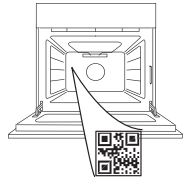




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

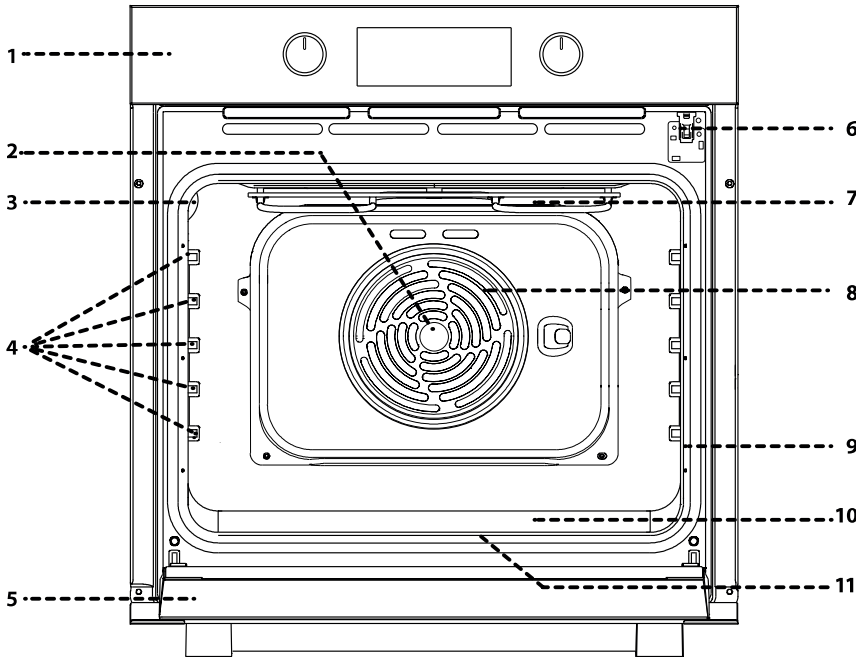
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



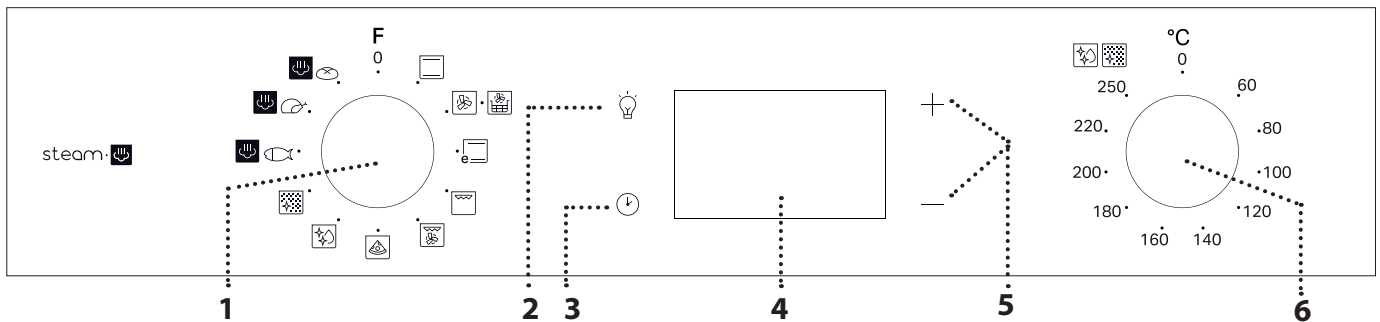
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Fan
- 3. Lamp
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
- 5. Door
- 6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
- 7. Upper heating element/grill
- 8. Circular heating element (not visible)
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. steam: embossing for drinking water
- 11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



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.

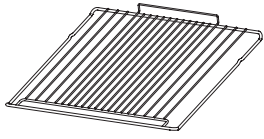
6. THERMOSTAT KNOB

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

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

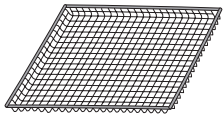
ACCESSORIES

WIRE SHELF



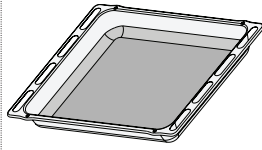
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

AIR FRY TRAY*



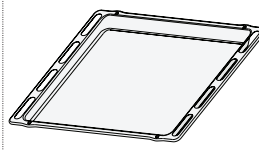
This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

DRIP TRAY *



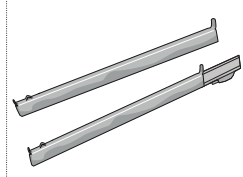
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

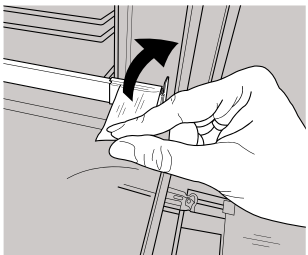
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

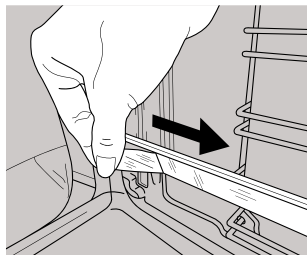
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



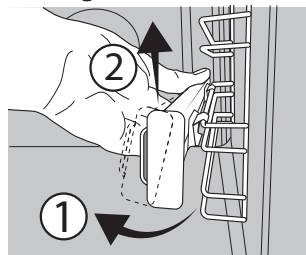
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

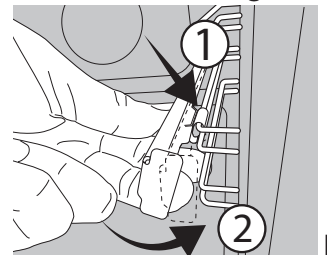
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]






[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES



1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.


FIRST TIME USE

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 + or — and clock  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. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to 0.

Press and hold + and — for five seconds immediately afterwards.



Use + or — to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

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

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

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.

AIR FRY


The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.

ECO CONVENTIONAL*

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

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

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.


TURBO GRILL

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

PIZZA

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

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 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35 minutes. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15 minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

STEAM

EASY STEAM FISH

EASY STEAM MEAT

EASY STEAM BREAD

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam function, the thermostat knob needs to be turned in to position of icon.

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

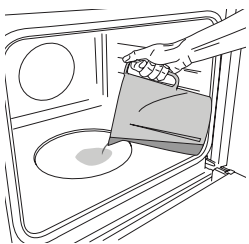
MANUAL

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* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

steam



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob according to the indications on the cooking table. The function will start and the display will show the

current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on **0** position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

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.

4. 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.

Please note: 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

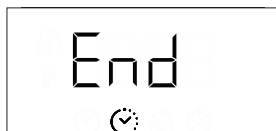
forcooking to finish at the time you have set.

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

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 0 to switch the oven off.

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

5. 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  and "00:00" 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".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO


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

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.
















































































NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.






ENERGY EFFICIENCY NOTES

- **Take advantage of residual heat:** turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- **Keep the door closed:** if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- **Cook larger portions:** use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- **Clean the door seal regularly:** a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- **Preheat only when needed:** preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- **Choose dark baking trays:** dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- **Plan your cooking:** prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- **Select the energy-saving program:** use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- **Remove unused accessories:** take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4 2  
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230-250	10 - 25	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 

FUNCTIONS	 Conventional	 Forced Air	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco conventional
-----------	--	--	---	---	---	--

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* 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.

steam











RECIPE	FUNCTION	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast Beef rare 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

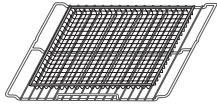
The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

FUNCTIONS							steam	steam	steam
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco conventional	Fish	Meat	Bread

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

AIR FRY COOKING TABLE

CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Frozen Food	Frozen French Fries		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 trays, 1 shelf
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 trays, 1 shelf
	Fish Sticks		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 trays, 1 shelf
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✓	200	15 - 20	4 trays, 1 shelf
	Homemade Fries		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 trays, 1 shelf
	Mixed Vegetables		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 trays, 1 shelf
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 trays, 1 shelf
	Chicken Wings		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 trays, 1 shelf
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 trays, 1 shelf
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 trays, 1 shelf



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive

cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying

out any kind of maintenance work.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

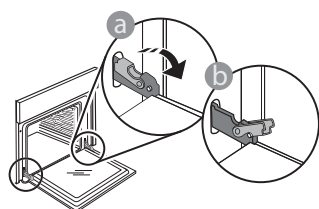
products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product). Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam cooking cycles.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- 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.

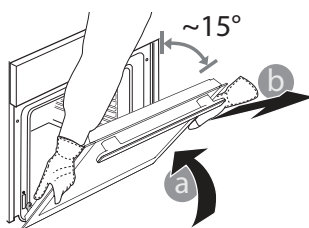
ACCESSORIES

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



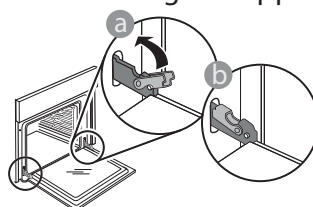
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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 at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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



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

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

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

REPLACING THE LAMP

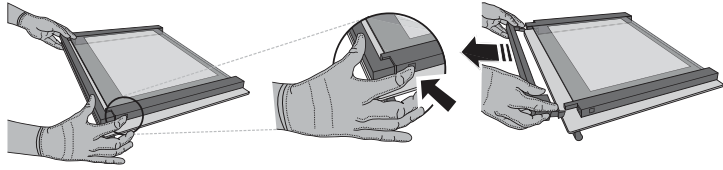
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

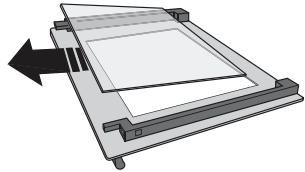
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

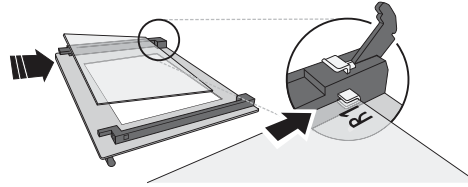
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



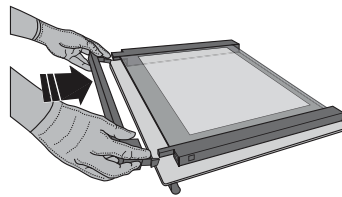
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



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

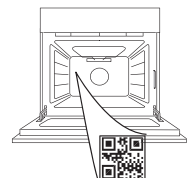


TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

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

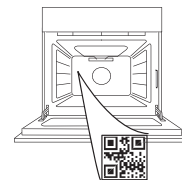
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



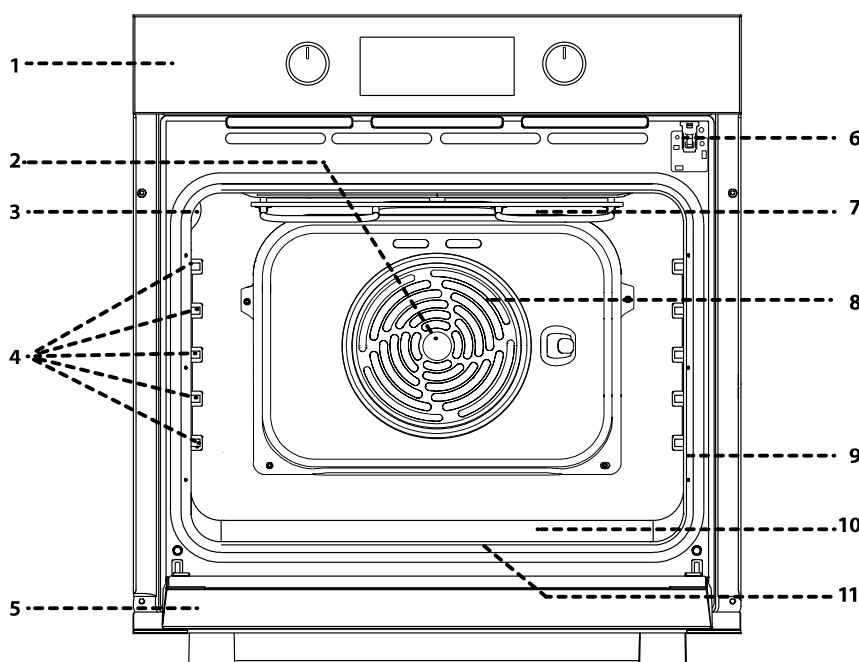
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА
HOTPOINT-ARISTON**

За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте
Вашия уред на www.register10.eu

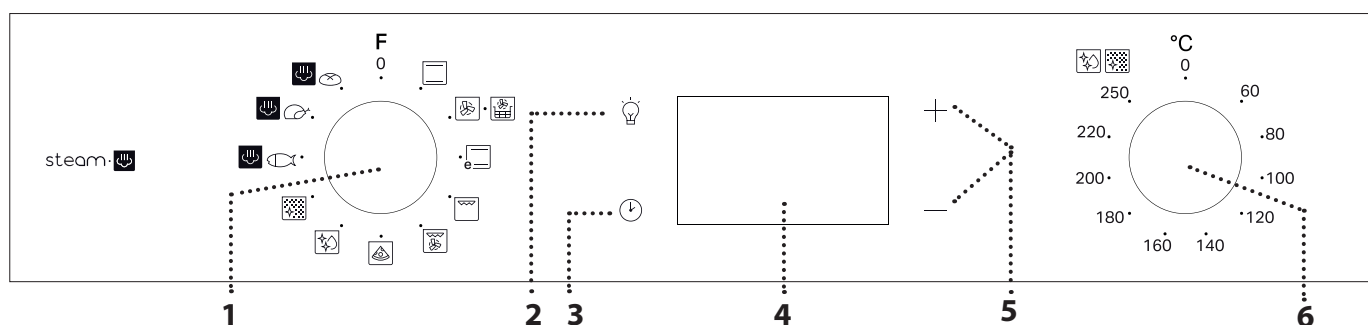
**МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА
ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ
ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ**



**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете (нивото е указано на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Заклучване на вратичката (заклучва вратичката, докато трае автоматичното почистване и след това)
7. Горен нагревателен елемент/грил
8. Кръгъл нагревател (не се вижда)
9. Идентификационна табелка (да не се сваля)
10. steam място за наливане на вода
11. Долен нагревател (не се вижда)

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО**1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН 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.

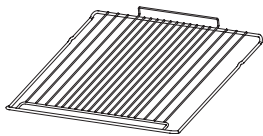
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

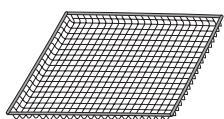
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

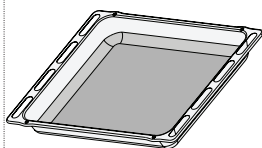
ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ТАВА *



Този аксесоар е предназначен да се използва при готвене на храни с функцията Air Fry, като осигурява оптимална хрупкавост и крехкост на храната. За да я използвате, поставете тавата върху теления рафт. Той е подходящ за миене в съдомиялна машина за лесно почистване.

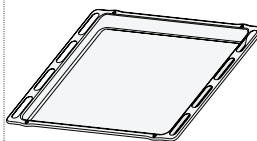
* Налично само при определени модели
Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.
Други аксесоари могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното обслужване.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



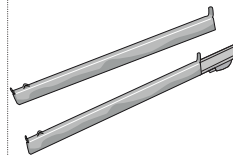
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени месо, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

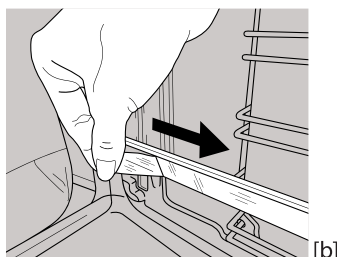
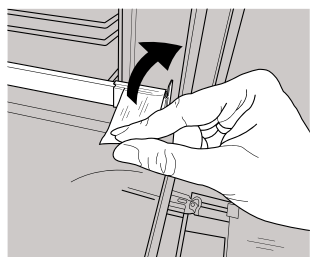
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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 водачите до възможно най-крайно положение. Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.

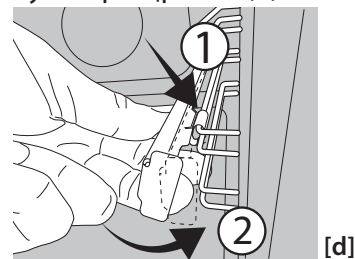
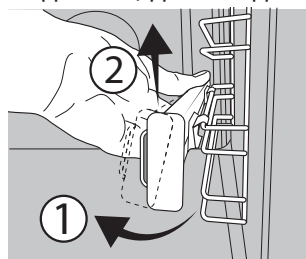


СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

Закачете горните куки върху водачите (1), след което натиснете долната част на плъзгачите към водачите, докато долните куки прищракат (2).








ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ







1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.
2. За да преместите водачите на решетките, поставете ги близо до вътрешността на камерата и първоначално вкарайте двата щифта в предвидените за тях отвори. След това поставете външната част близо до нейното гнездо, вкарайте опората и натиснете здраво към стената на камерата, за да се уверите, че водачът на решетката е правилно закрепен.


ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА



Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за час  или  и часовника  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. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

По подразбиране фурната е програмирана да работи с мощност, по-висока от 3 kW (Hi). За да работи фурната с мощност, съвместима с електрозахранване в дома ви, по-малко от 2,9 kW (Lo), е необходимо да промените настройките. За да влезете в менюто за промяна на настройката, завъртете бутона за избиране на , след което го върнете обратно на .

ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ


За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

AIR FRY



Функцията Air Fry ви позволява да пригответе много видове храна с по-малко мазнина, което води до приятно хрупкави и здравословни ястия. Кухината на фурната се нагрява, докато вентилаторът циркулира горещ въздух. За да я използвате, поставете храната на един слой върху кошницата за Air Fry, като избягвате припокриване, и следвайте инструкциите в таблицата за готвене на Air Fry. Поставете тавата върху теления рафт и поставете тава за печене на по-ниско ниво, за да събирате трохите и капките. Избягвайте да използвате няколко тави, за да осигурите равномерно готвене.

ЕКО КОНВЕНЦИОНАЛЕН*




За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха.

При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

*Функция, използвана като референтна за декларацията за енергийна ефективност в съответствие с Регламент (ЕС) № 65/2014

Веднага след това натиснете едновременно и задръжте за пет секунди  и .



Използвайте  или , за да промените настройката, след което натиснете и задръжте  за най-малко две секунди, за да потвърдите.

3. ЗАГРЯВАНЕ 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 принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

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

ГРИЛ

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


TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

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

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.

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. Изсипете 100-120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете копчето за избор и копчето за термостат на иконата . Най-добре оставете функцията активирана за 35 минути. Активирайте функцията, когато фурната е студена, и я оставете да се охлади за 15 минути след завършване на цикъла. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА)

За отстраняване на следите от пръски чрез цикъл на нагряване с много висока температура (над 400°C).

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура.

За да активирате тази функция, преместете копчето на термостата в положение . Позицията на иконата не съответства на действително достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

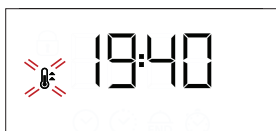
1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

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



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избиране*, или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*. Функцията няма да се стартира, ако *копчето на термостата* ще бъде на **0**, можете да зададете времето за готвене, времето за приключване на готвенето (само ако сте задали време за готвене) и таймера.

steam



За да стартирате функцията Steam, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната. Изберете функцията, като завъртите селекторния бутон по посока на часовниковата стрелка до съответната икона, и регулирайте термостатния бутон според

указанията в таблицата за готвене. Функцията ще стартира и на дисплея ще се покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване. За край на готвенето завъртете *бутона за избиране* на позиция **0**. По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

Моля, имайте предвид: Отварянето на вратичката и

ПАРА

ЛЕСНА ПАРА РИБА

ЛЕСНА ПАРА МЕСО

ЛЕСНА ПАРА ХЛЯБ

Функцията Steam позволява да постигнете отлични резултати благодарение на пускането на пара по време на програмата за готвене. Тази функция намества автоматично идеалната температура за приготвяне на широк набор от рецепти; времената за приготвяне на основните ястия са дадени в съответната готварска таблица. Винаги активирайте функцията пара, когато фурната е студена и след като сте налили 200 ml питейна вода в долната част на фурната. За да активирате функцията Steam, копчето на термостата трябва да се завърти в положение на иконата

доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето. Моля, имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

3. ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване 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, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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





Използвайте **+** или **-** , изберете необходимото време за готвене и след това натиснете , за да потвърдите.


За да активирате функцията, завъртете *ключка на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля, имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата започне да мига на дисплея, след което с помощта на **-** нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (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 текущият 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 *бутона за избиране* на позиция 0.

Функцията за забавяне на стартирането не е налична за функциите Грил и Турбо грил.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО



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




Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0, за да изключите фурната.



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

5. НАСТРОЙКА 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  "00:00" 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“.

6. ФУНКЦИЯ PYRO ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.


Не допускате деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване.

При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза Pyro.

Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "Pyro".



След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

ЗАБЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.

БЕЛЕЖКИ ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

- **Използвайте остатъчната топлина:** изключете фурната 5–10 минути преди края на готвенето, за да използвате оставащата топлина.
- **Дръжте вратата затворена:** ако е възможно, избягвайте отварянето на вратата на фурната по време на готвене, тъй като това води до загуба на топлина.
- **Гответе по-големи порции:** използвайте фурната основно за по-големи ястия (напр. месо над 1 kg) или за по-голям брой порции, за да се възползвате максимално от използваната

-
- енергия.
- **Почиствайте редовно уплътнението на вратата:** чистото уплътнение предотвратява загубата на топлина и осигурява ефективно готвене.
 - **Предварително загревайте само когато е необходимо:** загревайте фурната предварително само ако рецептата или таблицата за готвене го изисква.
 - **Избирайте тъмни тави за печене:** тъмните тави абсорбират по-добре топлината, като подобряват ефективността на готвене.
 - **Планирайте готвенето:** пригответе няколко ястия последователно, за да използвате остатъчната топлина и да избегнете допълнително предварително загреване.
 - **Изберете енергоспестяваща програма:** използвайте специалната програма ECO за по-ниска консумация на енергия. За допълнителни указания вижте таблицата за готвене.
 - **Премахнете неизползваните аксесоари:** извадете тавите или решетките, които не са необходими, за да подобрите циркулацията на топлината и да намалите топлинния капацитет на уреда.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets (Бисквити / тарталети)		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Бухтички шу		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia (Пица / фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	1/2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vols-au-vents / крекери от бутер тесто)		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пители		Да	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg (Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg)		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Печено свинско с коричка) 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3
Пилешко/заешко/патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg (Пуйка / гъска 3 kg)		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Печена риба / ен папилот (филета, цяла))		Да	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 70	3

ФУНКЦИИ						
	Традиционно	Форсиран въздух	Пица	Грил	Турбо грил	Есо конвенционален

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Toasted bread (Препечен хляб)		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices (Рибни филета / парчета)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken (Печено пиле) 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Агнешко краче / бутче)		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55	2
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Месо и картофи)		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба и зеленчуци)		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Лазаня и месо)		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Печено месо / пълнени плешки за печене)		-	170 - 180	100 - 150	3

* Обърнете храната по средата на готвенето

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

*** Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

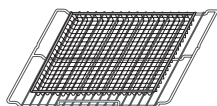
steam						
РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ml)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Fish fillets / cutlets (Рибни филета / стекове) 0,5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish 300 - 600 g (Цяла риба 300 - 600 g)	steam	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg (Цяла риба (600 g - 1,2 kg))	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast Beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg (Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg)	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Пиле / токачка / патица Цяла 1 - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck (Пиле / токачка / патица) Pieces 500 g - 1.5 kg (Парчета 500 g - 1,5 kg)	steam	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg (Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg)	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg (Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg)	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g (Хлебче 80 - 100 g)	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin (Сандвич руло в тава) 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf (Самун хляб) 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes (Багети) 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

Посоченото време включва фазата на предварително загряване: препоръчително е да поставите храната във фурната и да зададете времето на готвене, когато стартирате функцията.

ФУНКЦИИ							steam	steam	steam
	Традиционно	Форсиран въздух	Пица	Грил	Турбо грил	Есо конвенционален	Риба	Месо	Хляб
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ									
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода			

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

КАТЕГОРИЯ	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Замразена храна	Замразени пържени картофи		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Замразени пилешки хапки		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Рибни пръчици		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Зеленчуци	Пресни панирани тиквички		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Домашно приготвени пържени картофи		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Смесени зеленчуци		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Месо и риба	Пилешки гърди		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Пилешки крилца		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Паниран котлет		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Риба филе		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Моля, имайте предвид: специалната тава за Air Fry винаги трябва да се поставя върху теления рафт.

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни, разпределяйте олиото равномерно.

Препоръчваме да добавите празна тава на L1, за да събира евентуалните остатъци от мазнина, които се отделят от тавата за Air Fry по време на готвене. За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте парочистачки.

Не използвайте телена вата, абразивни почистващи препарати или абразивни/корозивни почистващи

препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

Възможно е да се използва стандартен почистващ препарат за фурни, който помага за омекотяване и отстраняване на замърсяванията, като улеснява ръчното почистване на камерата и аксесоарите.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа.

Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- За отстраняване на остатъчния котлен камък от дъното на фурната след готвене с функцията steam:☁ ви препоръчваме да изчистите вътрешната част на фурната с продукт, предоставен от отдела за следпродажбено

обслужване (следвайте инструкциите, дадени върху продукта).

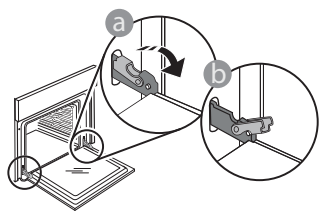
Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията steam:☁.

- Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза. Преди да активирате самопочистването, отстранете котления камък по описания по-нагоре начин.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото .
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

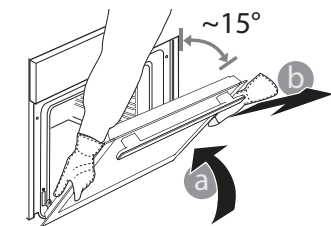
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ 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

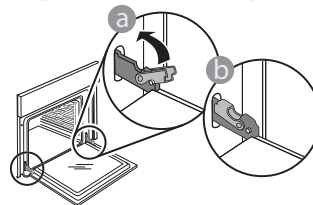


1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.



4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

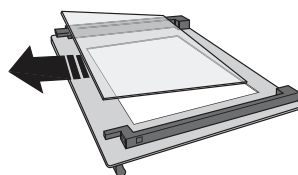
5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

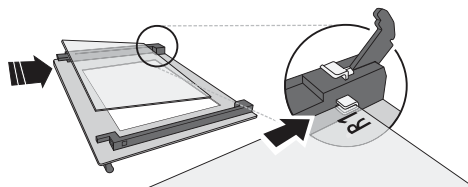
1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Включете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте халогенни лампи 25 W/230 V тип G9, T300 °C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

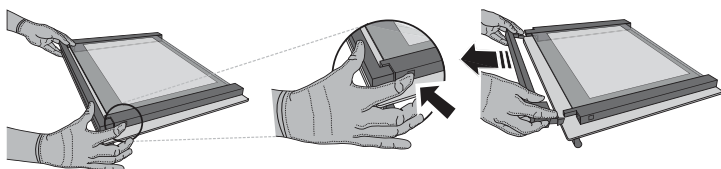


3. Поставете междинния панел (маркиран с "1R") преди да поставите отново вътрешното стъкло: За да позиционирате правилно стъклата, уверете се, че в левия ъгъл се вижда знакът "R". Първо вкарайте дългата страна на стъклото, маркирана с "R", в опорните гнезда, след което го спуснете на място. Повторете тази процедура и за двете стъкла.



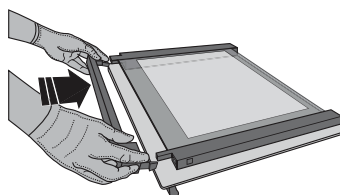
ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛАТА НА ВРАТАТА

1. След като махнете вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате 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.

4. Монтирайте отново горния край: Щракване ще укаже правилно позициониране. Уверете се, че уплътнението е здраво, преди да монтирате отново вратата.

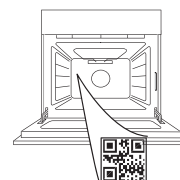


ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

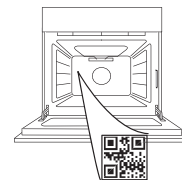
- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт docs.hotpoint.eu
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.




**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
HOTPOINT-ARISTON**

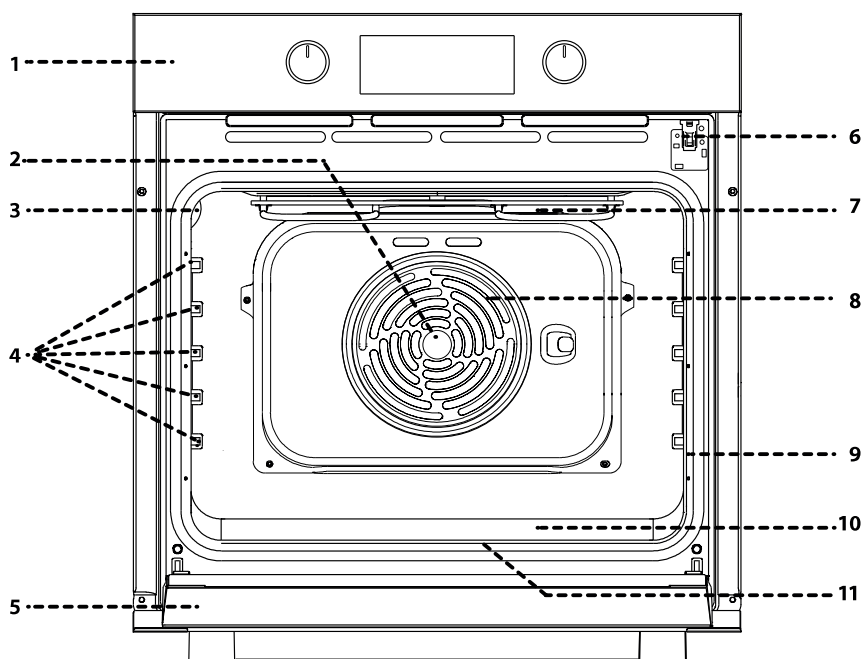
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



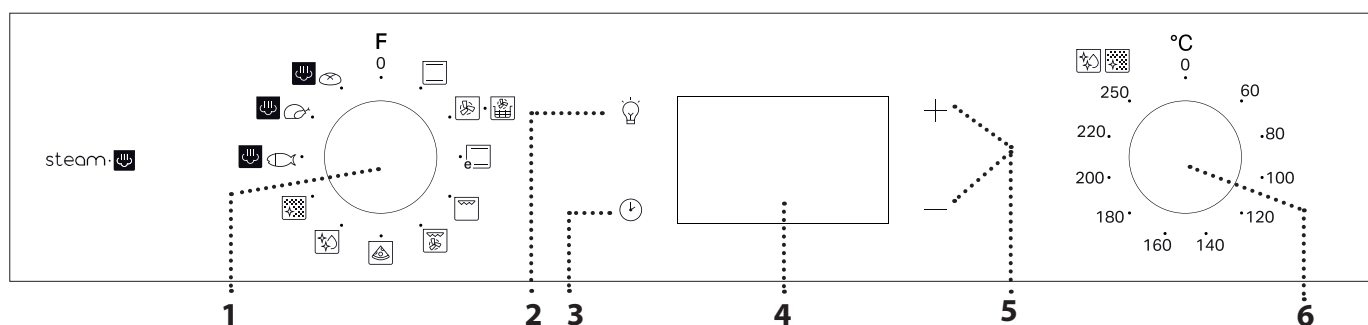
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las
Instrucciones de seguridad.**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior / grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. steam cavidad para agua potable
11. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta 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 las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.

Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

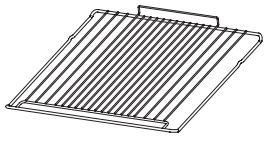
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

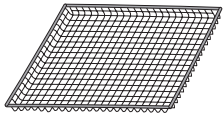
ACCESORIOS

REJILLA



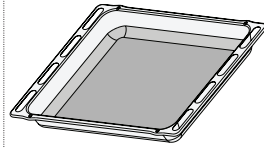
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE *



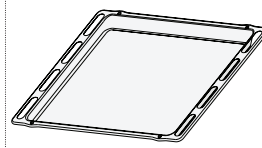
Este accesorio está diseñado para ser utilizado al cocinar alimentos con la función Air Fry, garantizando un punto crujiente óptimo para su comida. Para utilizarla, coloque la bandeja en el estante de alambre. Se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

GRASERA *



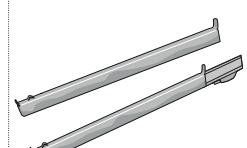
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente
El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

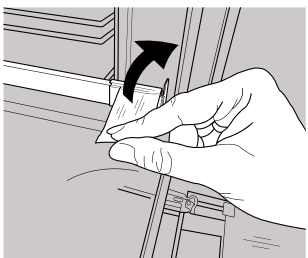
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

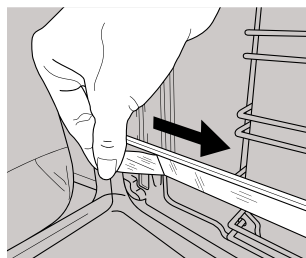
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



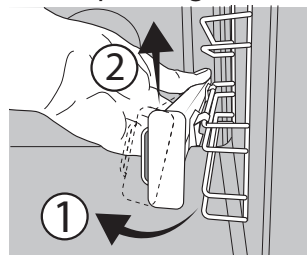
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

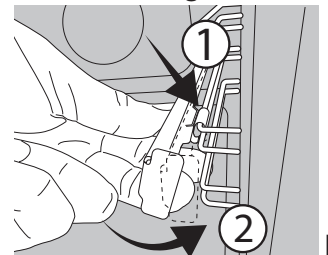
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]






[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES



1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.


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 + o — y del reloj  empiecen a parpadear en la pantalla.



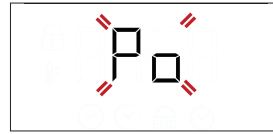
Utilice + o — para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o — para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.


Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones. Para cambiar el menú, gire al selector a , luego vuelva a ponerlo en 0.

Pulse y mantenga pulsado + y — durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice + o — para cambiar el ajuste y, a continuación, pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

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

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

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



AIRE FORZADO

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



FREÍR CON AIRE

La función Air Fry permite cocinar muchos tipos de alimentos con menos aceite, obteniendo platos agradablemente crujientes y saludables. La cavidad del horno se calienta mientras el ventilador hace circular aire caliente.

Para utilizarla, coloque los alimentos en una sola capa en la cesta Air Fry, evitando que se superpongan, y siga las instrucciones de la tabla de cocción Air Fry. Coloque la bandeja en el estante de alambre e introduzca una bandeja de horno en un nivel inferior para recoger las migas o goteos. Evite utilizar varias bandejas para garantizar una cocción uniforme.



ECO CONVENCIONAL*

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 .

Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 65/2014



GRILL

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



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasa 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.




PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



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 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hasta el

icono . Es preferible utilizar la función durante 35 minutos. Active la función cuando el horno esté frío y déjelo enfriar durante 15 minutos una vez finalizado el ciclo. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA)

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el mando del termostato a la posición . La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

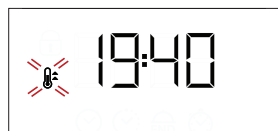
Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

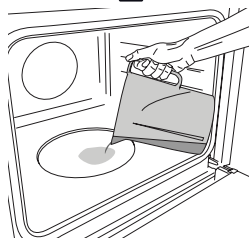
MANUAL

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



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*. La función no se iniciará si el *mando del termostato* está en **0**; podrá ajustar el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción (sólo si ha ajustado un tiempo de cocción) y un temporizador.

steam: 



Para poner en marcha la función Vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando el mando selector en sentido horario hasta el icono correspondiente y ajuste el mando del termostato según las indicaciones

de la tabla de cocción. La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el botón de selección a la posición **0**. Durante la cocción al vapor no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.


Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

VAPOR 


PESCADO AL VAPOR FÁCIL  


CARNE AL VAPOR FÁCIL  

PAN AL VAPOR FÁCIL  

La función Vapor permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Vapor, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono .

3. PRECALENTANDO

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



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

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.


4. COCCIÓN PROGRAMADA

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.

Nota: 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 parpadeen en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* 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.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

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 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL 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 "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para establecer el tiempo que desee y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

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

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

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

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

NOTAS

- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre nunca ollas o sartenes sobre la base del horno, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos sobre la puerta ni se apoye en la puerta.

NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- **Aproveche el calor residual:** apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final de la cocción para utilizar el calor restante.
- **Mantenga la puerta cerrada:** siempre que sea posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que esto provoca la pérdida de calor.
- **Cocine porciones más grandes:** utilice el horno principalmente para platos de mayor tamaño (por ejemplo, carnes de más de 1 kg) o para un mayor número de raciones, a fin de aprovechar al máximo la energía utilizada.
- **Limpie regularmente la junta de la puerta:** una junta limpia evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficiente.
- **Precaliente solo cuando sea necesario:** precaliente el horno únicamente si la receta o la tabla de cocción lo recomienda.
- **Elija bandejas de color oscuro:** las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficiencia de cocción.
- **Planifique la cocción:** prepare varios platos de forma consecutiva para aprovechar el calor residual y evitar precalentamientos adicionales.
- **Seleccione el programa de ahorro energético:** utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para obtener indicaciones adicionales.
- **Retire los accesorios no utilizados:** retire las

bandejas o rejillas que no sean necesarias para mejorar la circulación del calor y reducir la capacidad térmica del aparato.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	3
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4 2
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (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
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero/ternera / carne de res/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	3

FUNCIÓNES						
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Convencional

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Graspera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Graspera / bandeja pastelera	Graspera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Dé 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.

steam

RECETA	FUNCIÓN	Agua (ml)	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Pescado entero 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15-30	3
Pescado entero 600 g - 1,2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif poco hecho 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg	steam	200	-	200-220	55 - 75	2
Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	200-220	40 - 60	3
Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Cordero / ternera / buey 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Pan pequeño 80 - 100 kg	steam	200	-	200-220	30 - 45	3
Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Barra de pan 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50-100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	200	-	200-220	30 - 45	3

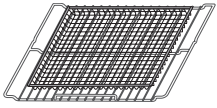
El tiempo indicado incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción al iniciar la función.

FUNCIÓNES							steam	steam	steam
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Convencional	Pescado	Carne	Pan

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Graspera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Graspera / bandeja pastelera	Graspera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

CATEGORÍA	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Alimentos congelados	Patatas Fritas Congeladas		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Nuggets de pollo congelados		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Palitos de pescado		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Verduras	Calabacín fresco empanado		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Patatas fritas caseras		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Verduras variadas		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Carne y pescado	Pechugas de pollo		1-4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Alitas de pollo		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Chuleta empanada		1-4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Filete de pescado		1-4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Nota: la bandeja especial Air Fry debe colocarse siempre en el estante de alambre.

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Sugerimos colocar una bandeja vacía en el Nivel 1 para recoger eventuales residuos de grasa provenientes de la bandeja Air Fry durante la cocción. Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección. El horno debe desconectarse de

la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ayudar a ablandar y eliminar los residuos, facilitando la limpieza manual de la cavidad y de los accesorios.

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.
- Para eliminar los restos de cal del fondo de la cavidad después de la cocción steam, recomendamos limpiar la cavidad con los

productos proporcionados por el Servicio Postventa (siga las instrucciones adjuntas al producto).

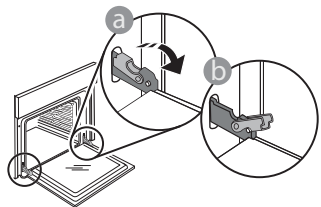
Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 steam ciclos de cocción.

- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

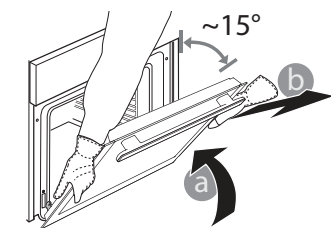
ACCESORIOS

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA



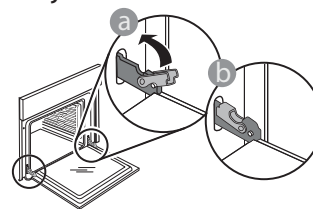
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se

salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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



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

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

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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

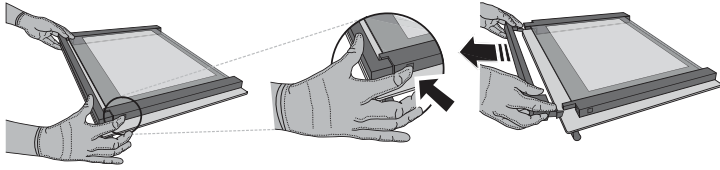
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada

específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

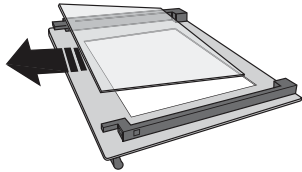
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

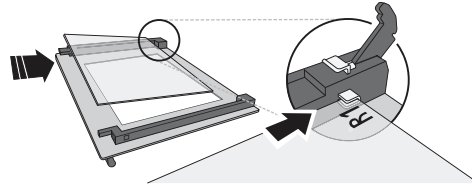
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



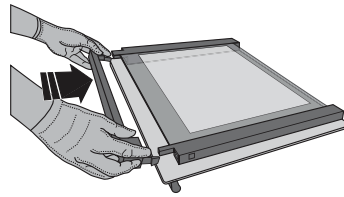
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de volver a colocar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



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.

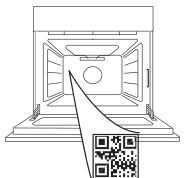


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.

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

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

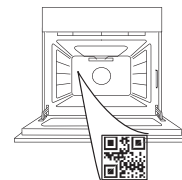




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

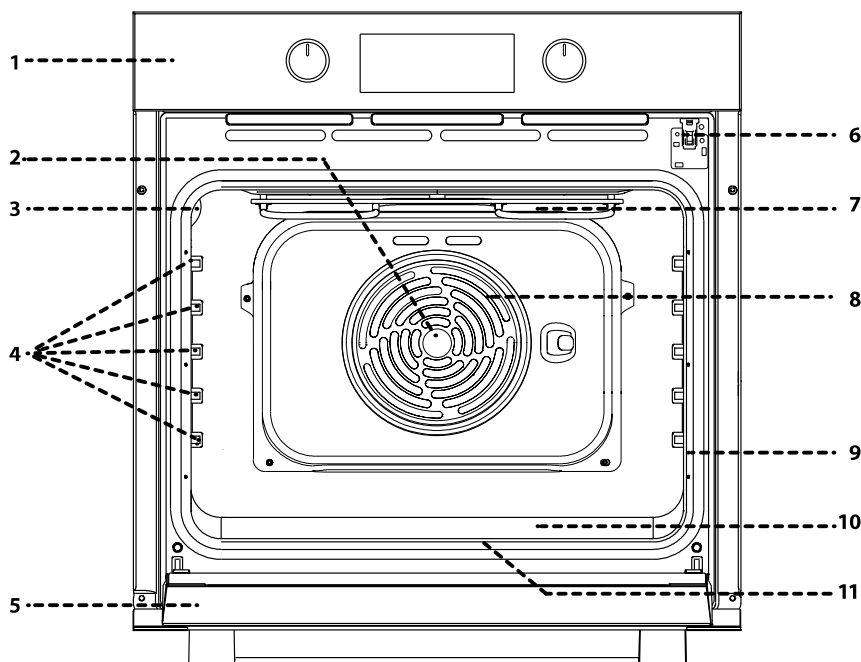
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



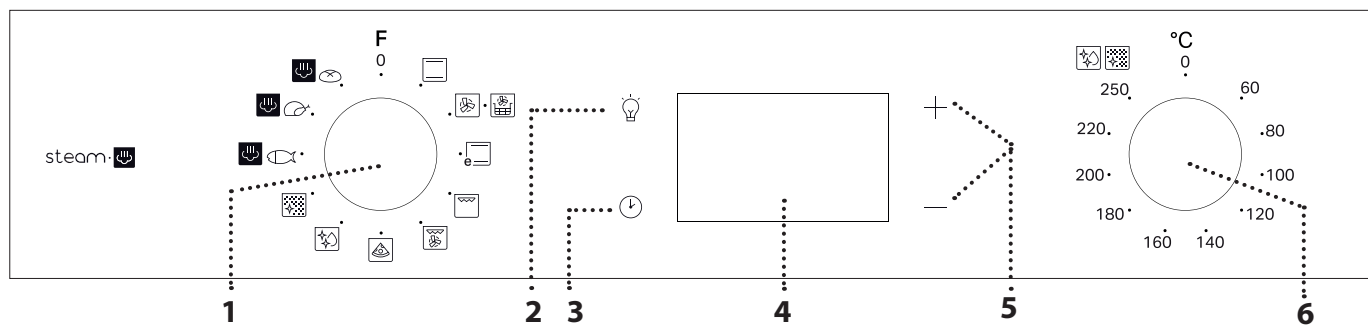
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1. Pannello dei comandi
- 2. Ventola
- 3. Luce
- 4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
- 5. Porta
- 6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
- 7. Resistenza superiore / grill
- 8. Resistenza circolare (non visibile)
- 9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
- 10. Cavità steam per l'acqua potabile
- 11. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LAMPADA

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

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

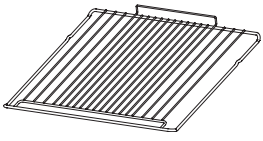
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

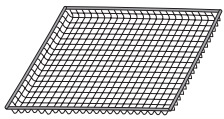
ACCESSORI

GRIGLIA



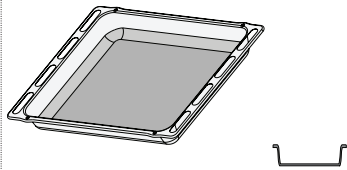
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



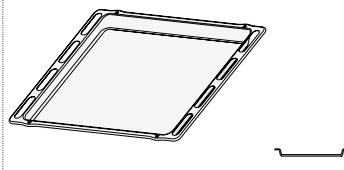
Questo accessorio è stato progettato per essere utilizzato quando si cucinano cibi con la funzione Air Fry, garantendo una croccantezza e una friabilità ottimali per i cibi. Per l'uso, posizionare la teglia sulla griglia. È lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia.

LECCARDA*



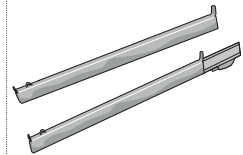
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

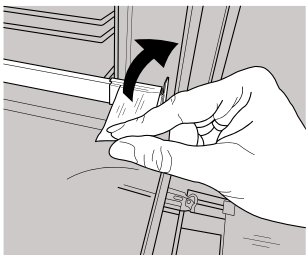
INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

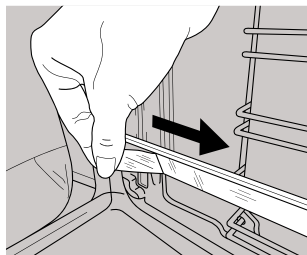
In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



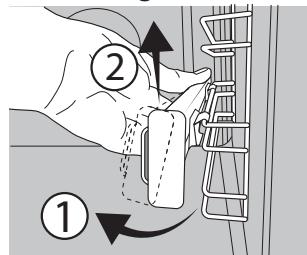
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

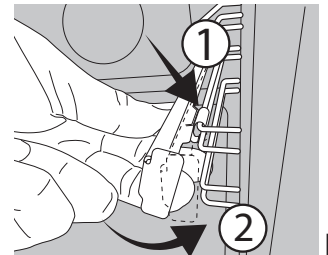
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]








[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI







1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.


PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: Premere  fino a quando l'icona  e le due cifre dell'ora  o  e dell'orologio  iniziano a lampeggiare sul display.







Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. utilizzare  o  per impostare i minuti e premere  per confermare.

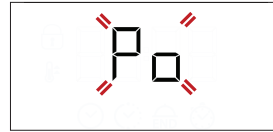
Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.




2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni. Per accedere

alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su , quindi riportarla su .

Subito dopo, premere  e  per cinque secondi.



Usare  o  per cambiare l'impostazione, quindi premere  per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

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



FRITTURA AD ARIA

La funzione Air Fry consente di cucinare molti tipi di alimenti con meno olio, ottenendo piatti piacevolmente croccanti e salutari. La cavità del forno si riscalda mentre la ventola fa circolare l'aria calda.


Per l'utilizzo, posizionare gli alimenti in un unico strato sul cestello Air Fry, evitando di sovrapporli, e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry. Posizionare la teglia sulla griglia e inserire una teglia a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole o gocce.

Evitare di utilizzare più teglie per garantire una cottura uniforme.



ECO STATICO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti.

In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

* Funzione utilizzata come riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica ai sensi del Regolamento (UE) n. 65/2014



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane.

Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.




PIZZA

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




DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 100-120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15 minuti al termine del ciclo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI)


Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (oltre 400°C). Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

VAPORE

PESCE AL VAPORE FACILE 

CARNE AL VAPORE FACILE 

PANE AL VAPORE FACILE

La funzione Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Vapore, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

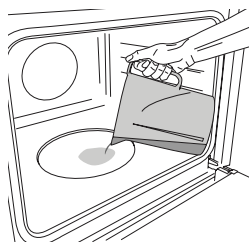
MANUALE

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



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*. La funzione non si avvierà fino a quando la *manopola termostato* sarà su **0**. Sarà possibile impostare durata di cottura, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata di cottura) e timer.

steam: 




Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario il selettore fino all'icona corrispondente e regolare il comando del termostato in base alle indicazioni riportate nella tabella di cottura. La funzione si avvia


e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

Note: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

3. PRERISCALDAMENTO

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

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

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

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

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



DURATA

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





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


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

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

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



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

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

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

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

FINE COTTURA



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




Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione diversa o su 0 per spegnere il forno.



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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento. Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare + o — per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

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


Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del*

termostato sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.















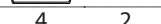





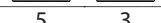





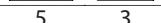


































NOTE

- Non coprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non trascinare mai pentole o padelle sul fondo del forno, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non posizionare pesi sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- **Sfruttare il calore residuo:** spegnere il forno 5–10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore rimanente.
- **Tenere la porta chiusa:** se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, poiché ciò provoca dispersione di calore.
- **Cuocere porzioni più grandi:** utilizzare il forno principalmente per pietanze di grandi dimensioni (ad es. carni oltre 1 kg) o per più porzioni, per sfruttare al massimo l'energia consumata.
- **Pulire regolarmente la guarnizione della porta:** una guarnizione pulita evita perdite di calore e garantisce una cottura efficiente.
- **Preriscaldare solo quando necessario:** preriscaldare il forno solo se previsto dalla ricetta o indicato nella tabella di cottura.
- **Scegliere teglie di colore scuro:** le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza di cottura.
- **Pianificare la cottura:** preparare più pietanze in sequenza per sfruttare il calore residuo ed evitare preriscaldamenti aggiuntivi.
- **Selezionare il programma a risparmio energetico:** utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo di energia. Fare riferimento alla tabella di cottura per ulteriori indicazioni.
- **Rimuovere gli accessori non utilizzati:** togliere teglie o griglie non necessarie per migliorare la circolazione del calore e ridurre la capacità termica dell'apparecchio.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	3 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	40 - 60	4 1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2 
		Sì	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230-250	10 - 25	4 2 
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3 
Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	3 

FUNZIONI	 Statico	 Termoventilato	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco statico
----------	---	--	---	---	---	---

ACCESSORI	 Griglia	 Teglia o tortiera su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua
-----------	---	--	---	---	--

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

*** Tempo di cottura approssimativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

steam

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (ml)	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Fish fillets / cutlets (Filetti di pesce/ cotolette) 0,5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish (Pesce intero) 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish (Pesce intero) 600 g - 1,2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast beef al sangue 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Stinco di agnello 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Pollo/faraona/anatra Pezzi 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Pollo/tacchino/anatra Intero 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Agnello/Manzo/Maiale 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Pane piccolo 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Panino per sandwich in teglia 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Pagnotta di pane 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

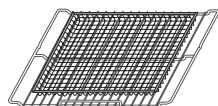
Il tempo indicato comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di introdurre gli alimenti nel forno e di impostare il tempo cottura all'avvio della funzione.

FUNZIONI							steam	steam	steam
	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco statico	Pesce	Carne	Pane

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

CATEGORIA	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
Alimenti surgelati	Patate fritte surgelate		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Nugget di pollo surgelati		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Bastoncini di pesce		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Verdure	Zucchini freschi impanati		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Verdure miste		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Carne e pesce	Petto di pollo		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Alette di pollo		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Nota: la speciale teglia Air Fry deve essere sempre posizionata sulla griglia.

Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio in modo uniforme.

Si consiglia di aggiungere una teglia vuota sul Livello 1 per raccogliere eventuali residui di grasso provenienti dalla teglia per frittura ad aria durante la cottura.

Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitori a vapore.
Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti

abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio. Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di

manutenzione.
It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam[®], si consiglia di pulire la cavità con i prodotti disponibili presso

il Servizio Assistenza (seguire le istruzioni allegate al prodotto).

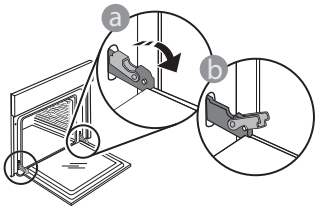
Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam[®].

- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

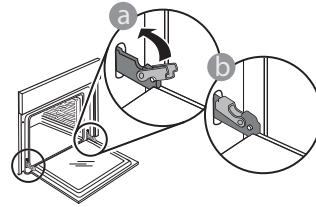
ACCESSORI

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

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA



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

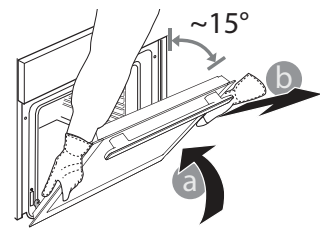


4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.

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



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e

tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

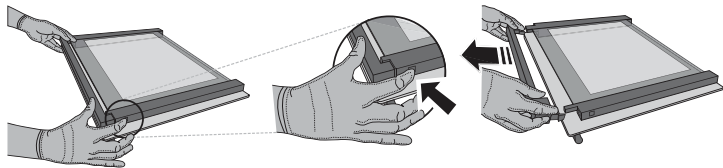
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

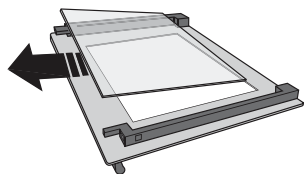
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

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

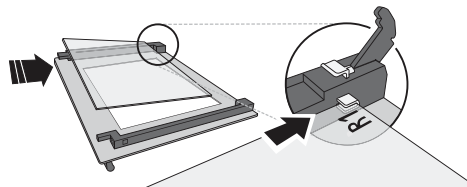


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

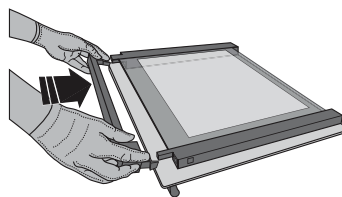


3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R")

prima di rimontare il pannello interno: Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



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

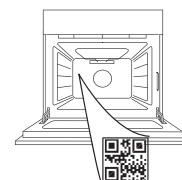


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.

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

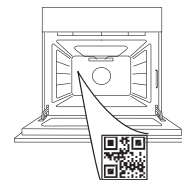
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia).
Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati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




**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
HOTPOINT-ARISTON**

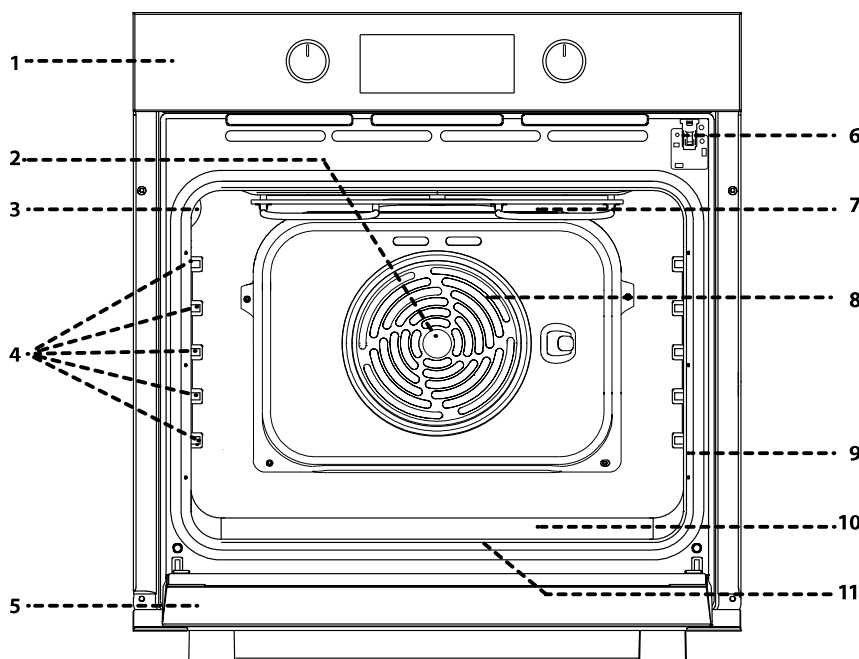
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

**SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII**



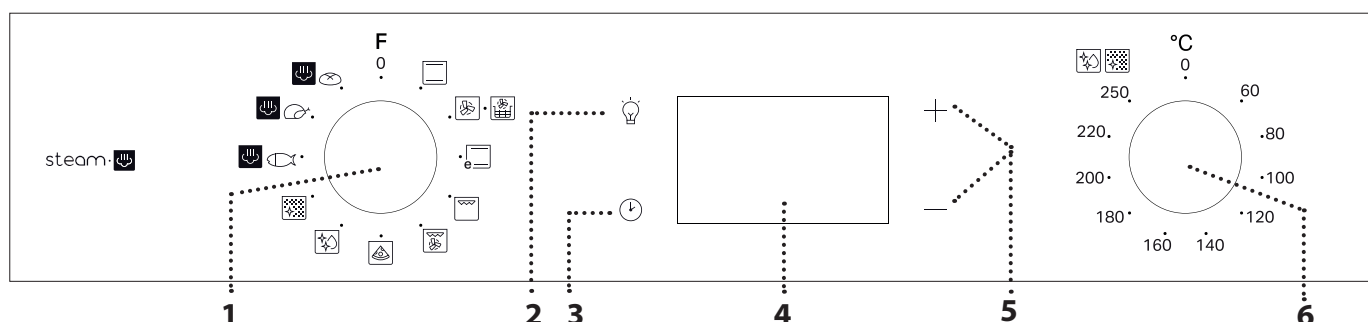
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție
instrucțiunile privind siguranța.**

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă (blochează ușă în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. steam locaș pentru apă potabilă
11. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

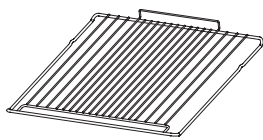
Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

Hotpoint

ARISTON

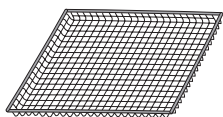
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

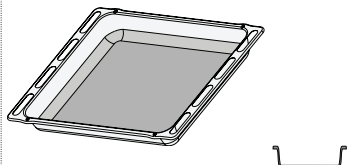
TAVĂ DE AER CALD*



Acest accesoriu este conceput pentru a fi utilizat atunci când gătiți alimente cu funcția de aer cald, asigurând o textură crocantă optimă pentru mâncarea dumneavoastră. Pentru a utiliza, așezați tava pe grătarul metalic. Pentru o curățare ușoară, se poate spăla în mașina de spălat vase.

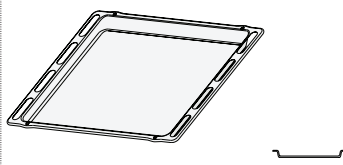
* Disponibil numai la anumite modele
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



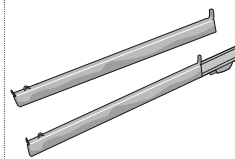
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

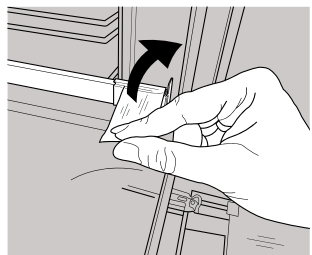
INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

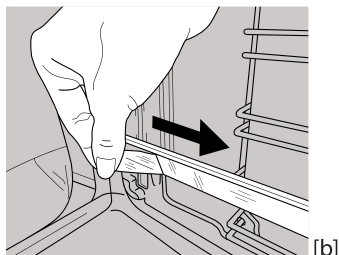
Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil. Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂȚARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



[a]



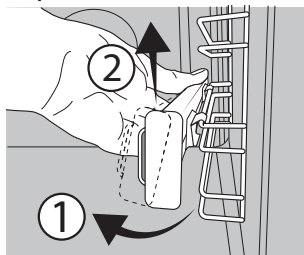
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

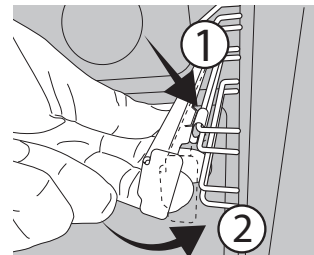
Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



[c]






[d]

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR



1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
2. Pentru a re poziționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI



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



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

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

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

În mod implicit, cuptorul este programat să funcționeze la o putere mai mare de 3 kW (Hi - Nivel ridicat). Pentru a utiliza cuptorul la o putere care este compatibilă cu o rețea de alimentare cu energie a locuinței mai mică de 2,9 kW (Lo - Redus), va trebui să modificați setările. Pentru a accesa meniul de modificare, rotiți butonul de selectare în poziția , apoi rotiți-l înapoi în poziția .

FUNCȚII

CONVENȚIONAL

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

AER FORȚAT


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

PRĂJIRE CU AER

Funcția de aer cald vă permite să gătiți multe tipuri de alimente cu mai puțin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută și sănătoasă. Interiorul cuptorului se încălzește în timp ce ventilatorul circulă aerul cald. Pentru utilizare, așezați alimentele într-un singur strat în coșul Air Fry, evitând suprapunerea, și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu aer cald. Așezați tava pe grătarul metalic și introduceți o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.


Evitați utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.

ECO CONVENȚIONAL*

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

Apăsați și mențineți apăsați + și — timp de cinci secunde imediat după aceasta.



Utilizați + sau — pentru a modifica setarea, apoi apăsați și mențineți apăsat  cel puțin două secunde pentru a confirma.

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

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

* Funcție utilizată ca referință pentru declarația de eficiență energetică, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine.

Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL

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

PIZZA

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

DIAMOND CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul

termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcției timp de 35 de minute. Activați funcția atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15 minute. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.



CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C).

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Pentru a activa această funcție, mutați butonul termostatului pe . Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura reală atinsă în timpul ciclului de curățare.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

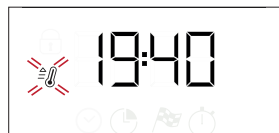
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

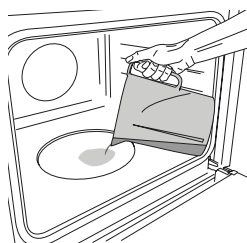
MANUAL

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



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*. Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* va fi setat pe **0**, puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă ați setat o durată de preparare) și un temporizator.

steam



Pentru a porni funcția Preparare la aburi, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob according to the indications on the cooking table. Funcția va porni și pe

afișaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea. Pentru a finaliza prepararea, rotiți butonul de selectare în poziția **0**. În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

ABURI

PREPARAREA UȘOARĂ LA ABURI A PEȘTELUI

PREPARAREA UȘOARĂ LA ABURI A CĂRNII

PREPARAREA UȘOARĂ LA ABURI A PÂINII

Funcția Abur permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea aferent. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității. Pentru a activa funcția Abur, butonul termostatului trebuie rotit în poziția pictogramei .

Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

3. PREÎNCĂLZIRE

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

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

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

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

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

DURATĂ

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





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

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


Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați **-** pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare

a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



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

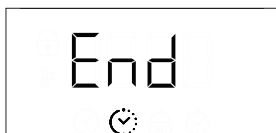
Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

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

FINALIZAREA PREPARĂRII



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




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



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

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit. Apăsați în mod repetat  până când pictograma  și „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau — pentru a seta ora dorită și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

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

6. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO


Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în

care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro.

Evitați activarea ciclului de curățare Pyro în prezența reziduurilor de calcar.

Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcția de curățare automată, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la  pictogramă. Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.



Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

NOTE
















































































- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

NOTE PRIVIND EFICIENȚA ENERGETICĂ






- **Profitați de căldura reziduală:** opriți cuptorul cu 5–10 minute înainte de finalul procesului de gătire pentru a utiliza căldura rămasă.
- **Mențineți ușa închisă:** dacă este posibil, evitați deschiderea ușii cuptorului în timpul gătirii, deoarece acest lucru duce la pierderi de căldură.
- **Gătiți porții mai mari:** utilizați cuptorul în principal pentru preparate de dimensiuni mai mari (de exemplu, carne de peste 1 kg) sau pentru un număr mai mare de porții, pentru a valorifica la maximum energia consumată.
- **Curățați regulat garnitura ușii:** o garnitură curată previne pierderile de căldură și asigură o gătire eficientă.
- **Preîncălziți doar când este necesar:** preîncălziți cuptorul numai dacă rețeta sau tabelul de gătire recomandă acest lucru.
- **Alegeți tăvi de culoare închisă:** tăvile închise la culoare absorb mai bine căldura, îmbunătățind eficiența gătirii.
- **Planificați gătitul:** pregătiți mai multe preparate succesiv pentru a utiliza căldura reziduală și a evita preîncălziri suplimentare.

-
- **Selectați programul de economisire a energiei:** utilizați programul ECO dedicat pentru un consum redus de energie. Consultați tabelul de gătire pentru informații suplimentare.
 - **Îndepărtați accesoriile neutilizate:** scoateți tăvile sau grătarele de care nu aveți nevoie pentru a îmbunătăți circulația căldurii și pentru a reduce capacitatea termică a aparatului.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)		Da	170	30 - 50	3 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	40 - 60	4 1  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3 
		Da	160	25 - 35	3 
		Da	150	35 - 45	4 2  
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
		Da	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230-250	10 - 25	4 2  
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagna/paste la cuptor/cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 
Friptură de porc cu șorică 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	3 
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2 
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	3 

FUNCȚII						
	Convențional	Aer forțat	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco convențional

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt cu 200 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55	2
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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

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

steam

REȚETĂ	FUNCȚIE	APĂ (ml)	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește 0,5 - 2 cm	steam	200	—	190 - 210	15 - 25	3
Pește întreg 300 - 600 g	steam	200	—	190 - 210	15 - 30	3
Pește întreg 600 g - 1,2 kg	steam	200	—	180 - 200	25 - 45	3
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	steam	200	—	190 - 210	40 - 55	3
Pulpă de miel 500 g - 1,5 kg	steam	200	—	170 - 190	60 - 75	2
Pui/bibilică/rață Întreg 1 - 1,5 kg	steam	200	—	200 - 220	55 - 75	2
Pui/bibilică/rață Bucăți de 500 g - 1,5 kg	steam	200	—	200 - 220	40 - 60	3
Pui/curcan/rață Întreg 3 kg	steam	200	—	160 - 180	100 - 140	2
Miel/vită/porc 1 kg	steam	200	—	170 - 190	60 - 100	3
Pâine mică 80 - 100 g	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Chiflă pentru sandviș la tavă 300 - 500 g	steam	200	—	170 - 190	45 - 60	3
Franzelă 500 g - 2 kg	steam	200	—	160 - 170	50 - 100	2
Baghetă franceză 200 - 300 g	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3

Durata de timp indicată cuprinde etapa de preîncălzire: vă recomandăm să așezați alimentele în cuptor și să setați durata de preparare la pornirea funcției.

FUNCȚII							steam	steam	steam
	Convențional	Aer forțat	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco convențional	Pește	Carne	Pâine

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt cu 200 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

CATEGORIE	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Alimente congelate	Cartofi prăjiți, congelați		500 - 700	✓	200	20 - 30	3
	Crochete de pui congelate		500 - 700	✓	200	15 - 20	4
	Crochete de pește		500 - 700	✓	220	15 - 20	4
Legume	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400	✓	200	15 - 20	4
	Cartofi prăjiți		300 - 800	✓	200	25 - 40	4
	Legume mixte		300 - 800	✓	200	20 - 35	4
Carnă și pește	Piept de pui		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4
	Aripioare de pui		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4
	Cotlet pane		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4
	File de pește		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4



Vă rugăm să rețineți: tava specială Air Fry trebuie așezată întotdeauna pe grătarul metalic.

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe nivelul 1 pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării. Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse

de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua

orice fel de operație de întreținere.


Este posibil să se utilizeze un detergent standard pentru cuptoare pentru a ajuta la înmuierea și îndepărtarea reziduurilor, facilitând curățarea manuală a cavității și a accesoriilor.


SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Pentru a elimina calcarul din partea inferioară a cavității după steam- preparare, vă recomandăm să curățați cavitatea cu produsele furnizate de

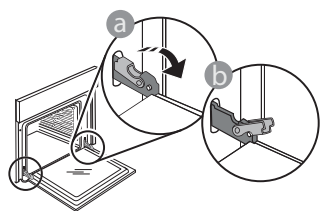
serviciul de asistență tehnică post-vânzare (vă rugăm urmați instrucțiunile atașate de produs). Curățarea este recomandată cel puțin la fiecare 5 - 10 steam- cicluri de preparare.

- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolitic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului conform descrierii de mai sus.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

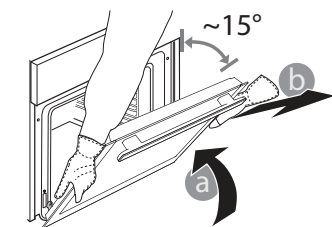
ACCESORII

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII



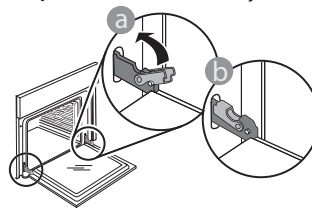
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



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

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

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



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

Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de

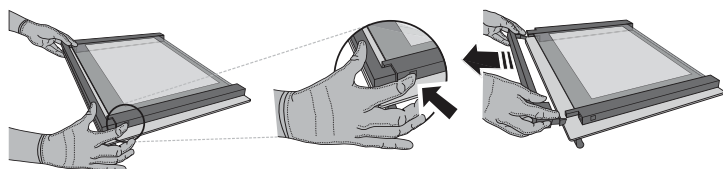
alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).Becurile sunt disponibile

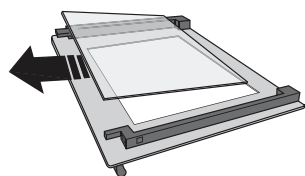
la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârful degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

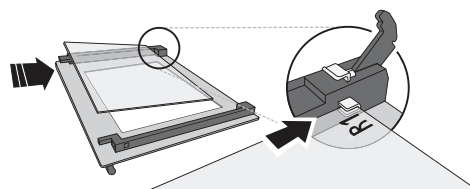
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



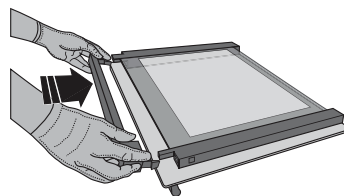
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



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

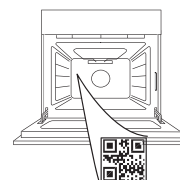


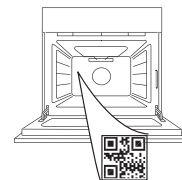
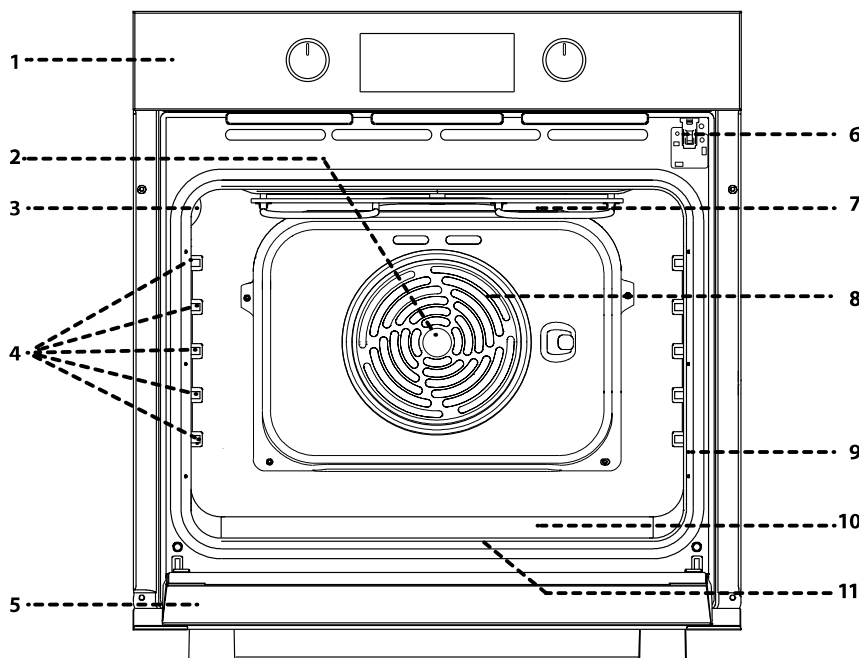
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oprii și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defect cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește.	Temperatură prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția. Selectați o funcție diferită.

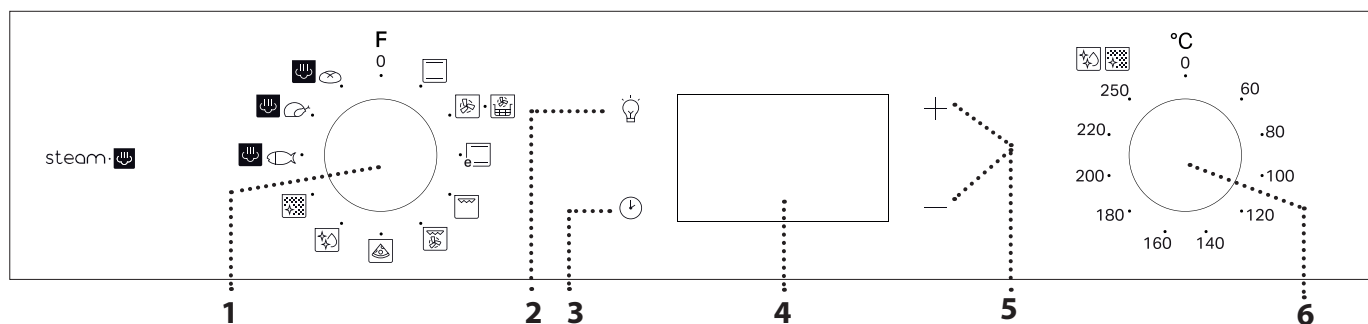
Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.




**HVALA ŠTO STE KUPILI HOTPOINT-ARISTON PROIZVOD**Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA****Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.****OPIS PROIZVODA**

1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)
7. Gornji grejač / roštilj
8. Kružni grejač (nije vidljiv)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. steam:☁️ prorez za vodu za piće
11. Donji grejač (ne vidi se)

OPIS KONTROLNE TABLE**1. DUGME ZA ODABIR**

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač 0 na položaj kako biste isključili rernu.

2. OSVETLJENJEKada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.**3. PODEŠAVANJE VREMENA**

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

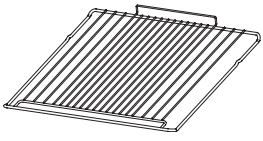
6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

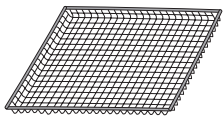
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



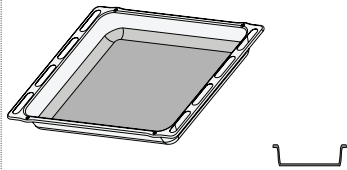
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



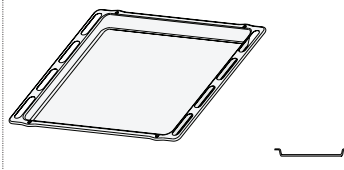
Ovaj dodatni pribor je dizajniran za upotrebu prilikom pripreme hrane pomoću funkcije Air Fry, a obezbeđuje optimalnu hrskavost i krckavost hrane. Za upotrebu, stavite posudu na žičanu rešetku. Može se prati u mašini za pranje sudova radi lakšeg čišćenja.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



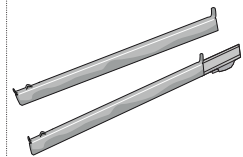
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

* Dostupno samo na određenim modelima
Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

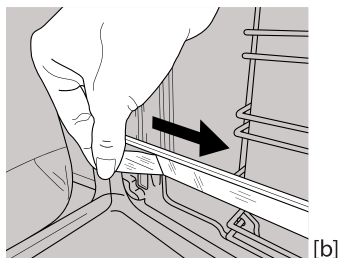
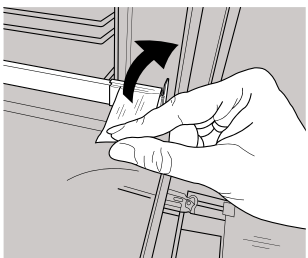
STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće. Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.

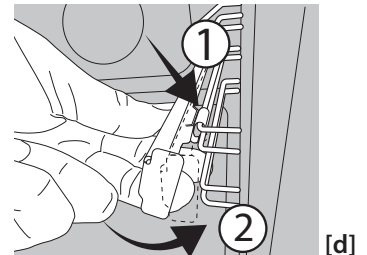
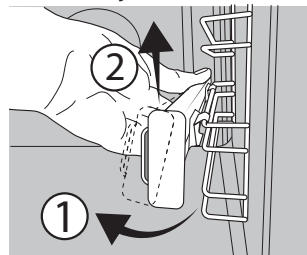


UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).






UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA



1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA



Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte  dok ikona  i dve cifre za vreme + ili — i sat  ne počnu da trepere na ekranu.



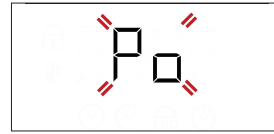
Koristite + ili — da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili — da podesite minute i pritisnite  za potvrdu.


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

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Rerna je podrazumevano programirana da radi na snazi većoj od 3 kW (Hi). Da biste rukovali pećnicom na jačini struje koja je kompatibilna sa kućnim dovodom električne energije manjim od 2,9 kW (Lo), potrebno je da promenite podešavanja. Da biste prešli na meni za promenu, okrenite dugme za biranje na , a zatim ga ponovo okrenite na .

Pritisnite i zadržite + i — pet sekundi odmah nakon toga.



Koristite + ili — za promenu podešavanja, zatim pritisnite i zadržite  najmanje dve sekunde za potvrdu.

3. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

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

FUNKCIJE



CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

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



AIR FRY

Funkcija Air Fry omogućava da pripremate razne vrste hrane sa manje ulja, što za rezultat daje fino hrskave i zdrave obroke. Unutrašnjost rerne se zagreva dok ventilator obavlja cirkulaciju vrelog vazduha.


Za upotrebu, stavite hranu u jednom sloju u Air Fry korpu, tako da se ne preklapa i sledite uputstva iz Air Fry tabele za pripremu hrane. Stavite posudu na žičanu rešetku i ubacite pleh za pečenje na niži nivo kako bi sakupio mrve i kapanje.

Ne koristite više posuda kako bi pečenje bilo ujednačeno.



ECO CONVENTIONAL*

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.

Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

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



GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju.

Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.




PIZZA (PICA)

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



DIAMOND CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C). Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Da biste aktivirali ovu funkciju, pomerite dugme termostata na (ikona na kontrolnoj tabli). Položaj ikone se ne poklapa sa stvarnom temperaturom koja je dostignuta tokom ciklusa čišćenja.

PARA

EASY STEAM RIBA

EASY STEAM MESO

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

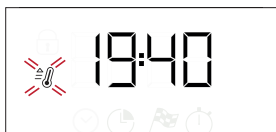
Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašiće se zvučni signal.



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

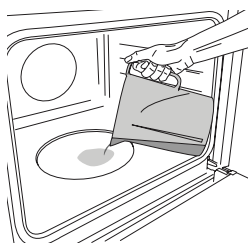
PRIRUČNIK

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



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 položaju 0. Možete da podesite vreme pečenja, vreme završetka pečenja (samo ako je podešeno vreme pečenja) i tajmer.

steam



Da biste pokrenuli funkciju Steam (Para), sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne. Odaberite funkciju okretanjem selektorskog dugmeta u smeru kazaljke na satu do odgovarajuće ikone i podesite termostatsko dugme prema uputstvima iz tabele za pečenje.

Funkcija se pokreće, a na displeju se prikazuje trenutno doba dana. Nije potrebno predzagrevanje. Za završetak pečenja, okrenite dugme za biranje na položaj 0. Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikada ne dolivajte vodu.

Obratite pažnju na sledeće: Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikad ne dosipajte vodu..

EASY STEAM HLEB

Funkcija Steam omogućava postizanje izvrsnih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija automatski uspostavlja idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; vreme pečenja glavnih jela je prikazano u odgovarajućoj tabeli za pečenje. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate 200 ml vode za piće na dno pećnice. Da biste aktivirali funkciju Steam, potrebno je da dugme termostata bude okrenuto na položaj ikone

3. PREDZAGREVANJE

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

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

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili — da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite za potvrdu.

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

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate sve dok ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću — resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA / ODLOŽENOG 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 ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili — da podesite vreme kada želite da se pečenje završi 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.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0.

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

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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



Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da 0 biste isključili pećnicu.

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

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena. Pritiskajte ⏸ dok ⏸ i ikona „00:00“ i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili — da biste podesili željeno vreme i pritisnite ⏸ za potvrdu. Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritisnete ⏸ sve dok ikona ⏸ ne počne da treperi, a zatim pomoću — resetujte vreme na „00:00“.

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PYRO

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrdje naslage vlažnim sušerom pre korišćenja funkcije

Pyro (piroliza).

Izbegavajte aktiviranje pyro ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca.

Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Da biste aktivirali funkciju automatskog čišćenja, okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na ikonu . Funkcija se aktivira automatski, vrata se zaključavaju, a svetlo u pećnici se isključuje: Na displeju se naizmenično prikazuju preostalo vreme do kraja i oznaka „Pyro“.



Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- **Iskoristite preostalu toplotu:** isključite rernu 5–10 minuta pre završetka pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- **Držite vrata zatvorena:** ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer to dovodi do gubitka toplote.
- **Pripremajte veće porcije:** koristite rernu uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veći broj porcija kako biste maksimalno iskoristili potrošenu energiju.
- **Redovno čistite zaptivku vrata:** čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno pečenje.
- **Predgreivajte samo kada je potrebno:** predgreivajte rernu samo ako to preporučuju recept ili tabela pečenja.
- **Birajte tamne posude za pečenje:** tamne posude bolje apsorbuju toplotu, čime se poboljšava efikasnost pečenja.
- **Planirajte pečenje:** pripremajte više jela uzastopno kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatna predgreivanja.
- **Izaberite program za uštedu energije:** koristite namenski ECO program za nižu potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu pečenja.
- **Uklonite neiskorišćene dodatke:** uklonite plehove ili rešetke koje nisu potrebne kako biste poboljšali cirkulaciju toplote i smanjili toplotni kapacitet uređaja.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	170	30-50	3
		Da	160	30-50	2
		Da	160	40-60	4 1
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160-200	35-90	2
		Da	160-200	40-90	4 2
Biskviti / Tortice		Da	160	25-35	3
		Da	160	25-35	3
		Da	150	35-45	4 2
Princes krofne		Da	180-210	30-40	3
		Da	180-200	35-45	4 2
		Da	180-200	35-45	5 3 1
Puslice		Da	90	150-200	3
		Da	90	140-200	4 2
		Da	90	140-200	5 3 1
Pica/Fokača		Da	190-250	15-50	1 / 2
		Da	190-250	20-50	4 2
Zamrznuta pica		Da	250	10-20	3
		Da	230-250	10-25	4 2
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	180-200	40-55	3
		Da	180-200	45-60	4 2
		Da	180-200	45-60	5 3 1
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190-200	20-30	3
		Da	180-190	20-40	4 2
		Da	180-190	20-40	5 3 1
Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači		Da	190-200	45-65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	190-200	80-110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180-190	110-150	3
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200-230	50-100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170-190	30-45	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180-200	50-70	3

FUNKCIJE						
	Conventional	Forced Air	Pica	Grill	Turbo Grill	ECO Conventional

DODACI					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Tostirani hleb		5'	250	2-6	5
Ribljí fileti / komadi		-	230 - 250	15-30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15-30 *	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200-210	35-50 **	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200-210	60-90 **	3
Pečeni krompir		Da	200-210	35-55	2
Povrće gratinirano		-	200-210	25 - 55	3
Meso i krompir		Da	190-200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lasanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180-190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		-	170-180	100 - 150	3

* 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.

steam:

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti/kotleti 0,5-2 cm	steam:	200	-	190-210	15-25	3
Cela riba 300-600 g	steam:	200	-	190-210	15-30	3
Cela riba 600 g-1,2 kg	steam:	200	-	180-200	25-45	3
Krvavi biftek 1 kg	steam:	200	-	190-210	40-55	3
Jagnjeća kolenica 500 g-1,5 kg	steam:	200	-	170-190	60-75	2
Piletina / biserka / pačatina Cela 1-1,5 kg	steam:	200	-	200-220	55-75	2
Piletina / biserka / pačatina Komadi 500 g-1,5 kg	steam:	200	-	200-220	40-60	3
Piletina / ćuretina / pačatina Cela 3 kg	steam:	200	-	160-180	100-140	2
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg	steam:	200	-	170-190	60-100	3
Mali hleb 80-100 g	steam:	200	-	200-220	30-45	3
Sendvič vekna u kalupu 300-500 g	steam:	200	-	170-190	45-60	3
Vekna hleba 500 g-2 kg	steam:	200	-	160-170	50-100	2
Bageti 200-300 g	steam:	200	-	200-220	30-45	3

Navedeno vreme uključuje fazu predzagrevanja: preporučujemo da hranu stavite u pećnicu i da podesite vreme pečenja prilikom pokretanja funkcije.





















FUNKCIJE							steam:	steam:	steam:
	Conventional	Forced Air	Pica	Grill	Turbo Grill	ECO Conventional	Riba	Meso	Hleb

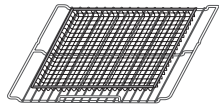
DODACI					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

Hotpoint

ARISTON

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
Zamrznuta hrana	Zamrznuti pomfrit		500 - 700	✓	200	20-30	3 	1 
	Zamrznuti pileći medaljoni		500 - 700	✓	200	15-20	4 	1 
	Ribljí štapići		500 - 700	✓	220	15-20	4 	1 
Vegetables (Povrće)	Sveže pohovane tikvice		400	✓	200	15-20	4 	1 
	Domaći pomfrit		300 - 800	✓	200	25-40	4 	1 
	Mešano povrće		300 - 800	✓	200	20-35	4 	1 
Meso i riba	Pileće grudi		1-4 cm	✓	200	20-50	4 	1 
	Pileća krilca		2300 - 800	✓	220	20-40	4 	1 
	Pohovani kotlet		1-4 cm	✓	220	15-40	4 	1 
	Ribljí file		1-4 cm	✓	200	15-25	4 	1 



Obratite pažnju na sledeće: specijalna Air Fry posuda mora uvek da se postavi na žičanu rešetku.

Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se doda prazna posuda na nivo 1 radi sakupljanja eventualnih ostataka masnoće koji cure iz Air Fry posude tokom pečenja.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/

korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerne kako bi se olakšalo omekšavanje i uklanjanje ostataka, čime se olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti rerne i dodatne opreme.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.
- Da biste uklonili preostali kamenac sa dna šupljine nakon steam-ovog pečenja, preporučujemo da šupljinu čistite proizvodima koje dostavlja postprodajni servis (sledite uputstva priložena uz

proizvod).

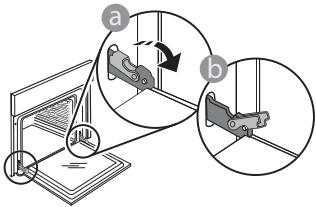
Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 steam-ovih ciklusa pečenja.

- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODACI

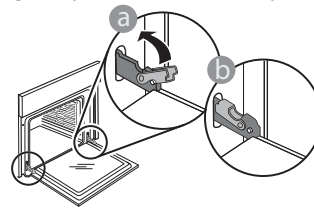
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



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

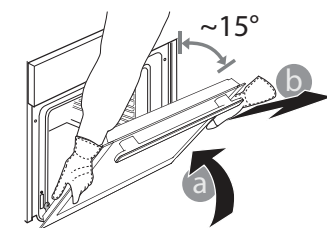
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



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

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz

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

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.

2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

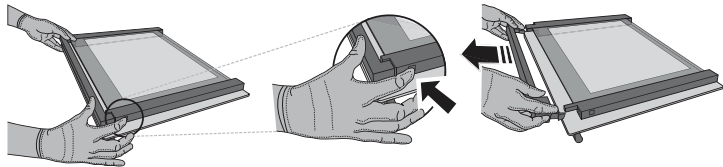
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije

pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

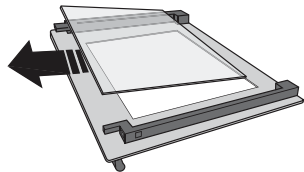
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

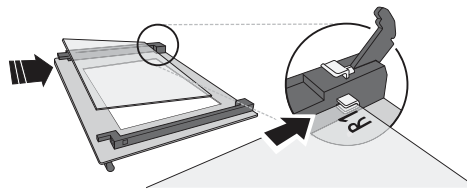
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



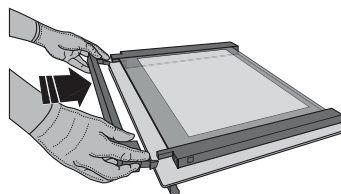
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „1R“) pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



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



OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- sa naše veb stranice **docs.hotpoint.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

