

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

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

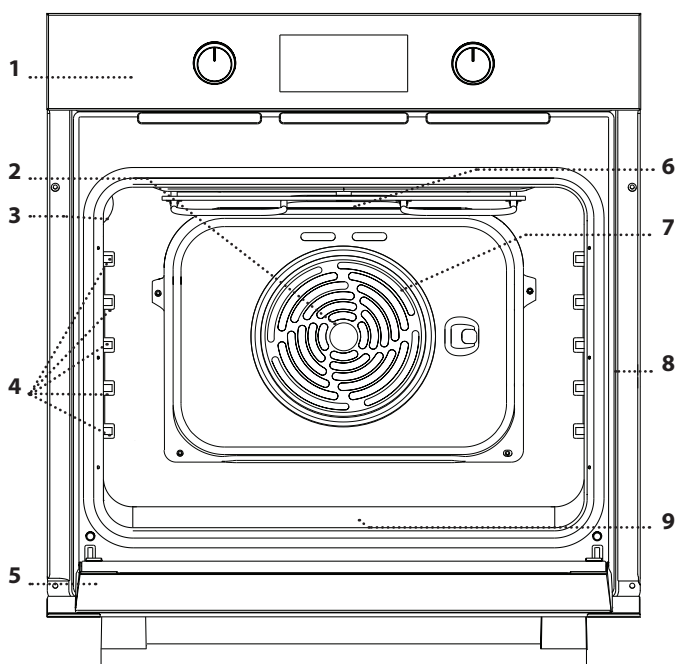


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



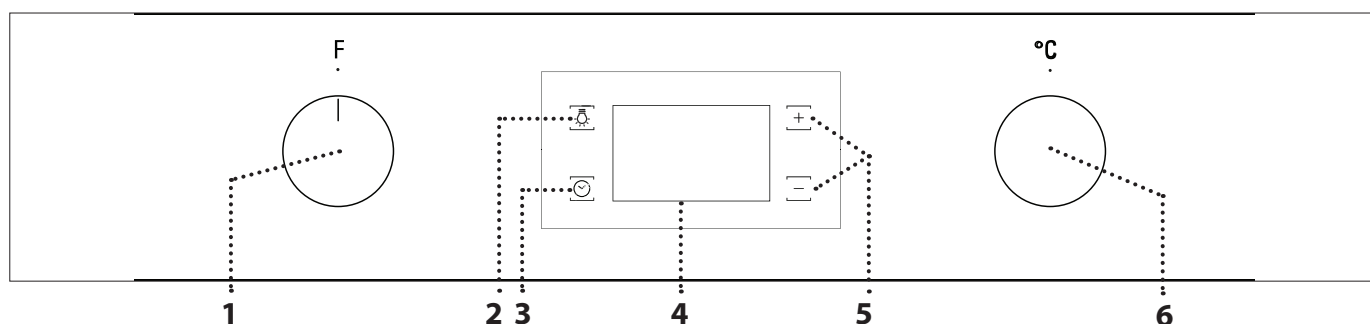
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

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

### 3. SETTING THE TIME

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

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

### 6. THERMOSTAT KNOB

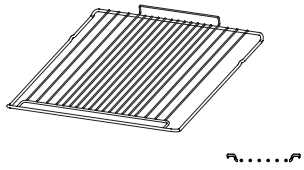
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

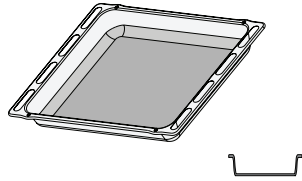
# Hotpoint

ARISTON

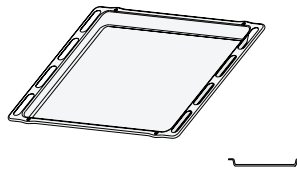
## WIRE SHELF



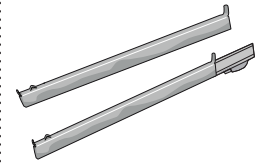
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

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

# FUNCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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







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


# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SETTING THE TIME

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



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

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

## 2. REHEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 ° C for about one hour, preferably using the “Maxi Cooking” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL


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



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

The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

#### AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected (“Bread” or “Dessert”), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (  ).

To finish cooking, turn the *selection knob* to position 0.


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


#### RISING

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

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### 3. PREHEATING

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



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

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




### . PROGRAMMING COOKING

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




#### DURATION

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



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




Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

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

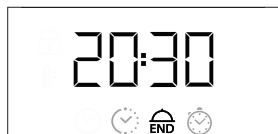
## PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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



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

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

## END OF COOKING

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





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




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

## . SETTING THE TIMER




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

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




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

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

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

## . DIAMOND CLEAN FUNCTION

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




































































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

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









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

# COOKING TABLE

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

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

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

| RECIPE   | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Lasagna/baked pasta/cannelloni/flans</b>  |          | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        | 2                     |
| <b>Lamb / veal / beef / pork</b> 1 kg  |          | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       | 3                     |
| <b>Roast pork with crackling</b> 2 kg  |          | Yes     | 180-190          | 110-150        | 2                     |
| <b>Chicken / rabbit / duck</b> 1 kg  |          | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       | 2                     |
| <b>Turkey/goose</b> 3 kg   |          | -       | 190-200          | 100 - 160      | 2                     |
| <b>Baked Whole Fish</b> (fillet, whole)  |          | Yes     | 170 - 190        | 30 - 50        | 2                     |
| <b>Stuffed vegetables</b><br>(tomatoes, courgettes, aubergines)                                |          | Yes     | 180-200          | 50 - 70        | 2                     |
| <b>Toasted bread</b>   |          | -       | 250              | 2 - 6          | 5                     |
| <b>Fish fillets/slices</b>   |          | -       | 230 - 250        | 20 - 30*       | 4 3                   |
| <b>Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers</b>   |          | -       | 250              | 15 - 30*       | 5 4                   |
| <b>Roast chicken</b> 1-1.3 kg  |          | Yes     | 200 - 220        | 55 - 70**      | 2 1                   |
| <b>Roast beef rare</b> 1 kg  |          | Yes     | 200 - 210        | 35 - 50**      | 3                     |
| <b>Leg of lamb/knuckle</b>   |          | Yes     | 200 - 210        | 60 - 90**      | 3                     |
| <b>Roast potatoes</b>  |          | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55**      | 3                     |
| <b>Vegetable gratin</b>  |          | -       | 200 - 210        | 25 - 55        | 3                     |
| <b>Meat and potatoes</b>   |          | Yes     | 190-200          | 45 - 100***    | 4 1                   |
| <b>Fish and vegetables</b>   |          | Yes     | 180              | 30 - 50***     | 4 1                   |
| <b>Lasagne and meat</b>  |          | Yes     | 200              | 50 - 100***    | 4 1                   |
| <b>Complete meal: fruit tart</b> (level 5)/<br><b>lasagne</b> (level 3)/ <b>meat</b> (level 1) |          | Yes     | 180-190          | 40 - 120***    | 5 3 1                 |
| <b>Roast meat/stuffed roasting joints</b>  |          | -       | 170 - 180        | 100 - 150      | 2                     |

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

\* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

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

# MAINTENANCE AND CLEANING



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

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

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

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

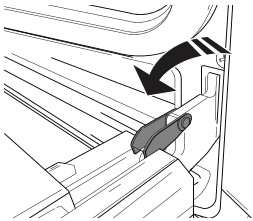
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the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

## ACCESSORIES

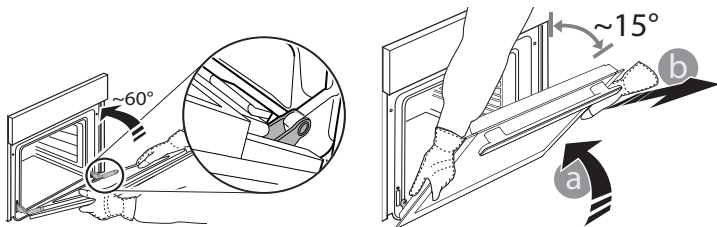
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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

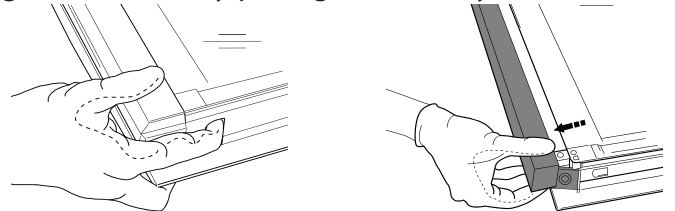


Put the door to one side, resting it on a soft surface.

- 3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
- 4.** Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.
- 5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

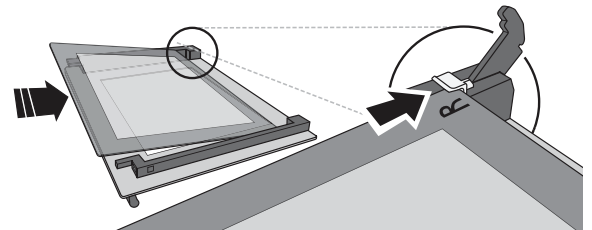
## CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

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



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

| Problem   | Possible cause                            | Solution   |
|---|---|--|
| The oven does not work                                | Power cut<br>Disconnection from the mains | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists |
| The display shows the letter "F" followed by a number | Software problem                          | Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"  |

## USEFUL TIPS



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

### 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.

### BREAD AUTO FUNCTION

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

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

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

### PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

### HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

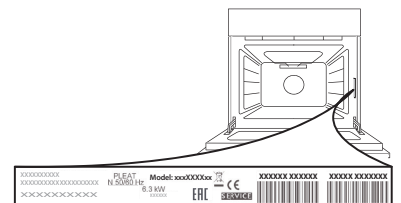
> Download the Use and Care Guide from our website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

### CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ИЗДЕЛИЕ НА HOTPOINT - ARISTON**  
За по-пълно съдействие и поддръжка, моля, регистрирайте закупеното изделие на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

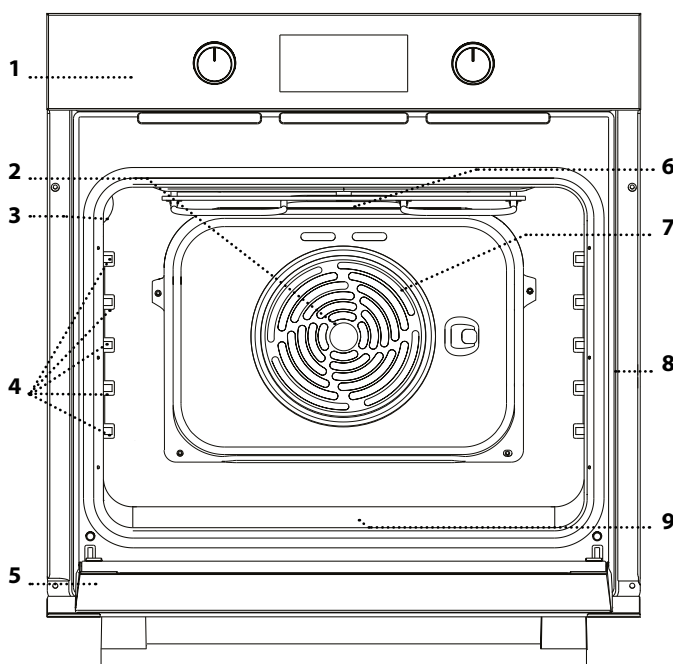


Инструкциите за безопасност и Ръководството за употреба и поддръжка може да изтеглите от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) по начина, посочен в края на настоящата брошура.



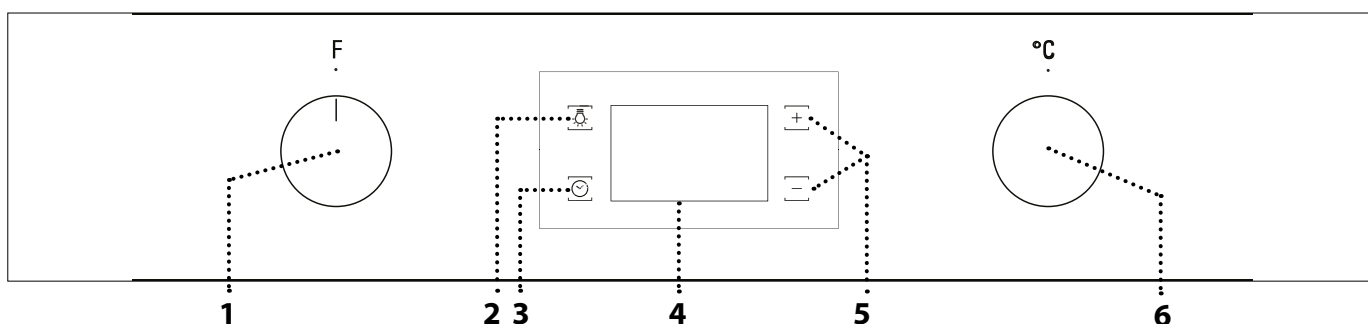
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

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

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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

### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

### 6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

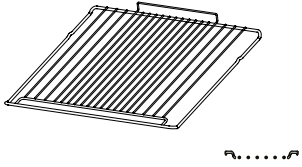
Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. Използване на автоматичните функции 0.

Моля, имайте предвид: Всички ключове се активират с натискане. Натиснете в центъра на ключа, за да го освободите от гнездото му.

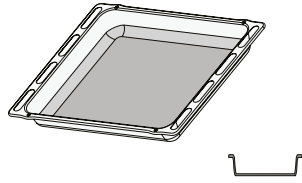
# Hotpoint

ARISTON

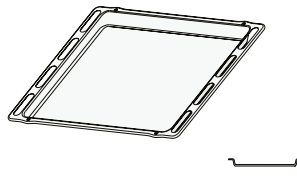
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



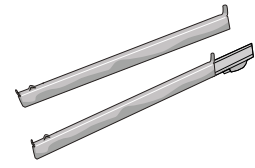
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЧИ



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

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

# ФУНКЦИИ

### — КОНВЕКЦИЯ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

### ☸ ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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

### ☸ МАКСИ ГОТВЕНЕ

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

### ☸ ПИЦА

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

### ☸ ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

### ☸ ТУРБО ГРИЛ

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

### ☸ ВТАСВАНЕ

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

### ☸ ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ\*

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

### ☸ А ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

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

### ☸ А СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

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



### ☸ DIAMOND CLEAN

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







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


# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

## 2. НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

Нагreete фурната до 250 °C за около час, за предпочитане функцията „Макси готвене“. По това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *ключа за избор* или да регулирате температурата, като завъртите *ключа на термостата*.

Функцията ще се стартира само ако ключът на термостата е на 0 °C. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### АВТОМАТИЧЕН

За да стартирате избраната автоматична функция („Хляб“ или „Десерт“), дръжте *ключа на термостата* в позицията за автоматични функции (●).

За да завършите готвенето, завъртете *ключа за избор* на позиция 0.

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



### ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията „Втасване“, завъртете *ключа на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура,

функцията няма да стартира.

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

## 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ



След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на подгряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

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




## ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО




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

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



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






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

Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натиснете , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

## ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



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

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



Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *ключо* за избор до позиция „0“.

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

## КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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





Завъртете *ключо* за избор, за да изберете друга позиция, или на позиция „0“, за да изключите фурната.




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

## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА




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

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




Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

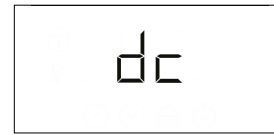
Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

## . ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията за почистване „Diamond Clean“, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *ключо* за избиране и *ключо* на термостата до иконата .

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

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



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

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

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

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

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

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

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

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

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

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

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



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

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

**Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.**

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

**Изключете уреда от електрозахранването.**

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

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

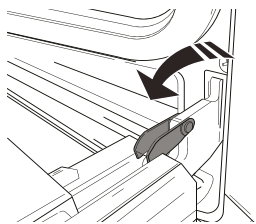
- Активирайте функцията „Diamond Clean“ за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото .
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу,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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

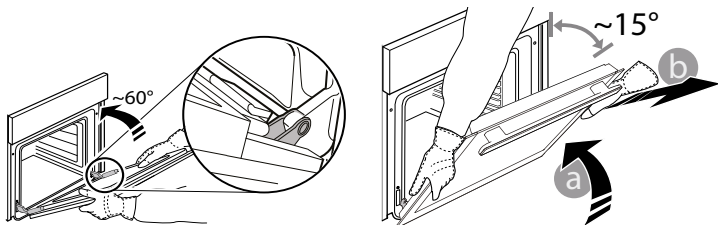
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

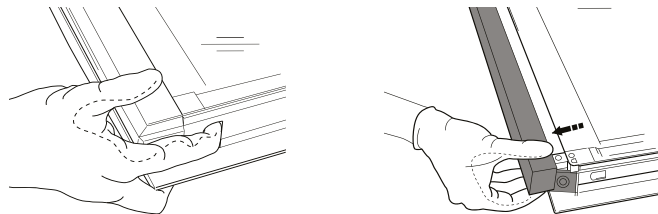
**3.** За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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

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

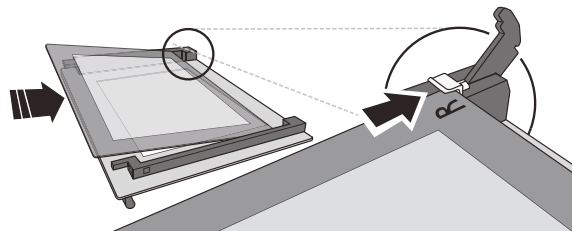
## ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЬКЛОТО

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



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

**3.** За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че „R“ е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



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



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

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



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

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Посредством функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ХЛЯБ

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

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

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

### ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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

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

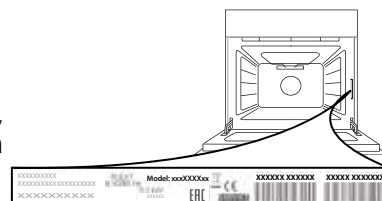


> Друга възможност е да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти

### СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Данните за контакт ще намерите в книжката за гаранцията.

При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



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

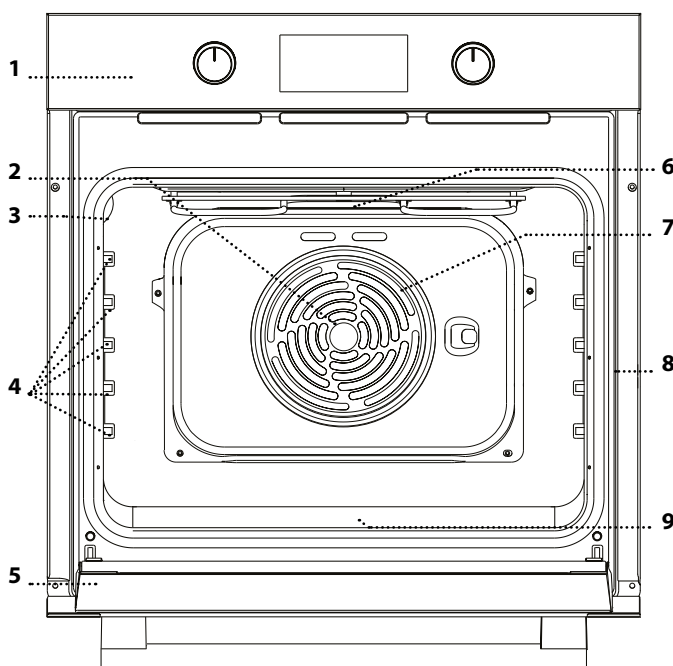


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



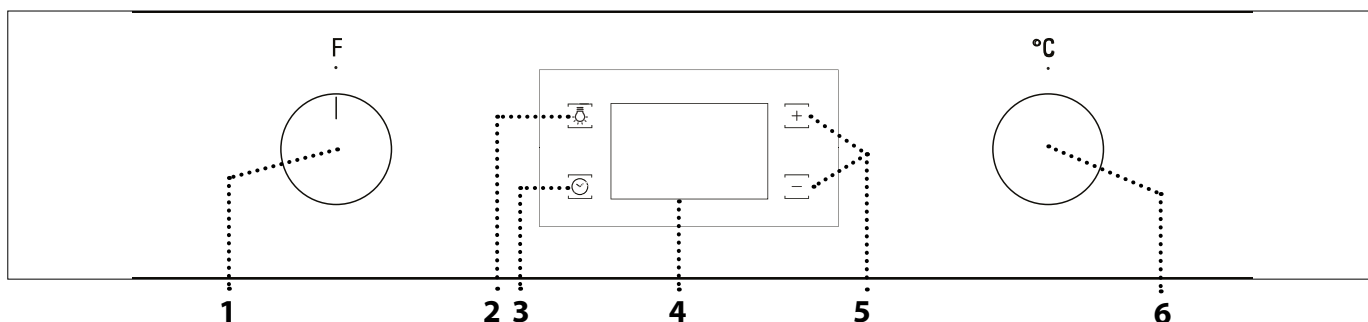
**Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.**

## OPIS PROIZVODA



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

## KONTROLNA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

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

### 2. SVJETLO

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

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

### 4. ZASLON

### 5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

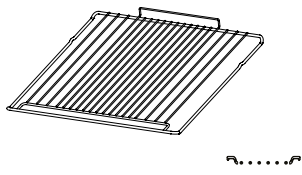
Za promjenu postavki vremena kuhanja.

### 6. GUMB TERMOSTATA

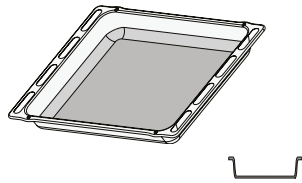
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja. Automatske funkcije upotrebljavaju 0.

Napomena: Svi gumbi su gumbi koji se uključuju pritiskom. Pritisnite središte gumba kako biste isključili njegovu postavku.

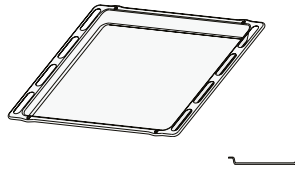
## REŠETKA



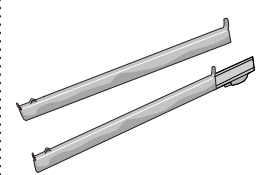
## PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



## PLITICA ZA PEČENJE



## KLIZNE VODILICE



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

## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

• Ostalu dodatnu opremu, kao što su plitica za prikupljanje sokova ili plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

## FUNKCIJE

### KONVEKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

### PRISILNO KRUŽENJE ZRAKA

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

### MAKSI KUHANJE

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

### PIZZA

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

### ROŠTILJ

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

### TURBO ROŠTILJ

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

### DIZANJE TIJESTA

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

### EKO TERMOVENTILACIJA\*

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

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

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

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

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



### DIAMOND CLEAN

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







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

# PRVA UPOTREBA PEĆNICE

## 1. POSTAVLJANJE VREMENA

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



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

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

## 2. ZAGRIJTE PEĆNICU

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

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

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

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

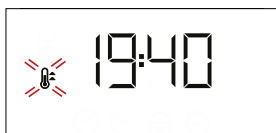
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



## 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK


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



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

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

### AUTOMATSKI

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

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


Napomena: Možete postaviti vrijeme završetka kuhanja i mjerač vremena.


### DIZANJE

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

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

## 3. ZAGRIJAVANJE

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



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

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




## . PROGRAMIRANJE PEČENJA




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

### TRAJANJE

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





Upotrijebite  ili  za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.




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

To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.

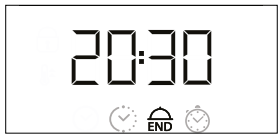
## PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

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



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

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.



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

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

## ZAVRŠETAK KUHANJA

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





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




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

## . POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA



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

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




Upotrijebite  ili  za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu.

Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

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

## . FUNKCIJA DIAMOND CLEAN

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

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

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



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

# TABLICA PEČENJA

| RECEPT   | FUNKCIJA       | ZAGRIJAVANJE                                   | TEMPERATURA (°C)  | TRAJANJE (MIN)                | RAZINA I DODATNI PRIBOR                     |                    |                          |                      |
|--|----------------|--|---|-------------------------------|---|--------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Kolači od dizanog tijesta</b>                             |                | Da   | 160 – 180   | 30-90                         | 2/3<br>                                     |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 160 - 180   | 30 - 90                       | 4 1<br>                                     |                    |                          |                      |
| <b>Punjeni kolač</b><br>(torta od sira, štrudl, voćni kolač) |                | Da   | 160 – 200   | 35 – 90                       | 2<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 160 – 200   | 40 – 90                       | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
| <b>Keksi/voćne tortice</b>                                   |                | Da   | 160 – 180   | 20 – 45                       | 3<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 150 – 170   | 20 - 45                       | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 150 - 170   | 20 – 45                       | 5 3 1<br>                                   |                    |                          |                      |
| <b>Peciva za princes krafne</b>                              |                | Da   | 180 - 210   | 30 – 40                       | 3<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 180 – 200   | 35 – 45                       | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 180 – 200   | 35 – 45                       | 5 3 1<br>                                   |                    |                          |                      |
| <b>Poljupci</b>  |                | Da   | 90  | 150 - 200                     | 3<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 90  | 140 - 200                     | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 90  | 140 - 200                     | 5 3 1<br>                                   |                    |                          |                      |
| <b>Pizza/kruh</b>  |                | Da   | 190-250   | 15-50                         | 1 / 2<br>                                   |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 190-250   | 20-50                         | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
| <b>Kruh</b>  |                | -  | -   | 60                            | 2<br>                                       |                    |                          |                      |
| <b>Smrznuta pizza</b>  |                | Da   | 250   | 10 – 20                       | 3<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 230 - 250   | 10 -25                        | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
| <b>Slani kolači</b><br>(pita od povrća, quiche)              |                | Da   | 180 – 200   | 40 – 55                       | 3<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 180 – 200   | 45 – 60                       | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
|  |                | Da   | 180 – 200   | 45 – 60                       | 5 3 1<br>                                   |                    |                          |                      |
| <b>Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta</b>              |                | -  | 190 – 200   | 20 – 30                       | 3<br>                                       |                    |                          |                      |
|  |                | -  | 180 – 190   | 20 – 40                       | 4 2<br>                                     |                    |                          |                      |
|  |                | -  | 180 – 190   | 20 – 40                       | 5 3 1<br>                                   |                    |                          |                      |
| FUNKCIJE   | Konvencionalno | Roštilj  | Turbo roštilj   | Pizza                         | Termoventilacija                            | Maksi kuhanje      | Automatsko pečenje kruha | Eko termoventilacija |
| DODATNI PRIBOR   | Rešetka        | Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki | Plitica za skupljanje suviše tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki | Plitica za sakupljanje sokova | Plitica za sakupljanje sokova s 200 ml vode | Plitica za pečenje |                          |                      |

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

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

\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

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

Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na

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

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

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



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

**Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**

**Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.**

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

**Iskopčajte uređaj iz struje.**

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

## VANJSKE POVRŠINE

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

## UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.

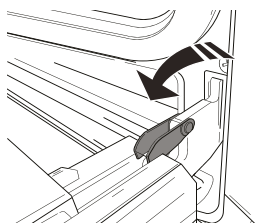
- Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice

## DODATNI PRIBOR

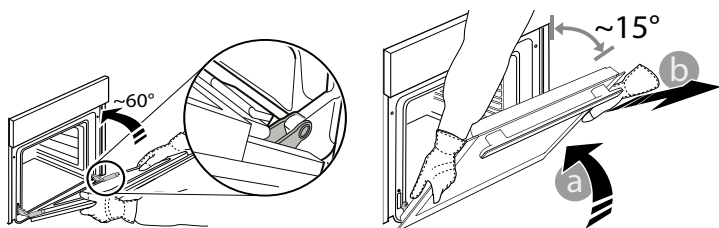
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



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



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

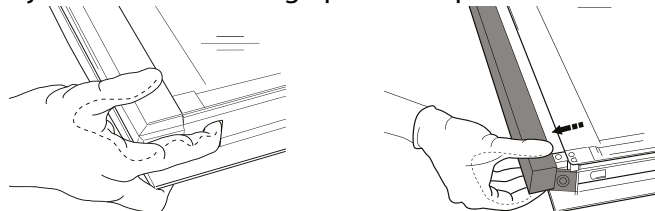
**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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

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

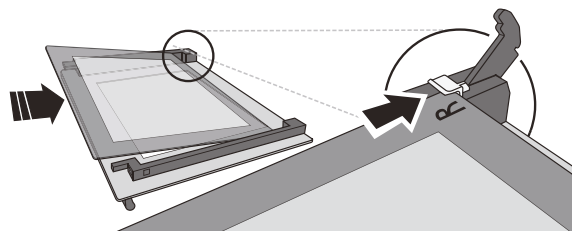
## KLICKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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



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

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



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

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

## KORISNI SAVJETI



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

### KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

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

### ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

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

### AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

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

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

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

### OBRAZAC PROIZVODA

Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

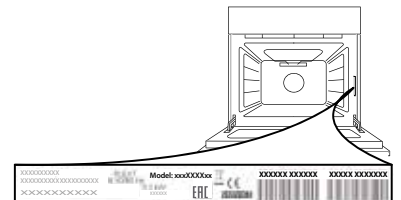
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike

### KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

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



# NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



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

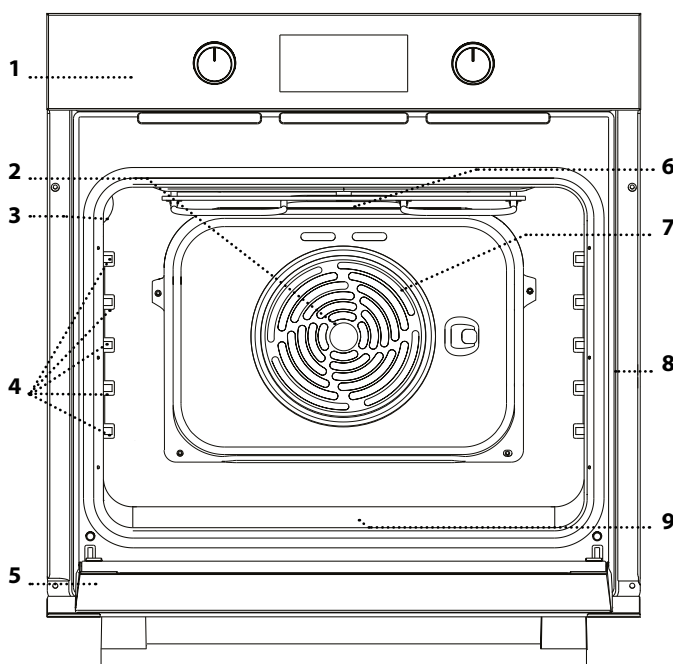
Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

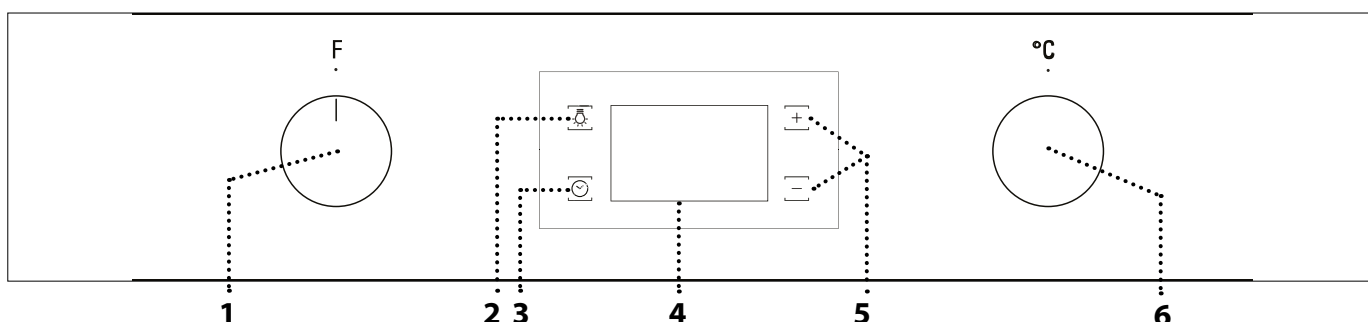
**!** Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

## OPIS IZDELKA



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

## UPRAVLJALNA PLOŠČA



### 1. IZBIRNI GUMB

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

### 2. LUČ

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

### 3. NASTAVITEV ČASA

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

### 4. ZASLON

### 5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

### 6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

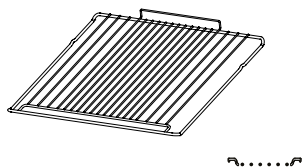
Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature. Samodejne funkcije uporabljajo 0.

Opomba: Vsi vrtljivi gumbi se aktivirajo s pritiskom. Pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo iz pospravljenega položaja.

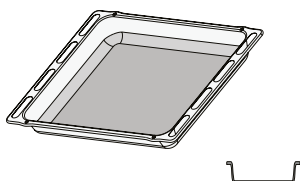
# Hotpoint

ARISTON

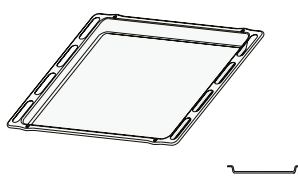
## REŠETKA



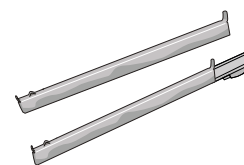
## PRESTREZNI PEKAČ



## PEKAČ



## PREMIČNA VODILA



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

## VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

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

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

## FUNKCIJE

### KONVEKCIJA

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

### TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

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

### PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE

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

### PIZZA

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

### ŽAR

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


### HITRI ŽAR

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


### VZHAJANJE

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

### TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO\*

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

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

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

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

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



### DIAMOND CLEAN

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







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


# PRED PRVO UPORABO PEČICE

## 1. NASTAVITEV ČASA

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



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

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

## 2. SEGREVANJE PEČICE

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

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

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

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

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

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



## 2. VKLOP FUNKCIJE

### ROČNO


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



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

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

### SAMODEJNO

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

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

Opomba: nastavite lahko čas konca priprave in časovnik.


### VZHAJANJE

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

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

## 3. PREDGRETJE

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



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

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




## . NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE




Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

### TRAJANJE



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






Uporabite  ali , da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite. Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

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

## NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

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



Za nastavev časa konca priprave pritisnite  ali  in za potrditev .

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



Ne pozabite: za preklic funkcije, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

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

## KONEC PRIPRAVE HRANE

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





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




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

## . NASTAVITEV ČASOVNIKA




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

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




Za nastavev zelenega časa pritisnite  ali  in za potrditev .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

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

## . FUNKCIJA DIAMOND CLEAN

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

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

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



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

# RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

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

| FUNKCIJE |                         |     |           |      |                             |                             |                      |                                 |
|----------|-------------------------|-----|-----------|------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------------------|
|          | Običajna priprava hrane | Žar | Hitri žar | Pica | Termoventilacijska priprava | Pečenje velikih kosov hrane | Samodejna peka kruha | Termoventilacijska priprava Eko |

| PRIBOR |        |                                     |  |                  |                                |                  |  |
|--------|--------|-------------------------------------|--|------------------|--------------------------------|------------------|--|
|        | Vodilo | Posoda za peko ali pekač na rešetki | Prestrezni pekač/originalni pekač na rešetki | Prestrezni pekač | Prestrezni pekač z 200 ml vode | Originalni pekač |  |

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

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

\* Po polovici časa pečenja obrnite hrano.

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

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

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

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

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) za dodatne informacije

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

**Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.**

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

**Aparat izklopite iz električnega napajanja.**

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

## ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

## NOTRANJE POVRŠINE

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

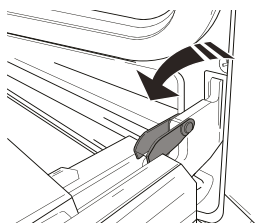
- Vključite funkcijo „Diamond Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla .
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje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

## PRIBOR

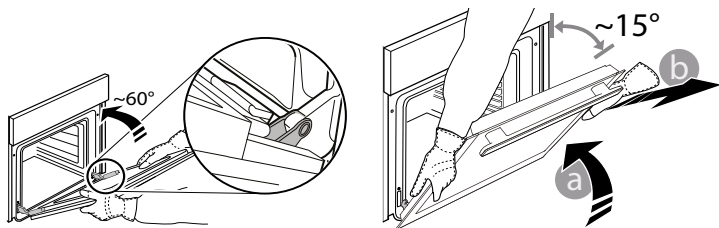
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

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



**2.** Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

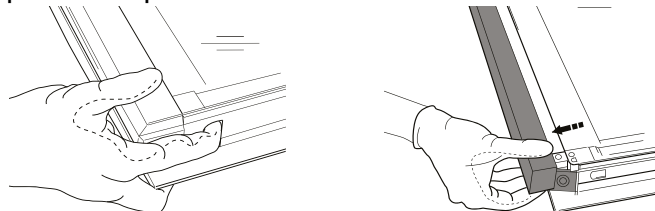
**3.** Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem. Nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

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

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

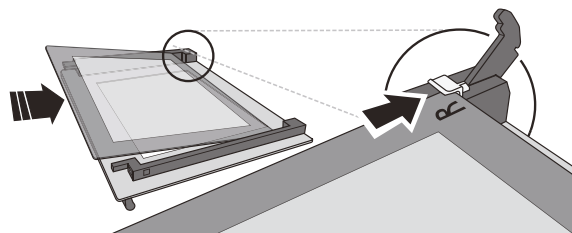
## S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

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



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

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



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

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

## UPORABNI NASVETI



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) za dodatne informacije

### VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

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

### ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

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.

### FUNKCIJA SAMODEJNE PEKE KRUHA

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

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

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

### PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

Podatkovno kartico izdelka skupaj s podatki o energiji za aparat lahko prenesete s spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

### KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

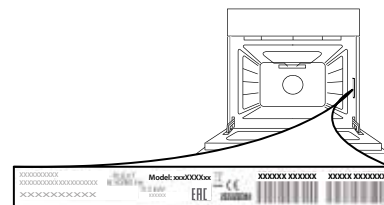
> Z naše spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo

### KADAR SE OBRNETE NA NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Kontaktne podatke najdete v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## HVALA NA KUPOVINI HOTPOINT - ARISTON PROIZVODA

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

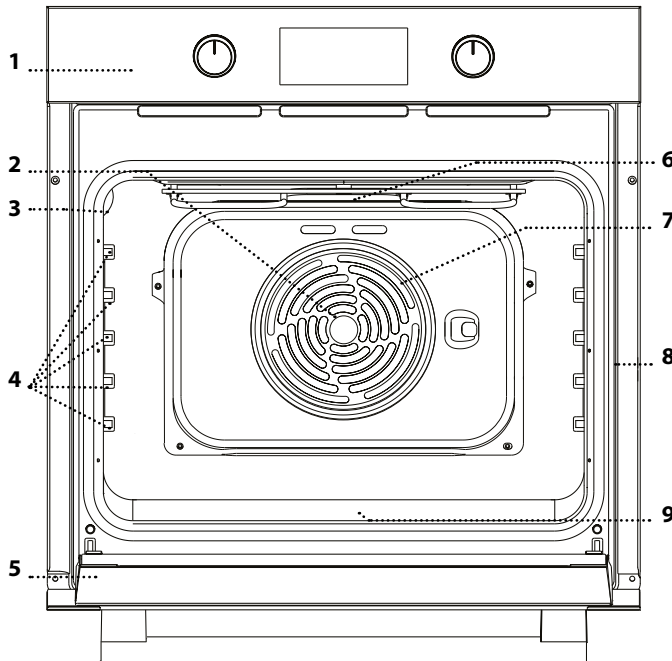


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) tako što ćete slediti uputstva sa poleđine ove brošure.



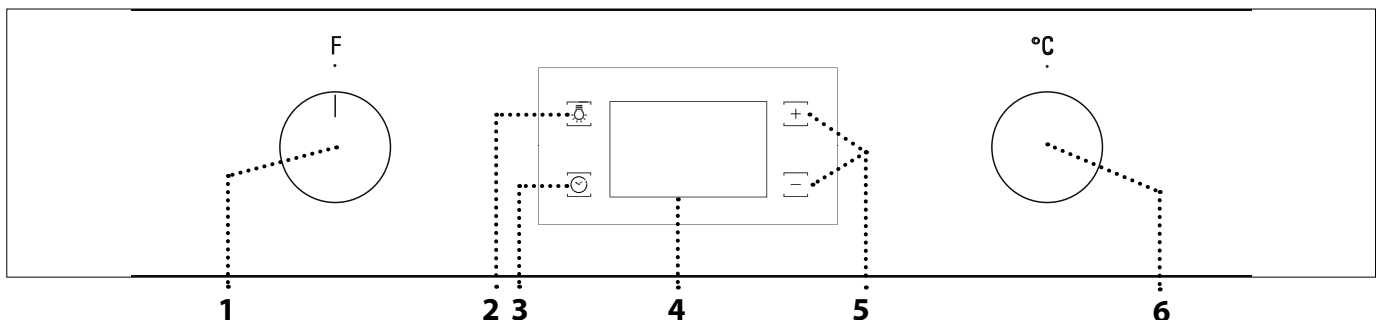
**Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.**

## OPIS PROIZVODA



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

## KONTROLNA TABLA



### 1. DUGME ZA ODABIR

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

### 2. OSVETLJENJE

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

### 3. PODEŠAVANJE VREMENA

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

### 4. DISPLEJ

### 5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

### 6. DUGME TERMOSTATA

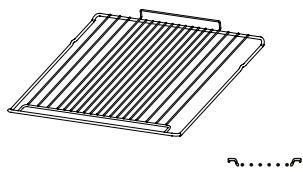
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija. Upotreba automatskih funkcija **0**.

Obratite pažnju na sledeće: Svi prekidači su prekidači koji se aktiviraju pritiskom. Pritisnite sredinu prekidača kako biste ga izbacili iz ležišta.

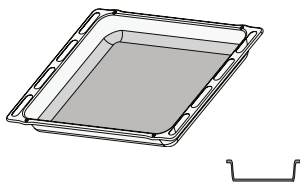
# Hotpoint

ARISTON

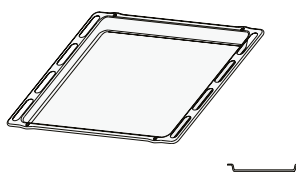
## ŽIČANA REŠETKA



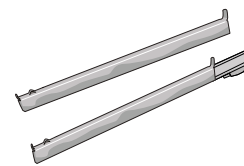
## PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



## PLEH ZA PEČENJE



## KLIZAČI



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

## POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

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

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

# FUNKCIJE

### KONVEKCIJA

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

### KRUŽENJE VAZDUHA

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

### INTENZIVNO SPREMANJE HRANE

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

### PICA

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

### ROŠTILJ

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

### TURBO ROŠTILJ

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

### NARASTANJE TESTA

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

### EKO-KRUŽENJE VAZDUHA\*

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

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

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

### <sup>A</sup> KOLAČI (AUTOMATSKI)

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



### DIAMOND CLEAN

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







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


# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

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



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

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

## 2. PONOVO ZAGREVANJE RERNE

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

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

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

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

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

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



## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE


### PRIRUČNIK

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



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako je dugme termostata na 0 °C. Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

### AUTOMATSKI

Da biste pokrenuli automatsku funkciju koju ste odabrali ("Hleb" ili "Dezert"), zadržite *dugme termostata* na poziciji za automatske funkcije (  ). Da biste završili pripremu jela, okrenite *prekidač za odabir* na "0" poziciju.


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


### DIZANJE TESTA

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

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

## 3. PREDZAGREVANJE RERNE

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

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

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




## . PODEŠAVANJE PROGRAMA PRIPREME HRANE




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

### TRAJANJE

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





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




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

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

## PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

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



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



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite rernu tako što ćete okrenuti *dugme za odabir* na poziciju "0".

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

## ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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



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




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

## . PODEŠAVANJE TAJMERA




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

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




Koristite  ili  da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu.

Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

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

## . FUNKCIJA "DIAMOND CLEAN"

Da biste pokrenuli "Diamond Clean" funkciju čišćenja, prolijte 200 ml vode za piće po dnu rerne, potom okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na  ikonicu.

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

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



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

# TABELA PRIPREME HRANE

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

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

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

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

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

\*\*\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Preuzmite Uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.

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

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



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

**Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**

**Koristite zaštitne rukavice dok čistite.**

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

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

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

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

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

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

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

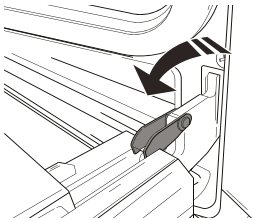
- Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju "Diamond Clean".
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti,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

## DODACI

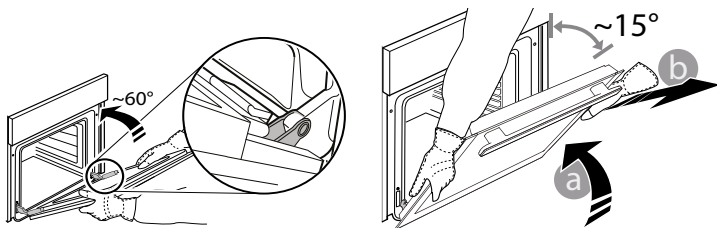
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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



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



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

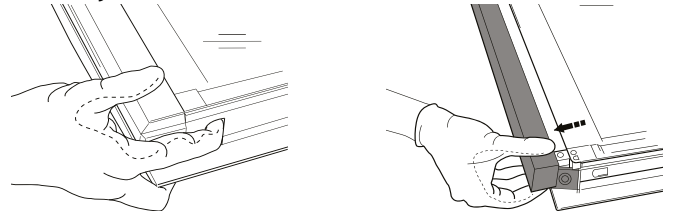
**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

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

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

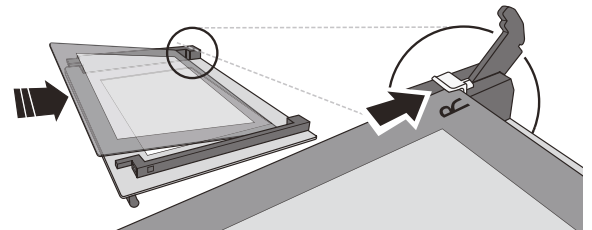
## KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

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



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

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



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

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

## KORISNI SAVETI



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

### KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

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

### ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

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 rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

### FUNKCIJA "HLEB (AUTOMATSKI)"

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

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

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

### DOKUMENTACIJA UREĐAJA

Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetskej potrošnji možete preuzeti na veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

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

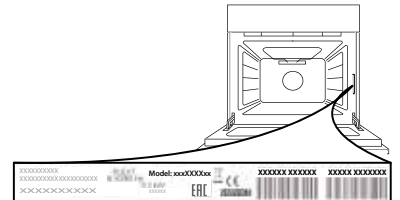


> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente

### STUPANJE U KONTAKT SA POSTPRODAJNIM SERVISOM ZA KLIJENTE

Način na koji nas možete kontaktirati opisan je u garantnom listu.

Molimo vas da prilikom kontaktiranja Postprodajnog servisa za klijente navedete šifre koje se nalaze na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

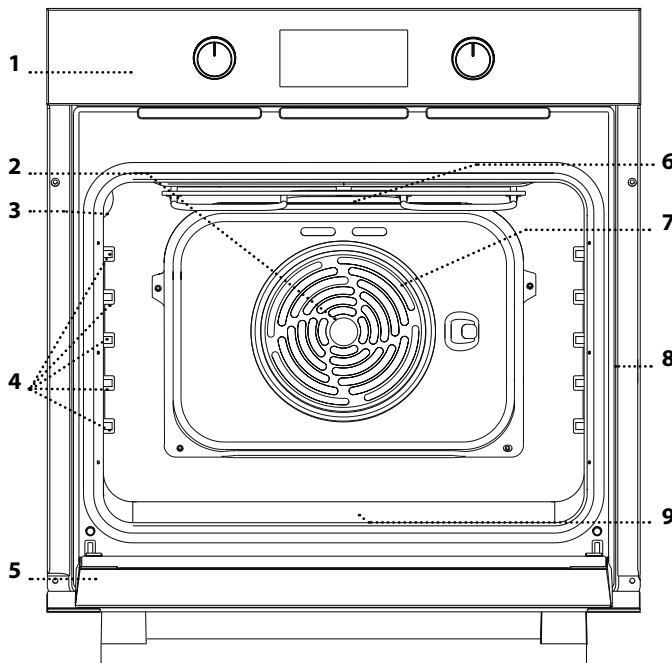


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



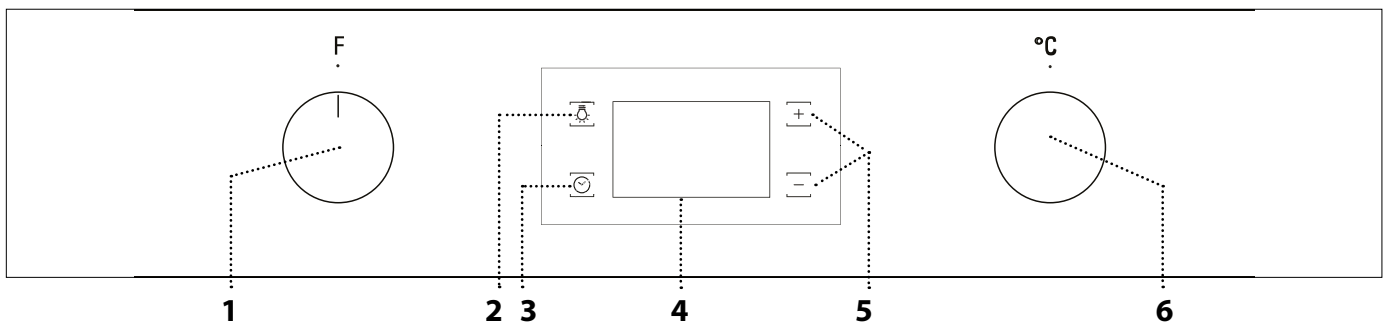
**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes  
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Resistencia circular  
(no visible)
8. Placa de características  
(no debe retirarse)
9. Resistencia inferior  
(no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR GIRATORIO

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

### 2. LUZ

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

### 3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

### 4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN  
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

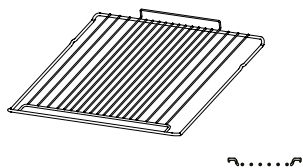
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Uso de funciones automáticas ●.

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

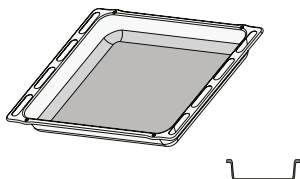
# Hotpoint

ARISTON

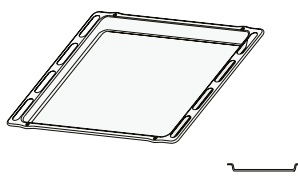
## REJILLA



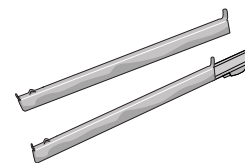
## GRASERA



## BANDEJA PASTELERA



## GUÍAS DESLIZANTE



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

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

. En primer lugar, introduzca la rejilla en el nivel necesario sujetándola ligeramente inclinada hacia arriba y descansando la parte trasera elevada (apuntando hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

. Los demás accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

. Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

# FUNCIONES

### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

### AIRE FORZADO

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

### MAXI-COCCIÓN

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

### PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas para hornear a mitad de cocción.

### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras al gratín o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


### TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

### LEUDADO

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.

### ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

### PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío.

### PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para pasteles. Active la función con el horno frío.



### DIAMOND CLEAN

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







\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014


## PRIMER USO

### 1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice  o  para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

### 2. CÓMO RECALENTAR EL HORNO

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

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función de «Maxi-cocción». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.




### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Puede cambiar la función durante la cocción girando el *selector* o ajustar la temperatura girando el *selector del termostato*.

La función no se iniciará si el selector del termostato está a . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

#### AUTOMÁTICA

Para iniciar la función automática seleccionada («Pan» o «Pastas») mantenga el *selector del termostato* en la posición de funciones automáticas .

Para finalizar la cocción, gire el *selector* a la posición 0.


Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador.


### FERMENTAR MASAS

Para activar la función «Fermentar masas», gire el *selector del termostato* al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

### 3. PRECALENTANDO

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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.




### PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

#### DURACIÓN




Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.





Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal




acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice  para poner el tiempo de cocción en "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpaddeen en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Notas: Para cancelar la configuración, apague el horno girando el **selector** hasta la posición « 0 ».

Notas: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

### FINAL DE COCCIÓN

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





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición « 0 » para apagar el horno.




Nota: Si el temporizador está activado, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

### . CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR




Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.




Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice  para poner el tiempo en "00:00".

### . FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono .

Nota: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

La función se activará automáticamente: la pantalla mostrará el tiempo restante alternado con el mensaje «DC».



Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

# TABLA DE COCCIÓN

| RECETA  | FUNCIÓN | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|---|---------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| <b>Bizcochos</b>  |         | Sí          | 160-180          | 30-90          | 2/3                |
|   |         | Sí          | 160-180          | 30-90          | 4 1                |
| <b>Bizcocho relleno</b><br>(tarta de queso, strudel, tarta de frutas) |         | Sí          | 160-200          | 35-90          | 2                  |
|   |         | Sí          | 160-200          | 40-90          | 4 2                |
| <b>Galletas, tartaletas</b>   |         | Sí          | 160-180          | 20-45          | 3                  |
|   |         | Sí          | 150 - 170        | 20-45          | 4 2                |
|   |         | Sí          | 150 - 170        | 20-45          | 5 3 1              |
| <b>Lionesas</b>   |         | Sí          | 180 - 210        | 30-40          | 3                  |
|   |         | Sí          | 180-200          | 35-45          | 4 2                |
|   |         | Sí          | 180-200          | 35-45          | 5 3 1              |
| <b>Merengues</b>  |         | Sí          | 90               | 150 - 200      | 3                  |
|   |         | Sí          | 90               | 140 - 200      | 4 2                |
|   |         | Sí          | 90               | 140 - 200      | 5 3 1              |
| <b>Pizza/pan</b>  |         | Sí          | 190-250          | 15-50          | 1/2                |
|   |         | Sí          | 190-250          | 20-50          | 4 2                |
| <b>Pan</b>  |         | -           | -                | 60             | 2                  |
| <b>Pizza congelada</b>  |         | Sí          | 250              | 10 - 20        | 3                  |
|   |         | Sí          | 230 - 250        | 10 -25         | 4 2                |
| <b>Tartas saladas</b><br>(tarta de verdura, quiche)                   |         | Sí          | 180-200          | 40-55          | 3                  |
|   |         | Sí          | 180-200          | 45 - 60        | 4 2                |
|   |         | Sí          | 180-200          | 45 - 60        | 5 3 1              |
| <b>Volovanes/hojaldres</b>  |         | -           | 190-200          | 20-30          | 3                  |
|   |         | -           | 180-190          | 20-40          | 4 2                |
|   |         | -           | 180-190          | 20-40          | 5 3 1              |

|            |              |  |   |         |                            |                   |          |                  |
|------------|--------------|--|---|---------|----------------------------|-------------------|----------|------------------|
| FUNCIONES  |              |  |   |         |                            |                   |          |                  |
|            | Convencional | Grill                                      | Turbo Grill                                   | Pizza   | Aire forzado               | Maxi-cocción      | Pan Auto | Eco aire forzado |
| ACCESORIOS |              |  |   |         |                            |                   |          |                  |
|            | Rejilla      | Bandeja o plato para hornear en la rejilla | Grasera / plato para hornear sobre la rejilla | Grasera | Grasera con 200 ml de agua | Bandeja pastelera |          |                  |

| RECETA   | FUNCIÓN | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|--|---------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| <b>Lasaña/pasta al horno/canelones/budines</b>   |         | Sí          | 190-200          | 45-65          | 2                  |
| <b>Cordero/ternera/buey/cerdo</b> 1 kg   |         | Sí          | 190-200          | 80-110         | 3                  |
| <b>Cerdo asado con torreznos</b> 2 kg  |         | Sí          | 180-190          | 110-150        | 2                  |
| <b>Aves/conejo/pato</b> 1 kg   |         | Sí          | 200-230          | 50-100         | 2                  |
| <b>Pavo/oca</b> 3 kg   |         | -           | 190-200          | 100 - 160      | 2                  |
| <b>Pescado al horno</b> (filetes/entero)   |         | Sí          | 170 - 190        | 30 - 45        | 2                  |
| <b>Verduras rellenas</b><br>(tomates, calabacines, berenjenas)                                   |         | Sí          | 180-200          | 50 - 70        | 2                  |
| <b>Pan tostado</b>   |         | -           | 250              | 2 - 6          | 5                  |
| <b>Filetes/rodajas de pescado</b>  |         | -           | 230 - 250        | 15 - 30*       | 4 3                |
| <b>Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas</b>                                      |         | -           | 250              | 15-30*         | 5 4                |
| <b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg  |         | Sí          | 200 - 220        | 55 - 70**      | 2 1                |
| <b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg  |         | Sí          | 200 - 210        | 35 - 50**      | 3                  |
| <b>Pierna de cordero / codillo</b>   |         | Sí          | 200 - 210        | 60 - 90**      | 3                  |
| <b>Patatas al horno</b>  |         | Sí          | 200 - 210        | 35 - 55**      | 3                  |
| <b>Verduras gratinadas</b>   |         | -           | 200 - 210        | 25 - 55        | 3                  |
| <b>Carnes y patatas</b>  |         | Sí          | 190-200          | 45 - 100***    | 4 1                |
| <b>Pescados y verduras</b>   |         | Sí          | 180              | 30 - 50***     | 4 1                |
| <b>Lasañas y carnes</b>  |         | Sí          | 200              | 50 - 100***    | 4 1                |
| <b>Menú completo: tarta de frutas</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1) |         | Sí          | 180-190          | 40 - 120***    | 5 3 1              |
| <b>Carne asada / carne rellena asada</b>   |         | -           | 170 - 180        | 100 - 150      | 2                  |

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

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

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

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

Descargue la Guía de uso y cuidado de

**docs.hotpoint.eu** donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC y IEC 60350-1.

|            |              |  |   |          |                             |                   |          |                  |
|------------|--------------|--|---|----------|-----------------------------|-------------------|----------|------------------|
| FUNCIÓNES  |              |  |   |          |                             |                   |          |                  |
|            | Convencional | Grill                                      | Turbo Grill                                   | Pizza    | Aire forzado                | Maxi-cocción      | Pan Auto | Eco aire forzado |
| ACCESORIOS |              |  |   |          |                             |                   |          |                  |
|            | Rejilla      | Bandeja o plato para hornear en la rejilla | Graspera /plato para hornear sobre la rejilla | Graspera | Graspera con 200 ml de agua | Bandeja pastelera |          |                  |



**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

**Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

### SUPERFICIES INTERIORES

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

Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal .

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

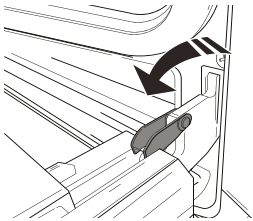
La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

### ACCESORIOS

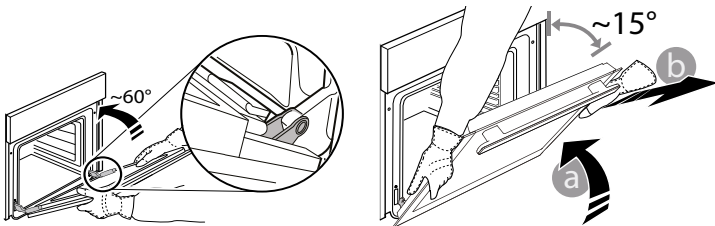
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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

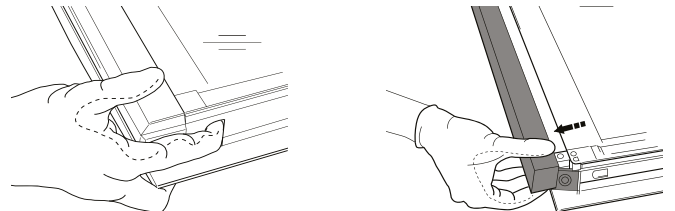
**4.** Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

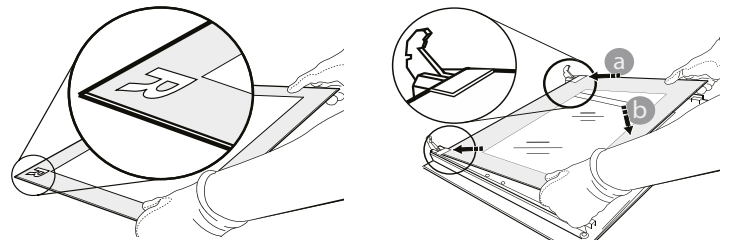
### CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**1.** Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.

**2.** Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



**3.** Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b).



**4.** Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



| Problema   | Posible causa  | Solución   |
|--|--|--|
| El horno no funciona                                       | Corte de suministro<br>Desconexión de la red eléctrica | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad.<br>Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número | Problema de software                                   | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F»  |

## CONSEJOS ÚTILES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el 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, auméntelos. 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

La función «Aire forzado» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### FUNCIÓN PAN AUTO

Para unos resultados mejores, siga las instrucciones atentamente y utilice la receta para mezclar 1000 g de masa: 600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

para que fermente bien, deje la masa unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno utilizando la función de «Fermentar masas».

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en la parte inferior del horno y active la función «Pan Auto». Después de la cocción, deje que la masa repose en la rejilla hasta que se enfríe del todo.

### FICHA DEL PRODUCTO

La ficha del producto con los datos de energía de este horno se puede descargar en el sitio web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

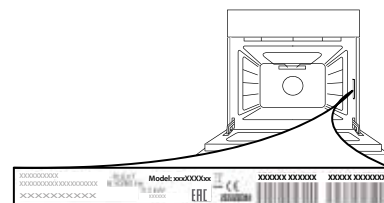
> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

### CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

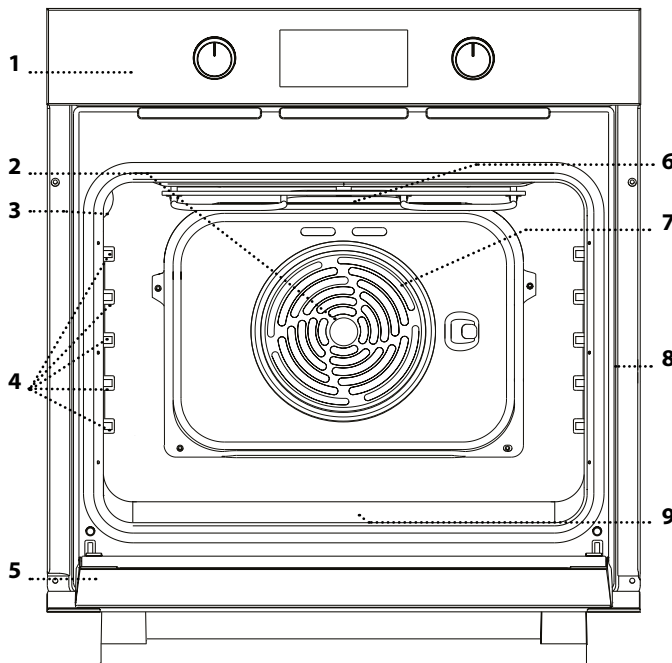


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



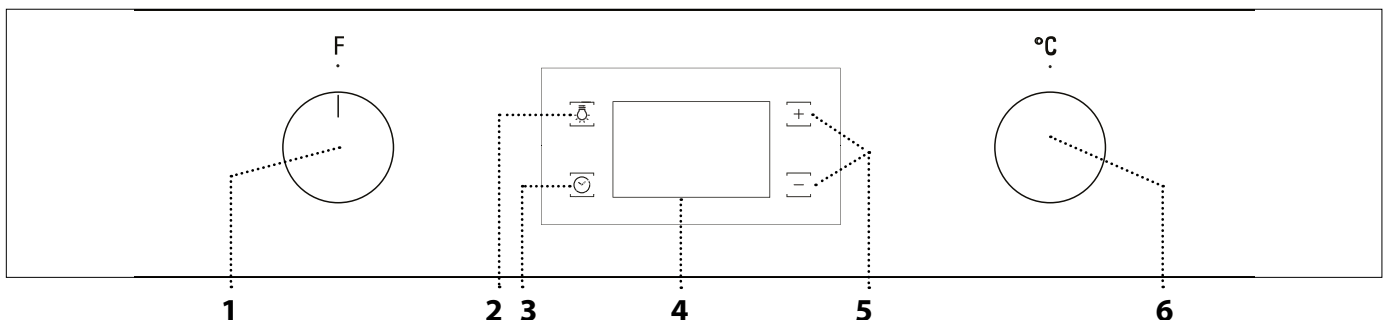
**Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível  
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Resistência circular  
(invisível)
8. Placa de identificação  
(não remover)
9. Resistência inferior  
(invisível)

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO ROTATIVO

Para ligar o forno selecionando uma função.  
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

### 2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

### 3. AJUSTE DA HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

### 4. VISOR

### 5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Funções automáticas ●.

Lembre-se: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

# Hotpoint

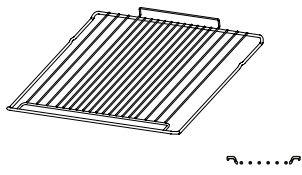
ARISTON

# ACESSÓRIOS

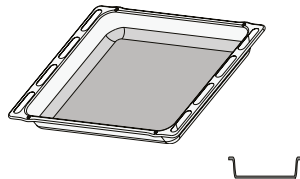


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

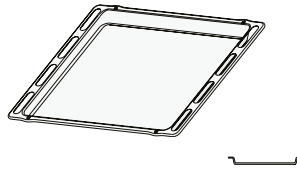
## GRELHA



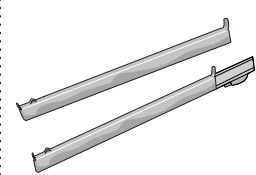
## TABULEIRO COLETOR



## TABULEIRO PARA ASSAR



## CORREDIÇAS



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

. Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guia de nível tanto quanto possível.

. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

. As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

# FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

### AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

### MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

### PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

### GRILL

Para grelhar 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 200 ml de água potável.


### TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

### LEVEDURA

Para 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.

### AR FORÇADO ECO\*

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

### PÃO AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

### PASTELARIA AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.



### DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.







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

# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

## 2. AQUECER O FORNO

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

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Maxi Cozedura". O forno deve estar vazio durante o aquecimento. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.




## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

### MANUAL


Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição . Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

### AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Bolos"), mantenha o *botão do termóstato* na posição correspondente às funções automáticas ().

Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para a posição 0.


Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.


## LEVEDURA

Para dar início à função "Levedação", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

## 3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.




## . PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.




## DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.





Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o

visor indica que a cozedura está concluída.




Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00".

Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

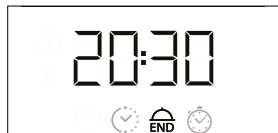
## PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o **botão seletor** para a posição "0".

Notas: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

## FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.





Rode o **botão seletor** para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.




Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

## PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.




Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.




Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem

decrecente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".

## • FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

Para ativar a função "Diamond Clean", verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o **botão seletor** e o **botão do termóstato** para o ícone .




































































Lembre-se: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.















A função é ativada automaticamente: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "DC".



Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está pré-definida automaticamente para 35 minutos.

# TABELA DE COZEDURA

| RECEITA   | FUNÇÃO   | PRÉ-AQUECIM | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN) | NÍVEL E ACESSÓRIOS  |
|---|--|-------------|------------------|---------------|---|
| <b>Bolos com levedura</b>                                       |                 | Sim         | 160 - 180        | 30-90         | 2/3    |
|   |                 | Sim         | 160 - 180        | 30 - 90       | 4  1    |
| <b>Bolo recheado</b><br>(cheese cake, strudel, tarte de frutas) |                 | Sim         | 160-200          | 35-90         | 2    |
|   |                 | Sim         | 160 - 200        | 40 - 90       | 4  2    |
| <b>Biscoitos/queques</b>  |                 | Sim         | 160 - 180        | 20 - 45       | 3    |
|   |                 | Sim         | 150 - 170        | 20-45         | 4  2    |
|   |                 | Sim         | 150 - 170        | 20 - 45       | 5  3  1        |
| <b>Massa choux</b>  |                 | Sim         | 180 - 210        | 30 - 40       | 3    |
|   |                 | Sim         | 180 - 200        | 35-45         | 4  2    |
|   |                 | Sim         | 180 - 200        | 35 - 45       | 5  3  1        |
| <b>Merengues</b>  |                 | Sim         | 90               | 150 - 200     | 3    |
|   |                | Sim         | 90               | 140 - 200     | 4  2    |
|   |               | Sim         | 90               | 140 - 200     | 5  3  1  |
| <b>Pizza/Pão</b>  |               | Sim         | 190 - 250        | 15 - 50       | 1/2    |
|   |               | Sim         | 190 - 250        | 20 - 50       | 4  2    |
| <b>Pão</b>  |  <sup>A</sup> | -           | -                | 60            | 2    |
| <b>Pizza congelada</b>  |               | Sim         | 250              | 10 - 20       | 3    |
|   |               | Sim         | 230 - 250        | 10 -25        | 4  2    |
| <b>Bolos salgados</b><br>(tarte de legumes, quiche)             |               | Sim         | 180-200          | 40-55         | 3    |
|   |               | Sim         | 180 - 200        | 45 - 60       | 4  2    |
|   |               | Sim         | 180 - 200        | 45 - 60       | 5  3  1  |
| <b>Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada</b>                |               | -           | 190 - 200        | 20 - 30       | 3    |
|   |               | -           | 180 - 190        | 20 - 40       | 4  2    |
|   |               | -           | 180 - 190        | 20 - 40       | 5  3  1  |

|            |   |   |   |  |   |   |  |   |
|------------|---|---|---|--|---|---|--|---|
| FUNÇÕES    |  |  |  |   |    |  |  <sup>A</sup> |  |
| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |  |  |   |

| RECEITA  | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIM | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|--|--------|-------------|------------------|---------------|--------------------|
| Lasanha/massa ao forno/ canelones/ flans                                       |        | Sim         | 190-200          | 45-65         | 2                  |
| Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg   |        | Sim         | 190-200          | 80-110        | 3                  |
| Porco assado estaladiço 2 kg   |        | Sim         | 180-190          | 110-150       | 2                  |
| Aves/coelho/pato 1 kg  |        | Sim         | 200-230          | 50-100        | 2                  |
| Peru/ganso 3 kg  |        | -           | 190 - 200        | 100 - 160     | 2                  |
| Peixe inteiro assado (filetes, inteiro)  |        | Sim         | 170 - 190        | 30 - 45       | 2                  |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)                              |        | Sim         | 180-200          | 50 - 70       | 2                  |
| Pão tostado  |        | -           | 250              | 2 - 6         | 5                  |
| Filetes/postas de peixe  |        | -           | 230 - 250        | 15 - 30*      | 4 3                |
| Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres                                    |        | -           | 250              | 15 - 30*      | 5 4                |
| Frango assado 1 - 1,3 kg   |        | Sim         | 200 - 220        | 55 - 70**     | 2 1                |
| Rosbife mal passado 1 kg   |        | Sim         | 200 - 210        | 35 - 50**     | 3                  |
| Perna de borrego/pernis  |        | Sim         | 200 - 210        | 60 - 90**     | 3                  |
| Batatas assadas  |        | Sim         | 200 - 210        | 35 - 55**     | 3                  |
| Gratinado legumes  |        | -           | 200 - 210        | 25 - 55       | 3                  |
| Carne e batatas  |        | Sim         | 190-200          | 45 - 100***   | 4 1                |
| Peixe e legumes  |        | Sim         | 180              | 30 - 50***    | 4 1                |
| Lasanha e carne  |        | Sim         | 200              | 50 - 100***   | 4 1                |
| Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1) |        | Sim         | 180-190          | 40 - 120***   | 5 3 1              |
| Carne assada/carne assada recheada   |        | -           | 170 - 180        | 100 - 150     | 2                  |

O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

\* Vire o alimento a meio da cozedura

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\*Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC e IEC 60350-1.

| FUNÇÕES    |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |  |  |  |

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

**Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.**

**Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com 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 úmido.

## 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. A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro [www](http://www). Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

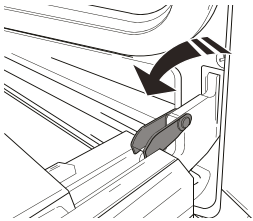
A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno: Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

## ACESSÓRIOS

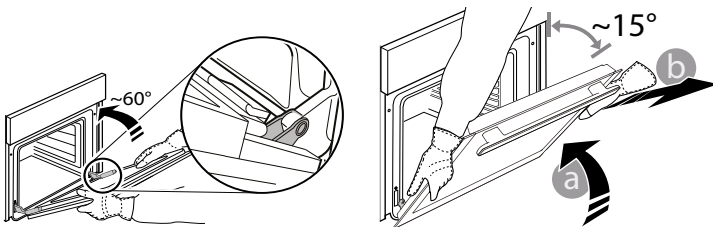
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou uma escova de limpeza.

## 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 (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

**3.** Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

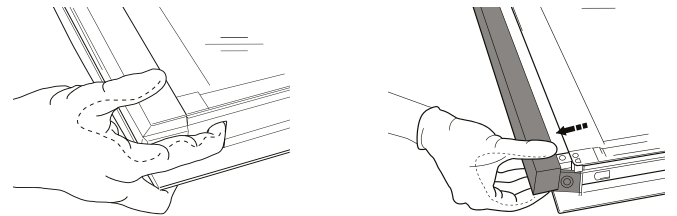
**4.** Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

**5.** Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

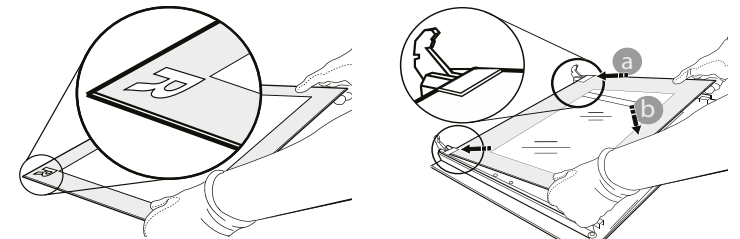
## CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

**1.** Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.

**2.** Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



**3.** Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes (a) e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b).



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



| Problema  | Causa possível                                 | Solução  |
|---|--|--|
| O forno não funciona  | Corte de energia<br>Desligado da rede elétrica | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.<br>Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido |
| O visor apresenta a letra<br>apresenta a letra "F", seguida de<br>um número | Problema de software                           | Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"  |

## CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website **docs.hotpoint.eu** para obter mais informações

### COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o 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

Utilizando a função "Ar forçado" poderá cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

### FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).


Para obter os melhores resultados de levedação, deixe a massa respirar durante aproximadamente 90 minutos à temperatura ambiente ou durante aproximadamente 60 minutos no forno utilizando a função "Levedura".

Coloque a massa no forno (frio), verta 100 cc de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.

### FICHA DE PRODUTO

 A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.hotpoint.eu**

### COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.hotpoint.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

### CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

