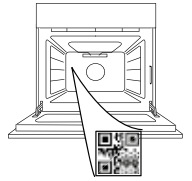




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

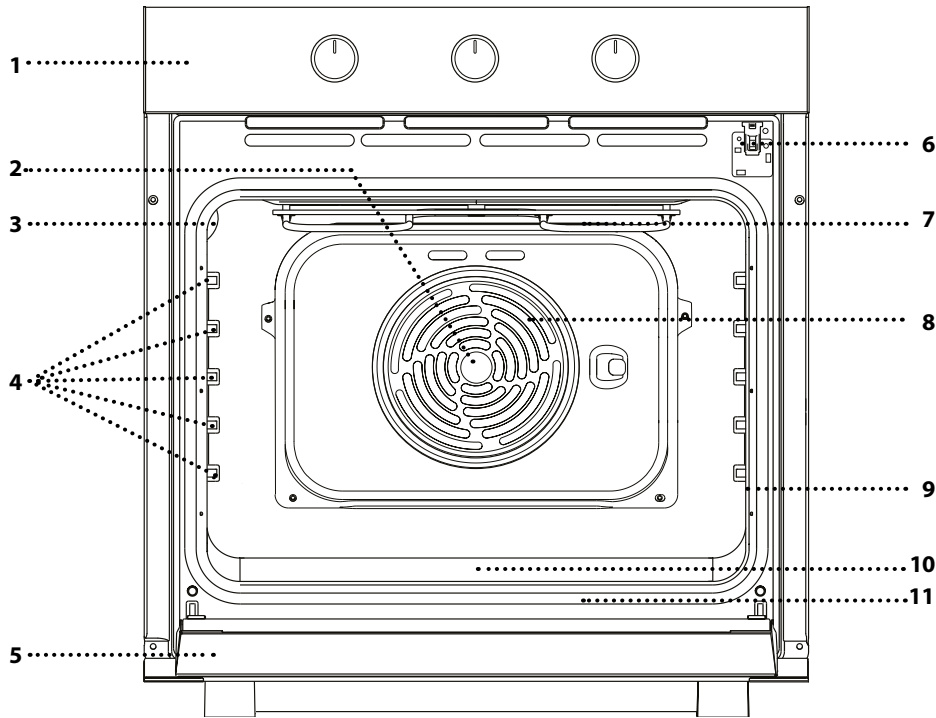
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



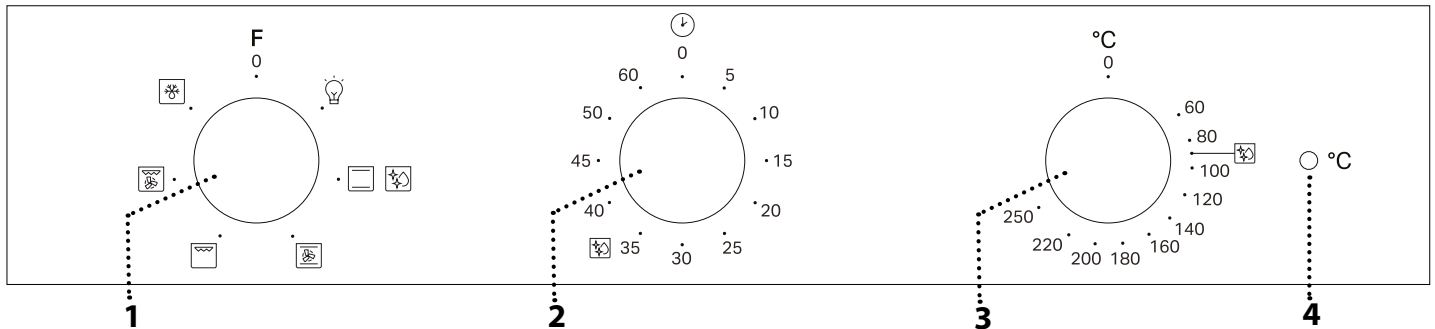
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

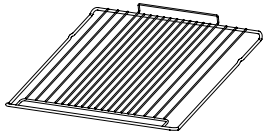
4. LED THERMOSTAT/PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature reached.

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

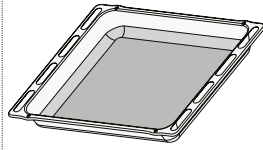
ACCESSORIES

WIRE SHELF



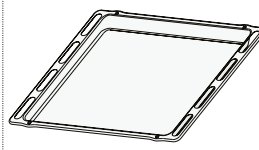
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



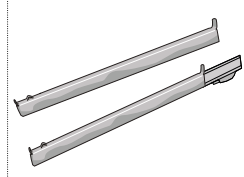
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

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

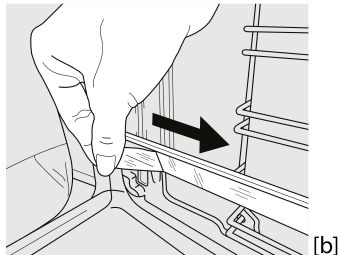
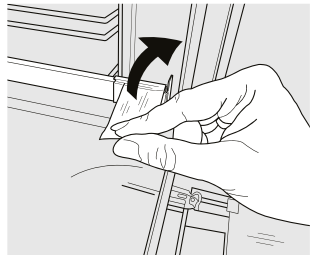
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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

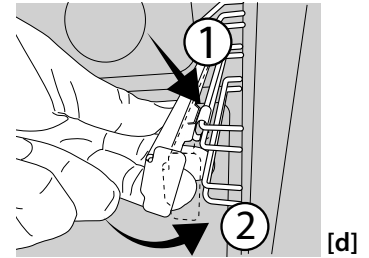
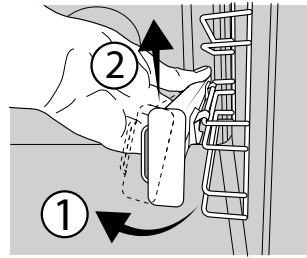


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FIRST TIME USE

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

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

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS

0

OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment




CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35 minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15 minutes once the cycle ends.

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking salty cakes on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food

more evenly.



GRILL

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

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




TURBO GRILL

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



DEFROST

For defrosting food more quickly. To activate the defrosting function turn the selection knob to the icon  then turn the thermostat knob clockwise to any temperature. This function does not heat so any temperature can be used. When defrosting is completed turn the two controls to the 0 position.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION


To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. At the end of cooking, to switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0 .

DIAMOND CLEAN

To activate the "Diamond Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to icon  . The function will activate automatically and its duration is 35 minutes.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

4. SETTING THE TIMER

The timer knob can be used to set a cooking time of between 1 and 60 minutes. To set cooking time, after

selecting the required cooking function, turn the knob right round (360°) in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration.

. NOTES

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











































































. ENERGY EFFICIENCY NOTES









- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the





















dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.

- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150-170	30 - 90	2 
		Yes	150-170	30 - 90***	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90***	4 2  
Biscuits / tartlets		Yes	160 -180	15 - 45	3 
		Yes	160 -180	20 - 45***	4 2  
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50***	4 2  
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2  
Bread		Yes	180-200	30 - 80 ***	4 2  
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1/2 
Small bread 80 kg		Yes	180-200	30 - 45	2 
Pizza / Bread		Yes	220 - 250	10 - 25	2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20***	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	170 - 200	45 - 60***	4 2  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	15 - 40***	4 2  
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets / slices		5'	230 - 250	15 - 30 *	4 3  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4  










FUNCTIONS				
	Conventional	Convection Bake	Grill	Turbo Grill
ACCESSORIES				
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  

* Turn food halfway through cooking

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

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

FUNCTIONS	 Conventional	 Convection Bake	 Grill	 Turbo Grill	
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could

damage the surfaces of the appliance. Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result

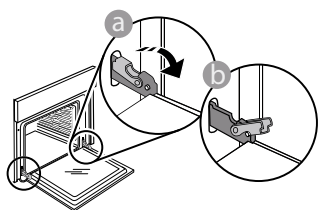
of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

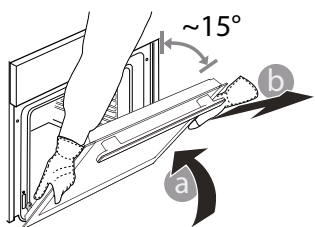
ACCESSORIES

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



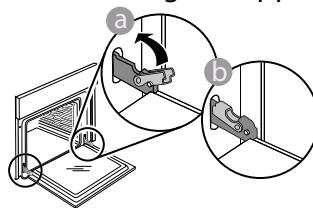
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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

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

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



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

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

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

REPLACING THE LAMP

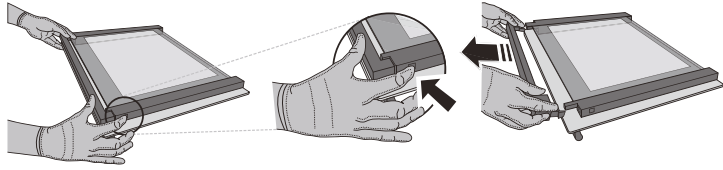
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

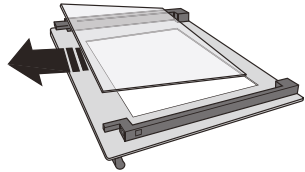
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

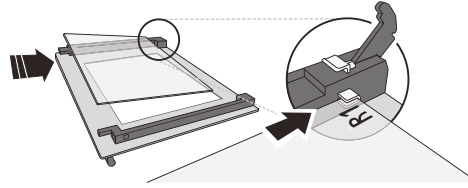
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



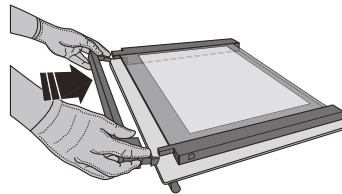
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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

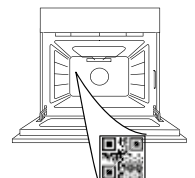


TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

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

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

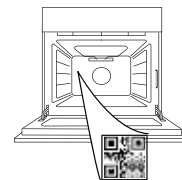




**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
HOTPOINT-ARISTON**

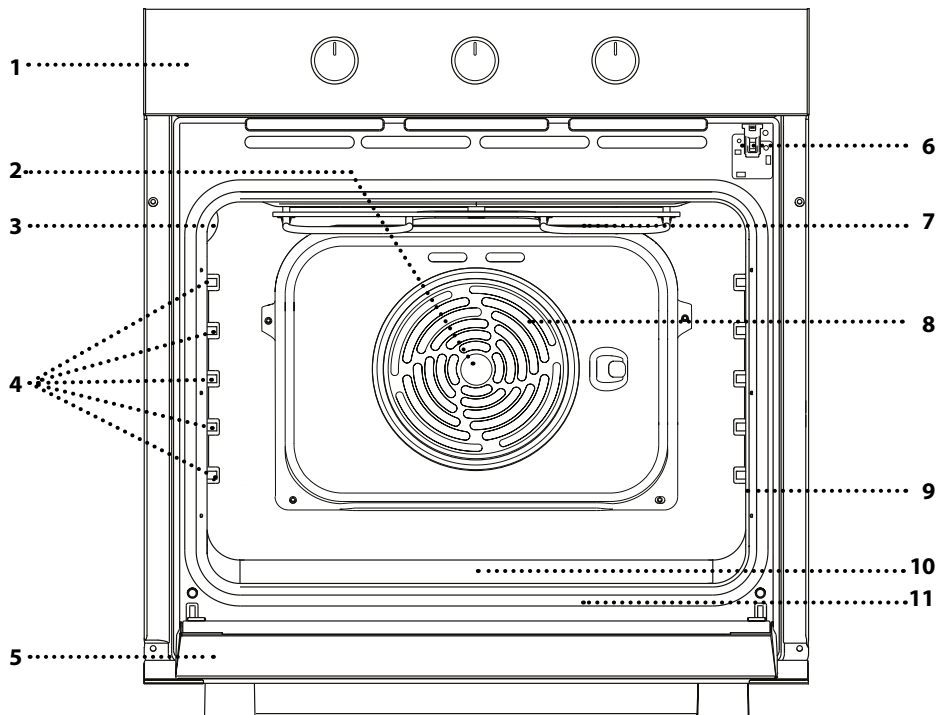
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



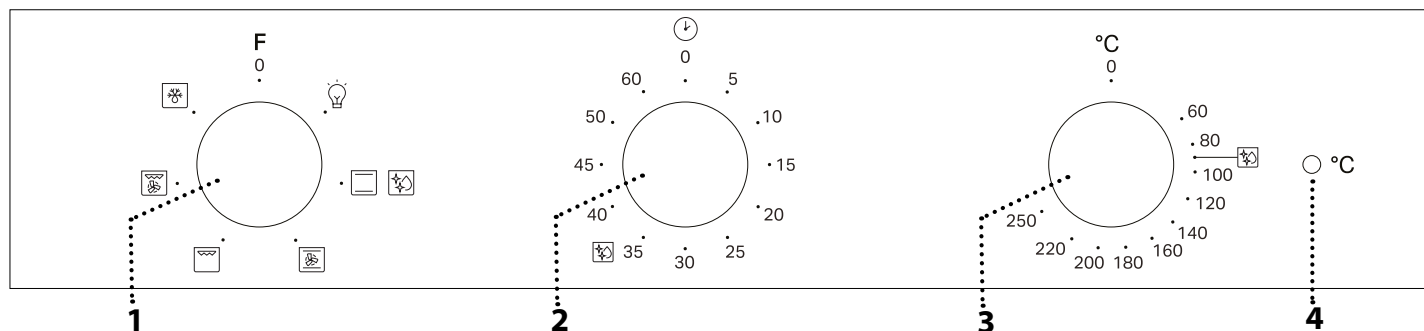
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.**

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Glissières (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (pas visible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Gaufrage pour eau potable
11. Élément chauffant inférieur (pas visible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez sur la position 0 pour éteindre le four.

2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie.

3. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

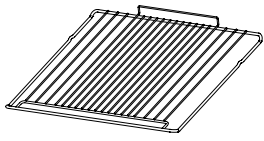
4. THERMOSTAT À LED/PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons sont de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

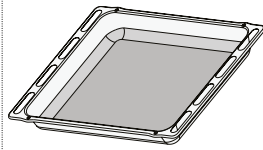
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



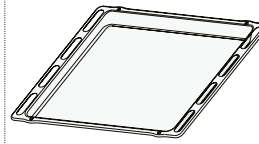
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



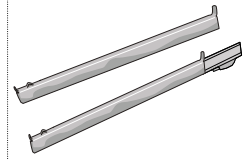
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

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.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

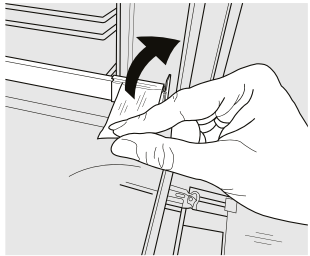
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

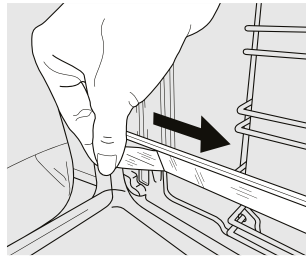
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

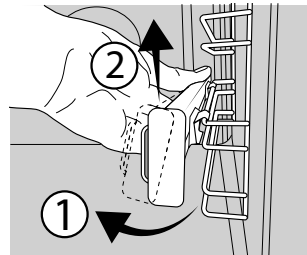
PREMIÈRE UTILISATION

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

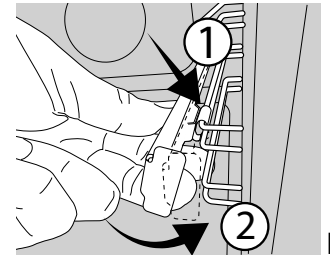
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

FONCTIONS



ARRÊT

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer l'ampoule dans le compartiment



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



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. Versez 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four, puis tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35 minutes.

Activez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15 minutes une fois le cycle terminé.

La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande ou des gâteaux salés sur une seule grille, utilisez cette fonction. Elle est également compatible avec la cuisson sur deux grilles. Changez la position des plats pour une cuisson plus homogène.



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 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL

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 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement. Pour activer la fonction de décongélation, tournez le bouton de sélection sur l'icône puis tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quelle température. Cette fonction ne chauffe pas, donc n'importe quelle température peut être utilisée. Lorsque la décongélation est terminée, tournez les deux commandes sur la position 0.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. La lumière du four s'allume. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la température requise. À la fin de la cuisson, pour couper le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat sur 0.

DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 100 - 120 ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez les 3 boutons (bouton de sélection, bouton de minuterie, bouton de thermostat) sur l'icône . La fonction s'activera automatiquement et sa durée est de 35 minutes.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours. À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du

préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

4. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Le bouton de minuterie permet de régler la durée de cuisson entre 1 et 60 minutes. Pour ce faire, après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (360°), puis dans le sens inverse jusqu'à la durée désirée.

. 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.

. NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des












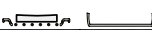

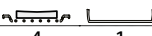

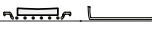
portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.

- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150-170	30 - 90	2
		Oui	150-170	30 - 90***	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	35 - 90***	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 180	20 - 45***	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 200	40 - 60	2
		Oui	170 - 190	35 - 50***	4 2
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200 ***	4 2
Pain		Oui	180-200	30 - 80 ***	4 2
Pain 500 g		Oui	180	50 - 70	1/2
Petit pain 80 kg		Oui	180-200	30 - 45	2
Pizza/pain		Oui	220 - 250	10 - 25	2
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	2
		Oui	250	10 - 20***	4 2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	30 - 45	2
		Oui	170 - 200	45 - 60***	4 2
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	2
		Oui	180 - 190	15 - 40***	4 2
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4









FONCTIONS				
	Convection naturelle	Chaleur tournante	Gril	Turbo Gril
ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson
				Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3 
Pommes de terre rôties		-	200 - 220	35 - 55**	3 
Légumes gratinés		-	200 - 220	25 - 55	3 
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2 
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1 

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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

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

FONCTIONS				
	Convection naturelle	Chaleur tournante	Gril	Turbo Gril
ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 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.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant

d'effectuer des travaux d'entretien. Il est possible d'utiliser un nettoyant pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

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

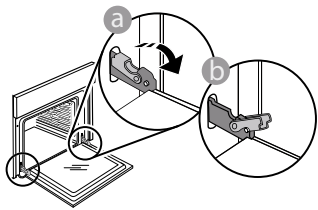
condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

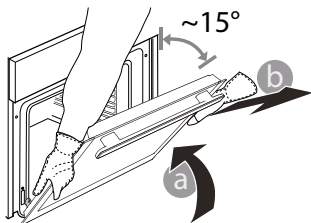
ACCESSOIRES

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.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE



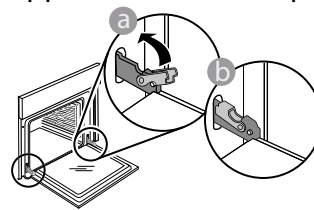
- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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.

- 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

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



- 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.

- 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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

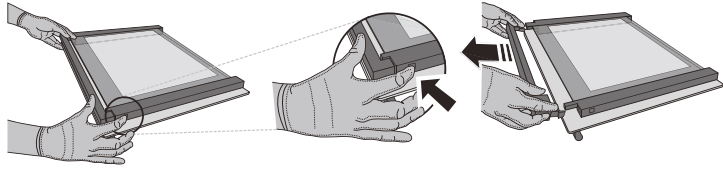
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter: Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

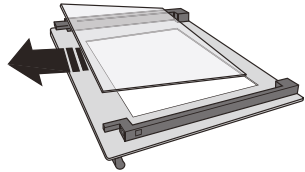
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

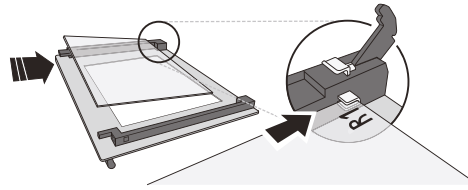
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



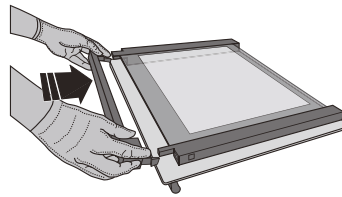
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de remplacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.

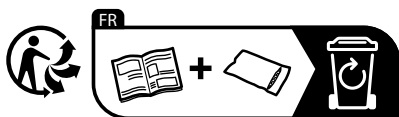


4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



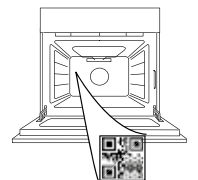
DÉPANNAGE

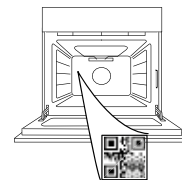
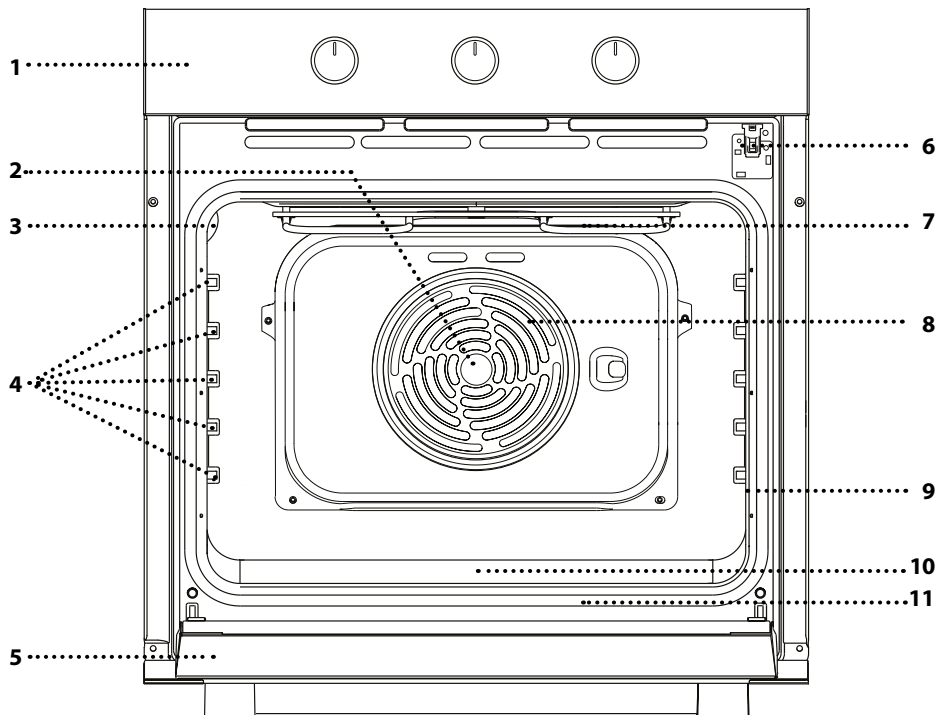
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.



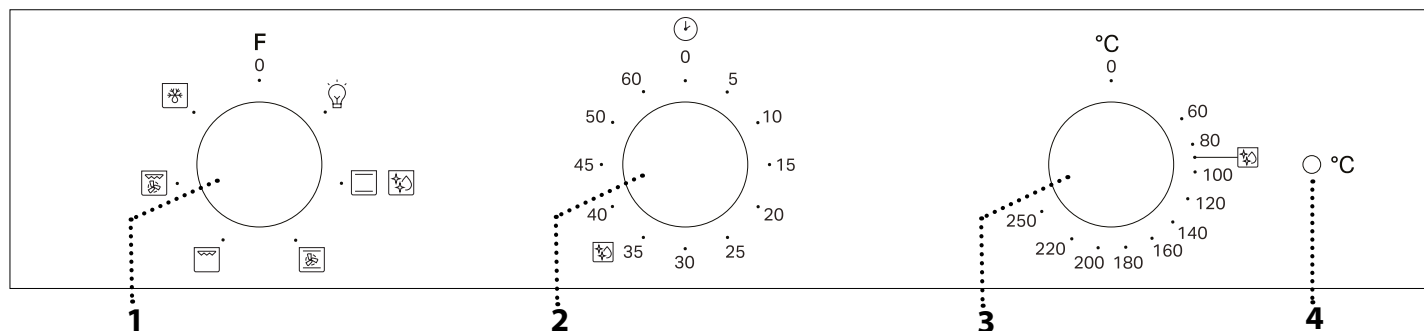
Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web 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.



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
HOTPOINT ARISTON**Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA****Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.****OPIS PROIZVODA**

1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/grill
8. Kružni grijač (ne vidi se)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Udubljenje za pitku vodu
11. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE**1. GUMB ZA ODABIR**

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

2. GUMB MJERAČA VREMENA

Koristan kao mjerač vremena.

3. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

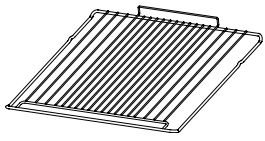
4. LED SVJETLO TERMOSTATA / ZAGRIJAVANJE

Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kad se dosegne željena temperatura.

Napomena: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

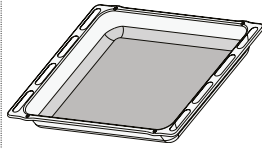
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



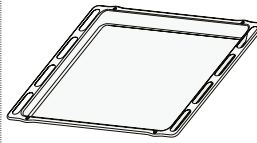
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



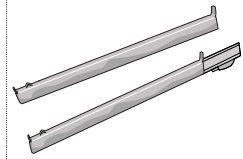
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

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.

* Dostupno samo na određenim modelima
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

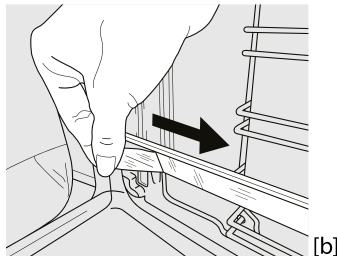
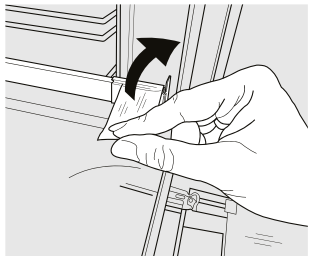
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.

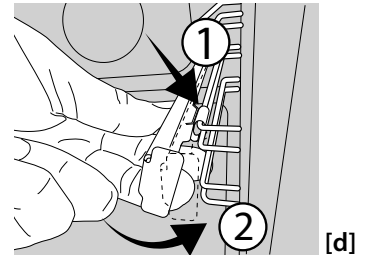
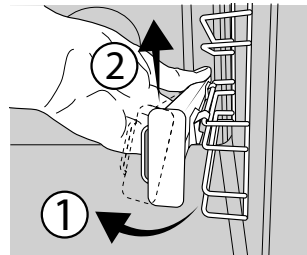


UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetke (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetke sve dok donje kuke ne kliknu (2).



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetke skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.
2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

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. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



ISKLJUČENO

Isključivanje pećnice.



SVJETLO

Uključivanje svjetla u odjeljku



KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



DIAMOND CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35 minuta.

Uključite funkciju dok je pećnica hladna i ostavite da se, po završetku ciklusa, hladi 15 minuta. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.



KONV. PEČENJE

Za kuhanje mesa, pečenje slanih kolača na jednoj rešetki. Ova se funkcija može koristiti i za kuhanje na dvije rešetke. Promijenite položaj posuđa

kako biste hranu ravnomjernije ispekli.



GRILL (ROŠTILJ)

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



TURBO GRILL

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



ODMRZAVANJE

Brže odleđivanje namirnica. Da biste uključili funkciju odleđivanja, okrenite gumb za odabir prema ikoni i gumb termostata u smjeru kazaljki na satu na bilo koju temperaturu. Ova funkcija ne grije pa se može upotrijebiti bilo koja temperatura. Kad se odleđivanje završi, okrenite obje kontrole u položaj 0.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju. Pali se svjetlo pećnice. Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Po završetku kuhanja, a radi isključivanja pećnice, okrenite gumb za odabir i gumb termostata na 0.

DIAMOND CLEAN

Ako želite uključiti funkciju čišćenja „Diamond Clean“ (Dijamantno čišćenje), ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite sva 3 gumba (gumb za odabir, gumb mjerača vremena i gumb termostata) u položaj ikone . Funkcija se automatski aktivira i traje 35 minuta.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon uključivanja funkcije, uključit će se LED svjetlo termostata označavajući da je postupak zagrijavanja započeo. Po završetku postupka isključuje se LED svjetlo termostata označavajući da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

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

4. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Pomoću gumba timera možete postaviti vrijeme kuhanja između 1 i 60 minuta. Za postavljanje vremena kuhanja, nakon odabira željene funkcije kuhanja, okrenite gumb udesno (360°) u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite u suprotnom smjeru do željenog vremena kuhanja.

. 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.









. NAPOMENE O ENERGETSKOJ UČINKOVITOSTI
















- Iskoristite preostalu toplinu: isključite pećnicu 5 – 10 minuta prije kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Držite vrata zatvorena: ako je to moguće, izbjegavajte otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer to omogućuje izlazak topline.
- Pecite veće porcije: služite se pećnicom uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili energiju.
- Redovito čistite brtvu vrata: čista brtva sprječava gubitak topline i osigurava učinkovito pečenje.
- Zagrijte samo kada je to potrebno: prethodno zagrijte pećnicu samo ako se to preporučuje u receptu ili u tablici pečenja.

-
- Odaberite tamne limove za pečenje: tamni limovi bolje apsorbiraju toplinu, poboljšavajući učinkovitost pečenja.
 - Planirajte pečenje: pripremite više jela u nizu kako biste iskoristili preostalu toplinu i izbjegli dodatno zagrijavanje.
 - Odaberite program uštede energije: koristite namjenski program ECO za manju potrošnju energije. Dodatne ulaze pogledajte u tablici pečenja.
 - Uklonite neiskorišteni pribor: izvadite limove ili rešetke koji vam ne trebaju da bi toplina učinkovitije cirkulirala i toplinski kapacitet proizvoda se smanjio.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	150-170	30 - 90	2
		Da	150-170	30 - 90***	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	35 - 90***	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160 - 180	15 - 45	3
		Da	160 - 180	20 - 45***	4 2
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	40 - 60	2
		Da	170 - 190	35 - 50***	4 2
Poljupci		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200 ***	4 2
Kruh		Da	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Štruca kruha 500 g		Da	180	50 - 70	1/2
Mala štruca 80 kg		Da	180 - 200	30 - 45	2
Pizza/kruh		Da	220 - 250	10 - 25	2
		Da	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 20	2
		Da	250	10 - 20***	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	2
		Da	170 - 200	45 - 60***	4 2
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	2
		Da	180 - 190	15 - 40***	4 2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 - 200	45 - 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Puran/guska 3 kg		Da	180 - 200	150 - 200	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Prepečeni kruh		5'	250	2 - 6	5
Riblji fileti/komadi		5'	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		5'	250	15 - 30 *	5 4









FUNKCIJE				
	Konvencionalno	Convection Bake	Grill	Turbo Grill
DODATNI PRIBOR				
	Žičana rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje / plitica za skupljanje viška tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	200 – 220	60 – 80 **	3 1 
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		—	200	35 – 50 **	3 
Janjeći but/koljenica		—	200	60 – 90 **	3 
Pečeni krumpir		—	200 – 220	35 – 55**	3 
Zapečeno povrće		—	200 – 220	25 – 55	3 
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 - 100 ***	4 1 
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2 
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1 

* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

FUNKCIJE				
	Konvencionalno	Convection Bake	Grill	Turbo Grill
DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	 Plitica za pečenje / plitica za skupljanje viška tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
				 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/

korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih

zahvata održavanja.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje pećnice kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

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

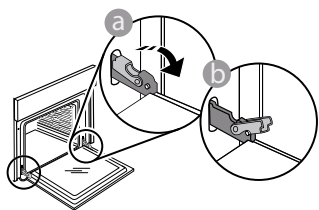
kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

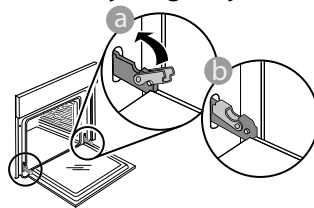
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA



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

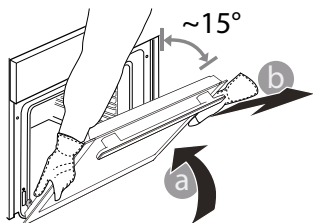
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.



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.



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.

otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

ZAMJENA ŽARULJE

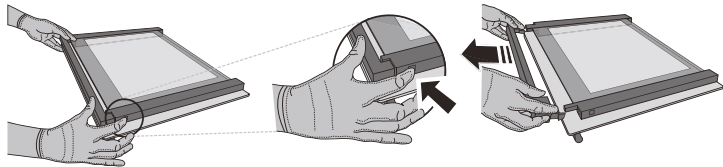
- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

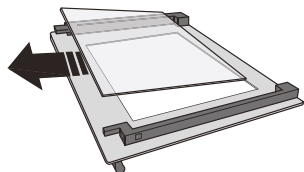
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

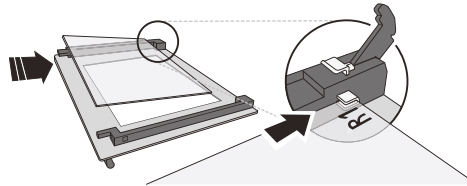
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



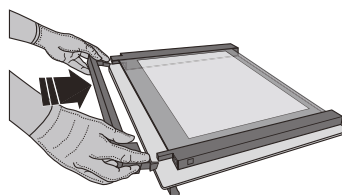
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom „1R“) prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka „R“ vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom „R“ u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



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

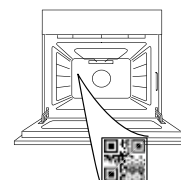


RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.

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

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- 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.

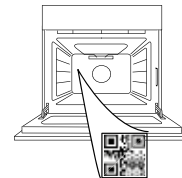




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

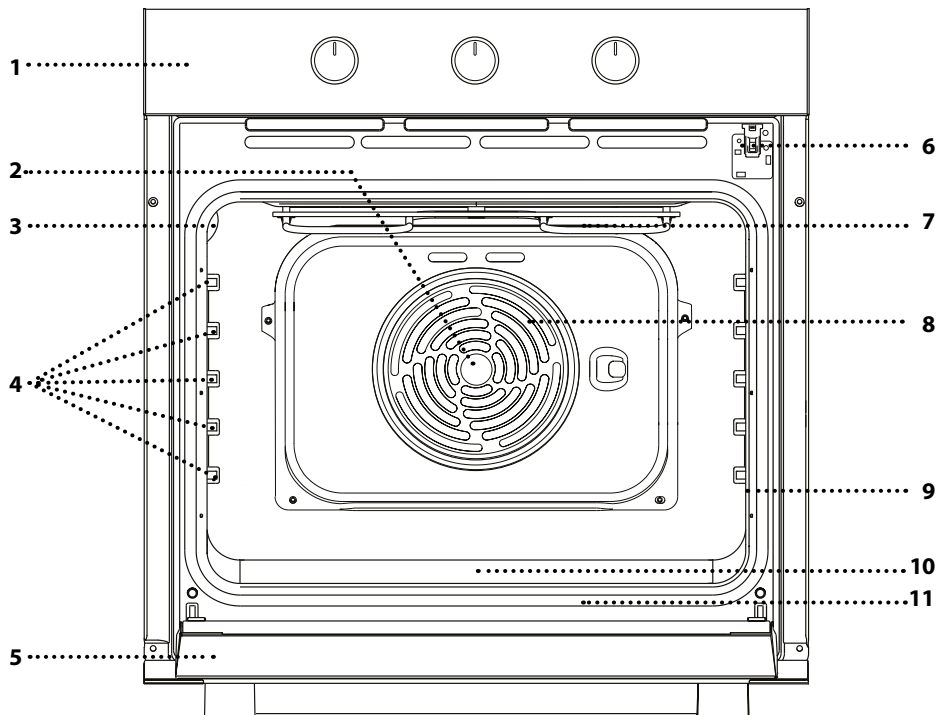
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



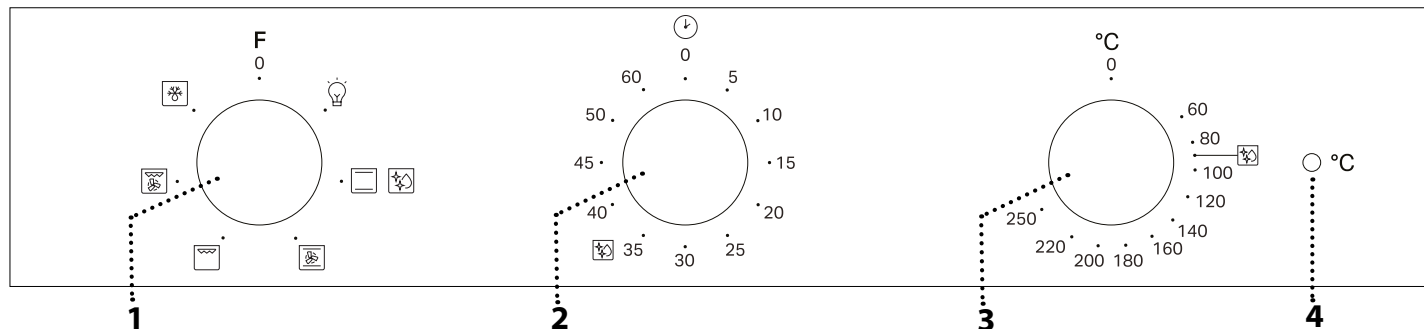
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

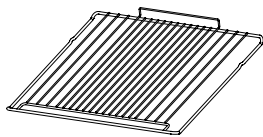
4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

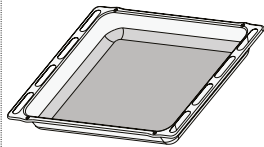
ACCESSORI

GRIGLIA



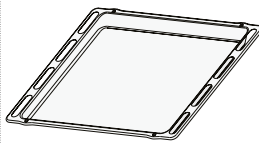
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



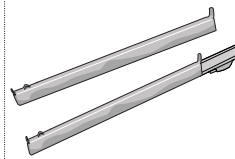
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



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

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

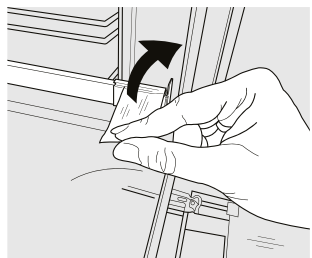
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

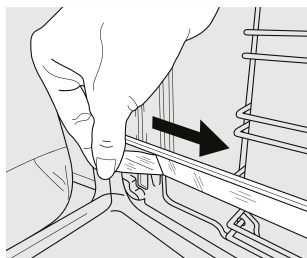
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

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



[a]



[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

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

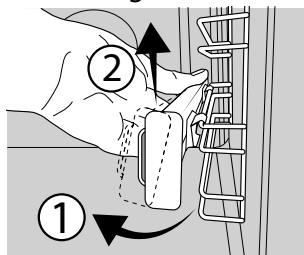
PRIMO UTILIZZO

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

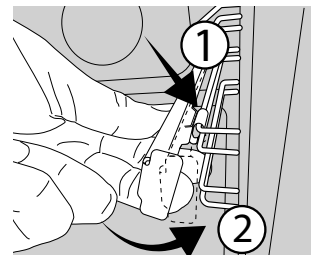
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

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



[c]



[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI



OFF

Per spegnere il forno.



LAMPADA

Per accendere la luce nel forno




STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo.

Versare 100-120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti.

Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15 minuti al termine del ciclo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



VENTILATO

Per cuocere carne e torte salate su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cuocere su due ripiani. Invertire la posizione delle

pietanze per una cottura più uniforme.



GRILL

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

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




TURBO GRILL

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



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Per attivare la funzione di scongelamento, ruotare la manopola di selezione sull'icona , quindi ruotare la manopola del termostato in senso orario su qualsiasi temperatura. Questa funzione non riscalda, quindi può essere utilizzata qualsiasi temperatura. Quando lo scongelamento è stato completato, ruotare i due comandi in posizione 0.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La luce del forno si accende. Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. A fine cottura, per spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0.

DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond Clean", versare 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare tutte e 3 le manopole (manopola di selezione, manopola del timer e manopola del termostato) sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente e la sua durata sarà di 35 minuti.

3. PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

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

4. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

La manopola del timer può essere utilizzata per impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 60 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola di 360° in senso orario e poi ruotarla nuovamente in senso opposto fino a raggiungere la durata di cottura desiderata.

. 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.











































































. NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA










- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio,













carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.

- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150-170	30 - 90	2 
		Sì	150-170	30 - 90***	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90***	4 2  
Biscotti/Tortine		Sì	160 -180	15 - 45	3 
		Sì	160 -180	20 - 45***	4 2  
Bigné		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
		Sì	170 - 190	35 - 50***	4 2  
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200 ***	4 2  
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1/2 
Pane piccolo 80 kg		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20***	4 2  
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	45 - 60***	4 2  
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40***	4 2  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2 
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		5'	230 - 250	15 - 30 *	4 3  
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4  

FUNZIONI	 Statico	 Ventilato	 Grill	 Turbo Grill	
ACCESSORI	 Griglia	 Teglia o tortiera su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55**	3 
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2  
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1  

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

FUNZIONI				
	Statico	Ventilato	Grill	Turbo Grill
ACCESSORI				
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia 200 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido

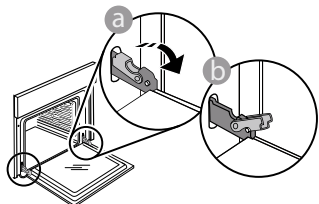
per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

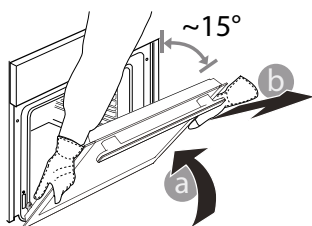
ACCESSORI

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

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA



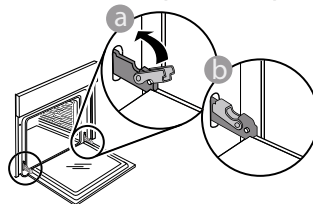
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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.

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

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

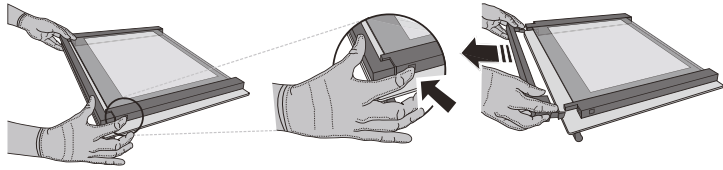
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

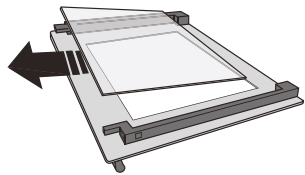
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

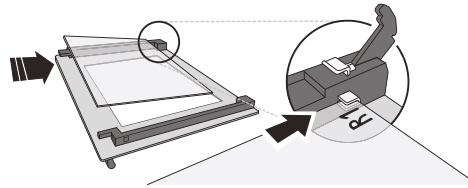
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



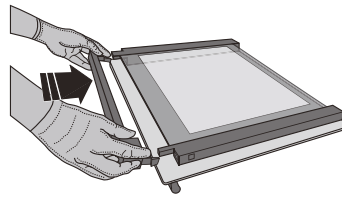
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



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

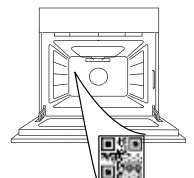


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

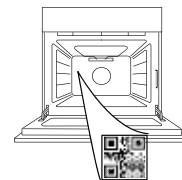
Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

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

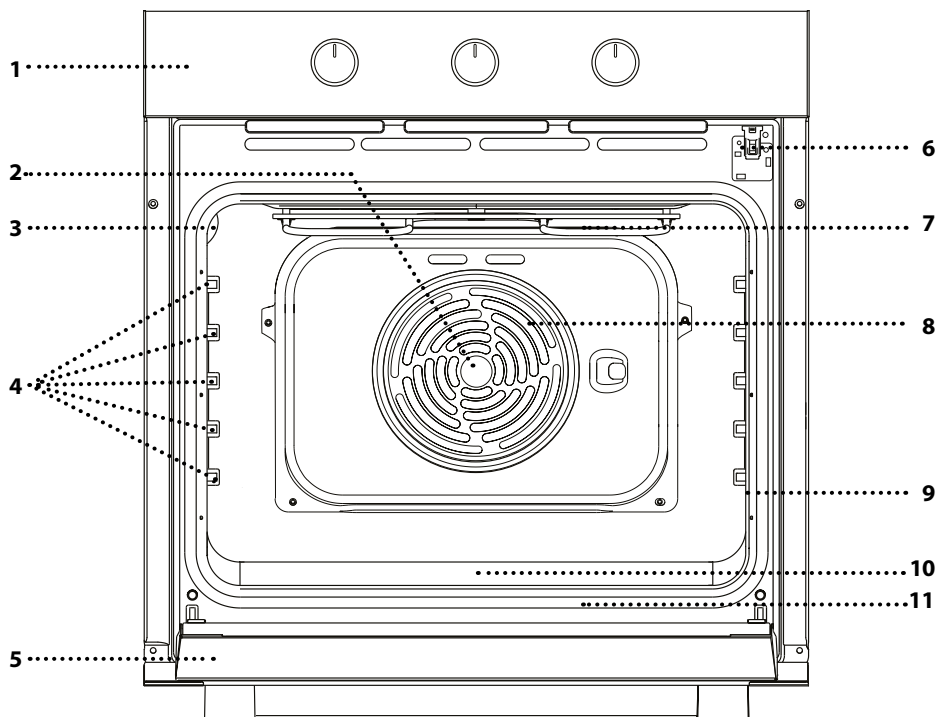


**ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP IZDELKA HOTPOINT-ARISTON**

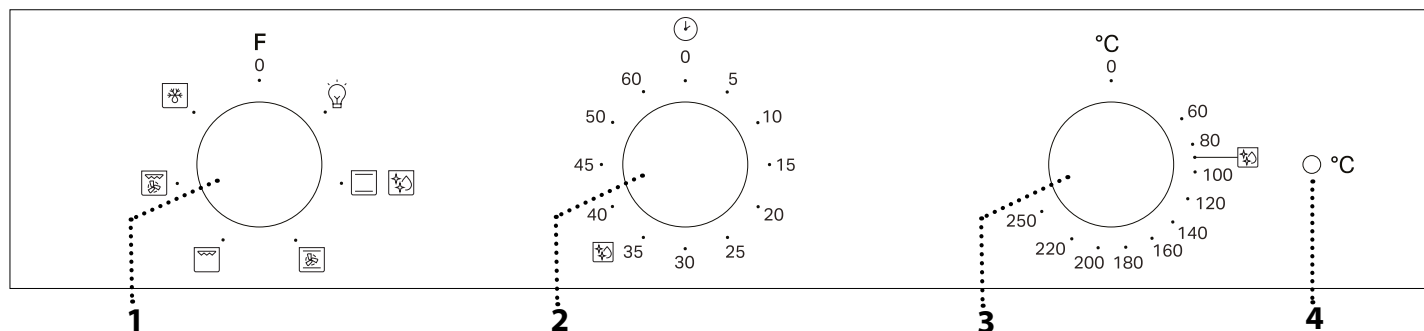
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA

1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zaklep vrat (vrata zaklene med samodejnim čiščenjem in po njem)
7. Zgornji grelnik/žar
8. Okrogli grelnik (ni viden)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Niša za pitno vodo
11. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE**1. IZBIRNI GUMB**

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

2. GUMB ČASOVNIKA

Uporabite ga lahko kot časovnik.

3. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

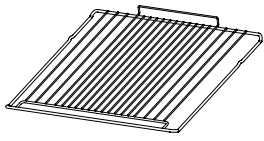
4. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

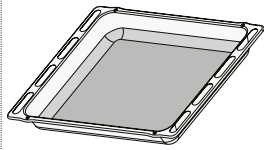
PRIBOR

REŠETKA



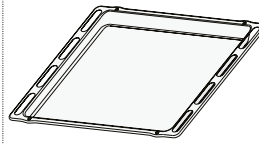
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



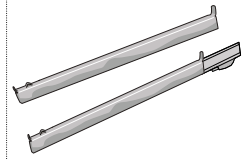
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

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.

* Na voljo le pri določenih modelih. Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

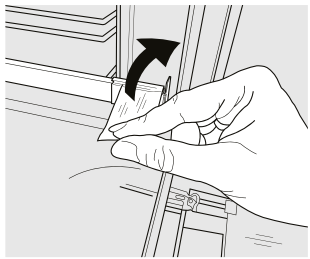
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

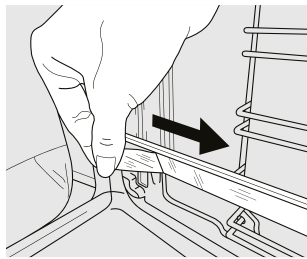
Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



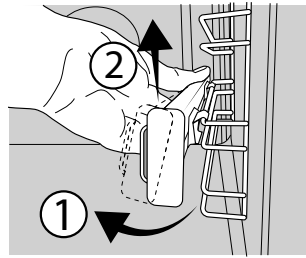
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

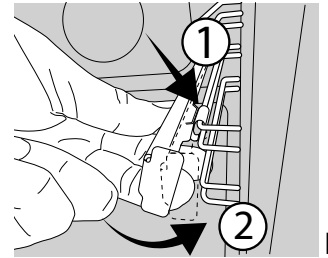
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

PRVA UPORABA

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

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

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

FUNKCIJE



IZKLOP

Za izklop pečice.



LUČ

Za vklop osvetlitve notranjosti pečice.



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



DIAMOND CLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice vlijete 100–120 ml pitne vode, nato pa gumb za izbiro in gumb za termostat obrnite na ikono . Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut.

Funkcijo vklopite, ko je pečica še hladna, in pustite, da se po končanem ciklu ohlaja 15 minut. položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.



VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



GRILL (ŽAR)

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



TURBO GRILL (HITRI ŽAR)

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane. Če želite vklopiti funkcijo odmrzovanja, obrnite izbirni gumb na ikono , nato pa obrnite gumb termostata v smeri urinega kazalca na poljubno temperaturo. Ta funkcija ne segreva, tako da se lahko uporablja katera koli temperatura. Ko je odmrzovanje končano, obrnite oba krmilna elementa v položaj 0.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.

2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Gumb za izbiro funkcije zavrtite na zeleno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici. Gumb termostata zavrtite v smeri urnega kazalca na zeleno temperaturo. Če želite ob koncu priprave izklopiti pečico, zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavitev temperature v položaj 0.

DIAMOND CLEAN

Za vklop funkcije čiščenja „Diamond Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite vse 3 gumb (izbirni gumb, gumb časovnika in gumb za nastavitev temperature) v položaj ikone . Funkcija se aktivira samodejno in traja 35 minut.

3. PREDGRETJE

Ko ste vklopili funkcijo, LED-dioda za temperaturo zasveti, kar pomeni, da se je začelo predgretje aparata. Po končanem predgretju LED-dioda za temperaturo ugasne, kar pomeni, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

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

4. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Z gumbom časovnika lahko nastavite čas kuhanja med 1 in 60 minutami. Za nastavitev časa kuhanja po izbiri zelene funkcije kuhanja zavrtite gumb za 360°

v desno v smeri urinega kazalca in ga nato zavrtite nazaj v nasprotni smeri do zelenega časa kuhanja.

. 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.

. OPOMBE O ENERGETSKI UČINKOVITOSTI

- Izkoristite preostalo toploto: 5/10 minut pred koncem pečenja izklopite pečico, da porabite preostalo toploto.
- Vrata naj bodo zaprta: če je mogoče, med pečenjem ne odpirajte vrat pečice, saj tako toplota uhaja.
- Kuhajte večje porcije: pečico uporabljajte predvsem za večje jedi (npr. meso nad 1 kg) ali večje porcije, da kar najbolj izkoristite porabljeno energijo.
- Redno čistite tesnilo vrat: čisto tesnjenje preprečuje izgubo toplote in zagotavlja učinkovito kuhanje.
- Segrevajte le po potrebi: Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu.
- Izberite temne pekače: temni pekači bolje absorbirajo toploto, kar izboljša učinkovitost kuhanja.
- Načrtujte kuhanje: zaporedoma pripravite več





















jedi, da izkoristite preostalo toploto in se izognete dodatnemu segrevanju.

- Izberite program za varčevanje z energijo: uporabite poseben program ECO za manjšo porabo energije. Za dodatne vhode glejte tabelo za kuhanje.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	150–170	30–90	2
		Da	150–170	30 - 90***	4 1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	35 - 90***	4 2
Piškoti/kolači		Da	160 -180	15–45	3
		Da	160 -180	20 - 45***	4 2
Princeske		Da	180–200	40–60	2
		Da	170–190	35 - 50***	4 2
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200 ***	4 2
Kruh		Da	180–200	30–80 ***	4 2
Štruca kruha 500 g		Da	180	50–70	1/2
Manjši kruh 80 kg		Da	180–200	30–45	2
Pica/kruh		Da	220–250	10–25	2
		Da	200–240	15–30 ***	4 2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	2
		Da	250	10 - 20***	4 2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	30–45	2
		Da	170–200	45 - 60***	4 2
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	2
		Da	180–190	15 - 40***	4 2
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	2
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		Da	180–200	150–200	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		5'	230–250	15–30 *	4 3
Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji		5'	250	15–30 *	5 4









FUNKCIJE				
	Klasično	Konvekcijska peka	Žar	Turbo Grill
PRIBOR				
	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki	Originalni pekač/prestrezni pekač ali prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	200–220	60–80 **	3 1  
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		-	200	35–50 **	3 
Jagnječje stegno/krača		-	200	60–90 **	3 
Pečen krompir		-	200–220	35–55**	3 
Gratinirana zelenjava		-	200–220	25–55	3 
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1  
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 2  
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1  

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

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

FUNKCIJE	 Klasično	 Konvekcijska peka	 Žar	 Turbo Grill
PRIBOR	 Rešetka	 Posoda za peko ali tortni model na rešetki	 Originalni pekač/prestrezní pekač ali prestrezní pekač/originalni posoda za peko na rešetki	 Prestrezní pekač/pekač z 200 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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.

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega

omrežja.

Za mehčanje in odstranjevanje ostankov lahko uporabite standardno čistilo za pečice, kar olajša ročno čiščenje notranjosti pečice in dodatkov.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki

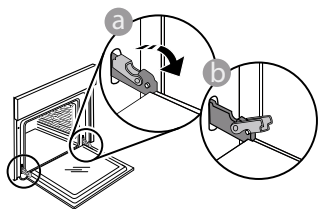
nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

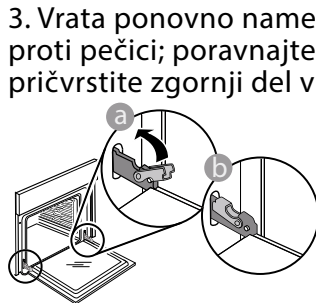
PRIBOR

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

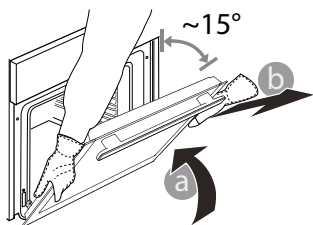
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT



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



3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.



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

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj; prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

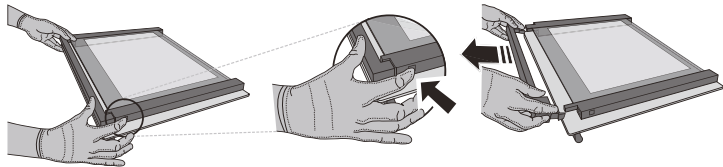
- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
- Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

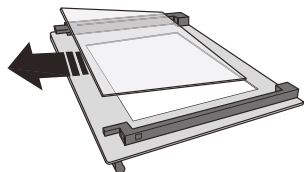
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

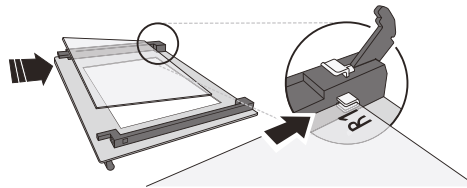
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



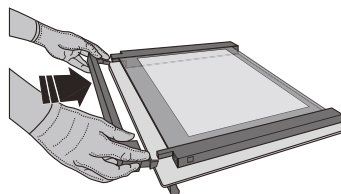
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Preden ponovno namestite notranje steklo, namestite vmesno steklo (označeno z „1R“): Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



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

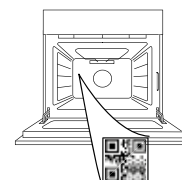


ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

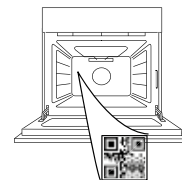
- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- z obiskom naše spletne strani docs.hotpoint.eu
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



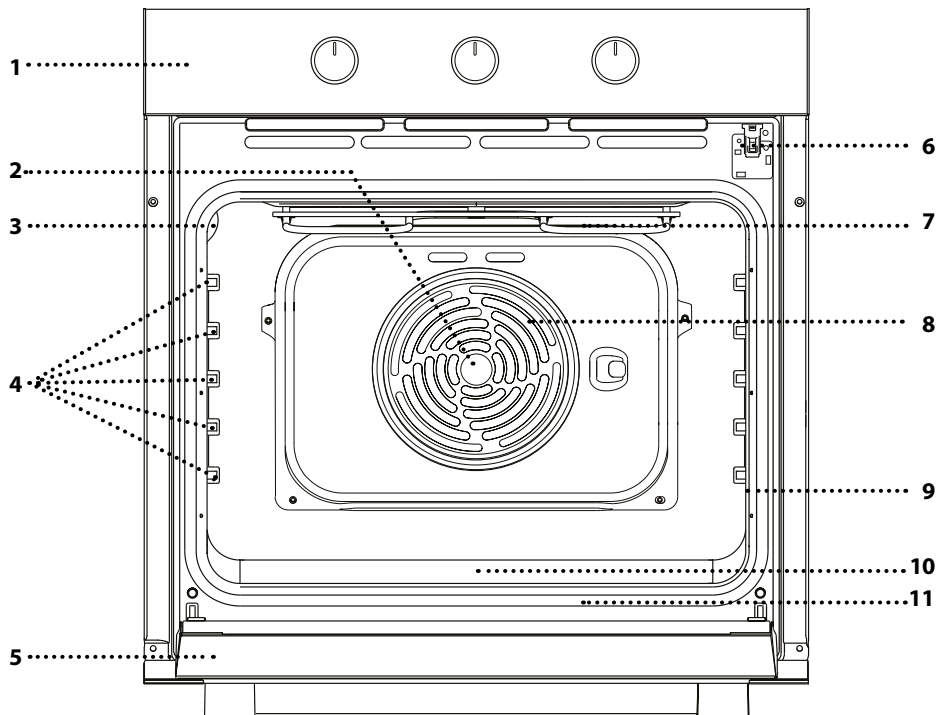
**HVALA ŠTO STE KUPILI HOTPOINT-ARISTON PROIZVOD**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

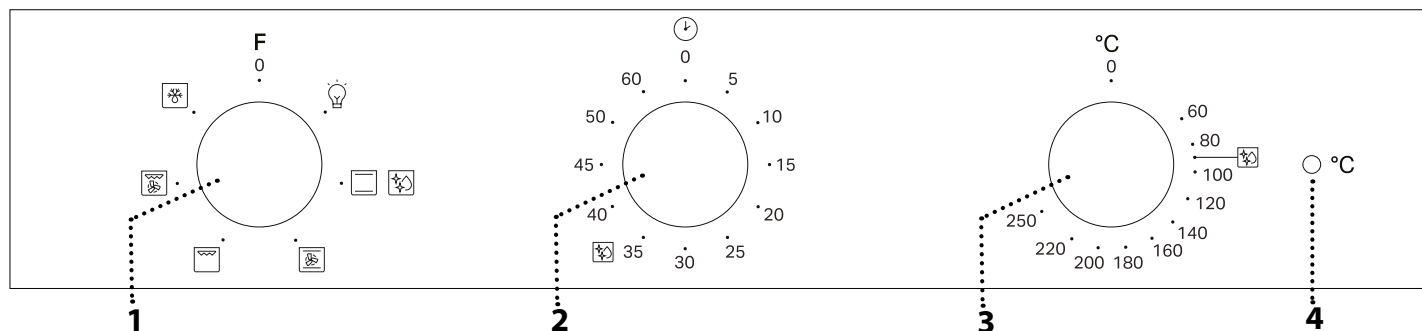
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA

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

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

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

2. DUGME TAJMERA

Koristi se kao tajmer.

3. DUGME TERMOSTATA

Okrenite ga da biste odabrali željenu temperaturu aktiviranjem izabrane funkcije.

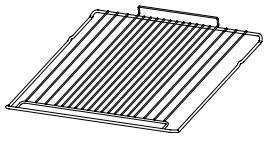
4. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE RERNE

Uključuje se tokom procesa zagrevanja rerne. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

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

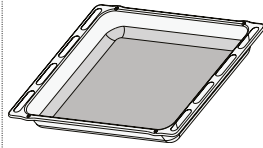
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



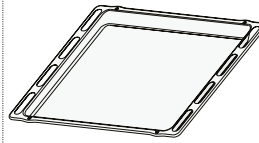
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



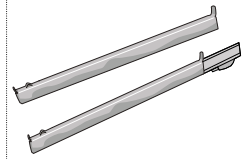
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

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

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

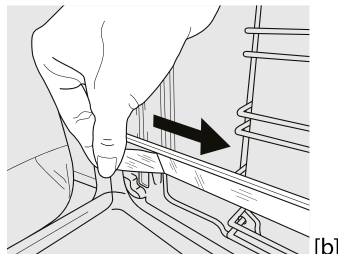
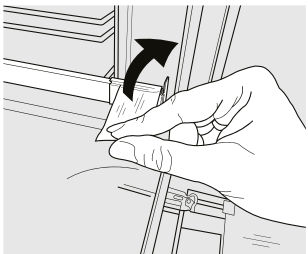
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

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



UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

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

PRVA UPOTREBA

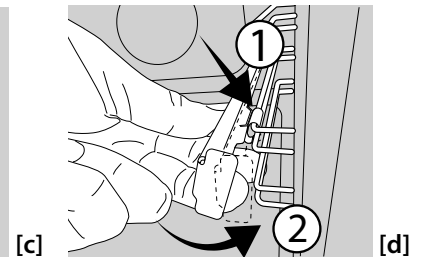
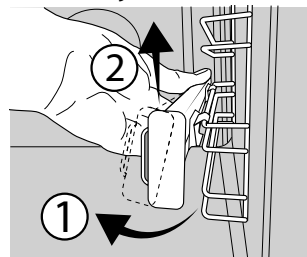
Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

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

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice.

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

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



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

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

FUNKCIJE



ISKLUČENO

Koristi se za isključivanje rerne.



SVETLO

Za uključivanje svetla u rerni




KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



DIAMOND CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta.

Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.



KONVEKCIONO PEČENJE

Za kuvanje mesa, pečenje slanih kolača na jednoj rešetki. Ova funkcija se takođe može koristiti za kuvanje na dve rešetke. Promenite položaj posuđa da biste ravnomerno skuvali hranu.



GRIL

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

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




TURBO GRIL

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



ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje. Da biste aktivirali funkciju odmrzavanja, okrenite dugme za biranje na ikonu , a zatim okrenite dugme termostata u smeru kretanja kazaljki na satu na bilo koju temperaturu. Ova funkcija ne greje, tako da može da se koristi bilo koja temperatura. Kada se odmrzavanje završi, okrenite dve kontrole na položaj 0.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU


Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

Okrenite dugme selektora na potrebnu funkciju. Sijalica u rerni se uključuje. Okrenite dugme termostata u smeru kretanja kazaljke na potrebnu temperaturu. Na kraju pečenja, da biste isključili rernu, okrenite dugme za biranje i dugme termostata na 0.

DIAMOND CLEAN

Da biste aktivirali funkciju čišćenja „Diamond Clean“, sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite sva 3 dugmeta (dugme za biranje, dugme tajmera, dugme termostata) na ikonu . Funkcija će se aktivirati automatski i njeno trajanje je 35 minuta.

3. PREDZAGREVANJE

Nakon što aktivirate funkciju, uključice se LED termostat koji označava početak procesa predzagrevanja. Na kraju ovog procesa, LED termostat će se ugasi što znači da je rerna dostigla željenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

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

4. PODEŠAVANJE TAJMERA

Dugme tajmera može se koristiti za podešavanje vremena kuvanja između 1 i 60 minuta. Da biste podesili vreme kuvanja, nakon što izaberete željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme udesno (360°) u smeru kazaljke na satu, a zatim ga vratite u suprotnom smeru do željenog trajanja kuvanja.

. NAPOMENE











































































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










. NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- Iskoristite prednost preostale toplote: isključite rernu 5/10 minuta pre kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- Držite vrata zatvorenim: ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer se time gubi toplota.

-
- Pecite veće porcije: koristite rernu uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili utrošenu energiju.
 - Redovno čistite zaptivku vrata: čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno kuvanje.
 - Unapred zagrevajte samo kada je potrebno: pećnicu zagrevajte unapred samo u slučaju da je to navedeno u receptu ili tabeli za pripremu hrane.
 - Birajte tamne plehove za pečenje: Tamni plehovi bolje apsorbuju toplotu, poboljšavajući efikasnost kuvanja.
 - Planirajte pečenje: pripremajte više jela zaredom, kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatno prethodno zagrevanje.
 - Izaberite program za uštedu energije: koristite namenski ECO program za manju potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu za pripremu hrane.





TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	150–170	30–90	2 
		Da	150–170	30 - 90***	4 1  
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35–90	2 
		Da	160–200	35 - 90***	4 2  
Biskviti / Tortice		Da	160 -180	15–45	3 
		Da	160 -180	20 - 45***	4 2  
Princes krofne		Da	180–200	40–60	2 
		Da	170–190	35 - 50***	4 2  
Puslice		Da	90	150–200	3 
		Da	90	140–200 ***	4 2  
Hleb		Da	180–200	30–80 ***	4 2  
Vekna hleba 500 g		Da	180	50–70	1/2 
Mali hleb 80 kg		Da	180–200	30–45	2 
Pizza/hleb		Da	220–250	10–25	2 
		Da	200–240	15–30 ***	4 2  
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	2 
		Da	250	10 - 20***	4 2  
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	180–200	30–45	2 
		Da	170–200	45 - 60***	4 2  
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190–200	20–30	2 
		Da	180–190	15 - 40***	4 2  
Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2 
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	2 
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	2 
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2 
Ćuretina/guščetina 3 kg		Da	180–200	150–200	2 
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170–190	30–45	2 
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	2 
Tostirani hleb		5'	250	2–6	5 
Ribljii fileti / komadi		5'	230 – 250	15–30 *	4 3  
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice		5'	250	15–30 *	5 4  

FUNKCIJE					
	Konvencionalno	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	
DODACI	 Žičana rešetka	 Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	 Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	 Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

Hotpoint










ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Pečeno pile 1–1,3 kg		–	200–220	60–80 **	3 1 
Krvavi biftek 1 kg		–	200	35–50 **	3 
Jagnjeći but / kolenica		–	200	60–90 **	3 
Pečeni krompir		–	200–220	35–55**	3 
Povrće gratinirano		–	200–220	25 – 55	3 
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1 
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2 
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1 

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

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

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne

sundere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih

radova na održavanju.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerne kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i dodatne opreme.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

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

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

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu

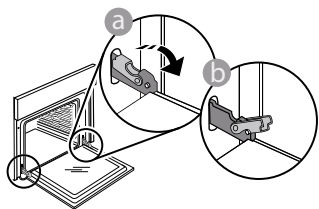
od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

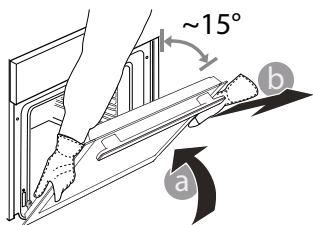
DODACI

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

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

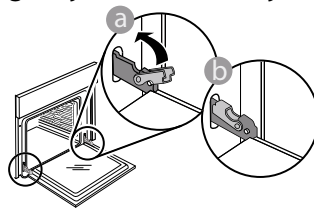


1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



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

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

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

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

ZAMENA LAMPICE

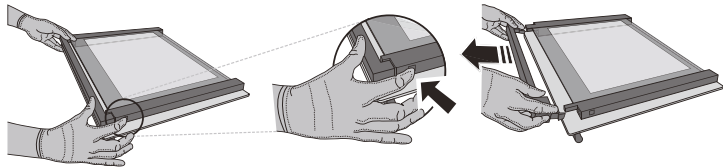
- Isključite pećnicu iz struje.
- Odvrtite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
- Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

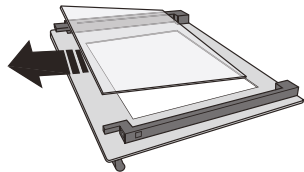
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

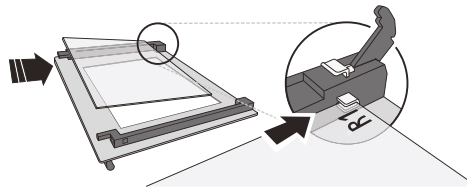
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



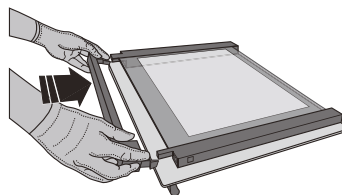
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Namestite međuokno (označeno slovom „1R“) pre nego što vratite unutrašnje stakleno okno: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



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



OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

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

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

