

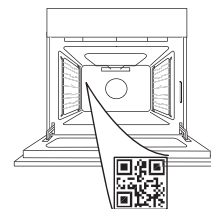

THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ ARISTON PRODUCT

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

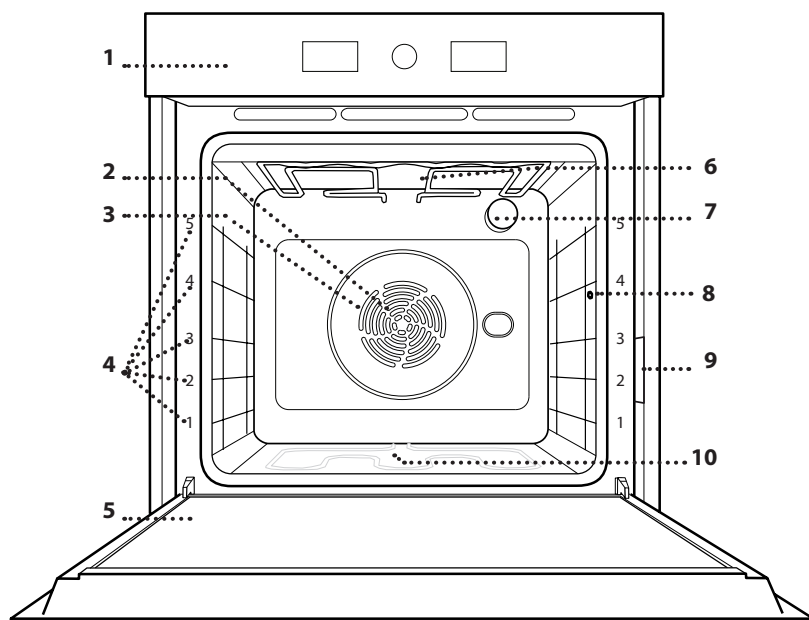


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



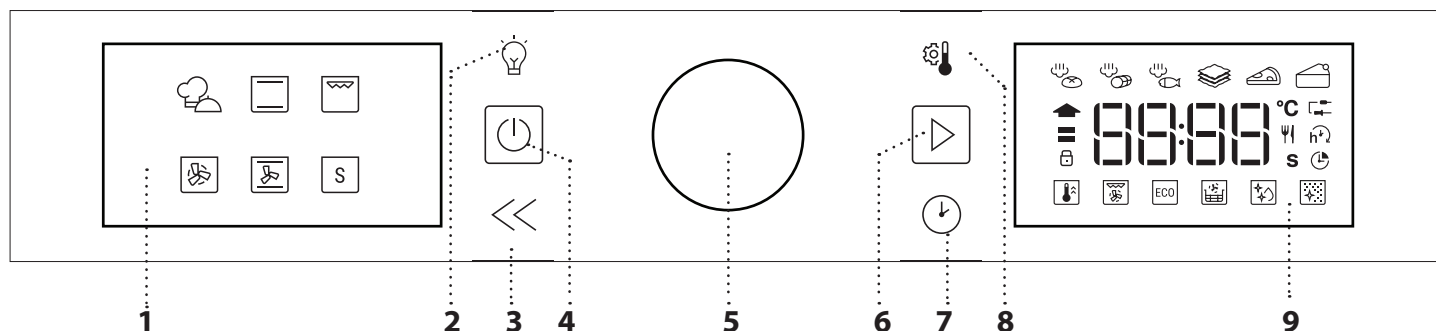
PRODUCT DESCRIPTION



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

* Available only in certain models

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. BACK

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

4. ON/OFF

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

5. ROTARY KNOB

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

8. TEMPERATURE

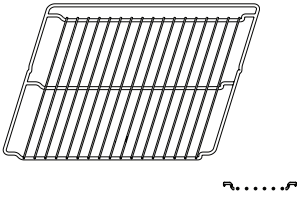
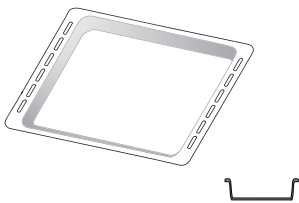
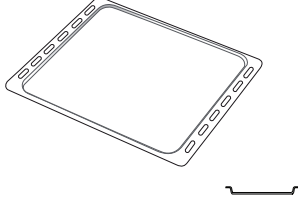
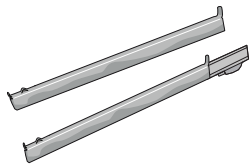
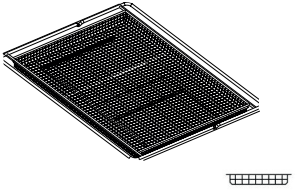
For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

Hotpoint

ARISTON

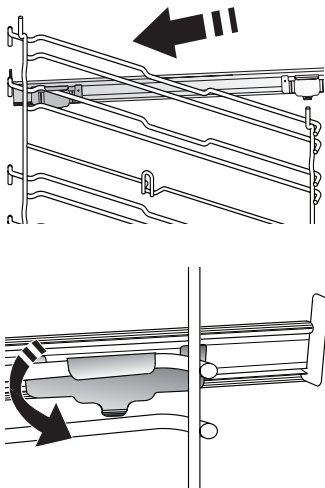
ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY *  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS *  To facilitate inserting or removing accessories.
AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.	The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service. * Available only in certain models		

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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

FUNCTIONS



MY MENU

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

- **steam**

BREAD/MEAT/FISH

The Steam Meat/Fish/Bread function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. The cooking times and the water quantity (100 / 200 ml) of the main dishes are shown in the relative cooking table that you can find online. Always activate this function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.



- **CASSEROLE**

This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

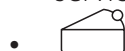


- **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.hotpoint.eu



- **PASTRY**

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



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.



CONVECTION BAKE

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



SPECIAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **ECO CYCLE**

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

- **AIR FRY / CONVECT ROAST**

Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray."

- **DIAMOND CLEAN**

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

- **PYRO**

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network

that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Please note: To change the rated current at a later point, press and hold for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

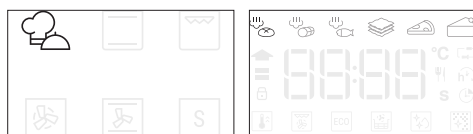
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.

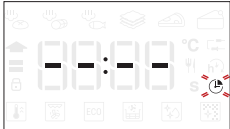
Hotpoint

ARISTON



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION



When the icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press to confirm and start the function.

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



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press or to change the temperature and cooking time settings. Press to confirm when finished.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

You can press and hold at any time to pause the function that is currently active.

4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

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

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want the oven to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

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

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or

Hotpoint

ARISTON

gives off bad odours during cooking.

Access special functions  and turn the knob to select  from menu. then press  to confirm.

Press  to start immediately the cleaning cycle, or press  to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold << for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

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

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

steam

 COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN.)	ACCESSORIES	WATER
STEAM BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60		
	Bread	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
	Cookies	one tray	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50		
	Tart	one tray	35 - 55		
STEAM MEAT	Roast	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80		
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140		
STEAM FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25		
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35		
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30		
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45		

Start the STEAM function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4 1  
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 1  
		Yes	135	50 - 90	5 4 3 1    
Tarts		Yes	170	50 - 80	5 4 3 1    
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7-12	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
		Yes	210	40 - 60	5 4 3 1    
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bread		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convect Bake	ECO	 ECO	 Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Bread	 Pizza function	 Pastry				
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water			

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40*	  
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200-220	15 - 30***	
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200-220	55 - 70**	
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	
Roast potatoes		Yes	200-220	35 - 55**	
Vegetable gratin		Yes	200-220	20 - 40**	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	   
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50	 
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120*	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 120*	

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS						ECO	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO	Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS							
	Casserole	Bread		Pizza function		Pastry	
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water		

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the “Diamond Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

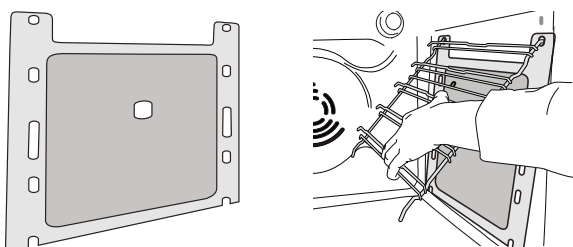
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the “Convection Bake” function. The oven must be empty during this time. Then leave the appliance to cool down before removing any remaining food residues using a nonabrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LAMP

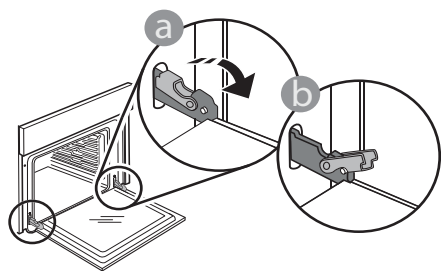
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

Hotpoint

ARISTON

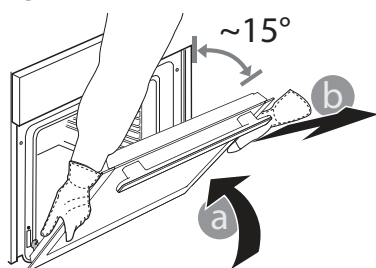
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



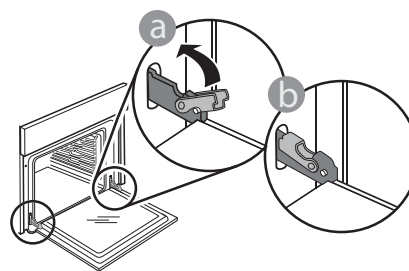
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

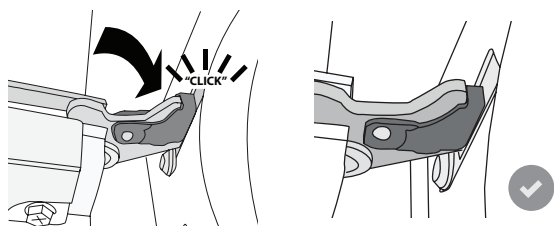


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

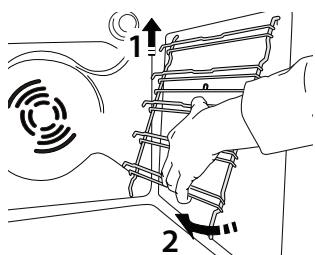


5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

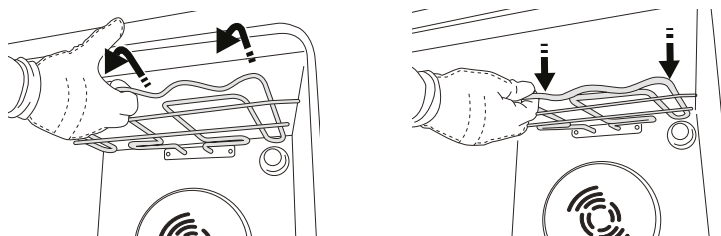
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

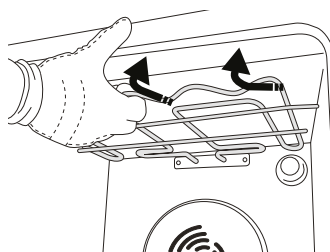
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



Hotpoint

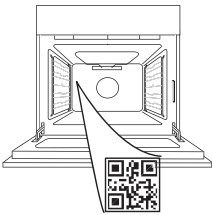
ARISTON

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

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



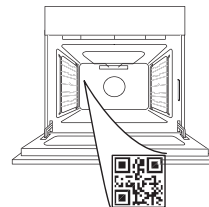


MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT/ARISTON
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.hotpoint.eu/register

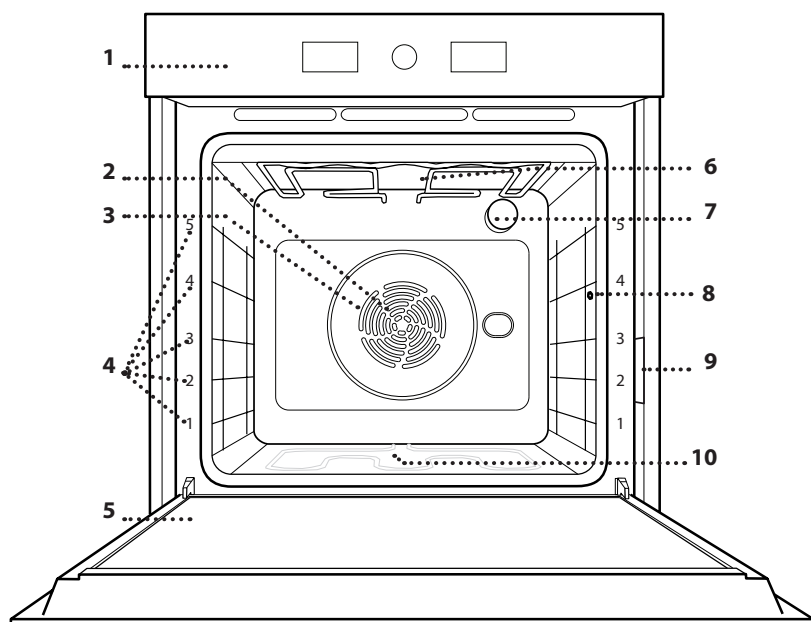


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



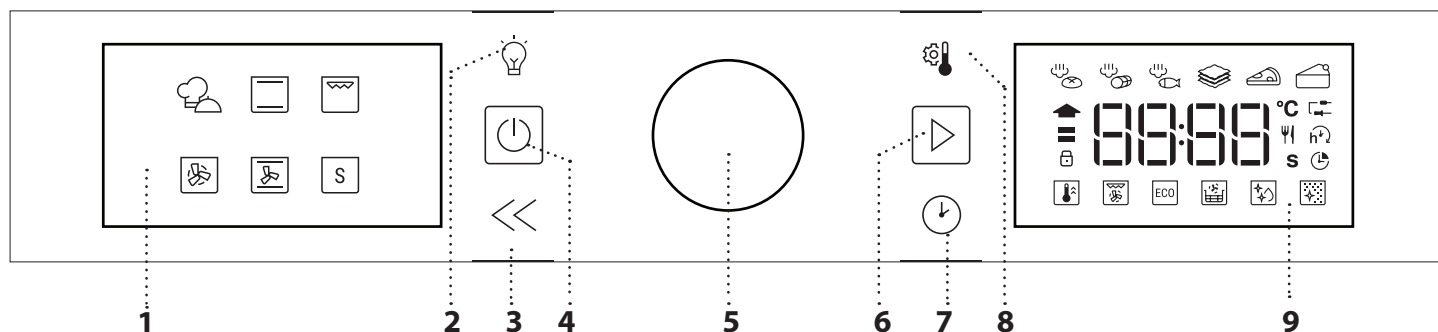
DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/gril
7. Ampoule
8. Point d'insertion de la sonde à viande*
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

* Disponible sur certains modèles seulement

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN DE GAUCHE

2. ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

4. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

5. BOUTON ROTATIF

Tourner pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. DÉMARRER

Pour lancer des fonctions et confirmer des réglages ou une valeur réglée.

7. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

8. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

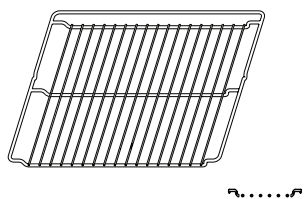
9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

Hotpoint

ARISTON

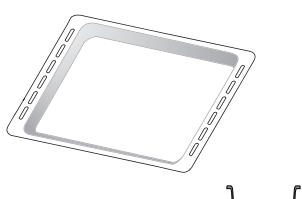
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



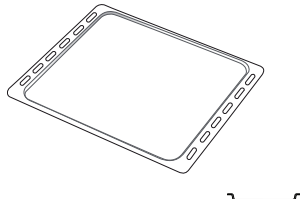
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



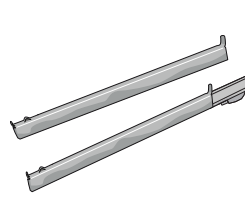
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



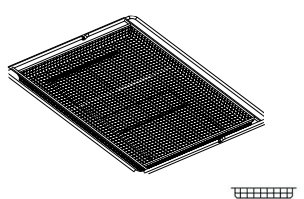
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

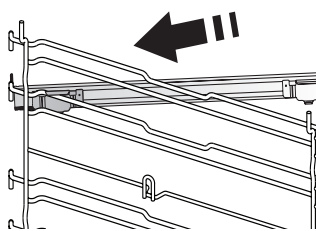
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

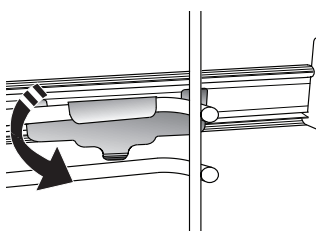
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veuillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

Hotpoint

ARISTON

FONCTIONS



MY MENU

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

steam

PAIN/VIANDE/POISSON

La fonction Viande/Poisson/Pain vapeur = permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Les temps de cuisson et la quantité d'eau (100 / 200 ml) des plats principaux sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant que vous pouvez trouver en ligne. Activez toujours cette fonction lorsque le four est froid, et après avoir versé de l'eau potable au fond de la cavité.

RAGOÛT

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.hotpoint.eu

GÂTEAUX

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.



FONCTIONS SPÉCIALES

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

• TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• PROG. ÉCO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• AIR FRY/CONVECT ROAST (CONVECTION)

L'utilisation d'une plaque de friture dédiée (fournie avec certains modèles) vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. En variante, cette fonction peut être utilisée pour obtenir d'excellents résultats de rôtissage sur les viandes et les volailles, les pommes de terre et les légumes, selon les recommandations du tableau de cuisson. Ces recettes peuvent être préparées à l'aide d'une plaque de cuisson standard"

• DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

• PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

Hotpoint

ARISTON

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tourner le bouton pour régler l'heure et appuyer sur  pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tourner le bouton pour régler les minutes et appuyer sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez modifier le courant nominal par défaut (16 A).



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

Veuillez noter : Pour changer le courant nominal plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton rotatif pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL



Lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et continuer à modifier les réglages suivants (si possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.

Hotpoint

ARISTON



Veillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril en appuyant sur ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur ou pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur pour confirmer lorsque vous avez terminé.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Hotpoint

ARISTON

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez aux fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

Le four commencera le cycle de nettoyage et la porte sera automatiquement verrouillée.

La porte du four ne peut pas être ouverte pendant le nettoyage pyrolytique : Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur << et maintenez-la enfoncée pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

steam

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	HEURE (MIN.)	ACCESSOIRES	EAU
STEAM BREAD	Petits pains	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60		
	Pain	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
	Biscuits	un lèchefrite	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Génoise	500-700 g	30 - 50		
	Tarte	un lèchefrite	35 - 55		
STEAM MEAT	Rôti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80		
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140		
POISSON VAPEUR	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25		
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35		
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30		
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45		

Démarrez la fonction STEAM uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

ACCESSOIRES	 Accessoire Friture à air	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille
-------------	--	--	---



TABLE DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	4 2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	4 2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	4 2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	4 2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	4 2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	4 2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	4 2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Friture à air		
ACCESSOIRES	 Accessoire Friture à air	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		-	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Petits gâteaux		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Oui	150 - 160	20 - 40	4 
		Oui	150 - 160	20 - 40	4  1 
		Oui	135	50 - 90	5  4  3  1
Tartes		Oui	170	50 - 80	5  4  3  1
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Oui	180 - 190	35 - 45*	5  3  1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4  1 
		Oui	90	140 - 160*	5  3  1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7-12	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Oui	220 - 240	25 - 50*	5  3  1
		Oui	210	40 - 60	5  4  3  1
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Petit pain		-	180 - 220	30 - 50	3 
Pain		Oui	180 - 220	30 - 60	4  1 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 60	2 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Oui	180 - 190	45 - 70*	5  3  1

FONCTIONS						ECO	
	Convection naturelle	Gril	Turbo grill	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Friture à air

FONCTIONS AUTOMATIQUES				
	Ragoût	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lechefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille	Lechefrite /plaque de cuisson	Lechefrite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	 
		Oui	180 - 190	20 - 40*	  
Lasagnes/Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Pâtes au four/Cannellonis		-	190 - 200	25 - 60	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30***	 
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		Oui	200-220	15 - 30***	
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200-220	55 - 70**	
Rosbif saignant 1kg		-	2 (Moy)	35 - 50**	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90**	
Pommes de terre rôties		Oui	200-220	35 - 55**	
Légumes gratinés		Oui	200-220	20 - 40**	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	  
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	   
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 120*	 
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 120*	 
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50	 
Rôtis farcis		-	200	80 - 120*	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 120*	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Tournez les aliments à mi-cuisson.

FONCTIONS						ECO	
	Convection naturelle	Gril	Turbo grill	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Friture à air
FONCTIONS AUTOMATIQUES							
	Ragoût	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie			
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil

.Portez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

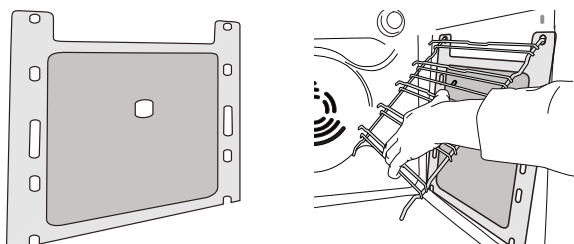
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle. L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veuillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

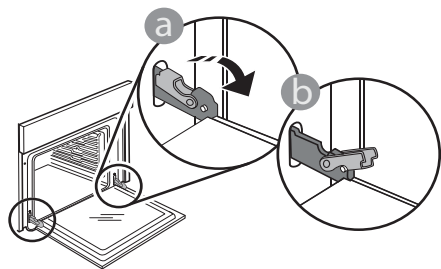
Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

Hotpoint

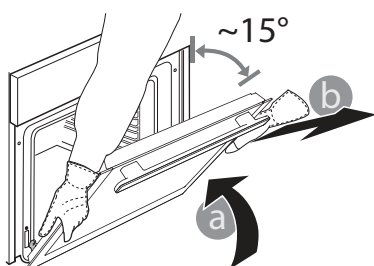
ARISTON

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

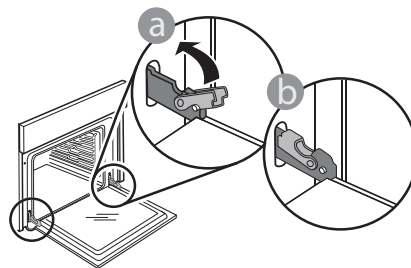


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

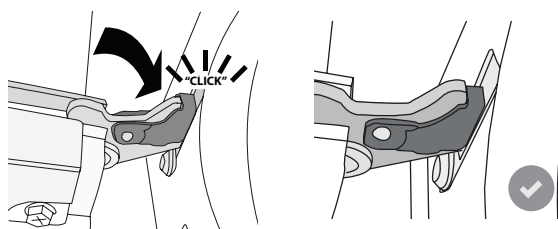


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



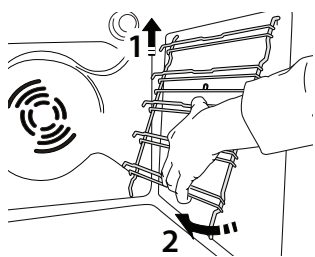
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



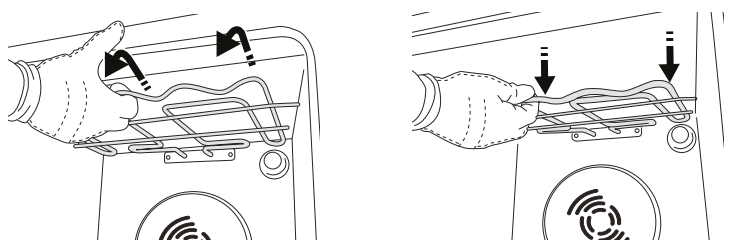
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

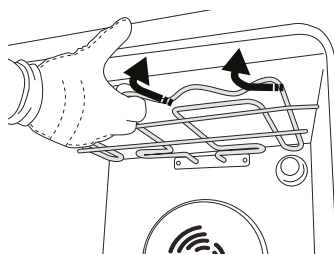
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.



3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.



Hotpoint

ARISTON

DÉPANNAGE

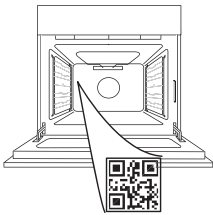
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde alimentaire.



* Disponible sur certains modèles uniquement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet **docs.hotpoint.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



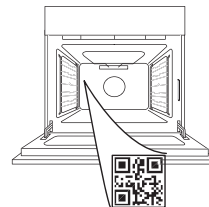

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT/ARISTON

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register

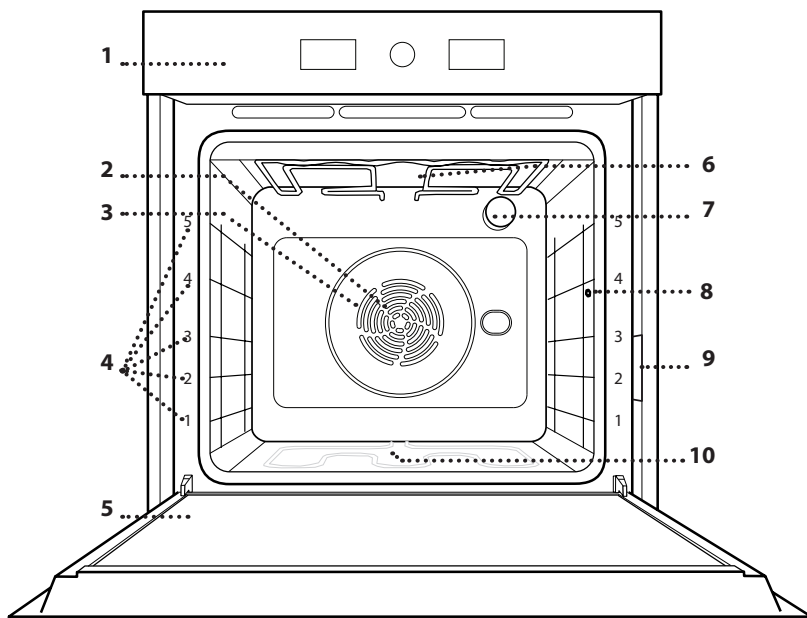


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



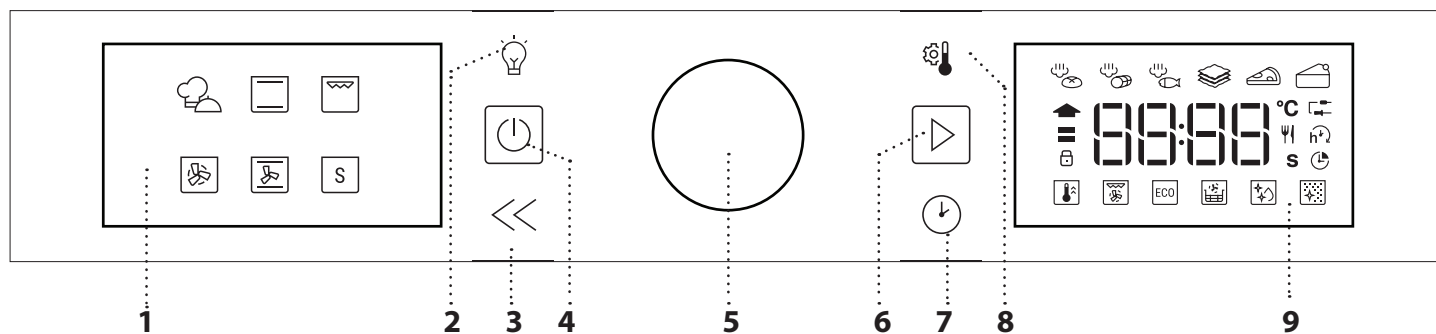
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

* Disponibile solo in alcuni modelli

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. LAMPADA

Per accendere/spegnere la lampadina.

3. INDIETRO

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

4. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

5. MANOPOLA ROTANTE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare le impostazioni o un valore impostato.

7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

8. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

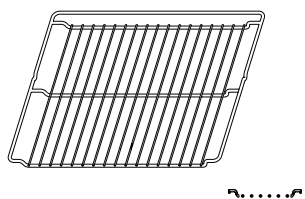
9. DISPLAY DESTRA

Hotpoint

ARISTON

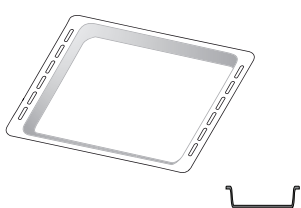
ACCESSORI

GRIGLIA



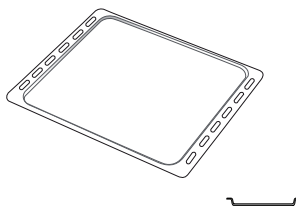
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



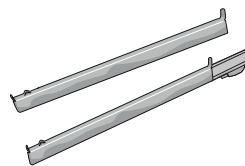
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



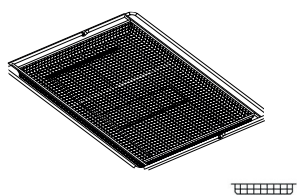
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

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

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

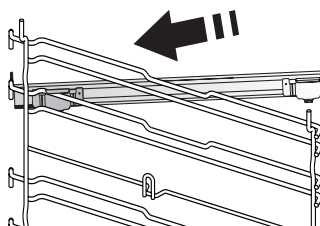
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

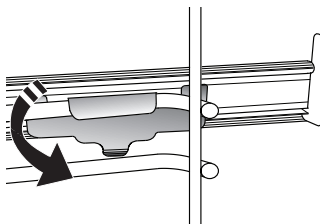
- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTE)



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

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

Hotpoint

ARISTON

FUNZIONI



MY MENU

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

• steam

PANE/CARNE/PESCE

La funzione Steam pane/carne/pesce permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. I tempi di cottura e la quantità di acqua (100 / 200 ml) dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura reperibile online. Attivare sempre questa funzione quando il forno è freddo e dopo aver versato acqua potabile sul fondo della cavità.

• PRIMI PIATTI

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

• PIZZA

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.hotpoint.eu

• TORTE DOLCI

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di torta.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

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



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.



VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.



FUNZIONI SPECIALI

• PRERISCALDAMENTO VELOCE

Per preriscaldare rapidamente il forno.

• TURBO GRILL

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

• CICLO ECO

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

• AIR FRY/CONVECT ROAST

La leccarda Frittura ad aria dedicata (fornita con alcuni modelli) consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni.

In alternativa, questa funzione può essere utilizzata per ottenere ottimi risultati di arrostitimento di carne e pollame, patate e verdure, secondo le raccomandazioni della tabella di cottura. Queste ricette possono essere preparate con una teglia standard.

• 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 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

• PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

Hotpoint

ARISTON

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere  per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la manopola per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, premere  per almeno 1 secondo a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare la corrente nominale predefinita (16 A).



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere  per confermare.

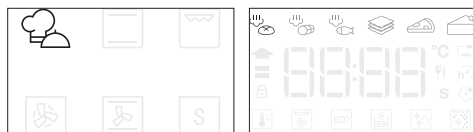
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, sul display viene visualizzata solo l'ora. tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la manopola girevole per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili, e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola girevole per scegliere tra le sottofunzioni disponibili nella parte destra del display e premere  per confermare.

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

Note: Per modificare la corrente nominale in un momento successivo, tenere premuto  per almeno cinque secondi mentre il forno è spento e ripetere i passaggi precedenti.

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 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando l'icona °C lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).

Hotpoint

ARISTON



Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo o ruotando direttamente la manopola.

DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare. È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ AVVIO RITARDATO

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



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermare, attivando la funzione.

Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere o per modificare i valori impostati per la temperatura e il tempo di cottura. una volta modificati, premere per confermare.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

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



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo .

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

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura del forno che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

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



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

. FUNZIONI SPECIALI

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. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Hotpoint

ARISTON

Accedere alle funzioni speciali  e ruotare la manopola per selezionare  dal menu. Quindi premere  per confermare.

Premere  per avviare immediatamente il ciclo di pulizia, oppure premere  per impostare l'ora di fine/avvio ritardato.

Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente:

Durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta: rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Note: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto  per almeno cinque secondi.



Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino.

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

. NOTE

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

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

.....

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

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

.....

CARNE

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

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

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

DESSERT

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

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

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

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

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

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

.....

LIEVITAZIONE

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

steam

 TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO (MIN.)	ACCESSORI	ACQUA
STEAM PANE	Pane piccolo	80 - 100 g	30 - 45		100 ml
	Pane in cassetta	300 - 500 g	40 - 60		
	Pane	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baguette	200 - 300 g	30 - 45		
	Biscotti	una teglia	25 - 35		
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45		
	Pan di spagna	500 - 700 g	30 - 50		
	Crostata	una teglia	35 - 55		
STEAM CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110		200 ml
	Costine	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140		
VAPORE PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25		
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35		
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30		
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45		

Attivare la funzione STEAM a forno freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

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



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

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

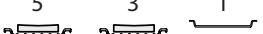
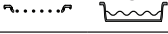
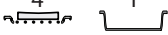
Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	4  1 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Sì	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Sì	150 - 160	20 - 40	4 
		Sì	150 - 160	20 - 40	4  1 
		Sì	135	50 - 90	5  4  3  1
Crostate		Sì	170	50 - 80	5  4  3  1
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sì	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5  3  1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3 
		Sì	90	130 - 150	4  1 
		Sì	90	140 - 160*	5  3  1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7-12	2 
		Sì	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5  3  1
		Sì	210	40 - 60	5  4  3  1
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3 
Pane		Sì	180 - 220	30 - 60	4  1 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2 
		Sì	250	10 - 20	4  1 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2 
		Sì	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5  3  1

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Termoventilato	 Ventilato	ECO	 Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE	 Primi piatti	 Pane	 Funzione pizza	 Dolci			
ACCESSORI	 Griglia	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda con 500 ml di acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	
		Sì	180 - 190	20 - 40*	
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30***	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200-220	15 - 30***	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		Sì	200-220	55 - 70**	
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	
Patate arrosto		Sì	200-220	35 - 55**	
Verdure gratinate		Sì	200-220	20 - 40**	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120*	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 120*	

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

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

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI						ECO	
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE							
	Primi piatti		Pane		Funzione pizza		Dolci
ACCESSORI							
	Griglia		Pirofila o tortiera su griglia		Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda con 500 ml di acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

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

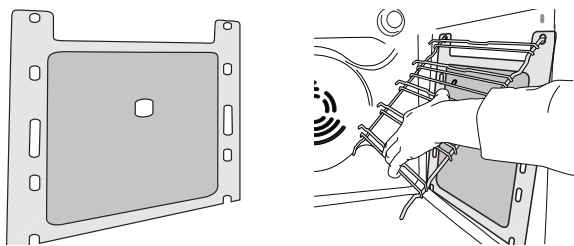
ACCESSORI

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

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno è equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Note: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

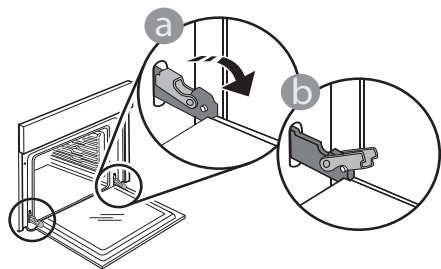
Per la sostituzione della luce, contattare il servizio di assistenza.

Hotpoint

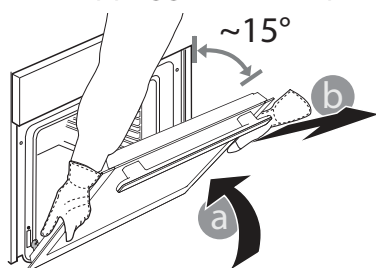
ARISTON

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

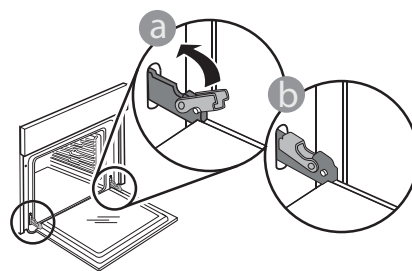


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

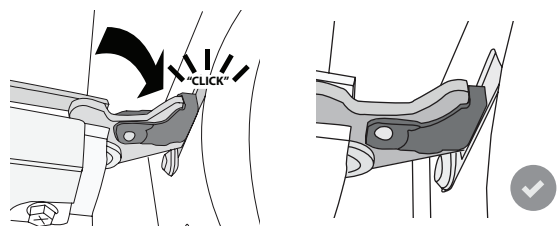


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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

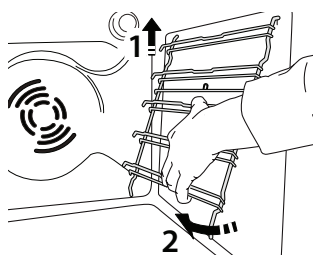


5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

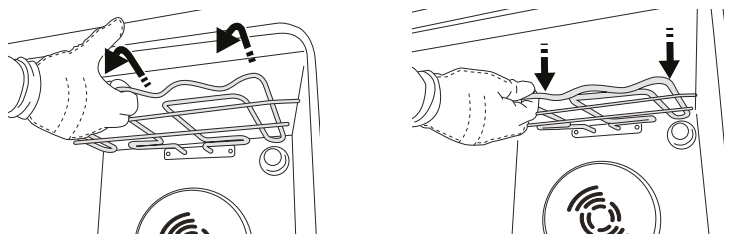
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

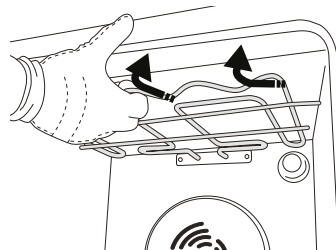
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.



Hotpoint

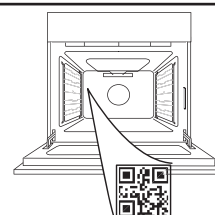
ARISTON

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

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

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



Hotpoint

ARISTON

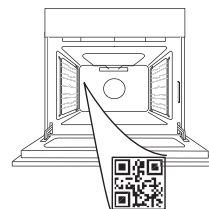


400020004912

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPNJI PROIZVODA****HOTPOINT/ARISTON**

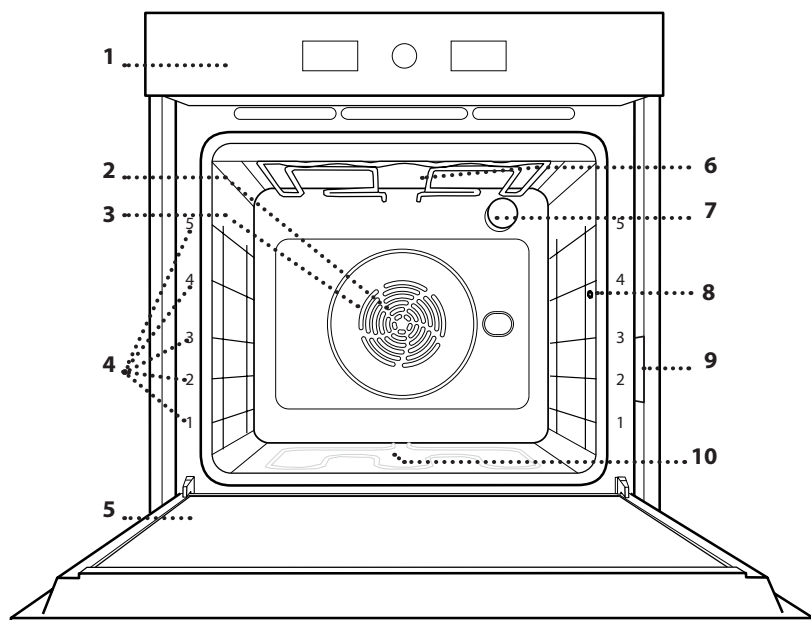
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.hotpoint.eu/register

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

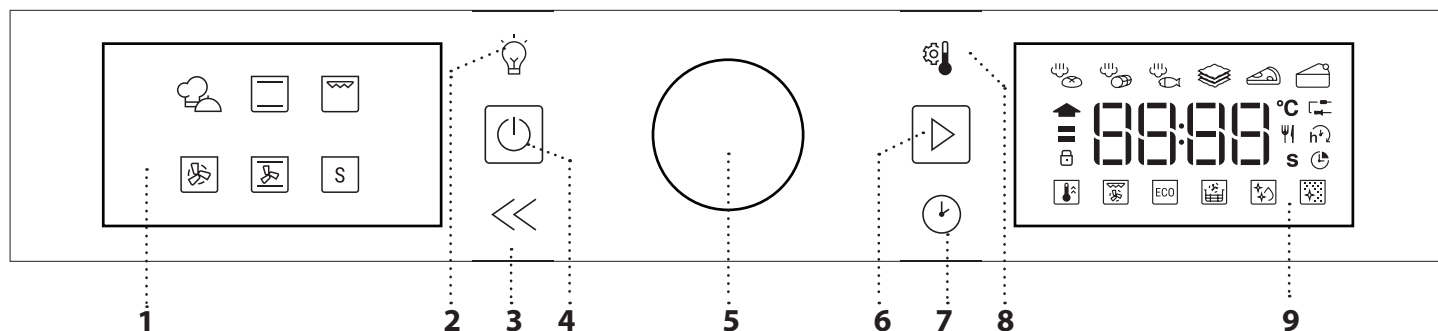
OPIS PROIZVODA



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

* Dostupno samo na određenim modelima

UPRAVLJAJKA PLOČA



1. LIJEVI ZASLON

2. SVJETLO

Za uključivanje/isključivanje svjetla.

3. NATRAG

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

4. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

5. OKRETNI GUMB

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

6. START

Za funkcije pokretanja i potvrdu postavki ili postavljanje vrijednosti.

7. VRIJEME

Za postavljanje vremena kao i za postavljanje ili namještanje vremena kuhanja.

8. TEMPERATURA

Za namještanje temperature.

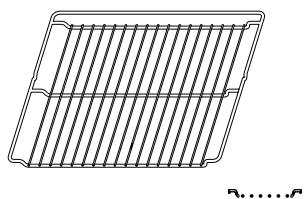
9. DESNI ZASLON

Hotpoint

ARISTON

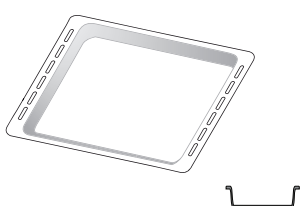
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



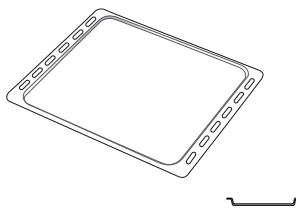
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



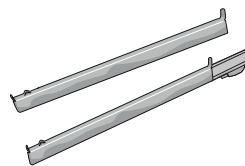
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



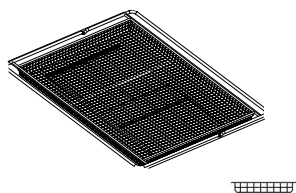
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi. Može se prati u perilici posuđa.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

* Dostupno samo na određenim modelima

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

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

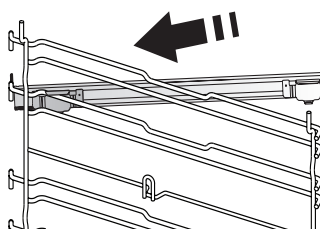
SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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

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

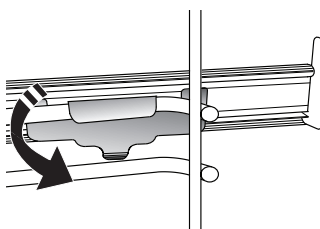
POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



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

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.



Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



MY MENU

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

• steam

KRUHA/MESA/RIBE

Funkcija Steam Meat/Fish/Bread (kuhanje mesa/ribe/kruha na pari) omogućuje postizanje odličnih rezultata zahvaljujući pari u ciklusu pripremanje hrane. Trajanja kuhanja i količina vode (100 / 200 ml) glavnih jela prikazana je u odgovarajućoj tablici kuhanja koju možete pronaći na mreži. Ovu funkciju uvijek aktivirajte kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili pitku vodu na dno unutrašnjosti.

• SLOŽENAC

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.

• PIZZA

Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pizze za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.

Kombinacijom ove funkcije s dodatkom Pizza Stone WPro i zagrijavanjem od 30 minuta možete ispeći pizzu za 5-8 minuta.

Za narudžbe i informacije obratite se službi prodaje ili www.hotpoint.eu

• KOLAČI

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



GRILL

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



KRUŽENJE ZRAKA

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



KONVEKCIJSKO PEČENJE

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



POSEBNE FUNKCIJE

• BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

• TURBO GRILL

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

• CIKLUS ECO

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

• AIR FRY (PRŽENJE NA ZRAKU)/CONVECT ROAST (KONV. PEČENJE)

Upotreba posebne plitice za prženje na zraku (isporučene s određenim modelima) omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih medaljona i puno više toga uz manje ulja, uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijači se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate.

Inače, ta se funkcija može upotrijebiti da bi se dobili izvrsni rezultati pečenja mesa i peradi, krumpira i povrća, a u skladu s preporukama iz tablica kuhanja. Ti se recepti mogu pripremiti uz upotrebu uobičajene plitice za pečenje.

• DIAMOND CLEAN

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

• PIROLITIČKO

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Za najbolje rezultate čišćenja, preporučujemo upotrebu punog ciklusa.

Hotpoint

ARISTON

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za postavljanje sata i pritisnite da biste potvrdili.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za postavljanje minuta i pritisnite da biste potvrdili.

Napomena: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

2. POSTAVKE

Prema potrebi možete promijeniti zadanu nazivnu jakost struje (16 A).



Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite za potvrdu.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, samo se vrijeme prikazuje na zaslonu. Pritisnite i držite za uključivanje pećnice. Okrenite okretni gumb da biste prikazali glavne dostupne funkcije na lijevom zaslonu. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite i idite na zbornik funkcije.



Okrenite gumb kako za odabir među dostupnim podfunkcijama s desne strane zaslona i pritisnite za potvrdu.

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

Napomena: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje pet sekundi dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA



Kad ikona °C treperi na zaslonu, okrenite gumb za promjenu vrijednosti pa pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).

Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).



Hotpoint

ARISTON

Napominjemo: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom na  ili izravnim okretanjem gumba.

TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite  za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite  za potvrdu i pokretanje funkcije. U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na  : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite  za potvrdu.

POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Kad promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok  ikona treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

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



Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite  ili  za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite  za uključivanje funkcije.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut  za pauziranje trenutno uključene funkcije.

4. ZAGRIJAVANJE

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



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na .

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

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu pećnice koju želite doseći uvijek možete promijeniti s pomoću gumba.

5. KRAJ KUHANJA

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



Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

. POSEBNE FUNKCIJE

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

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

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite gumb za odabir  s izbornika. Zatim pritisnite  za potvrdu.

Hotpoint

ARISTON

Pritisnite  kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite  za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

Pećnica će pokrenuti ciklus čišćenja i vrata će se automatski zaključati.

Vrata pećnice ne mogu se otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u tijeku: ostat će zaključana sve dok se temperatura u pećnici ne vrati na prihvatljivu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

Napomena: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti.

. TIPKA

Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i najmanje pet sekundi držite pritisnutim gumb .



Isto ponovite za otključavanje tipkovnice.

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

. NAPOMENE

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

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

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

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

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

MESO

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

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

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

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

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

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

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

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

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

DIZANJE TIJESTA

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

steam

 TABLICA KUHANJA

JELO	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (MIN.)	DODATNI PRIBOR	VODA
STEAM BREAD (Pareni kruh)	Peciva	80 - 100 g	30 – 45		100 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 – 60		
	Kruh	500 g - 2 kg	50 – 100		
	Bageti	200 - 300 g	30 – 45		
	Kolačići	jedna plitica	25 – 35		
	Mufin	30 - 60 g	25 – 45		
	Biskvit	500 - 700 g	30 – 50		
	Pita	jedna plitica	35 – 55		
STEAM MEAT (kuhanje mesa na pari)	Pečenje	1 kg	60 - 110		200 ml
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75		
	Piletina	1 - 1,5 kg	55 - 80		
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140		
STEAM FISH (KUHANJE RIBE NA PARI)	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25		
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35		
	Cijela riba	300 – 600 g	20 – 30		
	Cijela riba	600 -1200 g	25 – 45		

Funkciju STEAM (Para) pokrećite samo dok je pećnica hladna. Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenja mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

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



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

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

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

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

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		—	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		—	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1
Keksi/Mali kolači		—	160 - 170	20 – 40	3
		Da	150 – 160	20 – 40	4
		Da	150 – 160	20 – 40	4 1
		Da	135	50 - 90	5 4 3 1
Pite		Da	170	50 - 80	5 4 3 1
Peciva za princez krafne		—	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 – 190	35 – 45*	5 3 1
Poljupci		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 – 150	4 1
		Da	90	140 – 160*	5 3 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7-12	2
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1
		Da	220 – 240	25 – 50*	5 3 1
		Da	210	40 – 60	5 4 3 1
Štruca kruha 0,5 g		—	180 – 220	50 – 70	2
Mali kruh		—	180 – 220	30 – 50	3
Kruh		Da	180 – 220	30 – 60	4 1
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	2
		Da	250	10 – 20	4 1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 – 190	45 – 70*	5 3 1

FUNKCIJE	Tradicionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	ECO	EKO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Casserole (složenac)	Kruh		Funkcija Pizza		Kolači		
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode			

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	 
		Da	180 – 190	20 – 40*	  
Lasagne/Pita		—	190 – 200	40 – 80	
Zapečena tjestenina/Cannelloni		—	190 – 200	25 - 60	
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	
File ribe / odresci		—	2 (srednja)	20 – 30***	 
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		Da	200-220	15 – 30***	
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200-220	55 – 70**	
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		—	2 (srednja)	35 – 50**	
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90**	
Pečeni krumpir		Da	200-220	35 – 55**	
Zapečeno povrće		Da	200-220	20 - 40**	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 – 120*	  
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)		Da	190	40 – 120*	   
Lazanje i meso		Da	200	50 – 120*	 
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 120*	 
Riba i povrće		Da	180	30 – 50	 
Punjena pečenka		—	200	80 – 120*	
Mesni odresci (meso kunića, pileтина, janjetina)		—	200	50 – 120*	

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

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

***Okrenite hranu na polovici pečenja.

FUNKCIJE						ECO	
	Tradicionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	EKO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE							
	Casserole (složanac)	Kruh	Funkcija Pizza	Kolači			
DODATNI PRIBOR							
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode		

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

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

UNUTARNJE POVRŠINE

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

- Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

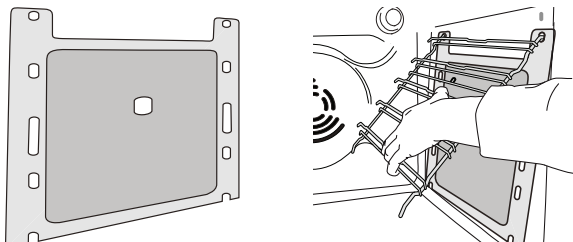
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa. Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim pločama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodicu rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodicu rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se uređaj ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napomena: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

ZAMJENA ŽARULJE

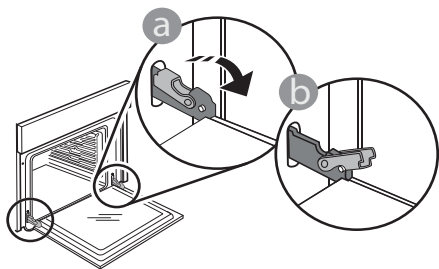
Za zamjenu žarulje obratite se službi za narudžbe i informacije.

Hotpoint

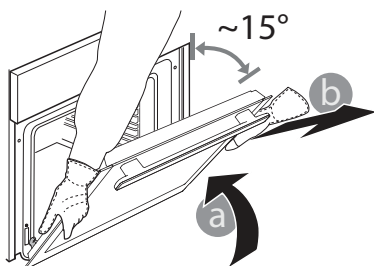
ARISTON

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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

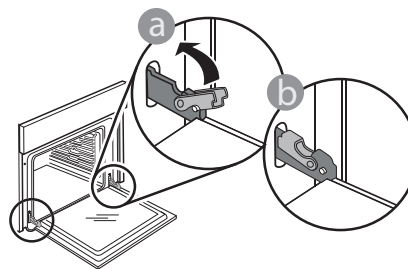


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

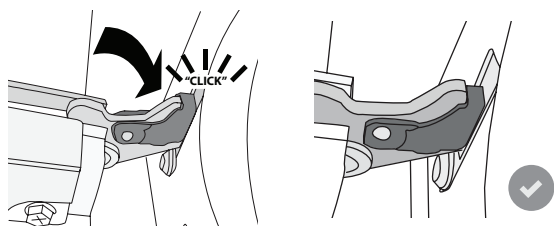


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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



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

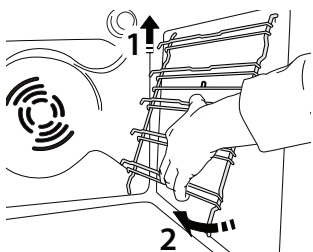


5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

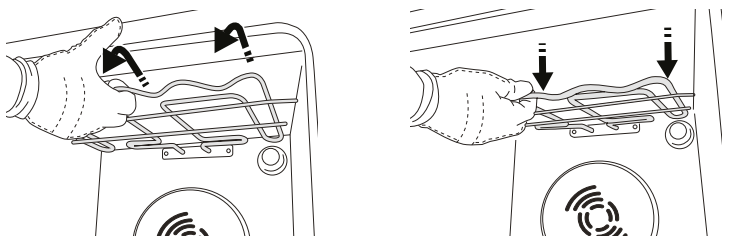
SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

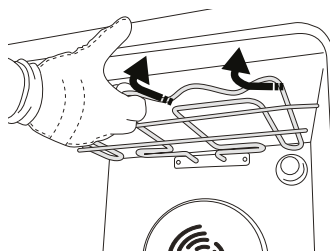
1. Skinite bočne vodilice rešetke.



2. Izvucite grijač i malo ga spustite.



3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



Hotpoint

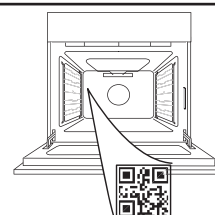
ARISTON

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F” iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F”.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se pozivnom centru
Ciklus kuhanja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.	Provjerite priključak sonde za hranu.

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

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



Hotpoint

ARISTON

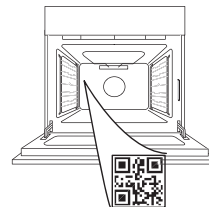


400020004912


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
HOTPOINT/ARISTON**

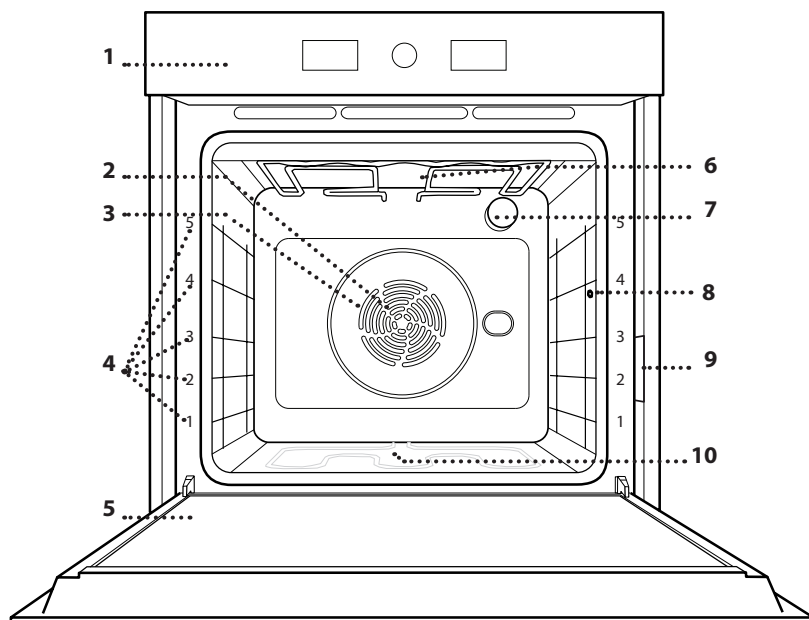
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu/register

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

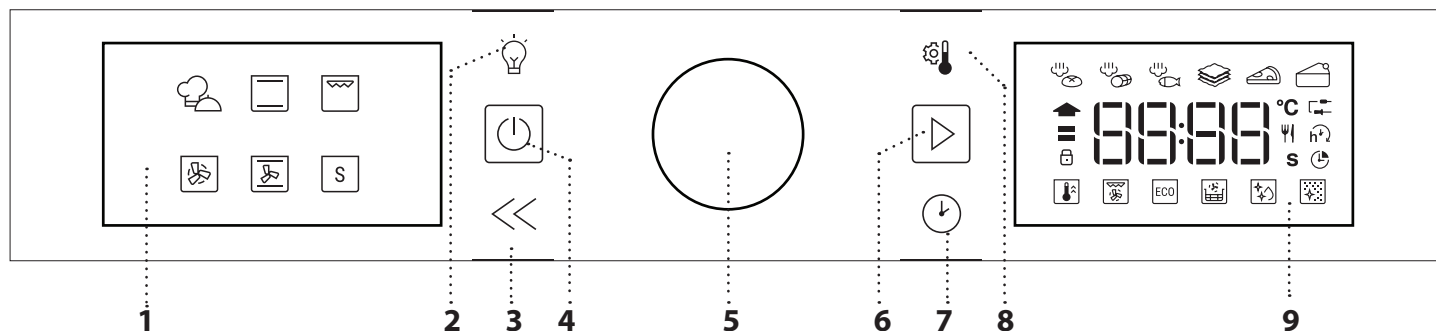
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα κρέατος*
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

2. ΦΩΣ

Για άναμμα/σβήσιμο της λάμπας.

3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

4. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας ανά πάσα στιγμή.

5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος. Πατήστε για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

6. ΕΝΑΡΞΗ

Για την εκκίνηση λειτουργιών και την επιβεβαίωση ρυθμίσεων ή μια καθορισμένη τιμή.

7. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

8. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

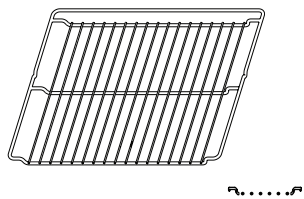
9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

Hotpoint

ARISTON

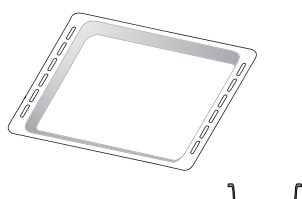
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



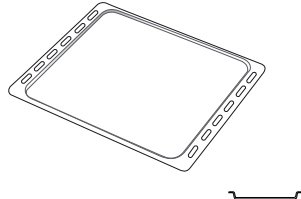
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



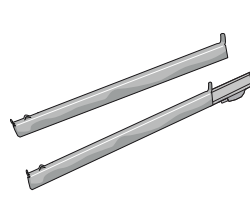
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



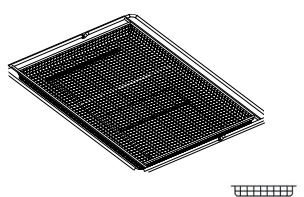
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά, για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

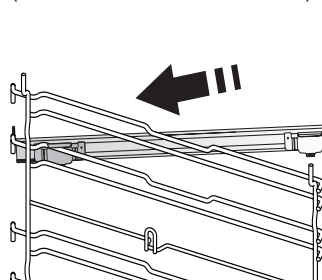
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

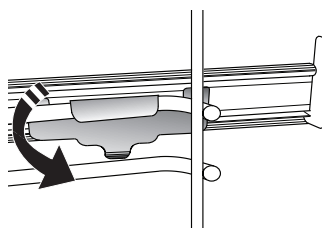
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)



Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

Hotpoint

ARISTON

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



MY MENU

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα). Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

• steam

ΨΩΜΙ/ΚΡΕΑΣ/ΨΑΡΙ

Η λειτουργία Ατμού Κρέας/Ψάρι/Ψωμί επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος και η ποσότητα νερού (100 / 200 ml) των κύριων πιάτων φαίνονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος που μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο. Ενεργοποιείτε πάντα αυτήν τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου.



ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος για πιάτα ζυμαρικών.



ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο. Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα. Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.

Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu



ΓΛΥΚΑ ΚΕΙΚ

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία)

ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΚΥΚΛΟΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

• ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ/ΨΗΤΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Η χρήση ειδικού δίσκου για τηγάνισμα στον αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα) σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές και άλλα με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανά. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις. Εναλλακτικά, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να έχετε εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος σε κρέας και πουλερικά, πατάτες και λαχανικά, σύμφωνα με τις συστάσεις του πίνακα μαγειρέματος. Αυτές οι συνταγές μπορούν να παρασκευαστούν χρησιμοποιώντας κανονικό ταψί ψησίματος.

• DIAMOND CLEAN

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

• ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτοκαθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

Hotpoint

ARISTON

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Γυρίστε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Γυρίστε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Εάν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο ονομαστικό ρεύμα (16 A).



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε στην ισχύ (13 A).

Σημείωση: Για να αλλάξετε το ονομαστικό ρεύμα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο"). Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, εμφανίζεται μόνο η ώρα στην οθόνη. Κρατήστε πατημένο το για να ανάψετε το φούρνο. Περιστρέψτε τον διακόπτη για να δείτε τις διαθέσιμες κύριες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε από τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη και μετά πατήστε το για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



Όταν το εικονίδιο °C αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό).

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).

Hotpoint

ARISTON



Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το ή περιστρέφοντας απευθείας τον διακόπτη.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση. Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο αναβοσβήνει.



Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

Κατά το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους.

Πατήστε το ή το για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος. Πιέστε για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το .

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

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας τον διακόπτη.

5. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

Hotpoint

ARISTON

. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες  και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε από το μενού και μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.

Πατήστε το  για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πατήστε το  για να επιλέξετε το χρόνο τέλους/έναρξη καθυστέρησης.

Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο καθαρισμού και η πόρτα θα ασφαλίσει αυτόματα.

Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση: Παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία επανέλθει σε αποδεκτό επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

Σημείωση: Η διάρκεια και η θερμοκρασία του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

. ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το << για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

steam·

 ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΝΕΡΟ
ΨΩΜΙ ΑΤΜΟΥ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		100 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60		
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100		
	Μπαγκέτες	200-300 γρ.	30 - 45		
	Μπισκότα	ένας δίσκος	25 - 35		
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45		
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50		
	Τάρτα	ένας δίσκος	35 - 55		
ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110		200 ml
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75		
	Κοτόπουλο	1-1,5 kg	55 - 80		
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140		
STEAM FISH (ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25		
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35		
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30		
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45		

Ξεκινήστε τη λειτουργία STEAM μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
----------	---	---	---



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Nai	200	25 - 30	
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Nai	200	15 - 20	
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Nai	220	15 - 20	
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Nai	200	15 - 20	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Nai	200	15 - 20	
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Nai	200	20 - 40	
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Nai	200	20 - 30	
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Nai	200	20 - 40	
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Nai	220	30 - 50	
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Nai	220	20 - 50	
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Nai	220	15 - 25	

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Τηγάνισμα στον αέρα		
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		—	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		—	160 - 200	30 - 85	3
		Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Μικρά κέικ		—	160 - 170	20 - 40	3
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ναι	135	50 - 90	5 4 3 1
Τάρτες		Ναι	170	50 - 80	5 4 3 1
Σουδάκια		—	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160*	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, focaccia)		Ναι	310	7-12	2
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ναι	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ναι	210	40 - 60	5 4 3 1
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		—	180 - 220	50 - 70	2
Μικρό ψωμί		—	180 - 220	30 - 50	3
Ψωμί		Ναι	180 - 220	30 - 60	4 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	2
		Ναι	250	10 - 20	4 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						ECO	
	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	ECO	Τηγάνισμα στον αέρα
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Πρώτα πιάτα	Ψωμί			Λειτουργία πίτσας		Ζύμη
ΑΞΕΣΟΥΑΡ							
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα		Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος		Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40*	
Λαζάνια/Φλαν		—	190 - 200	40 - 80	
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		—	190 - 200	25 - 60	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30***	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		Ναι	200-220	15 - 30***	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200-220	55 - 70**	
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		—	2 (μεσαία)	35 - 50**	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90**	
Ψητές πατάτες		Ναι	200-220	35 - 55**	
Λαχανικά ογκρατέν		Ναι	200-220	20 - 40**	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 120*	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 120*	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50	
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	—	200	80 - 120*	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 120*	

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

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

*** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						ECO	
	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	ECO	Τηγάνισμα στον αέρα
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Πρώτα πιάτα	Ψωμί	Λειτουργία πίτσας	Λειτουργία πίτσας	Λειτουργία πίτσας	Λειτουργία πίτσας	Ζύμη
ΑΞΕΣΟΥΑΡ							
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Diamond Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

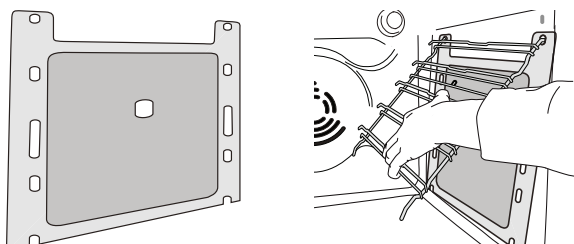
ΑΞΕΣΟΥΡΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι. Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων. Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδικά καταλυτικά καπάκια που διευκολύνουν τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών: Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.



Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection Bake" (Συμβατικό). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

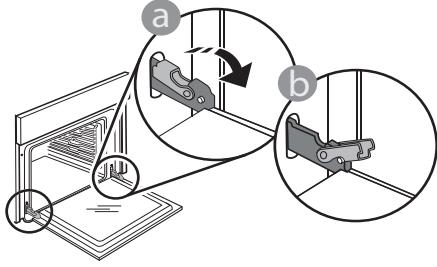
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Hotpoint

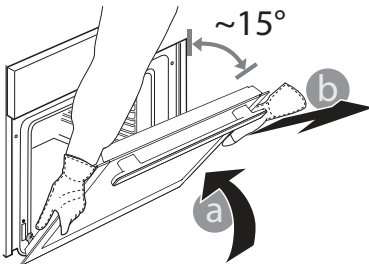
ARISTON

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



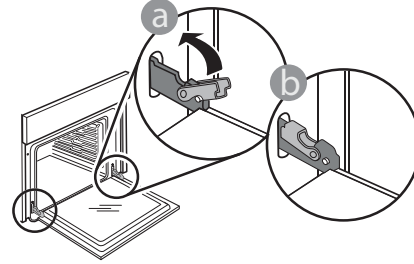
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



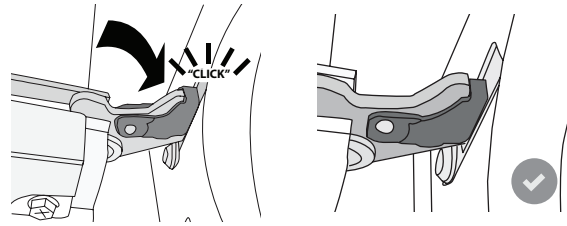
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.

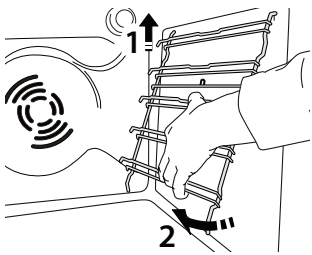


5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

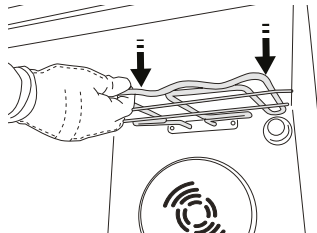
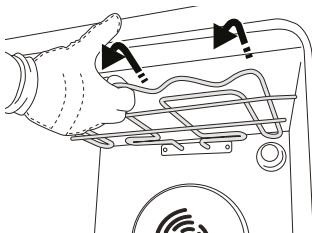
ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

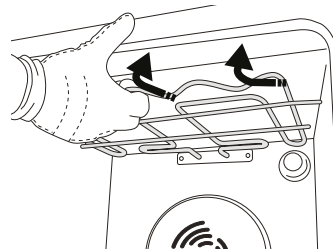
1. Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.



2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.



3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Hotpoint

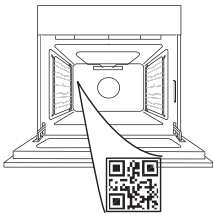
ARISTON

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σετ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3.	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του QR στο προϊόν σας
- Μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα μας **docs.hotpoint.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



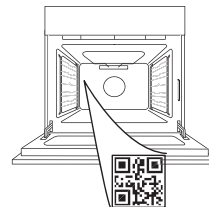
**HVALA ŠTO STE KUPILI HOTPOINT/ ARISTON PROIZVOD**

Da biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na veb stranici www.hotpoint.eu/register

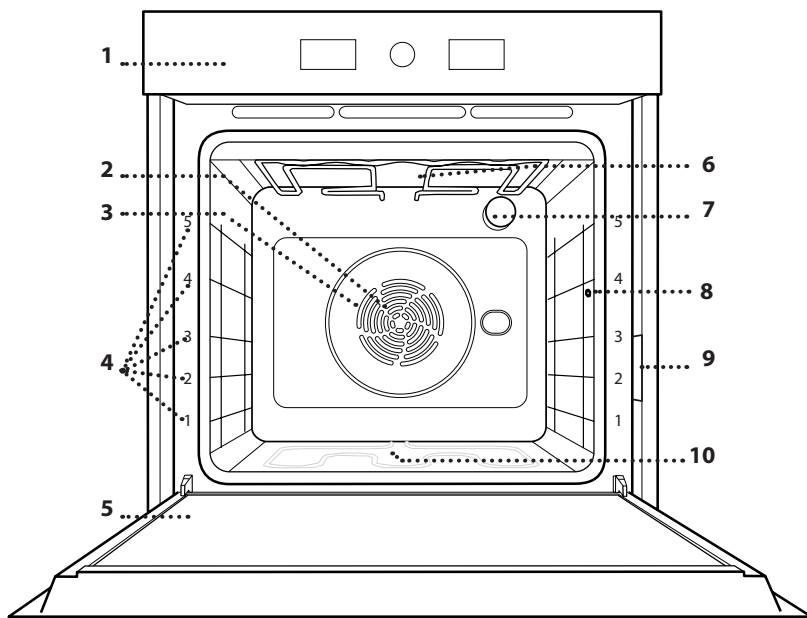


Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



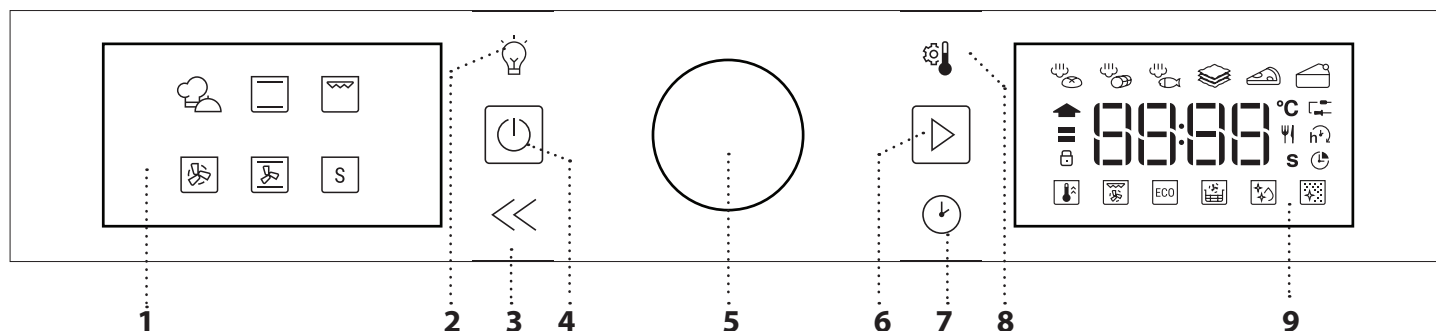
OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Lampica
8. Tačka umetanja sonde za meso*
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejni element (nije vidljiv)

* Dostupno samo na određenim modelima

KONTROLNA TABLA

**1. LEVI DISPLEJ****2. OSVETLJENJE**

Za uključivanje/isključivanje lampe.

3. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

4. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

5. ROTACIONI PREKIDAČ

Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program pripreme hrane.

6. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje podešavanja ili postavljene vrednosti.

7. VREME

Za podešavanje vremena kao i za podešavanje ili prilagođavanje vremena pripreme hrane.

8. TEMPERATURA

Za podešavanje temperature.

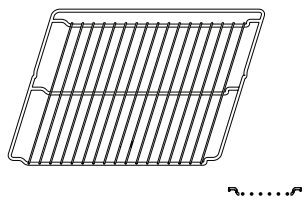
9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

Hotpoint

ARISTON

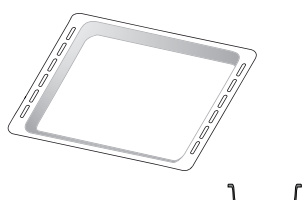
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



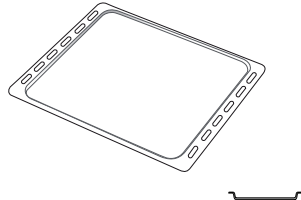
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



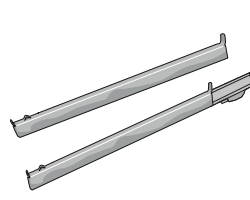
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



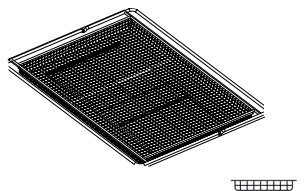
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

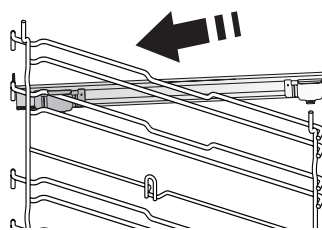
Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

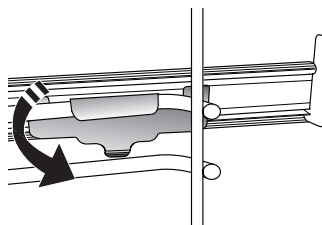
• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.



Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



MY MENU

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lazanje, mesa, ribe, povrća, torti i kolača, slanih kolača, hleba, pice). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

• **steam**

HLEB/MESO/RIBA

Funkcija Steam Meat/Fish/Bread omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Trajanje kuvanja i količina vode (100 ml / 200 ml) za glavno jelo prikazani su u relativnoj tabeli kuvanja koju možete pronaći na mreži. Uvek aktivirajte ovu funkciju kada je pećnica hladna i nakon što sipate vodu za piće na dno pećnice.



• **KASEROLA**

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme pasta.

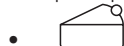


• **PIZZA**

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama.

Ako se ova funkcija kombinuje sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem 30 minuta, pica može da bude spremna za 5–8 minuta.

Za porudžbine i informacije, obratite se prodajnom servisu ili na adresu www.hotpoint.eu



• **PECIVO**

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.



CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



KRUŽ. VAZDUHA

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



KONVEKSIONO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

S

SPECIJALNE FUNKCIJE

• **BRZO ZAGREVANJE**

Za brzo predzagrevanje pećnice.

• **TURBO GRILL**

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, pileтина). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• **ECO CIKLUS**

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

• **PRŽENJE NA VAZDUHU/KONVEKSIONO PEČENJE**

Korišćenje namenskog pleha za prženje vazduhom omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Pored toga, ova funkcija može da se koristi za dobijanje sjajnih rezultata pri pečenju za piletinu i druga mesa, krompir i povrće, u skladu sa preporukama iz tabele za kuvanje. Ove recepte možete pripremiti i pomoću standardnog pleha za pečenje.

• **DIAMOND CLEAN**

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

• **PYRO**

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo da koristite kompletan ciklus da biste ostvarili najbolji učinak čišćenja.

Hotpoint

ARISTON

PRVA UPOTREBA

1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počete da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite dugme da biste podesili sate i pritisnite za potvrdu.



Počete da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom.

2. PODEŠAVANJA

Po potrebi možete da promenite podrazumevanu nazivnu struju (16 A).



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite za potvrdu.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, samo vreme se prikazuje na displeju. Pritisnite i zadržite da biste uključili pećnicu. Okrenite obrtno dugme da biste pregledali glavne funkcije, koje su dostupne na levom displeju. Odaberite jednu i pritisnite .



Da biste odabrali potfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite da biste potvrdili i prešli na meni sa funkcijama.



Okrenite rotaciono dugme da biste izabrali dostupnu potfunkciju na ekranu sa desne strane, a zatim pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A).

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili nazivnu struju, pritisnite i zadržite najmanje pet sekundi dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

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. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA



Kada ikona °C treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće).

U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).

Hotpoint

ARISTON



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na ili direktno okretanjem dugmeta.

TRAJANJE



Kada ikona treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite da potvrdite i započnete funkciju. U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja programiranjem odloženog početka.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : Okrenite dugme sa biste promenili sate i pritisnite za potvrdu.

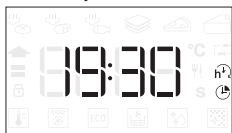
PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona treperi.



Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.



Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite ili da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite za potvrdu kada završite.

3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnete i zadržite u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, ogласиće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rena dostigla podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na .

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

Otvoravanje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću obrtnog dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne.

5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Ogласиće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili novo vreme kuvanja i pritisnite .

. POSEBNE FUNKCIJE

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PYRO

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

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

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

Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrdje naslage vlažnim sunderom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Hotpoint

ARISTON

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite dugme da biste izabrali  iz menija. Zatim pritisnite  za potvrdu.

Pritisnite  da biste odmah započeli ciklus kuvanja, ili pritisnite  da biste podesili vreme završetka/odloženi početak.

Rerna će započeti ciklus čišćenja, a vrata se automatski zaključavaju.

Vrata rerne se ne mogu otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u toku: Ostaće otključana dok se temperatura ne vrati na prihvatljiv nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

Obratite pažnju na sledeće: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja se ne mogu podesiti.

. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje pet sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

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

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

NARASTANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

steam

TABELA ZA PEČENJE

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (MIN.)	DODACI	VODA
STEAM BREAD	Mali hleb	80–100 g	30–45	 	100 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300–500 g	40–60	 	
	Hleb	500 g–2 kg	50–100	 	
	Bageti	200 – 300 g	30–45	 	
	Kolačići	jedan pleh	25–35	 	
	Mafin	30–60 g	25–45	 	
	Patišpanj	500–700 g	30–50	 	
	Tart	jedan pleh	35–55	 	
STEAM MEAT	Pečenje	1 kg	60–110	 	200 ml
	Rebarca	500 g–1,5 kg	50–75	 	
	Chicken (Piletina)	1–1,5 kg	55–80	 	
	Piletina/čuretina	3 kg	100–140	 	
STEAM FISH (RIBA NA PARI)	File minjon	0,5–2 cm	15–25	 	
	File minjon	2–4 cm	20–35	 	
	Whole Fish (Cela riba)	300–600 g	20–30	 	
	Whole Fish (Cela riba)	600–1200 g	25–45	 	

Funkciju STEAM pokrenite samo kada je rerna hladna. Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
--------	--	--	--



TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	4 2
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešavina povrća		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Pohovana šnicla		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribljí filet		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanosite tanak sloj ulja po površini hrane.

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

FUNKCIJE	 Air Fry
DODACI	Pleh za prženje vazduhom Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		–	170	30–50	2 
		Da	160	30–50	2 
		Da	160	30–50	4  1 
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		–	160–200	30–85	3 
		Da	160–200	35–90	4  1 
Keks/sitni kolači		–	160–170	20–40	3 
		Da	150–160	20–40	4 
		Da	150–160	20–40	4  1 
		Da	135	50–90	5  4  3  1
Tartovi		Da	170	50–80	5  4  3  1
Princes krofne		–	180–200	30–40	3 
		Da	180–190	35–45	4  1 
		Da	180–190	35–45*	5  3  1
Puslice		Da	90	110–150	3 
		Da	90	130–150	4  1 
		Da	90	140–160*	5  3  1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	2 
		Da	220–240	20–40	4  1 
		Da	220–240	25–50*	5  3  1
		Da	210	40–60	5  4  3 
Vekna hleba 0,5 kg		–	180–220	50–70	2 
Manji hleb		–	180–220	30–50	3 
Hleb		Da	180–220	30–60	4  1 
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	2 
		Da	250	10–20	4  1 
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–60	2 
		Da	180–190	45–60	4  1 
		Da	180–190	45–70*	5  3  1

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Grilovanje	 Turbo Grill	 Forced Air	 Konvekciono pečenje	ECO	 Air Fry
AUTOMATSKÉ FUNKCIJE	 Kaserola	 Hleb	 Funkcija pice	 Pecivo			
DODACI	 Žičana rešetka	 Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	 Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	 
		Da	180–190	20–40*	  
Lazanje/pite		–	190–200	40–80	
Pečena testenina/Kaneloni		–	190–200	25–60	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	
Tost		–	3 (visoka)	3–6	
Fileti / odresci		–	2 (srednji)	20–30***	 
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		Da	200–220	15–30***	
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200–220	55 – 70**	
Slabo pečen rozbif 1 kg		–	2 (srednji)	35 – 50**	
Jagnjeći but / kolenice		–	2 (srednji)	60 – 90**	
Pečeni krompir		Da	200–220	35–55**	
Povrće gratinirano		Da	200–220	20 - 40**	
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40–120*	  
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1))		Da	190	40–120*	   
Lazanja i meso		Da	200	50–120*	 
Meso i krompir		Da	200	45–120*	 
Riba i povrće		Da	180	30–50	 
Punjeno meso		–	200	80–120*	
Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina)		–	200	50–120*	

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

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

*** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

FUNKCIJE						ECO	
	Konvencionalno	Grilovanje	Turbo Grill	Forced Air	Konvekciono pečenje	ECO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE							
	Kaserola	Hleb	Funkcija pice	Pecivo			
DODACI							
	Žičana rešetka	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

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

Nosite zaštitne rukavice.

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

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-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.

- Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju „Diamond Clean“. (Samo kod nekih modela).
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

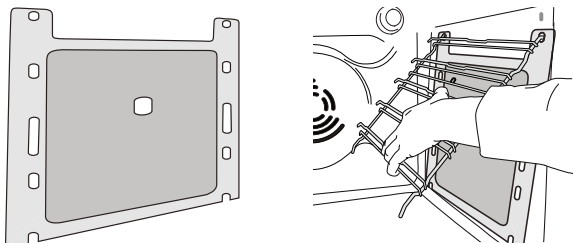
DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera. Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa. Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

Ova rerna je opremljena specijalnim katalitičkim pločama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vođicama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.



Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200 °C oko sat vremena pomoću funkcije „Konvekciono Pečenje“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite uređaj da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, žice za sudove ili spreja za čišćenje pećnice može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja. Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

ZAMENA LAMPICE

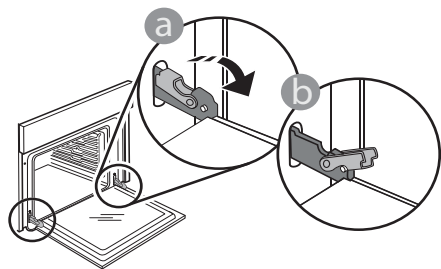
Za zamenu lampe obratite se postprodajnom servisu.

Hotpoint

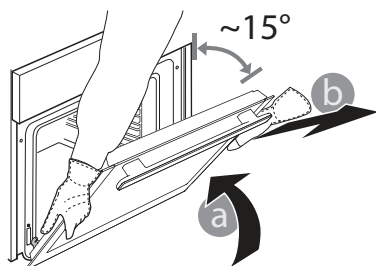
ARISTON

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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

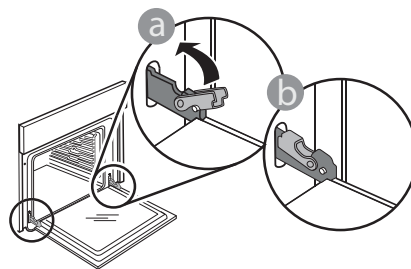


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

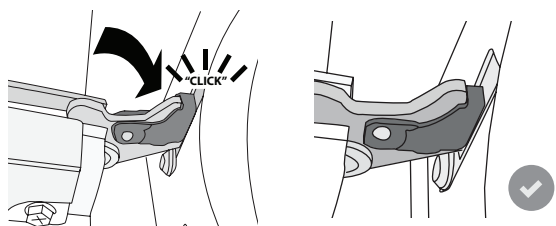


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

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



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

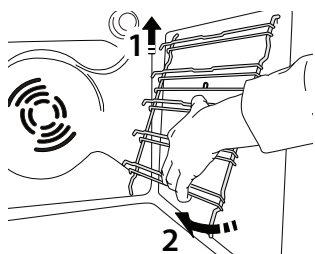


5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

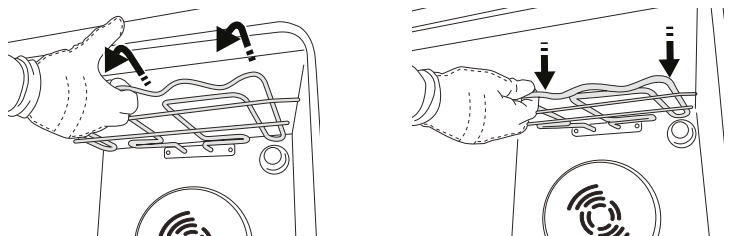
SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

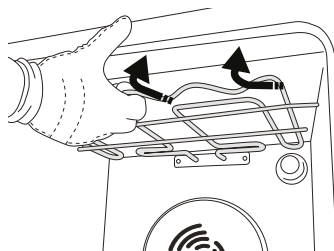
1. Uklonite bočne vođice.



2. Grejač malo izvucite i spustite.



3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



Hotpoint

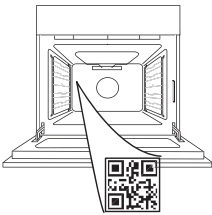
ARISTON

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Obratite se centru za podršku
Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.	Proverite priključak sonde za hranu.

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

- Pomoću QR koda na proizvodu
- Na našem veb sajtu **docs.hotpoint.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici).
Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

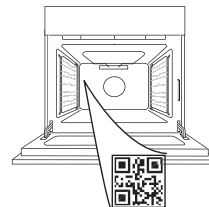


**ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP IZDELKA****HOTPOINT/ARISTON**

Izdelek registrirajte na spletni strani

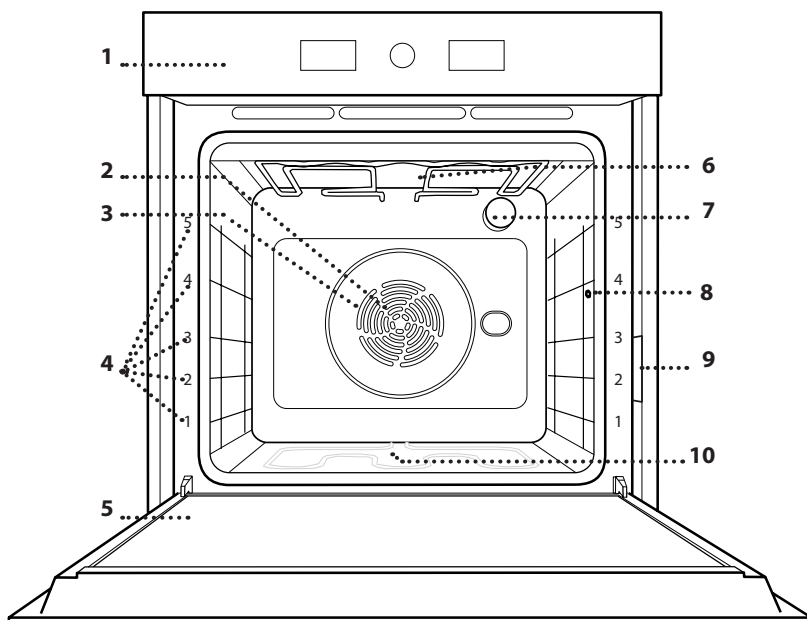
www.hotpoint.eu/register, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

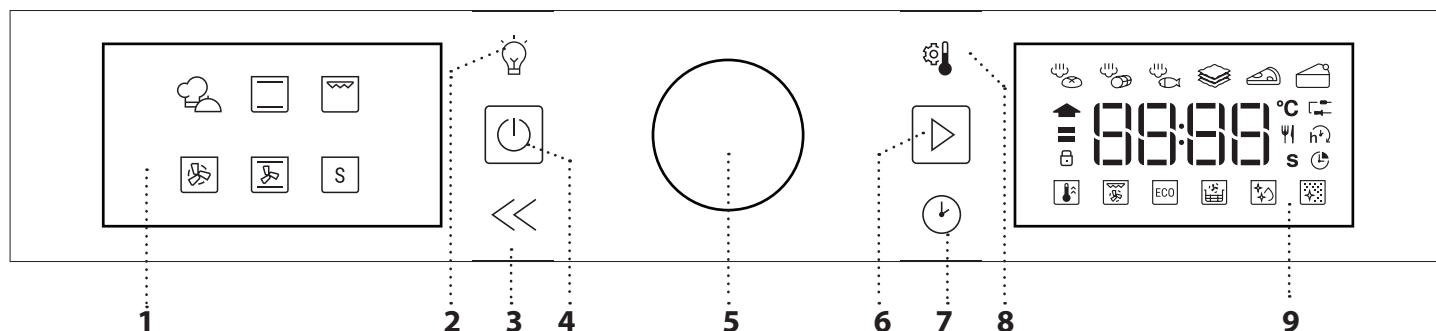
OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Vtičnica temperaturne sonde za meso*
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

* Na voljo le pri določenih modelih

NADZORNA PLOŠČA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. LUČ

Za vklop in izklop žarnice.

3. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

4. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

5. VRTLJIVI GUMB

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitv vseh parametrov priprave hrane. S pritiskom na gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. START

Za zagon funkcij in potrditev nastavite ali nastavljenе vrednosti.

7. ČAS

Tipka za nastavitv časa in nastavitev/spreminjanje časa priprave.

8. TEMPERATURA

Za nastavitv temperature.

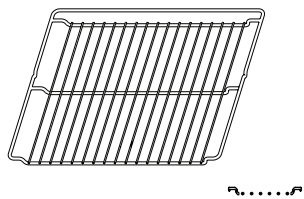
9. DESNI PRIKAZOVALNIK

Hotpoint

ARISTON

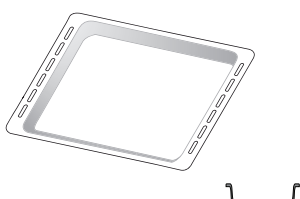
PRIBOR

REŠETKA



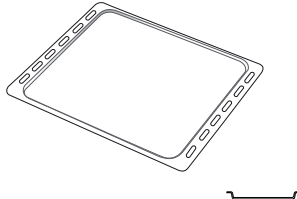
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



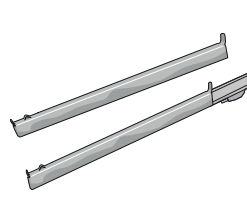
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



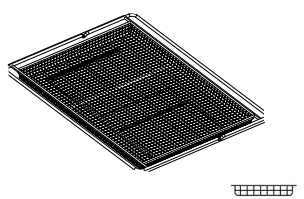
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

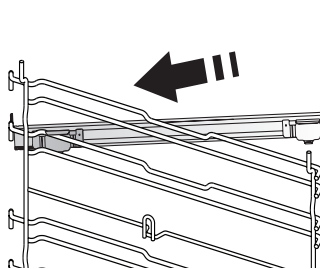
Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

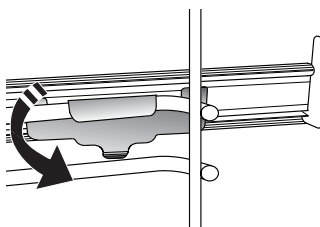
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnihi vodili odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnihi vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



MY MENU

Slednje omogočajo povsem samodejno pripravo vseh vrst živil (lazenja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

• **steam**

KRUH/MESO/RIBE

Funkcija Para meso/ribe/kruh vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Čas priprave in količina vode (100/200 ml) za glavne jedi sta navedena v preglednici za kuhanje, ki jo najdete na spletu. Funkcijo vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili pitno vodo.

• **NARASTEK**

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.

• **PIZZA**

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.

Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.hotpoint.eu

• **PECIVO**

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.

CONVENTIONAL

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

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



VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.



POSEBNE FUNKCIJE

• **HITRO PREDGRETJE**

Za hitro predgretje pečice.

• **TURBO GRILL**

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

• **FUNKCIJA ECO**

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

• **AIR FRY/CONVECT ROAST (ZRAČNO CVRTJE/VENT. PEKA)**

Z uporabo namenskega pladnja za cvrtje (priložen nekaterim modelom) lahko ocvrt krompirček, piščančje medaljone in druge jedi pripravite z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem.

To funkcijo lahko uporabite tudi za doseganje odličnih rezultatov pri peki mesa in perutnine, krompirja in zelenjave v skladu s priporočili v preglednici za kuhanje. Te recepte lahko pripravite v standardnem pekaču.

• **DIAMOND CLEAN**

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

• **PIROLIZA**

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da uporabite celoten cikel, če želite doseči najboljšo učinkovitost čiščenja.

Hotpoint

ARISTON

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za uro začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite za potrditev.



Števki za minute začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeti nazivni tok (16 A).



Z obračanjem izbirnega gumba izberite nazivni tok, nato pa pritisnite za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

Opomba: za poznejšo spremembo časa pritisnite in držite vsaj pet sekund , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka). Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

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

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na prikazovalniku naveden le čas. Držite , da vklopite pečico. Zavrtite vrtljivi gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem prikazovalniku. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtite vrtljivi gumb, da izberete eno od razpoložljivih podfunkcij na desnem prikazovalniku, in pritisnite , da izbiro potrdite.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali željeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA



Ko na zaslonu utripa ikona °C, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).

Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).



Ne pozabite: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete ali preprosto obrnete gumb.

Hotpoint

ARISTON

TRAJANJE



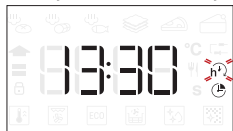
Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite želeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite  za potrditev in začetek funkcije. V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na  : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona  pa bo utripala.



Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite  za potrditev in vklop funkcije.

Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.



Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite  ali . Ko izberete zelene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

3. VKLOP FUNKCIJE

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite  za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

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

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitve, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

. POSEBNE FUNKCIJE

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLIZA

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni.

Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Dostopajte do posebnih funkcij  in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite  za potrditev.

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

Pečica začne s postopkom čiščenja in vrata se samodejno zaklenejo.

Hotpoint

ARISTON

Ko je pirolitsko čiščenje v teku, vrat pečice ni mogoče odpreti: vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti. Med uporabo pirolitičnega čiščenja in po njem zračite prostor.

Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite << vsaj pet sekund.



Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.

Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

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

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

steam

 PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (MIN.)	PRIBOR	VODA
PARA KRUH	Majhni kruhi	80–100 g	30–45		100 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40–60		
	Kruh	500 g–2 kg	50–100		
	Bagete	200–300 g	30–45		
	Piškoti	en pekač	25–35		
	Mafini	30–60 g	25–45		
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50		
	Pite	en pekač	35–55		
PARA MESO	Pečenke	1 kg	60–110		200 ml
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75		
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80		
	Piščanec/puran	3 kg	100–140		
STEAM FISH (PARA RIBE)	Zrezek	0,5–2 cm	15–25		
	Zrezek	2–4 cm	20–35		
	Cela riba	300–600 g	20–30		
	Cela riba	600–1200 g	25–45		

Funkcijo PARA vklopite zgolj, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
--------	--	---	--



PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15–20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domači ocvrti krompir		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Panirani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Cvrtje z zrakom		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		-	170	30-50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4 1  
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160-200	30-85	3 
		Da	160-200	35-90	4 1  
Piškoti / kolački		-	160-170	20-40	3 
		Da	150 - 160	20-40	4 
		Da	150 - 160	20-40	4 1  
		Da	135	50 - 90	5 4 3 1    
Tarts		Da	170	50-80	5 4 3 1    
Princeske		-	180-200	30-40	3 
		Da	180-190	35-45	4 1  
		Da	180-190	35-45*	5 3 1   
Beljakovi poljubčki		Da	90	110-150	3 
		Da	90	130-150	4 1  
		Da	90	140-160*	5 3 1   
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7-12	2 
		Da	220-240	20-40	4 1  
		Da	220-240	25-50*	5 3 1   
		Da	210	40-60	5 4 3 1    
Štruca kruha 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Majhen kruh		-	180-220	30-50	3 
Kruh		Da	180-220	30-60	4 1  
Zamrznjena pica		Da	250	10-15	2 
		Da	250	10-20	4 1  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180-190	45-60	2 
		Da	180-190	45-60	4 1  
		Da	180-190	45-70*	5 3 1   

FUNKCIJE	 Klasično	 Žar	 Turbo grill	 Termoventilac.	 Konvekci. peka	ECO	 Cvtlje z zrakom
SAMODEJNE FUNKCIJE	 Narastek	 Kruh	 Funkcija pice	 Peciva			
PRIBOR	 Rešetka	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač	 Prestrezní pekač s 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40*	
Lazanje/pite		-	190–200	40 - 80	
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25 - 60	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		Da	200–220	15–30***	
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		Da	200–220	55–70**	
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90**	
Pečen krompir		Da	200–220	35–55**	
Gratinirana zelenjava		Da	200–220	20 - 40**	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120*	
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ roasted vegetables (pečena zelenjava) (4. višina)/lasagna (lazanja) (2. višina)/cuts of meat (kosi mesa) (1. višina)		Da	190	40–120*	
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	
Meso in krompir		Da	200	45–120*	
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120*	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–120*	

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

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

*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

FUNKCIJE						ECO	
	Klasično	Žar	Turbo grill	Termoventilac.	Konvekci. peka	EKO	Cvrtje z zrakom
SAMODEJNE FUNKCIJE							
	Narastek	Kruh	Funkcija pice	Peciva			
PRIBOR							
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode		

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

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

NOTRANJE POVRŠINE

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

- Vključite funkcijo „Diamond Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

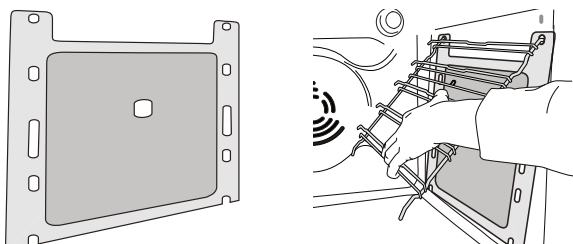
PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico. Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju. Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi ploščami, ki lajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavla na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vključite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato pustite, da se naprava ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti.

Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

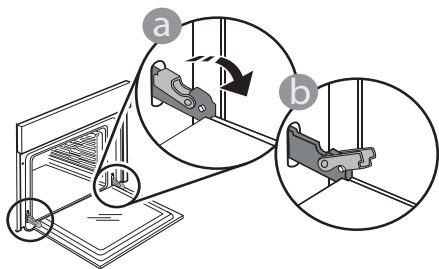
Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

Hotpoint

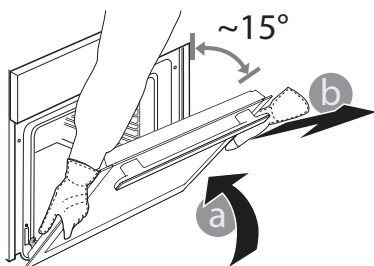
ARISTON

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

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

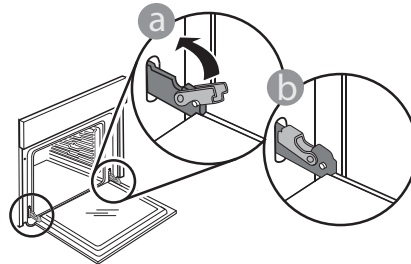


2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

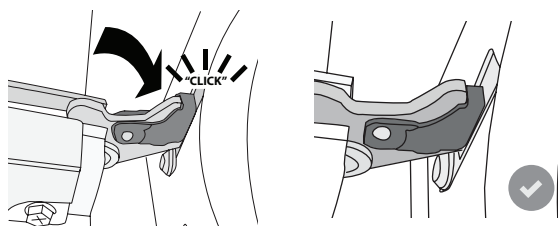


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



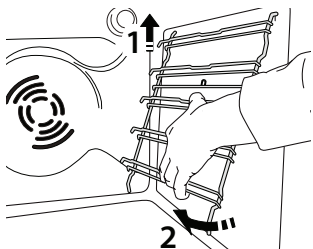
Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



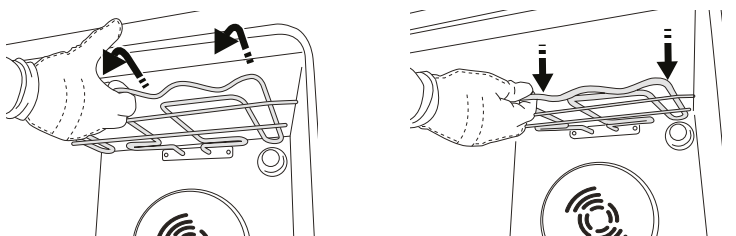
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

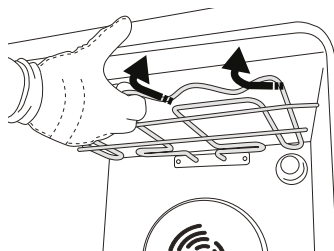
1. Odstranite stranska vodila za pekače.



2. Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.



3. Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



Hotpoint

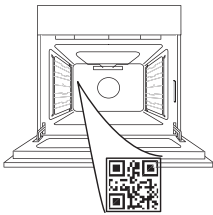
ARISTON

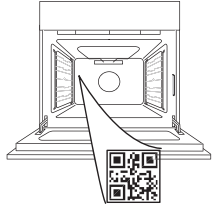
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Obrnite se na klicni center
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporabite kodo QR na izdelku.
- Obiščite našo spletno stran **docs.hotpoint.eu**.
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.





אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של HOTPOINT/ARISTON כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.hotpoint.eu/register on



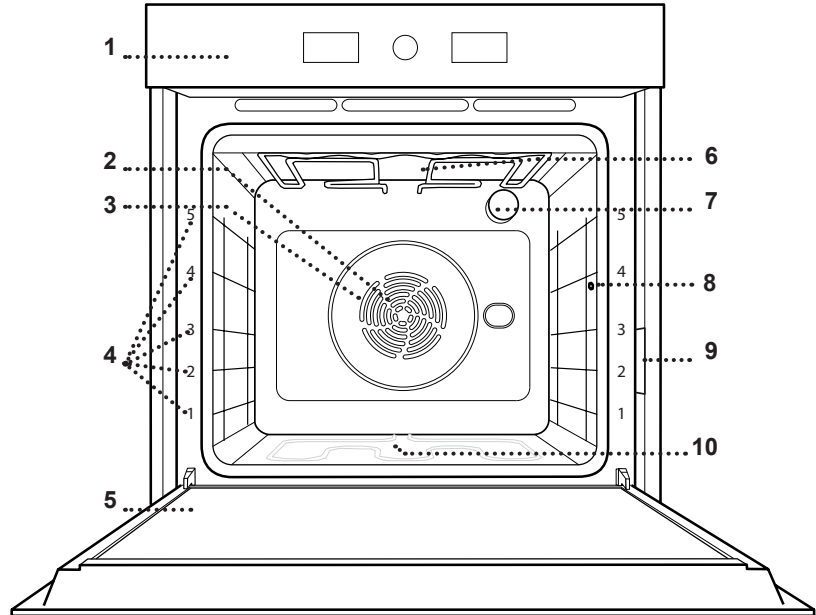
לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.



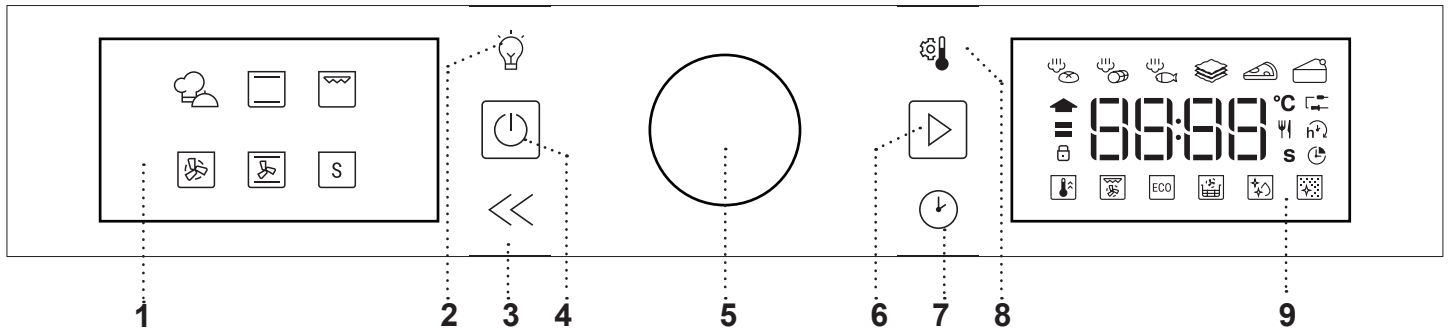
תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאורר
3. גוף חימום עגול (בלתי נראה)
4. מסילות מדפים (הגובה מצוין בחזית התנור)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. נורה
8. נקודה להכנסת גשוש בשר*
9. לוחית זיהוי (אין להסיר)
10. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)

* זמין רק בדגמים מסוימים



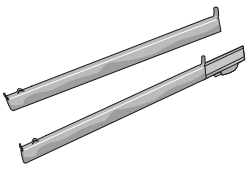
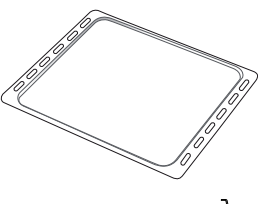
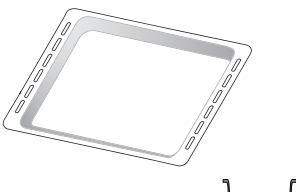
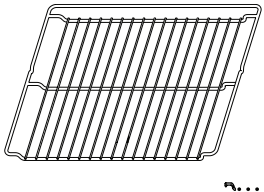
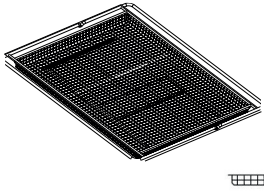
לוח בקרה



6. **START (התחלה)**
להפעלת פונקציות ואישור הגדרות. או הגדר ערך.
7. **TIME (זמן)**
להגדרת השעה וגם להגדרה ולכוון זמן הבישול.
8. **TEMPERATURE**
להגדרת הטמפרטורה.
9. **תצוגה ימנית**

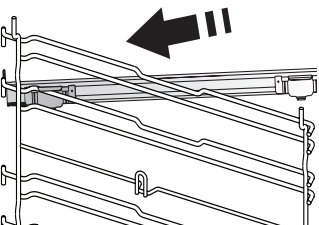
5. **כפתור מסתובב**
סובב אותו לניווט בפונקציות וכוון את כל פרמטרי הבישול. לחץ כדי לבחור, להגדיר, לגשת או לאשר פונקציות או פרמטרים ובסופו של דבר להתחיל את תוכנית הבישול.

1. **תצוגה שמאלית**
2. **תאורה**
להפעלה/כיבוי של המנורה.
3. **חזרה**
לחזרה למסך החודם. מאפשר שינוי הגדרות בזמן הבישול.
4. **הפעלה/כיבוי**
להפעלה ולכיבוי של התנור ולעצירת פונקציה פעילה בכל עת.

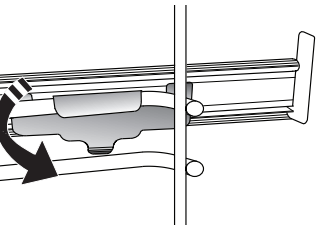
מסילות נעות *	תבנית אפייה *	מגש טפטופים	מדף רשת
 מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.	 משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	 משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	 משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.
מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם. אביזרים אחרים ניתן לרכוש בנפרד; להזמנות ומידע פנה לשירות לאחר המכירה. * זמין רק בדגמים מסוימים			
*מגש אייר פריי (AIR FRY)  לשימוש בעת בישול מזון עם פונקציית אייר פריי, עם מגש אפייה ממוקם במפלס נמוך יותר כדי לאסוף פירורים אפשריים ולטפטוף. ניתן לנקות אותו במדיח כלים.			

התקנת המסילות הנעות (אם קיימות)

יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות. יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו.



כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.



הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה. אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת.

הסרת מסילות המדפים והחזרתן

• כדי להסיר את מסילות המדפים, הרם אותן ומשוך החוצה את החלקים התחתונים מהתושבות: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.

• כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזירן לחלק העליון של התושבת. יש להחזיקן כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת.

פונקציות מיוחדות S

FAST PREHEAT (חימום מראש מהיר)
לחימום מראש מהיר של התנור.

TURBO GRILL (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול. מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.

ECO CYCLE (מחזור חיסכון)

לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. כאשר מחזור חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.

AIR FRY/CONVECT ROAST (צלייה בזרימת חום/אייר פריי)

שימוש במגש אייר פריי ייעודי (מסופק בחלק מהדגמים) מאפשר לבשל צ'יפס, נאגטס עוף ועוד תוך שימוש בפחות שמן, וכתוצאה מכך פריך נעים. גופי חימום מסתובבים במחזוריות כדי לחמם כראוי את החלל, בעוד המאוורר מזרים אוויר חם. מקם את האוכל על מגש האייר פריי בשכבה אחת ופעל לפי הוראות טבלת הבישול של אייר פריי לביצועים הטובים ביותר. לחלופין, ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לקבל תוצאות צלייה מעולות על בשר ועוף, תפוחי אדמה וירקות, בהתאם להמלצת טבלת הבישול. ניתן להכין מתכונים אלו באמצעות מגש אפייה סטנדרטי.

DIAMOND CLEAN (ניקוי יהלום)

פעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. יש לשפוך 200 מ"ל של מי שתייה בתחתית התנור ולהפעיל את הפונקציה כשהתנור קר.

PYRO

למניעת השפרצות בישול תוך שימוש במחזור בטמפרטורה גבוהה מאוד. ישנם שני מחזורי ניקוי עצמי זמינים: מחזור שלם (פירוליטי) ומחזור קצר יותר (פירוליטי חסכוני). אנו ממליצים להשתמש במחזור השלם כדי לחוות את ביצועי הניקוי הטובים ביותר.

MY MENU (התפריט שלי)

אלה מאפשרים בישול אוטומטי מלא עבור כל סוגי המזון (לזניה, בשר, דגים, ירקות, עוגות ומאפים, עוגות מלח, לחם, פיצה). כדי להפיק את המרב מפונקציה זו, יש לעקוב אחר ההנחיות בטבלת הבישול המתאימה.

BREAD/MEAT/FISH (לחם/בשר/דגים) steam

פונקציית Bread/Fish/Meat Steam מאפשרת להשיג ביצועים מצוינים הודות לשימוש באדים במהלך מחזור הבישול. זמני הבישול וכמות המים (200 / 100 מ"ל) של המנות העיקריות מוצגים בטבלת הבישול היחסית שתוכל למצוא באינטרנט. הפעל תמיד את הפונקציה כאשר תנור קר, ולאחר מזיגת מי שתייה לתחתית התנור.

CASSEROLE (קדרה)

פונקציה זו מציעה את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור מנות פסטה.

PIZZA (פיצה)

פונקציה זו מאפשרת לכם לבשל פיצה ביתית נהדרת, בפחות מ-10 דקות כמו במסעדה. מחזור הבישול הייעודי פועל ברמת טמפרטורה מעל 300 מעלות צלזיוס, ומספק פיצה רכה מבפנים, פריכה בקצוות ועם השחמה אחידה לחלוטין. שילוב של פונקציה זו עם אביזר אבן פיצה WPro וחימום מוקדם של 30 דקות יכול לאפות פיצה תוך 5-8 דקות. להזמנות ומידע פנו לשירות לאחר המכירה או www.hotpoint.eu

PASTRY (מאפה)

פונקציה זו מציעה באופן אוטומטי את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור כל סוגי העוגות.

CONVENTIONAL (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

GRILL (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול. מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.

FORCED AIR (אוויר מאולץ)

לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

CONVECTION BAKE (אפייה בזרימת חום)

לבישול בשר, אפיית עוגות ממולאות על מדף אחד בלבד.

1. הגדרת השעה

בהפעלה הראשונה של התנור, יהיה עליך לכוון את השעה.



שתי ספרות השעה יתחילו להבהב: סובב את הכפתור כדי להגדיר את השעה ולחץ על לאישור.



שתי הספרות של הדקות יתחילו להבהבו. סובב את הכפתור כדי להגדיר את הדקות ולחץ על לאישור. הערות: כדי לשנות את השעה במועד מאוחר יותר, לחץ והחזק את למשך לפחות שנייה אחת בזמן שהתנור כבוי וחזור על השלבים שלעיל.

ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל.

2. הגדרות

במידת הצורך, ניתן לשנות את ברירת המחדל של זרם הנקוב (A 16).



סובב את כפתור הבחירה כדי לבחור את יחידת המידה, ואז לחץ על כדי לאשר.

שימוש יומיומי

1. בחירת פונקציה

כאשר התנור כבוי, רק השעה תופיע בתצוגה. לחץ והחזק את כדי להפעיל את התנור. סובב את הכפתור המסתובב כדי להציג את הפונקציות בעיקריות הזמינות בתצוגה השמאלית. בחר אחת ולחץ על .



כדי לבחור פונקציית משנה (כאשר זמינה), בחר את הפונקציה הראשית ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר ולעבור לתפריט הפונקציה.



סובב את הכפתור כדי לבחור מתוך פונקציות המשנה הזמינות בתצוגה הימנית, ולאחר מכן לחץ על לאישור.

2. הגדרת הפונקציה

לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות.

טמפרטורה/רמת גריל



כאשר הסמל °C מהבהב בתצוגה, סובב את הכפתור כדי לשנות את הערך, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר ולהמשיך בשיווי ההגדרות הבאות (אם אפשר). ניתן גם להגדיר את רמת הגריל (3 = גבוה, 2 = בינוני, 1 = חלש) באותו הזמן.

3. הפעלת הפונקציה

לאחר החלת ההגדרות הרצויות, יש ללחוץ על  כדי להפעיל את הפונקציה.

ניתן ללחוץ ולהחזיק את  בכל עת כדי להשהות את פונקציה הפעילה.

4. PREHEATING

חלק מהפונקציות מצריכות חימום מראש של התנור: לאחר הפעלת הפונקציה, תצוגה תראה ששלב החימום מראש הופעל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה..



בנקודה זו, יש לפתוח את הדלת, להניח את המזון בתנור, לסגור את הדלת ולהתחיל את הבישול על-ידי לחיצה על . הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול.

פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהיית.

זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש.

תמיד ניתן לשנות את הטמפרטורה שאליה אתה רוצה שהתנור יגיע באמצעות הכפתור.

5. סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



כדי להאריך את משך הבישול מבלי לשנות את ההגדרות, סובב את הכפתור למשך בישול חדש ולחץ על .

פונקציות מיוחדות

AUTOMATIC CLEANING – PYRO (ניקוי אוטומטי – פירוליטי)

אין לגעת בתנור בזמן מחזור הניקוי.

הרחק ילדים ובעלי חיים מהתנור במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי (עד שהחדר יאוורר היטב).

הוצא מהתנור את כל האביזרים – כולל מסילות המדפים – לפני הפעלת הפונקציה. אם התנור מותקן מתחת לכיריים, יש לוודא שכל כירות הגז או הכירות החשמליות כבויות במהלך פונקציית הניקוי העצמי.

לקבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר, יש להסיר את הלכלוך הקשה במיוחד באמצעות ספוג לח לפני השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי הפירוליטי רק אם המכשיר מכיל לכלוך קשה מאוד או שנפלטים ממנו ריחות רעים בזמן הבישול.

באזור הפונקציות המיוחדות , סובב את הכפתור כדי לבחור את  מהתפריט ולאחר מכן לחץ על  כדי לאשר.

לחץ על  כדי להתחיל מיד את מחזור הניקוי, או לחץ על  כדי להגדיר את שעת הסיום/התחלה מושהית.



שים לב: לאחר התחלת הפונקציה, ניתן לשנות את הטמפרטורה או אצת רמת הגריל על-ידי לחיצה על  או ישירות על-ידי סיבוב הכפתור.

DURATION



כאשר הסמל  מהבהב בתצוגה, יש להשתמש בכפתור הכוונן כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, ולאחר מכן ללחוץ על  כדי לאשר.

אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני: יש ללחוץ על  כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה. במקרה זה, לא ניתן להגדיר את שעת סיום הבישול על-ידי תכנות השהיית התחלה.

הערות: ניתן לכוון את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על  : סובב את הכפתור כדי לשנות את השעה ולחץ על  כדי לאשר.

הגדרת שעת סיום הבישול/ התחלה מושהית

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. כאשר ניתן לשנות את שעת הסיום, בתצוגה יופיע מתי הפונקציה מתוכננת לסיום בזמן  שהסמל מהבהב.



במקרה הצורך, יש לסובב את הכפתור כדי להגדיר את השעה שבה אתה רוצה שהבישול יסתיים, ולאחר מכן ללחוץ על  כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה.

יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיום את הבישול במועד שהגדרת.



שים לב: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול.

במהלך זמן ההמתנה, ניתן להשתמש בכפתור כדי לשנות את שעת הסיום המתוכננת.

יש ללחוץ על  או על  כדי לשנות את הגדרות הטמפרטורה וזמן הבישול. יש ללחוץ על  כדי לאשר לאחר הסיום.

Hotpoint

ARISTON

הערות

- אין לכסות את פנים התנור ברדיד אלומיניום.
- לעולם אין לגרור סירים או תבניות על תחתית התנור שכן הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- אל תניח משקלים כבדים על הדלת ואל תחזיק בדלת.
- בשל הטמפרטורה הגבוהה יותר של מחזור הפיצה הוא צפוי לחוות רעש מאוורר קירור מעט גבוה יותר.

התנור יתחיל את מחזור הניקוי והדלת תינעל באופן אוטומטי. לא ניתן לפתוח את דלת התנור בזמן שמתבצע ניקוי פירוליטי: היא תישאר נעולה עד לירידת הטמפרטורה לרמת מתקבלת. אוורר את החדר במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי.

הערות: לא ניתן לקבוע את הטמפרטורה ואת המשך של מחזור הניקוי.

KEYLOCK (נעילת מקשים)

כדי לנעול את לוח המקשים, לחץ והחזק את <<למשך חמש שניות לפחות חמש שניות.



יש בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.

הערות: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על .

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכניות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

בישול סוגים שונים של מזון בו-זמנית

בעת שימוש בפונקציה 'אוור מאולץ', אפשר לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים הזקוקים לאותה טמפרטורה: (לדוגמה, דגים וירקות), על מדפים שונים. יש להוציא מהתנור את המזון שדורש זמן בישול קצר יותר ולהשאיר את המזון המחייב זמן בישול ארוך יותר.

MEAT

ניתן להשתמש בכל סוג של תבנית תנור או כלי פיירקס המתאים לגודל נתח הבשר המבושל. עבור נתחים צלויים עדיף להוסיף ציר לתחתית התבנית שיפוזר על הבשר בזמן הבישול להוספת טעם. שים לב שבמהלך תהליך זה ייווצרו אדים. כאשר הצלי מוכן, יש להשאירו בתנור למשך 10-15 דקות או לעטוף אותו ברדיד אלומיניום.

כדי לבשל בשר בגריל, יש לבחור נתחים בעלי עובי אחיד לקבלת תוצאות בישול אחידות. נתחי בשר עבים מאוד דורשים זמני בישול ארוכים יותר. כדי למנוע שריפה של הבשר מבחוץ, יש להנמיך את מיקום מדף הרשת ולשמור על מרחק גדול יותר של המזון מהגריל. יש להפוך את הבשר לאחר שני שליש מזמן הבישול. שים לב שכן בפתיחת הדלת ייצאו אדים מהתנור.

כדי לאסוף את מיצי הבישול, אנו ממליצים להניח תבנית טפטופים ובתוכה חצי ליטר מים ישירות מתחת למדף הרשת שעליו מונח המזון. יש למלא במידת הצורך.

קינוחים

בשל קינוחים עדינים באמצעות הפונקציה הרגילה על מדף אחד בלבד.

יש להשתמש בתבניות מתכת כהות לאפייה ותמיד להניח אותן על מדף הרשת הקיים. כדי לבשל על יותר ממדף אחד, בחר את פונקציית האוור המאולץ ודרג את מיקום תבניות העוגות על המדפים על-מנת לסייע לתנועת האוור החם.

כדי לבדוק אם עוגה מותפחת מוכנה, הכנס קיסם עץ לתוך מרכז העוגה. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.

אם נעשה שימוש בתבניות אפייה המונעות הדבקה, אין לשמן את הקצוות שכן הדבר יגרום לעוגה לא לתפוח באופן אחיד בקצוות.

אם הפריט "תופח" במהלך האפייה, יש להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר בפעם הבאה ולשקול צמצום של כמות הנוזלים בתערובת או ערבוב יותר עדין שלה.

עבור קינוחים בעלי מילוי לח או שכבה עליונה לחה (כגון עוגת גבינה או טארט פירות), יש להשתמש בפונקציה 'אפיה רגילה'. אם בסיס העוגה ספוג מים, יש להשתמש במדף נמוך יותר ולפזר פירורי עוגיות בתחתית העוגה לפני הוספת המילוי.

RISING (תפיחה)

מומלץ לכסות את הבצק במטלית לחה לפני הנחתו בתנור. זמן התפיחה בפונקציה זו מצטמצם בכשלישי לעומת תפיחה בטמפרטורת החדר (20-25°C). זמן התפיחה עבור פיצה מתחיל בכשעה עבור ק"ג בצק.

מים	אביזרים	TIME (זמן) (דק.)	כמות	מתכון	FOOD
100 מ"ל		30 – 45	80-100 ג'	לחמים קטנים	STEAM BREAD
		40 – 60	300-500 ג'	קציץ בשר בתבנית	
		50 – 100	500 גרם – 2 ק"ג	לחם	
		30 – 45	200-300 ג'	Baguettes (בגט)	
		25 – 35	מגש אחד	עוגיות	
		25 – 45	30-60 ג'	מאפין	
		30 – 50	500-700 ג'	עוגת ספוג	
		35 – 55	מגש אחד	Tart (טארט)	
200 מ"ל		60 – 110	1 ק"ג	Roast (צלי)	STEAM MEAT
		50 – 75	500 גרם – 1,5 ק"ג	צלעות	
		55 – 80	1 – 1,5 ק"ג	עוף	
		100 – 140	3 ק"ג	עוף/הודו	
		15 – 25	0.5 – 2 ס"מ	סטייק פילה	STEAM FISH
		20 – 35	2 – 4 ס"מ	סטייק פילה	
		20 – 30	300 – 600 ג'	דג שלם	
		25 – 45	600 – 1200 ג'	דג שלם	

הפעל את פונקציית STEAM כאשר התנור קר. פתיחת הדלת ומילוי מים במהלך הבישול כלולה להשפיע לרעה על תוצאת הבישול הסופית.

			אביזרים
מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש אייר פריי (AIR FRY)	

טבלת הבישול של אייר פריי

מתכון	פונקציה	כמות מוצעת	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	DURATION (דק')	מדף ואביזרים
FROZEN FOOD (מזון קפוא)	טוגנים (צ'יפס) קפואים	650 – 850 ג'	כן	200	25 – 30	 
	נגיסי עוף קפואים	500 ג'	כן	200	15 – 20	 
	אצבעות דגים	500 ג'	כן	220	15 – 20	 
	טבעות בצל	500 ג'	כן	200	15 – 20	 
ירקות	זוקיני מצופים טריים	400 ג'	כן	200	15 – 20	 
	טוגנים ביתיים	300 – 800 ג'	כן	200	20 – 40	 
	תערובת ירקות	300 – 800 ג'	כן	200	20 – 30	 
בשר ודגים	חזות עוף	1 – 4 ס"מ	כן	200	20 – 40	 
	כנפי עוף	200 – 1500 ג'	כן	220	30 – 50	 
	קוטלט מצופה	1 – 4 ס"מ	כן	220	20 – 50	 
	פילה דג	1 – 4 ס"מ	כן	220	15 – 25	 

לבישול מזון טרי או תוצרת בית, מורחים שכבה דקה של שמן על פני המזון.
על מנת להבטיח תוצאות בישול אחידות, יש לערבב מזון באמצע זמן הבישול המומלץ.

פונקציות	 Air Fry (אייר פריי)		
אביזרים	 מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	 מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	 מגש אייר פריי (AIR FRY)

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		—	170	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		—	160 – 200	30 – 85	
		כן	160 – 200	35 – 90	
		כן	160 – 200	35 – 90	
עוגיות/עוגות קטנות		—	160 – 170	20 – 40	
		כן	150 – 160	20 – 40	
		כן	150 – 160	20 – 40	
		כן	135	50 – 90	
		כן	170	50 – 80	
Tarts		כן	170	50 – 80	
פחזניות		—	180 – 200	30 – 40	
		כן	180 – 190	35 – 45	
		כן	180 – 190	35 – 45*	
מרנג		כן	90	110 – 150	
		כן	90	130 – 150	
		כן	90	140 – 160*	
		כן	310	7-12	
פיצה (דקה, עבה, פוקאצ'ה)		כן	220 – 240	20 – 40	
		כן	220 – 240	25 – 50*	
		כן	210	40 – 60	
		כן	210	40 – 60	
ככר לחם 0.5 ק"ג		—	180 – 220	50 – 70	
לחם קטן		—	180 – 220	30 – 50	
לחם		כן	180 – 220	30 – 60	
פיצה קפואה		כן	250	10 – 15	
		כן	250	10 – 20	
		כן	180 – 190	45 – 60	
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	180 – 190	45 – 60	
		כן	180 – 190	45 – 60	
		כן	180 – 190	45 – 70*	

	ECO						פונקציות
Air Fry (אייר פריי)	חיסכון	CONVECT BAKE (אפייה בהסעת חום)	אוויר מאולץ	גריל טורבו	גריל	רגילה	
							פונקציות אוטומטיות
מאפה		Pizza function (פונקציית פיצה)		לחם		קדרה	
							אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת			מדף רשת	

Hotpoint

ARISTON

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
מאפי בצק עלים		כן	190 – 200	20 – 30	
		כן	180 – 190	20 – 40	
		כן	180 – 190	20 – 40*	
לזניה/פלאן		—	190 – 200	40 – 80	
פסטה אפויה/קנלוני		—	190 – 200	25 – 60	
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	180 – 200	40 – 60	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	180 – 200	50 – 60	
טוסט		—	3 (גבוה)	3 – 6	
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	20 – 30***	
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		כן	200-220	15 – 30***	
עוף צלוי 1-1.3 ק"ג		כן	200-220	55 – 70**	
רוסטביף נא 1 ק"ג		—	2 (אמצעי)	35 – 50**	
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	60 – 90**	
תפוחי אדמה צלויים		כן	200-220	35 – 55**	
גרטן ירקות		כן	200-220	20 – 40**	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1) ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120*	
		כן	190	40 – 120*	
לזניה ובשר		כן	200	50 – 120*	
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	45 – 120*	
דגים וירקות		כן	180	30 – 50	
נתחים ממולאים לצלייה	ECO	—	200	80 – 120*	
נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)	ECO	—	200	50 – 120*	

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).

*** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.

	ECO						פונקציות
Air Fry (אייר פריי)	חיסכון	אפייה בהסעת חום) CONVECT BAKE	אווריר מאולץ	גריל טורבו	גריל	רגילה	
							פונקציות אוטומטיות
מאפה	Pizza function (פונקציית פיצה)	לחם	קדרה				
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מדף רשת			אביזרים

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי.
אין להשתמש במנקי קיטור.

אין להשתמש בצמר פלדה, מקרצפים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, שכן הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

יש להשתמש בכפפות מגן.
יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

משטחים חיצוניים

יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.
אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לכה.

משטחים פנימיים

אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או ספוג.

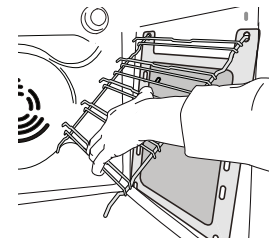
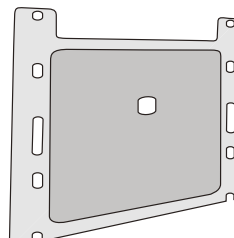
אביזרים

יש להפעיל את הפונקציה 'ניקוי יהלום' לניקוי אופטימלי של המשטחים הפנימיים. (רק בחלק מהדגמים).
יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים.
ניתן להסיר את דלת התנור כדי להקל על הניקוי.

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.
אין לנקות את גושש ואת גושש בשר (אם קיים) במדיח הכלים. ניתן לנקות את מגש אייר פריי (אם קיים) במדיח כלים.

ניקוי הפאנלים הקטליטיים (רק בדגמים מסוימים)

תנור זה מצויד בפאנלים קטליטיים מיוחדים המקלים על ניקוי תא הבישול הודות לציפוי הניקוי העצמי המיוחד שלהם, בעל נקבוביות גבוהה ומסוגל לספוג שומן ולכלוך. הפאנלים האלה מותאמים למדורי המדף: בעת מיקום מחדש ולאחר מכן התקנה מחדש של מדורי המדף, ודא שהווים בחלק העליון מחורצים לתוך החורים המתאימים בפאנלים.



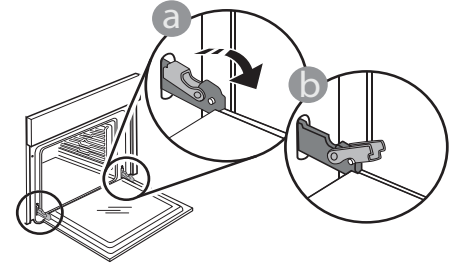
כדי לנצל בצורה הטובה ביותר את תכונות הניקוי העצמי של הפאנלים הקטליטיים, אנו ממליצים לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה באמצעות פונקציית "Convection Bake". שמור על התנור ריק. לאחר מכן השאר את המכשיר להתקרר לפני הסרת שאריות מזון שנותרו באמצעות ספוג לא שוחק.
הערות: שימוש בחומרי ניקוי קורוזיביים או שוחקים, מברשות נוקשות, מברשות למחבת או תרסיסים לתנור עלולים לפגוע במשטח הקטליטי ולסכן את תכונות הניקוי העצמי שלו.
אנא צור קשר עם שירות לאחר המכירה שלנו אם אתה זקוק להחלפת הפאנלים.

החלפת הנורה

להחלפת המנורה, פנה לשירות לאחר המכירה.

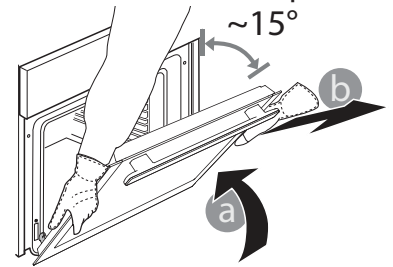
הסרת הדלת וחיבורה מחדש

1. כדי להסיר את הדלת, פתח אותה עד הסוף והנמך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.



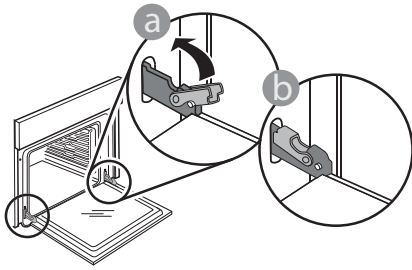
2. סגור את הדלת עד כמה שניתן.

החזק טוב את הדלת בשתי הידיים – אין להחזיק אותה מהידית. המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

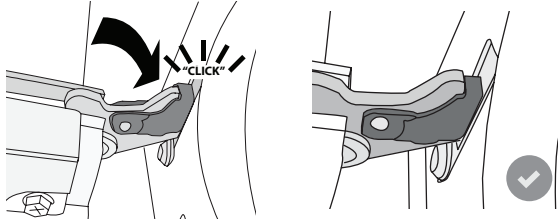


3. כדי לחבר את הדלת בחזרה יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

4. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.



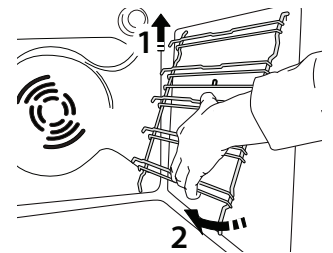
הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



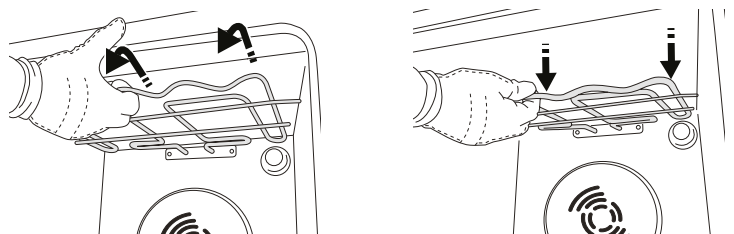
5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

הזזת גוף החימום העליון (רק בדגמים מסוימים)

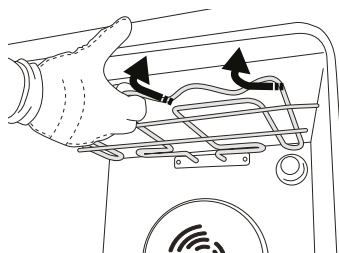
1. יש להסיר את מסילות המדף הרחביות.



2. יש למשוך את גוף החימום מעט החוצה ולהנמיך אותו.



3. כדי למקום חזרה את גוף החימום, הרם אותו, משוך אותו אליך מעט, וודא שהוא מגיע למצב מנוחה על התמוכות הרחביות.



Hotpoint

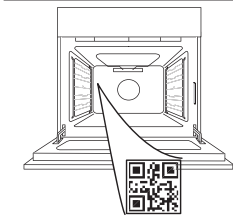
ARISTON

פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה מופיעה האות F עם מספר.	יש בעיה בתוכנה.	פנה למוקד הטלפוני וציין את המספר לאחר האות "F".
בתצוגה מופעי טקסט לא ברור שנראה שבור.	הגדרת שפה נוספת.	פנה למוקד הטלפוני
מחזור הבישול עם הגשושית הסתיים ללא סיבה או שגיאה ברורה F3E3 מודפס על המסך.	גשושית המזון אינה מחוברת כראוי.	בדוק את החיבור של הגשושית מזון.

ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- שימוש ב-QR על המוצר שלך
 - ביקור באתר שלנו docs.hotpoint.eu
 - לחלופין, צור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות).
- בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.



400020004912

Hotpoint

ARISTON