיצה). כדי להפיק את המרב מפונקציה זו, יש לעקוב אחר ההנחיות בטבלת הבישול המתאימה.

פונקציות מיוחדות

CONVECT BAKE (אפייה בהסעת חום)

לבישול בשר, אפיית עוגות ממולאות על מדף אחד בלבד.

MULTIFLOW MENU (תפריט זרימה מרובה)

לבישול מאכלים שונים שזקוקים לאותה טמפרטורת בישול בארבעה מפלסים בו-זמנית. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול עוגיות, עוגות, פיצות עגולות (גם קפואות) וכדי להכין ארוחה שלמה. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לעקוב אחרי טבלת הבישול.

TURBO GRILL (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.

FROZEN BAKE (אפייה קפואה)

הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול ואת טמפרטורת הבישול והמצב עבור עד חמישה סוגי מזון מוכן קפוא. אין צורך בחימום מראש של התנור.

פונקציות מיוחדות

PIZZA

"פונקציה זו מאפשרת לכם לבשל פיצה ביתית נהדרת, בפחות מ-10 דקות כמו במסעדה. מחזור הבישול הייעודי פועל ברמת טמפרטורה מעל 300 מעלות צלזיוס, ומספק פיצה רכה מבפנים, פריכה בקצוות ועם השחמה אחידה לחלוטין. שילוב של פונקציה זו עם אביזר אבן פיצה WPro וחימום מוקדם של 30 דקות יכול לאפות פיצה תוך 5-8 דקות. (להזמנות ומידע פנו לשירות לאחר המכירה או www.hotpoint.eu)

מועדפים ☆

לאחזור רשימת 10 הפונקציות המועדפות.

SETTINGS (הגדרות) ⚙️

לכוונן הגדרות התנור. כאשר מצב 'חיסכון' פועל, בהירות התצוגה תצומצם על-מנת לחסוך באנרגיה והנורה תכבה אחרי דקה. היא תופעל מחדש באופן אוטומטי כשתהיה לחיצה על לחצן כלשהו. כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. כדי להשבית מצב זה, יש לגשת ל'הדגמה' מתפריט 'הגדרות' ולבחור 'כבוי'. בחירה של 'איפוס להגדרות יצרן' תכבה את המוצר, ולאחר מכן תחזיר אותו להפעלה ראשונה. כל ההגדרות יימחקו.

* הפונקציה המשמשת להשוואה בהצהרת היעילות האנרגטית בהתאם לתקנה (EU) מס' 56/2014

FAST PREHEAT (חימום מראש מהיר) 🌡️

לחימום מראש מהיר של התנור.

MINUTE-MINDER ⌚

למעקב אחר הזמן מבלי להפעיל פונקציה.

ניקוי ✨

PYRO •

למניעת השפרכות בישול תוך שימוש במחזור בטמפרטורה גבוהה מאוד. ישנם שני מחזורי ניקוי עצמי זמינים: מחזור שלם (פירוליטי) ומחזור קצר יותר (פירוליטי חסכוני). אנו ממליצים להשתמש במחזור המהיר יותר במרווחי זמן קבועים ובמחזור המלא רק כאשר התנור מלוכלך מאוד.

DIAMOND CLEAN •

הפעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. יש לשפוך 200 מ"ל של מי שתייה בתחתית התנור ולהפעיל את הפונקציה כשהתנור קר.

שימוש ראשון

1. בחירת שפה

בהפעלה הראשונה של המכשיר, יש לקבוע את השפה ואת



השפה: English יופיע בתצוגה.

יש ללחוץ על + או - גלול דרך רשימת השפות הזמינות ולבחור את זו הרצויה. יש ללחוץ על ☒ כדי לאשר את הבחירה.

הערות: לאחר מכן ניתן לשנות את השפה על-ידי בחירה של 'שפה' בתפריט 'הגדרות', הזמין על-ידי לחיצה על ⚙️

2. הגדרת צריכת החשמל

התנור מתוכנן לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר).



גש ל"צריכת חשמל" מתוך "הגדרות" ובחר "נמוך"

3. הגדרת השעה

לאחר בחירת השפה, יהיה עליך להגדיר את השעה הנוכחית: שתי ספרות השעה יהבהבו בתצוגה.



P לחץ על + או - כדי לתקן את השעה הנוכחית וללחוץ על ☒ : שתי הספרות עבור הדקות יהבהבו בתצוגה. P לחץ על + או - כדי להגדיר את הדקות ולחץ על ☒ כדי לאשר.

הערות: ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל. הגדר 'שעון' בתפריט 'הגדרות', זמין על-ידי לחיצה על ⚙️

4. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זה רגיל לחלוטין.

לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו. יש לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה אחת, רצוי האמצעות פונקציה בעלת סחרור אוויר (למשל 'אוויר מאולץ' או 'אפייה רגילה').

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

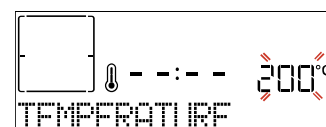
1. בחירת פונקציה

לחץ על  כדי להפעיל את התנור: בתצוגה תופיע פונקציית הריצה האחרונה של התפריט הראשי. ניתן לבחור את הפונקציות על-ידי ילחיצה על הסמל של אחת הפונקציות הראשיות או על-ידי גלילה בתפריט: כדי לבחור פריט מהתפריט (בתצוגה יופיע הפריט הזמין הראשון), לחץ על $+$ או על $-$ כדי לבחור את הרצוי, ולאחר מכן לחץ על  כדי לאשר.

2. הגדרת הפונקציה

לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות. לחיצה על $\ll$ תאפשר לשנות שוב את ההגדרה הקודמת.

טמפרטורה/רמת גריל

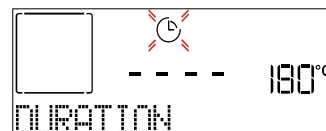


כאשר הערך מהבהב בתצוגה, יש ללחוץ על $+$ או על $-$ כדי לשנות אותו ולאחר מכן ללחוץ על , ולאחר מכן ללחוץ על $\ll$ כדי לאשר ולהמשיך בהגדרות הבאות (אם אפשר).

באותו אופן ניתן להגדיר את רמת הגריל: יש 3 רמות עוצמה לגריל: 3 (גבוה), 2 (אמצעי), 1 (נמוך).

הערות: לאחר הפעלת הפונקציה, ניתן לשנות את הטמפרטורה/רמת הגריל באמצעות $+$ או $-$, לאחר לחיצה על כפתור °C.

DURATION



כאשר  הערך מהבהב בתצוגה, יש ללחוץ על $+$ או $-$ כדי לשנות אותו, ולאחר מכן ללחוץ על $\ll$ כדי לאשר ולהמשיך בהגדרות הבאות (אם אפשר). אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני (ללא תזמון): לחץ על  או  כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה. על ידי בחירת מצב זה, לא ניתן לתכנת התחלה מושהית.

הערות: ניתן לכוון את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על : לחץ על $+$ או $-$ כדי לתקן אותו ולחץ על  כדי לאשר.

שעת סיום (השהיית תחלה)

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. הזמן יופיע בתצוגה בזמן  שהסמל מהבהב.



יש ללחוץ על $+$ או $-$ כדי להגדיר את השעה רוצים שהבישול יסתיים, ולאחר מכן יש ללחוץ על , כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיים את הבישול במועד שהגדרת.

הערות: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול. במהלך זמן ההמתנה, ניתן ללחוץ על $+$ או על $-$ כדי לתקן את שעת הסיום שהוגדרה, או ללחוץ על $\ll$ כדי לשנות הגדרות אחרות. על-ידי לחיצה על , כדי להציג מידע, ניתן לעבור בין שעת סיום ומשך.

MY MENU (התפריט שלי)

פונקציות אלה בוחרות באופן אוטומטי את מצב הבישול הטוב ביותר, טמפרטורה ומשך הבישול, צלייה או אפייה של כל המנות הזמינות.

כאשר יש צורך, ציין את מאפיין המזון כדי לקבל תוצאה אופטימלית.

משקל/ גובה (שכבות תבניות עגולות)



כדי להגדיר את הפונקציה כהלכה, יש לעקוב אחר החיוויים בתצוגה, ובהתאם לבקשה, ללחוץ על $+$ או $-$ כדי להגדיר את הערך הרצוי, ולאחר מכן ללחוץ על . כדי לאשר.

רמת עשייה/השחמה

בחלק מפונקציות 'התפריט שלי' ניתן לכוון את רמת העשייה.



כאשר תתבקש, לחץ על $+$ או על $-$ כדי לבחור את הרמה הרצויה בין נא (1-) ועשוי היטב (1+). לחץ על  או  כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה.

באותו אופן, היכן שמותר, בחלק מפונקציות 'תפריט שלי', ניתן לכוון את רמת ההשחמה בין נמוכה (1-) לגבוהה (1+).

3. התחלת הפונקציה

בכל עת, אם ערכי ברירת המחדל הם הרצויים או לאחר שהחלת את ההגדרות הנחוצות, יש ללחוץ על  כדי להפעיל את הפונקציה.

במהלך שלב ההשהיה, לחיצה על  בתנור תשאל אם לדלג על שלב זה ולהפעיל מיד את הפונקציה.

הערות: לאחר בחירת פונקציה, התצוגה תמליץ על הרמה המתאימה ביותר עבור כל פונקציה. בכל עת תוכל לעצור פונקציה שהופעלה על-ידי לחיצה על .

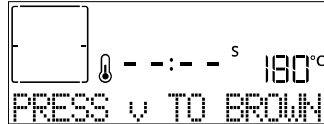
אם התנור חם והפונקציה מחייבת טמפרטורה מקסימלית, תופיע הודעה בתצוגה. יש ללחוץ $\ll$ על כדי לחזור למסך הקודם ולבחור פונקציה אחרת או להמתין עד לקירור מוחלט.

PREHEATING 4

חלק מהפונקציות מצריכות חימום מראש של התנור: לאחר הפעלת הפונקציה, תצוגה תראה ששלב החימום מראש הופעל.

השחמה

חלק מפונקציות התנור מאפשרות השחמת פני השטח של המזון על-ידי הפעלת הגריל בסיום הבישול.



כאשר ההודעה הרלוונטית מופיעה בתצוגה, אם יש צורך, יש ללחוץ על ☒ כדי להתחיל מחזור השחמה של חמש דקות. ניתן לעצור את הפונקציה בכל עת על-ידי לחיצה על כדי לכבות את התנור.

מועדפים

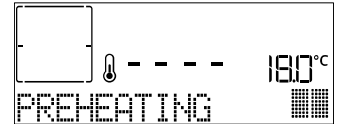
לאחר סיום הבישול, תתבקש לשמור את הפונקציה למספר בין 1 ל-10 ברשימת המועדפים.



אם תרצה לשמור את הפונקציה כמועדפת ולאחסן את ההגדרות הנוכחיות לשימוש עתידי, יש ללחוץ על ☒ אחרת, כדי להתעלם, יש ללחוץ על . לאחר ☒ לחיצה, לחץ על או כדי לבחור את מיקום המספר, ולאחר מכן ☒ לחץ כדי לאשר. הערות: אם הזיכרון מלא או שהמספר שנבחר כבר תפוס, התנור יבקש אישור למחוק את הפונקציה הקודמת. כדי להעלות את הפונקציות ששמרת במועד מאוחר יותר, יש ללחוץ על ☆ : רשימת הפונקציות המועדפות תופיע בתצוגה.



יש ללחוץ על או על כדי לבחור את הפונקציה, לאחר על-ידי לחיצה על ☒ , ולאחר מכן ללחוץ על כדי להפעיל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה שהוגדרה ויש צורך 'להוסיף מזון'. בנקודה זו, יש לפתוח את הדלת, להניח את המזון בתנור, לסגור את הדלת ולהתחיל את הבישול על-ידי לחיצה על ☒ או .

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול. פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהייתה.

זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש. תמיד תוכל לשנות את הטמפרטורה שאליה אתה רוצה שהתנור יגיע באמצעות או .

5. הפיכת המזון או בדיקתו

חלק מפונקציות 'התפריט שלי' מחייבות הפיכת המזון במהלך הבישול.



יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע. יש לפתוח את הדלת, לבצע את הפעולה מופיעה בתצוגה ולסגור את הדלת, ולאחר מכן ללחוץ על כדי להמשיך בבישול.

באותו אופן, ב-10% מהזמן לפני סיום הבישול, התנור יבקש לבדוק את המזון.

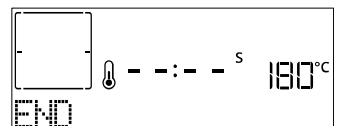


יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע. יש לבדוק את המזון, לסגור את הדלת וללחוץ על ☒ או על כדי להמשיך בבישול.

הערות: לחץ על כדי לדלג על פעולה זו. אחרת, אם לא תבוצע כל פעולה, לאחר פרק זמן מסוים התנור ימשיך בבישול.

6. סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



לחץ על כדי להמשיך את הבישול במצב ידני(ללא תזמון) או לחץ על כדי להאריך את זמן הבישול על-ידי הגדרת משך חדש. בשני המקרים פרמטרי הבישול יישמרו.

MINUTEMINDER. (טיימר)

יש ללחוץ על סמל ⏰ בכדי להפעיל את הפונקציה. לחץ על + או על - כדי להגדיר את משך הזמן הנדרש, ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי להפעיל את הטיימר.



A יישמע אות קולי והתצוגה תציין לאחר ששעון הדקות סיים לספור לאחר את הזמן שנבחר.

הערות: הטיימר לא מפעיל אף אחד ממחזורי הבישול.

ניתן להפעיל את שעון השעון גם כאשר פונקציה פועלת.

הטיימר ימשיך לספור לאחר באופן עצמאי מבלי להפריע לתפקוד עצמו.

במהלך שלב זה, לא ניתן לראות את הטיימר (רק הסמל ⏰ יוצג), שימשיך את הספירה לאחר ברקע. כדי לערוך את לוח הזמנים ניתן ללחוץ על ⏰ הסמל ולהגדיר את השעה באמצעות סמל + או -.

כדי לבטל את שעון העצר, לחץ על ⏰ הסמל ולאחר מכן בחר - עד שהשעה המוצגת היא ":-:". לחץ על ☒ גדי לאשר.

KEYLOCK. (נעילת מקשים)

כדי לנעול את לוח המקשים, לחץ והחזק את << למשך חמש שניות לפחות חמש שניות. יש בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.



שים לב: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על .

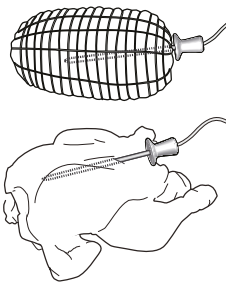
שימוש בגשוש בשר (אם קיים)

שימוש בגשוש מאפשר מדידה של טמפרטורת הליבה של הבשר במהלך הבישול כדי לוודא שהוא יגיע לטמפרטורה האופטימלית. הטמפרטורה של התנור תשתנה בהתאם לפונקציה שבחרת, אבל הבישול תמיד מתוכנן להסתיים לאחר הגעה לטמפרטורה שצוינה.

חשוב ביותר למקם את הגשוש באופן מדויק על-מנת לקב לתוצאות בישול מושלמות. יש להכניס את הגשוש לתוך החלק הבשרני ביותר הרחק ככל האפשר מעצמות וחלקים שומניים.

עבור עופות, יש להכניס את הגשוש מהצד, תמיד במרכז החזה ושים לב שהקצה לא נמצא בחלק חלול. במקרה של בשר בעל עובי לא אחיד, יש לוודא שהוא מבושל היטב לפני הוצאתו מהתנור. יש לחבר את הגשוש לחור שנמצא בקיר הימני של חלל התנור.

לאחר שתכניס את הגשוש, יופעל אות שמע ובתצוגה יופיע 'גשוש מחובר'.



בחר את הפונקציה שאתה צריך מבין הפונקציות המתאימות

ניקוי

• PYRO

אין לגעת בתנור בזמן מחזור הניקוי.

הרחק ילדים ובעלי חיים מהתנור במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי (עד שהחדר יאוורר היטב).

הוצא מהתנור את כל האביזרים – כולל מסילות המדפים – לפני הפעלת הפונקציה. אם התנור מותקן מתחת לכיריים, יש לוודא שכל כירות הגז או הכירות החשמליות כבויים במהלך פונקציית הניקוי העצמי. לקבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר, יש להסיר את הלכלוך הקשה במיוחד באמצעות ספוג לח לפני השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי הפירוליטי רק אם המכשיר מכיל לכלוך קשה מאוד או שנפלטים ממנו ריחות רעים בזמן הבישול.

לחץ על כדי להציג את "Pyro" בתצוגה.



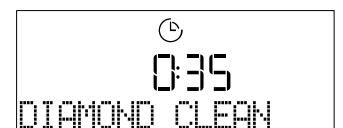
לחץ על + או - כדי לבחור את המחזור הרצוי, ולאחר מכן לחץ ☒ כדי לאשר. לאחר בחירת מחזור, אם רצוי, לחץ על + או - די להגדיר שעת סיום (השהיית התחלה), ולאחר מכן לחץ על ☒ כדי לאשר.

נקה את הדלת והסר את כל האביזרים בהתאם להנחיות, ולאחר מכן סגור את הדלת ולחץ על כשתסיים: התנור יתחיל את מחזור הניקוי העצמי והדלת תינעל באופן אוטומטי: הודעת אזהרה תופיע בתצוגה, יחד עם ספירה לאחר המציינת את סטטוס המחזור שמתבצע.

כשמחזור הניקוי יסתיים, הדלת תישאר נעולה עד שהטמפרטורה בתנור תרד לרמה בטוחה.

• Diamond Clean (ניקוי יהלום)

לחץ על כדי להציג את "Clean Diamond" בתצוגה.



יש ללחוץ על בכדי להפעיל את הפונקציה: התצוגה תמליץ על ביצוע הפעולות הנחוצות לצורך קבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר: יש לפעול בהתאם להנחיות, ולאחר מכן ללחוץ על ☒ לסיום. לאחר ביצוע כל השלבים, כשתידרש, יש ללחוץ על כדי להפעיל את מחזור הניקוי.

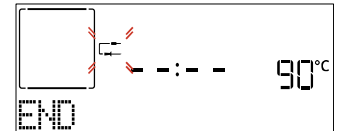
הערות: מומלץ לא לפתוח את דלת התנור במהלך מחזור הניקוי כדי להימנע מאיבוד אדי מים שעלול להשפיע לרעה על תוצאת הניקוי הסופית.

הודעה מתאימה תתחיל להבהב בתצוגה לאחר סיום המחזור. יש לאפשר לתנור להתקרר, ולאחר מכן לנגב את המשטחים הפנימיים במטלית או בספוג.

Hotpoint

ARISTON

(מסורתי, אוויר מאולץ, אפייה בזרימת חום, טורבוגריל, אוויר מאולץ חסכוני, בישול מקסי, פונקציות MyMenu):
התצוגה תבקש להגדיר את טמפרטורת המטרה של
הגשוש: לחץ על + או - כדי להגדיר אותו ולחץ על ☒ כדי להגדיר את פרמטרי הבישול הבאים.
מכיוון שהבישול מתוכננת להסתיים לאחר הגעה
לטמפרטורה הנדרשת, לא ניתן להגדיר את זמן הבישול או
לקבוע שעה ספציפית לסיום הבישול. התאורה תישאר
דולקת על להסרת הגשוש.
אם מסירים את הגשוש בזמן הבישול, הוא יימשך לפי המצב
המסורתי (ללא תזמון).
יישמע אות שמע והתצוגה תציין מתי הגשוש הגיע
לטמפרטורה הנדרשת.



שים לב: כדי לשנות את ההגדרות לאחר מכן, לחץ על +
או על - עבור טמפרטורת הגשוש או לחץ על <<
להגדרות אחרות. אות שמע והודעה יודיע לך אם השימוש
בגשוש לא תואם את הפעולה שבוצעה. אם זה המקרה,
הוצא את הגשוש.

הערות

- אין לכסות את פנים התנור ברדיד אלומיניום.
- לעולם אין לגרור סירים או תבניות על תחתית התנור שכן הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- אל תניח משקלים כבדים על הדלת ואל תחזיק בדלת.
- בשל הטמפרטורה הגבוהה יותר של מחזור הפיצה הוא צפוי לחוות רעש מאוורר קירור מעט גבוה יותר.

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכניות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

בישול סוגים שונים של מזון בו-זמנית

בעת שימוש בפונקציה 'אוויר מאולץ', אפשר לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים הזקוקים לאותה טמפרטורה: (לדוגמה, דגים וירקות), על מדפים שונים. יש להוציא מהתנור את המזון שדורש זמן בישול קצר יותר ולהשאיר את המזון המחייב זמן בישול ארוך יותר.

MEAT

ניתן להשתמש בכל סוג של תבנית תנור או כלי פיירקס המתאים לגודל נתח הבשר המבושל. עבור נתחים צלויים עדיף להוסיף ציר לתחתית התבנית שיפוזר על הבשר בזמן הבישול להוספת טעם. שים לב שבמהלך תהליך זה ייווצרו אדים. כאשר הצלי מוכן, יש להשאירו בתנור למשך 10-15 דקות או לעטוף אותו ברדיד אלומיניום.

כדי לבשל בשר בגריל, יש לבחור נתחים בעלי עובי אחיד לקבלת תוצאות בישול אחידות. נתחי בשר עבים מאוד דורשים זמני בישול ארוכים יותר. כדי למנוע שריפה של הבשר מבחוץ, יש להנמיך את מיקום מדף הרשת ולשמור על מרחק גדול יותר של המזון מהגריל. יש להפוך את הבשר לאחר שני שליש מזמן הבישול. שים לב שכן בפתיחת הדלת ייצאו אדים מהתנור.

כדי לאסוף את מיצי הבישול, אנו ממליצים להניח תבנית טפטופים ובתוכה חצי ליטר מים ישירות מתחת למדף הרשת שעליו מונח המזון. יש למלא במידת הצורך.

קינוחים

בשל קינוחים עדינים באמצעות הפונקציה הרגילה על מדף אחד בלבד.

יש להשתמש בתבניות מתכת כהות לאפייה ותמיד להניח אותן על מדף הרשת הקיים. כדי לבשל על יותר ממדף אחד, בחר את פונקציית האוויר המאולץ ודרג את מיקום תבניות העוגות על המדפים על-מנת לסייע לתנועת האוויר החם.

כדי לבדוק אם עוגה מותפחת מוכנה, הכנס קיסם עץ לתוך מרכז העוגה. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.

אם נעשה שימוש בתבניות אפייה המונעות הדבקה, אין לשמן את הקצוות שכן הדבר יגרום לעוגה לא לתפוח באופן אחיד בקצוות.

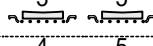
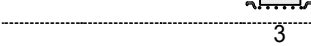
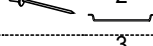
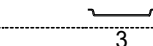
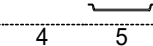
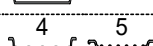
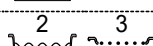
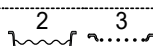
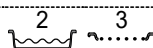
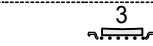
אם הפריט "תופח" במהלך האפייה, יש להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר בפעם הבאה ולשקול צמצום של כמות הנוזלים בתערובת או ערבוב יותר עדין שלה.

עבור קינוחים בעלי מילוי לח או שכבה עליונה לחה (כגון עוגת גבינה או טארט פירות), יש להשתמש בפונקציה 'אפיה רגילה'. אם בסיס העוגה ספוג מים, יש להשתמש במדף נמוך יותר ולפזר פירורי עוגיות בתחתית העוגה לפני הוספת המילוי.

RISING (תפיחה)

מומלץ לכסות את הבצק במטלית לחה לפני הנחתו בתנור. זמן התפיחה בפונקציה זו מצטמצם בכשלישי לעומת תפיחה בטמפרטורת החדר (20-25°C). זמן התפיחה עבור פיצה מתחיל בכשעה עבור ק"ג בצק.

טבלת הבישול של התפריט שלי

מפלט ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת צריבה מוצעת	רמת בישול מוצעת	כמות	קטגוריות מזון		
	—	0	—	0.5 – 3 ק"ג	לזניה	מנות עיקריות	אפוי
	—	0	—	0.8 – 1.2 ק"ג	מאפים מלוחים		
	—	—	—	0.1 – 0.5 ק"ג cad	ירקות ממולאים		
	—	—	—	60-150 ג'	לחמניות	פיצה ולחם	
	—	—	—	0.4 – 0.6 ק"ג cad	כיכר לכריך		
	—	—	—	0.7 – 2.0 ק"ג	לחם גדול		
	—	—	—	200-300 ג'	Baguettes (בגט)		
	—	—	—	עגול	Round Pizza		
	—	—	—	מגש	פיצה עבה		
	—	—	—	שיכבה *1	פיצה [קפואה]		
	—	—	—	2 שכבות*			
	—	—	—	3 שכבות*			
	—	—	—	4 שכבות*			
	—	—	—	0.5 – 1.2 ק"ג	עוגת ספוג	אפייה מתוקה	
	—	—	—	0.2 – 0.6 ק"ג	עוגיות		
	—	—	—	מגש אחד*	בצק פחזניות		
	—	—	—	0.4 – 1.6 ק"ג	Tart (טארט)		
	—	—	—	0.4 – 1.6 ק"ג	Strudel (שטרודל)		
	—	—	—	0.5 – 2 ק"ג	פאי פירות		
	—	0	0	0.6 – 2 ק"ג *	צלי בקר	בשר	צלויים
	—	0	—	0.6 – 2.5 ק"ג *	צלי חזיר		
	—	0	—	0.6 – 3 ק"ג *	עוף צלוי		
	—	0	—	0.5 – 1.5 ק"ג	ירדות צלויים	תוספות	
	—	—	—	0.5 – 1.5 ק"ג	תפוחי אדמה צלויים		
	3/5	—	0	1.5 – 3 ס"מ	המבורגר	בשר	גריל
	2/3	—	—	1.5 – 4 ס"מ	מקניקיות		
	1/2	—	—	רשת אחת	קבבים		
	2/3	—	—	1 – 5 ס"מ	Fillet & breast (פילה וחזה)		
	—	—	—	0.5 – 3 ס"מ	Fillets (פילה)	דגים ופירות ים	צלויים
	—	—	—	0.5 – 3 ס"מ	פילה [קפוא]		
	—	—	—	0.2 – 1.5 ק"ג *	דג שלם		
	—	—	—	מגש אחד	גרטן עגבניות	תוספות	גריל

* כמות מוצעת

					אביזרים
גשוש מזון	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מדף רשת	

Hotpoint

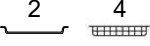
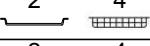
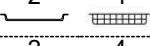
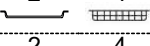
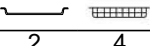
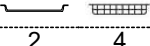
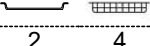
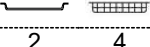
ARISTON

טבלת הבישול של התפריט שלי

קטגוריות מזון		כמות	רמת בישול מוצעת	רמת צריבה מוצעת	הפיכה (מזמן הבישול)	מפלס ואביזרים
תוספות	גרטן פלפים	מגש אחד	—	—	—	3
	גרטן ברוקולי	מגש אחד	—	—	—	3
	גרטן כרובית	מגש אחד	—	—	—	3
	גרטן ירקות	מגש אחד	—	—	—	3

אביזרים	מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	גשוש מזון
---------	---------	--	-----------------------	----------------------------	-----------

טבלת הבישול של אייר פריי

מתכון	פונקציה	כמות מוצעת	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	DURATION (דק')	מדף ואביזרים
FROZEN FOOD (מזון קפוא)		טוגנים (צ'יפס) קפואים	כן	200	25 – 30	
		נגיסי עוף קפואים	כן	200	15 – 20	
		אצבעות דגים	כן	220	15 – 20	
		טבעות בצל	כן	200	15 – 20	
ירקות		זוקיני מצופים טריים	כן	200	15 – 20	
		טוגנים ביתיים	כן	200	20 – 40	
		תערובת ירקות	כן	200	20 – 30	
בשר ודגים		חזות עוף	כן	200	20 – 40	
		כנפי עוף	כן	220	30 – 50	
		קוטלט מצופה	כן	220	20 – 50	
		פילה דג	כן	220	15 – 25	

לבישול מזון טרי או תוצרת בית, מורחים שכבה דקה של שמן על פני המזון.
 על מנת להבטיח תוצאות בישול אחידות, יש לערבב מזון באמצע זמן הבישול המומלץ.

פונקציות	Air Fry (אייר פריי)		
אביזרים	מגש אייר פריי (AIR FRY)	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		כן	170	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	 
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		כן	160 – 200	30 – 85	
		כן	160 – 200	30 – 90	 
		כן	150	20 – 40	
עוגיות		כן	140	30 – 50	
		כן	140	30 – 50	 
		כן	135	40 – 60	  
		כן	170	20 – 40	
		כן	150	30 – 50	
עוגות קטנות/מאפינים		כן	150	30 – 50	 
		כן	150	40 – 60	  
		כן	180 – 200	30 – 40	
		כן	180 – 190	35 – 45	 
		כן	180 – 190	35 – 45 *	  
פחזניות		כן	90	110 – 150	
		כן	90	130 – 150	 
		כן	90	140 – 160 *	  
מרגג		כן	190 – 250	15 – 50	
		כן	190 – 230	20 – 50	  
		כן	310	7 – 12	
פיצה/לחם/פוקאצ'ה		כן	220 – 240	25 – 50 *	  
		כן	250	10 – 15	
		כן	250	10 – 20	 
פיצה קפואה		כן	220 – 240	15 – 30	  
		כן	180 – 190	45 – 55	
		כן	180 – 190	45 – 60	 
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	180 – 190	45 – 70 *	  

ECO								פונקציות
ECO CYCLE (מחזור חיסכון)	Multiflow Menu (תפריט זרימה מרובה)	MaxiCooking	גריל טורבו	גריל	אפייה בקונוקציה	אוויר מאולץ	רגילה	
								אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש רשת				

Hotpoint

ARISTON

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
מאפי בצק עלים		כן	190 – 200	20 – 30	
		כן	180 – 190	20 – 40	
		כן	180 – 190	20 – 40 *	
לזניה/ פלאן/ פסטה אפויה/קנלוני		כן	190 – 200	45 – 65	
טלה/עגל/בקר/חזיר 1 ק"ג		כן	190 – 200	80 – 110	
נתח חזיר צלוי 2 ק"ג		—	170	110 – 150	
עוף/ארנבת/ברווז 1 ק"ג		כן	200 – 230	50 – 100	
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	190 – 200	80 – 130	
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	180 – 200	40 – 60	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	180 – 200	50 – 60	
טוסט		—	3 (גבוה)	3 – 6	
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	20 – 30 **	
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		—	2 – 3 (בינוני – גבוה)	15 – 30 **	
עוף צלוי 1-1.3 ק"ג		—	2 (אמצעי)	55 – 70 ***	
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	60 – 90 ***	
תפוחי אדמה צלויים		—	2 (אמצעי)	35 – 55 ***	
גרטן ירקות		—	3 (גבוה)	10 – 25	
עוגיות		כן	135	50 – 70	
Tarts		כן	170	50 – 70	
פיצות עגולות		כן	210	40 – 60	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120 *	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120 *	
לזניה ובשר		כן	200	50 – 100 *	
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	45 – 100 *	
דגים וירקות		כן	180	30 – 50 *	
נתחים ממולאים לצלייה	ECO	—	200	80 – 120 *	
נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)	ECO	—	200	50 – 100 *	

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.

*** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).

פונקציות	רגילה	אוויר מאולץ	אפייה בקונוקציה	גריל	גריל טורבו	MaxiCooking	תפריט זרימה מרובה	מחזור חימום	ECO
אביזרים	מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים			

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכתיות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

תחזוקה וניקוי

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי. אין להשתמש במנקי קיטור.

אין להשתמש בצמר פלדה, מקרצפים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, שכן הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

יש להשתמש בכפפות מגן. יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

משטחים חיצוניים

יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לכה.

משטחים פנימיים

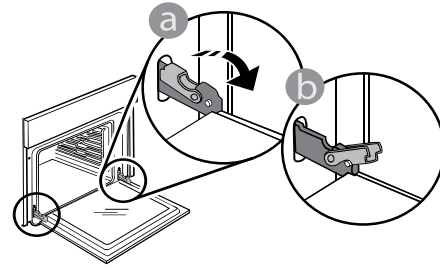
אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או ספוג.

אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג. אין לנקות את גושש ואת גושש בשר (אם קיים) במדיח הכלים. ניתן לנקות את מגש אייר פריי (אם קיים) במדיח כלים.

הסרת הדלת וחיבורה מחדש

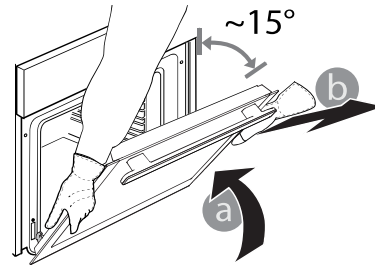
1. כדי להסיר את הדלת, פתח אותה עד הסוף והנמך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.



2. סגור את הדלת עד כמה שניתן.

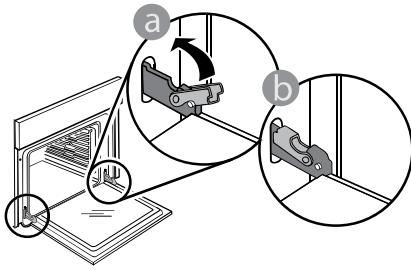
החזק טוב את הדלת בשתי הידיים – אין להחזיק אותה מהידית.

המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

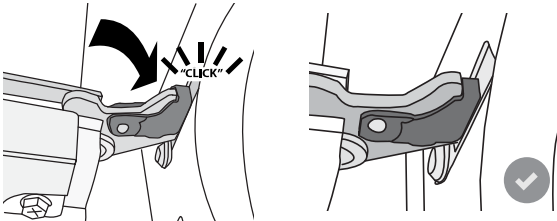


3. כדי לחבר את הדלת בחזרה יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

4. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.



הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

החלפת הנורה

1. נתק את התנור מאספקת המתח.

2. שחרר את הברגת הכיסוי מהמנורה, החלף את הנורה והברג חזרה את כיסוי המנורה.

3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח.

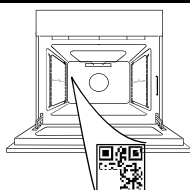
הערות: T300°C, נורות הלוגן G9, V ~ W/230 40

הנורה המשמשת במוצר תוכננה במיוחד עבור מכשירי חשמל ביתיים ואינה מתאימה לתאורת חדרים כללית בתוך הבית. (תקנת EC 244/2009) נורות זמינות בשירות לאחר המכירה שלנו.

אם נעשה שימוש בנורות הלוגן, אין לגעת בהן עם ידיים חשופות מכיוון שטביעות אצבעות עלולות לגרום לנזק. אין להשתמש בתנור עד להחזרת כיסוי הנורה למקומו.

פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה מופיעה האות F עם מספר.	יש בעיה בתוכנה.	פנה למוקד הטלפוני וציין את המספר לאחר האות "F".
פונקציה MyMenu מסתיימת מבלי להציג ספירה לאחר הבישול מסתיים לפני סוף הספירה לאחר.	כמות המזון שונה מהטווח המומלץ. הדלת נפתחה במהלך הבישול.	יש לפתוח את הדלת ולבדוק את מידת העשייה של המזון. אם יש צורך, ניתן להשלים את הבישול על-ידי בחירת פונקציה מסורתית.
התנור לא מתחמם.	כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. DEMO יופיע בתצוגה כל 60 שניות.	יש לגשת ל'הדגמה' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הנורה תכבה.	מצב 'חיסכון' מופעל.	יש לגשת ל'חיסכון' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הדלת לא נסגרת כהלכה.	תפסי הבטיחות לא במקום הנכון.	יש לוודא שהתפסים במיקום הנכון על-ידי מעקב אחר ההוראות להסרת הדלת ולהחזרתה בסעיף 'ניקוי ותחזוקה'.
מחזור הבישול עם הגשושית הסתיים ללא סיבה או שגיאה ברורה F3E3 מודפס על המסך.	גשושית המזון אינה מחוברת כראוי.	גשושית המזון אינה מחוברת כראוי.



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- שימוש ב-QR על המוצר שלך
 - ביקור באתר שלנו docs.hotpoint.eu
 - לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות).
- בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.



400020002505

Hotpoint

ARISTON