



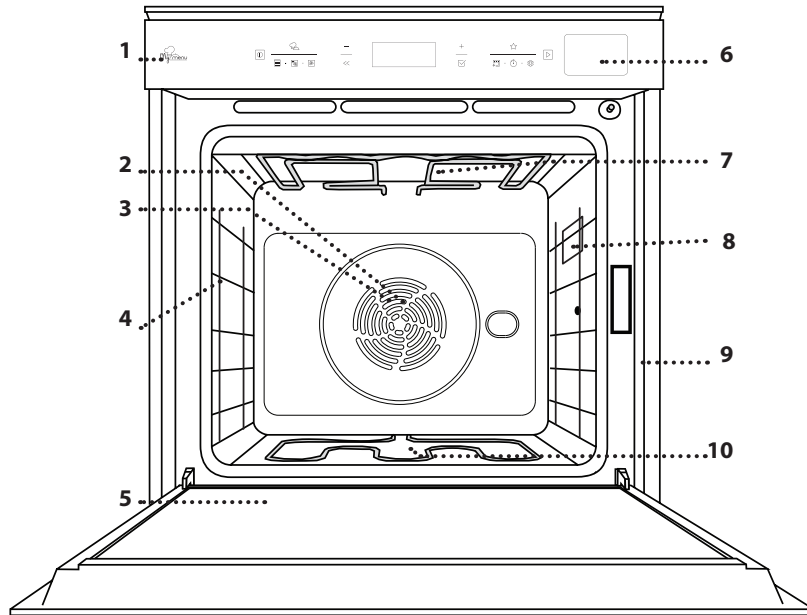
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

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



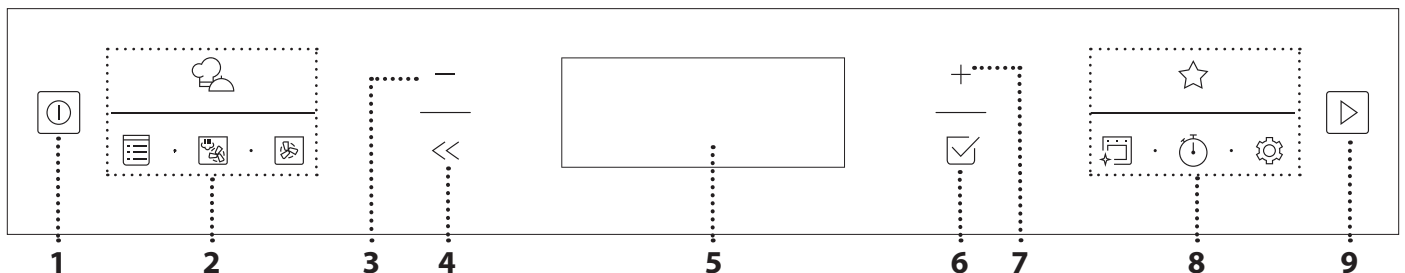
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking allows to change settings.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

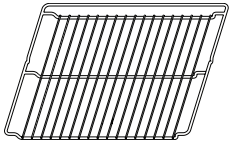
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

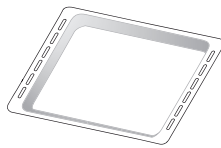
ACCESSORIES

WIRE SHELF



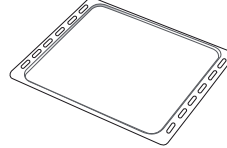
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



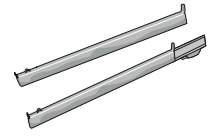
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

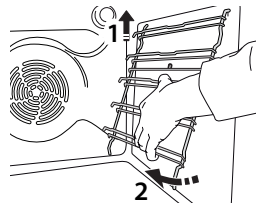
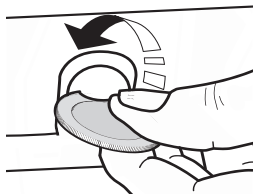
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.

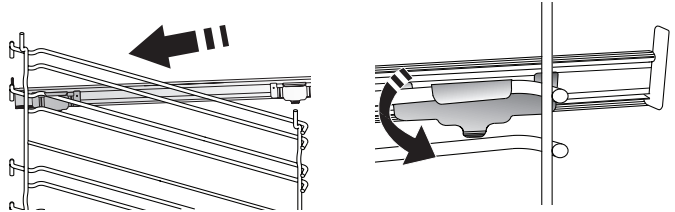
. To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.



FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

FUNCTIONS

MY MENU

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

MANUAL FUNCTIONS

• FORCED AIR

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

• CONVECT BAKE

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

• MULTIFLOW MENU

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

• GRILL FUNCTIONS

» GRILL

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

» TURBO GRILL

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

• MY FROZEN FOOD

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

• SPECIALS

» DEFROSTING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» RISING

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

» MAXI COOKING

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

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

» SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the

oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.

• FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



MY FAVORITES

For retrieving up the list of 10 favorite functions.



CLEANING

• DIAMOND CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.

• DRAIN

For draining the boiler, thereby ensuring it contains no residual water.

• DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



SETTINGS

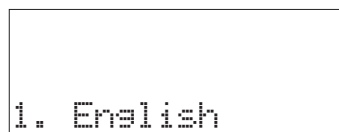
For adjust the oven settings.

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



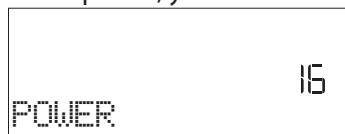
Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press to confirm your selection.


Please note: The language can subsequently be changed by

selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

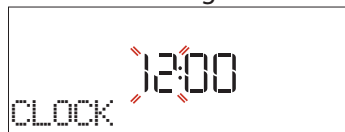
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).




Turn the *adjustment knob* to select 16 "High" or 13 "Low" and press  to confirm.


3. SET THE TIME

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



Press + or - to set the current hour and press : The two

digits for the minutes will flash on the display. Press + or - to set the minutes and press  to confirm.

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


4. HEAT THE OVEN


A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

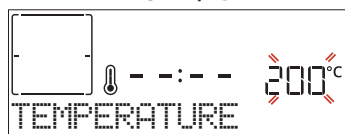
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.


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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



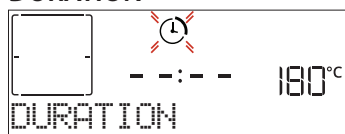
When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



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



In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: 1 (Low), 2 (Mid), 3 (High).



Please note: Once the function has been activated, the values can be changed using + or -.

DURATION




When the  icon flashes on the display, press + or - to set the cooking time you require and then press  to


confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

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

END TIME (START DELAY)

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



Press + or - to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available. When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)

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

DONENESS / BROWNING

In some My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.



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

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

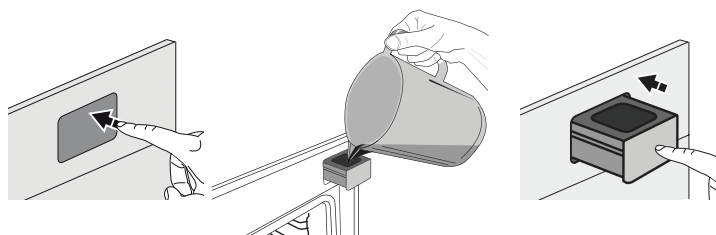
COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam/Pure steam", or one of the several My Menu dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes.

Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed. For proceed with steam cooking, it will be necessary fill the tank located inside the oven using the drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER" or "FILL DRAWER" indications, open the drawer by pressing it lightly. Pour in slowly some drinking water until the display shows "FILL COMPLETED". Maximum tank capacity is approx. 1.5 litre.



It will be necessary to add water only when the tank won't be filled enough to complete the cooking. Avoid to fill the tank when the oven is switched off or up to it will requested from the display.

3. START THE FUNCTION

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

During the delay phase, by pressing the oven will start immediately the function.

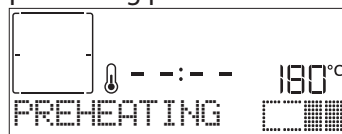
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press << to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

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



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

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

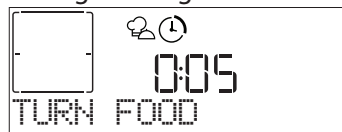
Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it. The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using + or – .

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

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



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

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

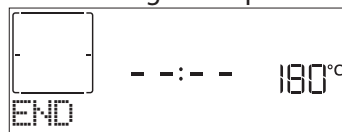


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

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

6. END OF COOKING

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



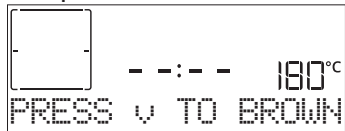
Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press + to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be

retained.

Once the food has been removed, leave the oven cooling down with the door closed.

BROWNING

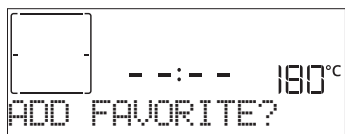
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



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

MY FAVORITES

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



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

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

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

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



Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓, and then press ► to activate.

CLEANING

DIAMOND CLEAN

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



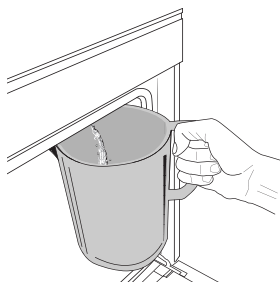
Press ► to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once you have done all steps, when required press ► to activate the cleaning cycle.

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

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

DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, press ► and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed. The average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by pressing BACK or STOP button (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <PLEASE DESCALE> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"PLEASE DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking 22 hours of steam cooking duration	Descale is recommended
20 cycles of steam cooking 30 hours of steam cooking duration	It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

» PHASE 1: DRAINING (up to 3 min.)

When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

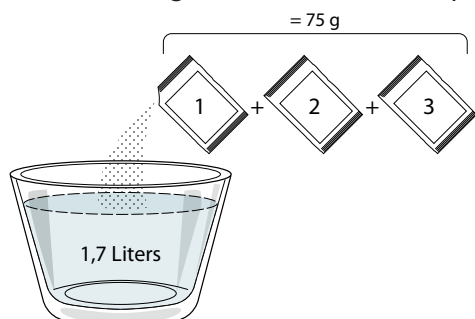
Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered).

During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 2: DESCALING (~120 MIN.)**

When display will show <ADD 1.7 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. We recommend to prepare the descaling solution adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE 3: DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 4: RINSING (~20 min.)**

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be done.

When the display shows <ADD WATER TO RINSE>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows "TANK FULL", then press to start the first rinsing.

» **PHASE 5: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 6: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 7: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 8: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 9: DRAINING (up to 3 min.)**

After the last draining operation press OK to complete the descale.

When Descal procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.hotpoint.eu

Hotpoint will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The icon will flash on the display.

Press + or - to set the length of time you require and then press to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer; press << or to switch the timer off at any time.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

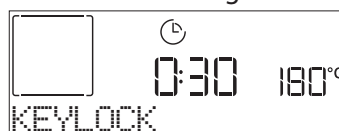
Press to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK




































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



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





COOKING TABLE


Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Tips
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna 	2 0.5 - 3 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Salty cakes 	2 0.8 - 1.2 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe
		Vegetables-stuffed 	3 0.1 - 0.5 kg each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
	PIZZA & BREAD	Rolls  	3 60 - 150 g each	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
		Sandwich Loaf in tin  	2 400 - 600 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise
		Big bread  	2 0.7 - 2.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
		Baguettes  	3 200 - 300 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
		Thin pizza 	2 round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Thick pizza 	2 round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Pizza-frozen           	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 1 - 4 layers	Take out from packaging
	CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in tin 	2 0.5 - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Cookies 	3 0.2 - 0.6 kg	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
		Choux pastry 	3 1 tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before use
		Tart in tin 	3 0.4 - 1.6 kg	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade a cook
		Strudel 	3 0.4 - 1.6 kg	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part
Fruit filled pie 		2 0.5 - 2 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon	
ROASTED	MEAT	Beef-roasted 	3 0.6 - 2 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Pork-roasted 	3 0.6 - 2.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Chicken-roasted 	2 0.6 - 3 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	SIDE DISH	Vegetables-roasted 	3 0.5 - 1.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Potatoes 	3 0.5 - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven

ACCESSORIES



















Wire shelf


Oven tray or cake tin
on wire shelf


Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf


Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Tips
MEAT	Hamburgers	5  4 	1.5 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
	Sausages & wurstel	5  4 	1.5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking
	Kebabs	5  4 	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
	Fillet & breast	5  4 	1 - 5 cm	
FISH	Fish fillets	3  2 	0.5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
	Fillets-frozen	3  2 	0.5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
SIDE DISH	Tomatoes	3 	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
	Peppers	3 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
	Broccoli gratin	3 	1 tray	
	Cauliflowers gratin	3 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	Vegetables gratin	3 	1 tray	


ACCESSORIES




Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf



Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf






















Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water





FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE


RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	Yes	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake / Muffin	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes	LOW	Yes	170 - 180	40 - 60	 2
Sponge cakes	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	LOW	Yes	200 - 220	20 - 40	 3
Bread loaf	LOW	Yes	170 - 180	70 - 100	 3
Small bread	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Roast potatoes	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	Yes	180 - 200	60 - 100	 3
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	Yes	160 - 180	60-80	 3
Roast Beef rare 1 kg	MID	Yes	200 - 220	40 - 50	 3
Roast Beef rare 2 kg	MID	Yes	200	55 - 65	 3
Leg of lamb	MID	Yes	180 - 200	65 - 75	 3
Stew pork knuckles	MID	Yes	160 - 180	85 - 100	 3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	Yes	200 - 220	55 - 65	 3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	Yes	180 - 200	25 - 40	 3
Fish fillet	HIGH	Yes	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESSORIES

 Wire shelf

























































































 Oven tray or cake tin
on wire shelf

 Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with
500 ml of water

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4  1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3 
		Yes	140	30 - 50	4 
		Yes	140	30 - 50	4  1 
		Yes	135	40 - 60	5  3  1 
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3 
		Yes	150	30 - 50	4 
		Yes	150	30 - 50	4  1 
		Yes	150	40 - 60	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4  1 
		Yes	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Multiflow



Eco Forced air

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 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 cover the inside of the

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- . After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- . Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- . Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- . The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

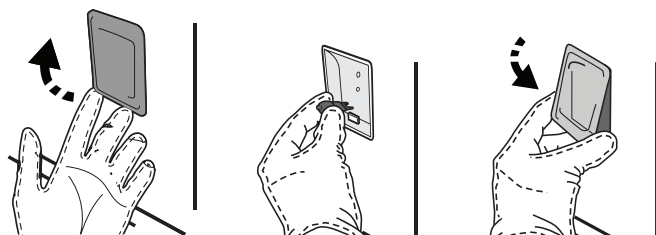
TANK

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descale" functions regularly.

After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Replace the lamp.
4. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
5. Refit the shelf guides.
6. Reconnect the oven to the power supply.



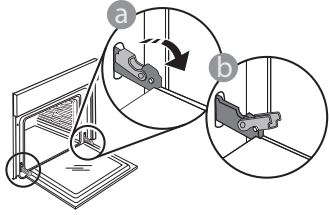
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

This product contains a light source of energy efficiency class G.

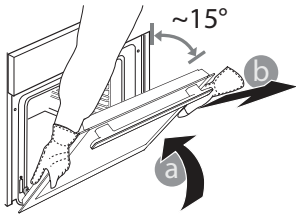
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



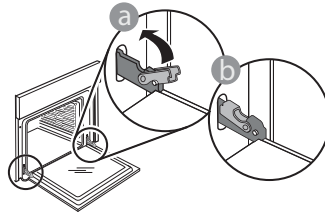
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

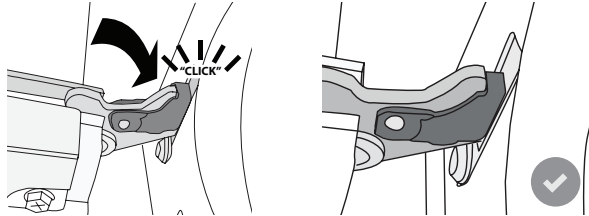


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

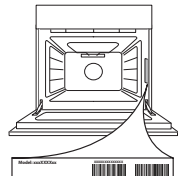
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Steam leaves the drawer during cooking.	Low water in the tank.	Add a glass of drinking water.



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

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



Hotpoint

ARISTON



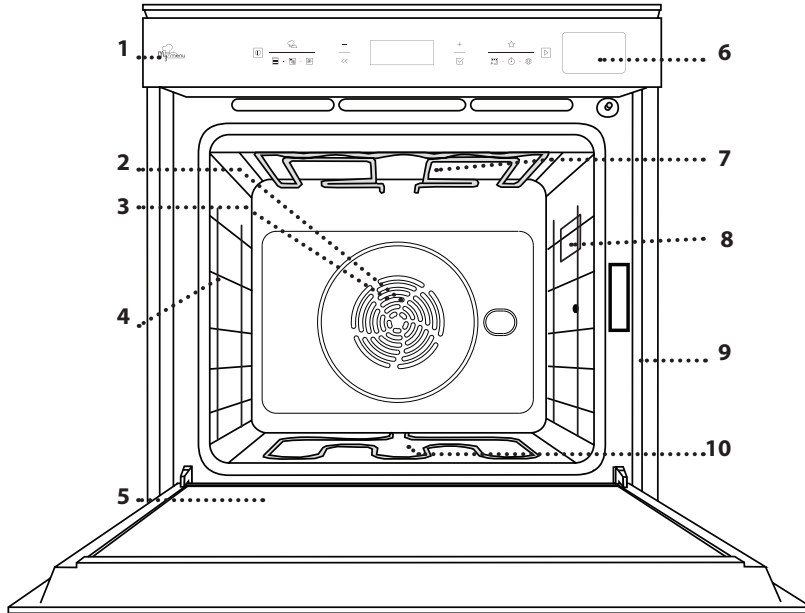
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



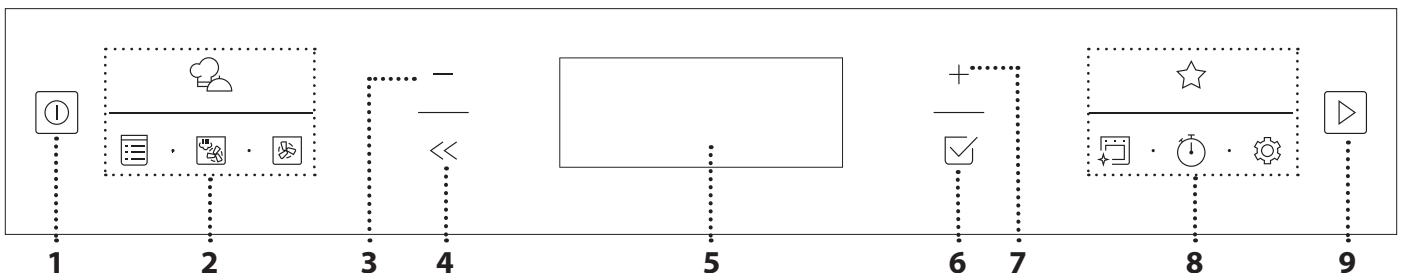
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior/grill
8. Lámpara
9. Placa de características (no quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/APAGADO

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

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

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

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

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

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

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

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

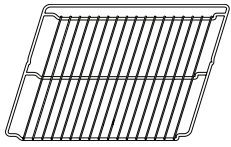
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

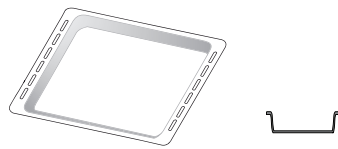
ACCESORIOS

REJILLA



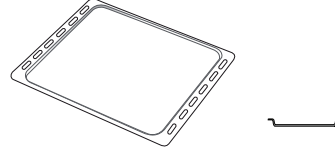
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

GRASERA



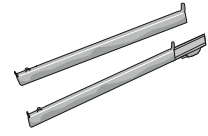
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



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

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

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

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

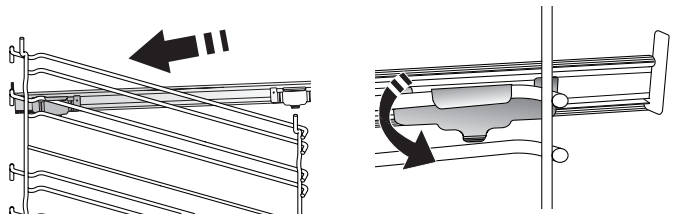
. Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

. Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

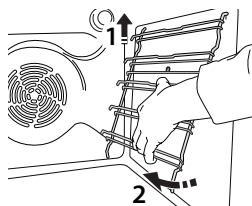
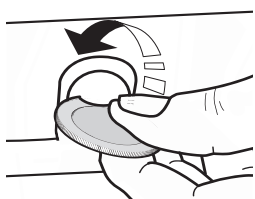
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

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



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



FUNCIONES



MY MENU

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, verduras, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



FUNCIONES MAN.

• AIRE FORZADO

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

- **HORNEAR POR CONVECCIÓN**

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

- **MENÚ MULTIFLOW**

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

- **FUNCIONES GRILL**

- » **GRILL**

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

- » **TURBO GRILL**

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

- **ALIMENTOS CONGELADOS**

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

- **FUNCIONES ESP.**

- » **DESCONGELANDO**

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

- » **MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

- » **FERMENTAR MASA**

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

- » **MAXI COOKING**

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

- » **ECO AIRE FORZADO**

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

- **COCCIÓN LENTA**

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

- **PRECALEN. RÁPIDO**

Para precalentar el horno rápidamente.



- **AIRE FORZADO + VAPOR**

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.



- **CONVENCIONAL**

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.



- **MY FAVORITES**

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



- **LIMPIEZA**

- **DIAMOND CLEAN**

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.

- **DESCARGA**

Para drenar el hervidor y asegurarse de que no contiene agua residual.

- **DESINCRUSTAR**

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.



- **TEMPORIZADOR**

Para controlar el tiempo sin activar una función.



- **AJUSTES**

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «Prendido», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



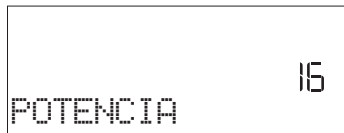
Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse para confirmar su selección.

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



Gire el selector de ajuste para escoger 16 «Alta» o 13 «Baja» y pulse para confirmar.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Pulse + o — para establecer la hora actual y pulse : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

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

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

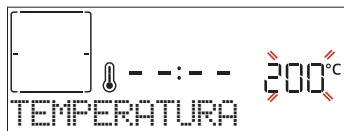
Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado y después pulse para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



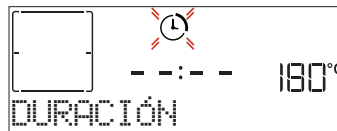
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: 1 (Bajo), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: Una vez activada la función, se pueden cambiar los valores con + o —.

DURACIÓN



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

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para cambiarlo y pulse para confirmar.

TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

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



Pulse + o — para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de

forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para cambiar el tiempo final programado o pulsar \ll para cambiar otros ajustes. Si pulsa \ll para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

MY MENU

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

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)



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

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones de My Menu se puede ajustar el grado de cocción.



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

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

COCCIÓN CON VAPOR

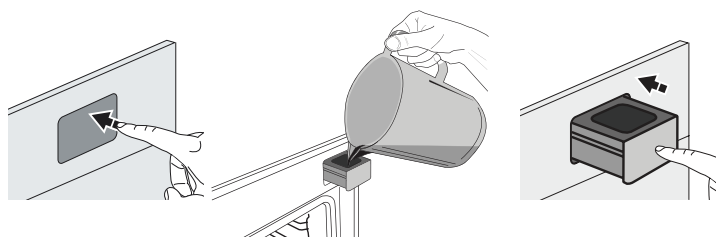
Si selecciona la función de «Aire forzado + Vapor/ Pure Steam» o una de las distintas recetas especiales de My Menu, podrá cocinar cualquier tipo de alimento con vapor.

El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas.

Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar el depósito situado en el interior del horno utilizando el cajón del panel de control. Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA AGUA» o «LLENAR CAJÓN», abra el cajón presionándolo ligeramente.

Vierta agua potable lentamente hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO COMPLETO». La capacidad máxima del depósito es de 1,5 litro aproximadamente.



Solo será necesario añadir agua cuando el depósito no esté lo suficientemente lleno para completar la cocción.

Evite rellenar el depósito cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar \triangleright el horno iniciará la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando \triangleright .

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

4. PRECALENTAMIENTO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO».

En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

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

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando $+$ o $-$.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Algunas funciones de My Menu requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla, cierre la puerta y reanude la cocción.

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

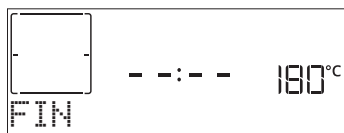


Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe los alimentos, cierre la puerta y reanude la cocción.

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

6. FINAL DE COCCIÓN

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

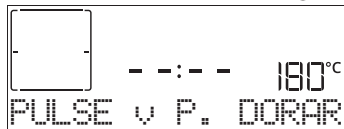


Pulse para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

Una vez retirados los alimentos, deje enfriar el horno con la puerta cerrada.

GRATINAR

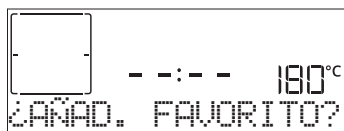
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



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

MY FAVORITES

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



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

Una vez pulsado , pulse o para seleccionar el número, después pulse para confirmar.

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

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

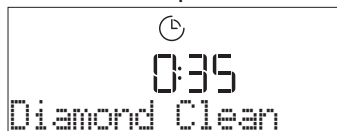


Pulse o para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse para activarla.

LIMPIEZA

• DIAMOND CLEAN

Pulse hasta que se muestre «Diamond Clean» en la pantalla.



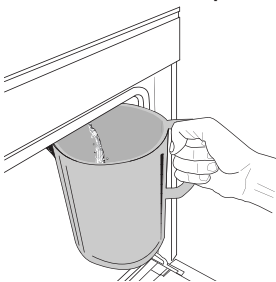
Pulse para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse para activar el ciclo de limpieza.

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

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

• DRENAR

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», pulse y siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta posición hasta que la operación se haya

completado. La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos.

En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje pulsando el botón ATRÁS o PARAR (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE».

• DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

Se mostrará el mensaje <DESINCRUSTAR> en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESCALCIFICACIÓN NECESARIA» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor	Se recomienda la descalcificación
22 horas de duración de cocción al vapor	

El mensaje «DESCALCIFICACIÓN NECESARIA» aparece al cabo de	QUÉ HACER
20 ciclos de cocción al vapor	No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación
30 horas de duración de cocción al vapor	

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

» **FASE 1: VACIANDO (hasta 3 min)**

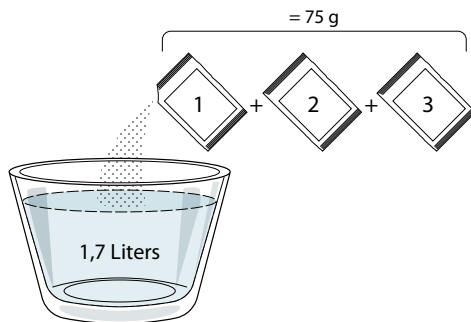
Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE».

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

» **FASE 2: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)**

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 1,7 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución descalcificante al cajón. Recomendamos preparar la solución de descalcificación diluyendo 3 sobrecitos (correspondientes a 75 g) del descalcificador especializado Oven WPRO* en 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

» **FASE 3: VACIANDO (hasta 3 min)**

Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

» **FASE 4: ACLARADO (~20 min)**

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR AGUA PARA ACLARAR>, añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre

«DEPÓSITO LLENO» y pulse para iniciar el primer aclarado.

» **FASE 5: VACIANDO (hasta 3 min)**

» **FASE 6: ACLARADO (~20 MIN)**

» **FASE 7: VACIANDO (hasta 3 min)**

» **FASE 8: ACLARADO (~20 MIN)**

» **FASE 9: VACIANDO (hasta 3 min)**

Después de la última operación de drenaje, pulse OK para completar la descalcificación.

Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.hotpoint.eu

Hotpoint declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $+ 0 -$: El icono parpadeará en la pantalla. Pulse $+ 0 -$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



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

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse $+ 0 -$ para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse $<<$ o para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse para encender el horno y después seleccione la función que desee.

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

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono) , que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del cuentaminutos, pulse para detener la función que esté activa.

. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado $<<$ durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



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



TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos		Nivel y accesorios	Cantidad	Consejos de cocinado
PLATO PRINCIP.	Lasaña	2 	0,5-3 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Tartas saladas	2 	0,8-1,2 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perforéla con un tenedor. Rellene la masa según su receta favorita
	Verduras rellenas	3 	0,1 - 0,5 kg cad	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
PIZZA & PAN	Bollos	3 	60-150 g cada uno	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Barra de pan de molde	2 	400-600 g cada uno	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan grande	2 	0,7-2,0 kg	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Baguettes	3 	200-300 g cada uno	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pizza fina	2 	bandeja redonda	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	2 	bandeja redonda	
	Pizza congelada	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 	1 - 4 capas	Extráigalos del embalaje
	Bizcocho en molde	2 	0,5-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Galletas	3 	0,2-0,6 kg	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de manteca salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en la bandeja pastelera
Pasta choux	3 	1 bandeja	Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera. Deje enfriar antes de servir	
TARTAS Y PASTELES DULCES	Tarta en molde	3 	0,4-1,6 kg	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de manteca salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dóblela en un molde. Rellénela con mermelada y hornéela
	Strudel	3 	0,4-1,6 kg	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, añada azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Extienda la masa y doble la parte externa
	Tarta rellena de frutas	2 	0,5-2 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela

HORNEADO

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla















Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

Categorías de alimentos		Nivel y accesorios	Cantidad	Consejos de cocinado	
ASADO	CARNES	Buey asado	 3	0,6-2 Kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Cerdo asado	 3	0,6-2,5 kg	
		Pollo asado	 2	0,6-3 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	ACOMPAÑAMIENTO	Verduras asadas	 3	0,5-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
Patatas		 3	0,5-1,5 kg	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno	
AL GRILL	CARNES	Hamburguesas	 5  4	1,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
		Salchichas y Frankfurt	 5  4	1,5-4 cm	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que se agrieten
		Pinchos morunos	 5  4	1 parrilla	
		Filete y pechuga	 5  4	1-5 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
PESCADO	Filetes pescado	 3  2	0,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto	
	Filetes congelados	 3  2	0,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto	
ACOMPAÑAMIENTO	Tomates	 3	1 bandeja	Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil	
	Pimientos	 3	1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con queso para conseguir un dorado perfecto	
	Brócolis gratinados	 3	1 bandeja		
	Coliflor Gratinada	 3	1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Verduras gratinadas	 3	1 bandeja		

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla






















Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Galletas de pastaflora / Galletas	BAJO	Sí	140 - 150	35 - 55	
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	BAJO	Sí	170 - 180	40 - 60	
Bizcocho	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAJO	Sí	200 - 220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	Sí	170 - 180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	
Papas asadas	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	Sí	180 - 200	60 - 100	
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	Sí	160 - 180	60-80	
Asado de carne de res poco hecho 1 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	40 - 50	
Asado de carne de res poco hecho 2 kg	MEDIO	Sí	200	55 - 65	
Pierna de cordero	MEDIO	Sí	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	Sí	160 - 180	85 - 100	
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	Sí	200 - 220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	Sí	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	Sí	180 - 200	15 - 30	

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o
molde
sobre rejilla



Grasera / bandeja
pastelera
o bandeja de horno sobre
rejilla



Grasera / Bandeja
pastelera



Grasera con
500 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Galletas de pastaflora		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verduras, tartas saladas)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCIÓNES



Convencional



Aire forzado



Horno Convecc.



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow



Eco Aire Forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo / Oca (3 kg)		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes pescado / Bistecs		-	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	 Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	 Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	 Pizza redonda	Sí	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Comida completa	Sí	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		—	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

COMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No recubra el interior del horno con papel de aluminio. No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del

aparato.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

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

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

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

ACCESORIOS

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

DEPÓSITO

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

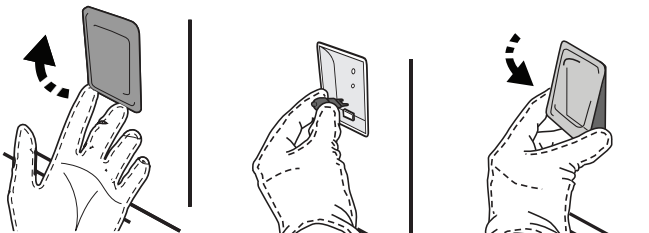
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las guías para estantes.
3. Sustituya la bombilla.
4. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
5. Vuelva a colocar las guías de estantes.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

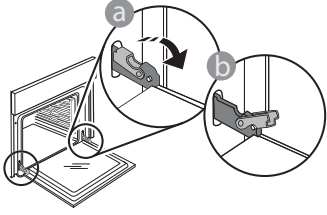
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G.



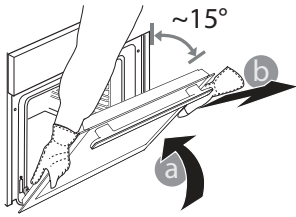
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



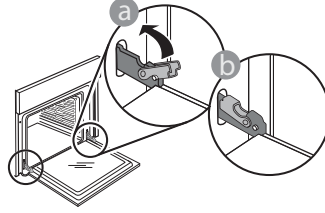
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa.

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

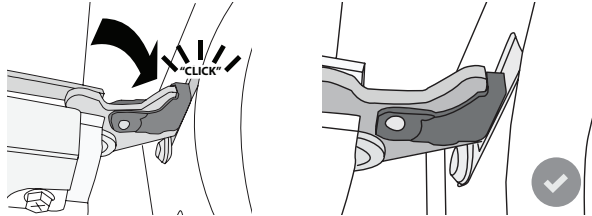


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

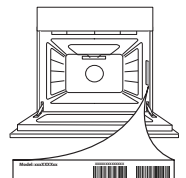
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «Prendido», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Durante la cocción saldrá vapor del cajón.	Bajo nivel de agua en el depósito.	Añada un vaso de agua potable.



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

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



Hotpoint

ARISTON

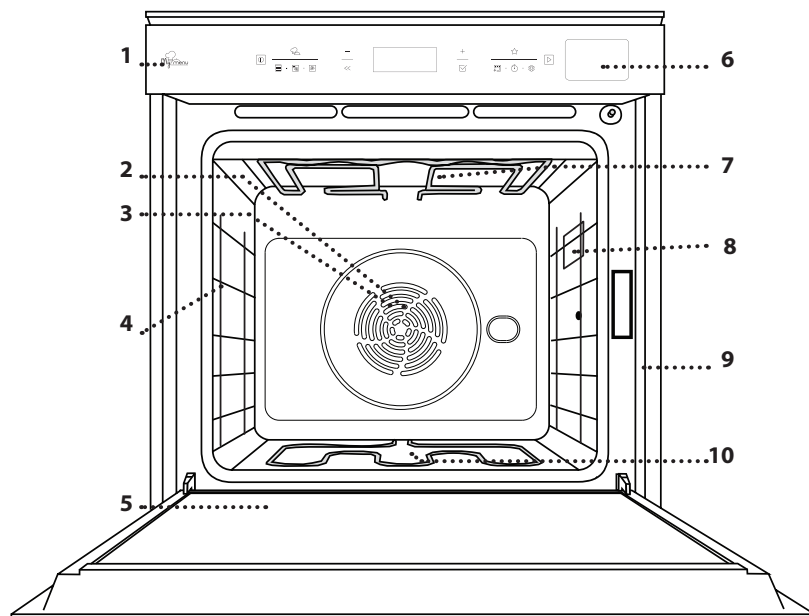

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
 PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

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



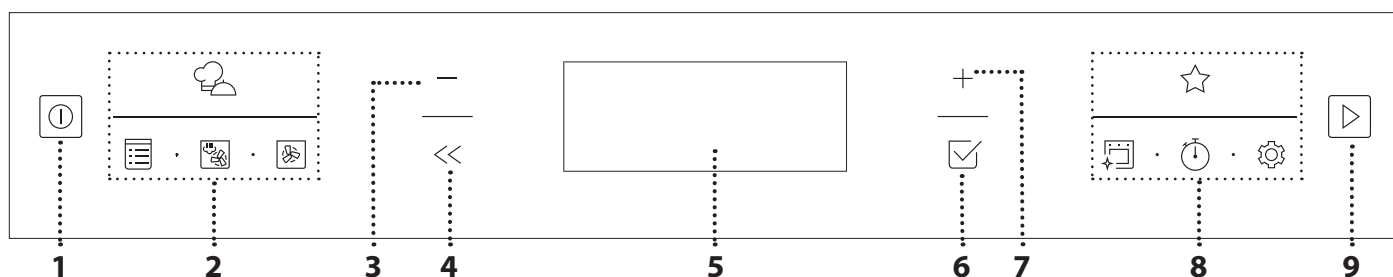
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare
(non visibile)
4. Griglie laterali
(il livello è indicato nella parte anteriore del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore
(non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI


1. ON / OFF

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

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

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

5. DISPLAY
6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

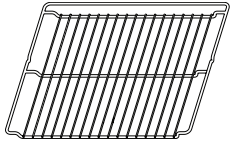
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

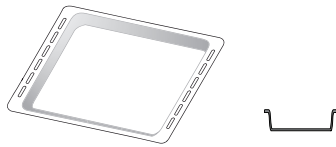
ACCESSORI

GRIGLIA



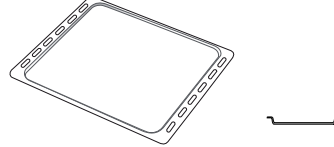
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



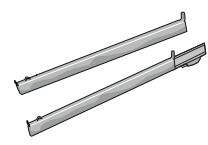
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



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.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

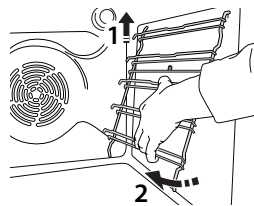
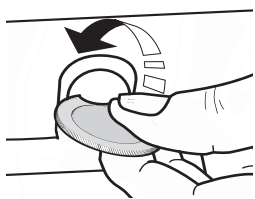
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

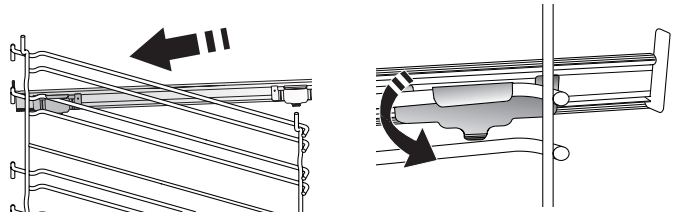
Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



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

FUNZIONI



MY MENU

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



FUNZIONI MANUALI

• TERMOVENTILATO

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

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

• MULTIFLOW MENU

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

• FUNZIONI GRILL

» GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare

il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

» TURBO GRILL

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• MY FROZEN FOOD

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

• FUNZIONI SPECIALI

» SCONGELAMENTO

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

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» LIEVITAZIONE IN CORSO

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

» MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

» COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente carne e pesce. Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per mantenerli teneri e saporiti. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattienga i succhi interni della carne. Per un risultato ottimale, tenere chiusa la porta del forno durante

la cottura per evitare la dispersione del calore. I tempi di cottura consigliati per il pesce (300 g - 3 kg) variano tra 2 e 5 ore, per la carne (1-3 kg) tra 4 e 7 ore.

• PRERISC RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



TERMOVENTILATO + VAPORE

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



I MIEI PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



PULIZIA

• DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.

• SCARICO ACQUA

Per vuotare la caldaia evitando che rimanga dell'acqua residua.

• DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



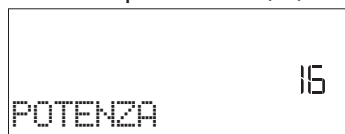
Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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




Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere  per confermare.


3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere $+ 0 -$ per impostare l'ora corrente e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere $+ 0 -$ per impostare i minuti e premere  per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO


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


Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

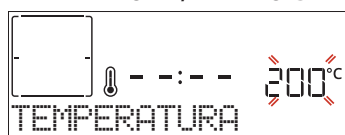
Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.


Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere $+ 0 -$ per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo $<<$ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



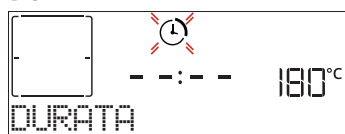
Quando il valore lampeggia sul display, premere $+ 0 -$ per regolarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).





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



Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: 1 (Basso), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare i valori usando $+ 0 -$.

DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $+ 0 -$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere $+ 0 -$ per modificare il valore, quindi premere  per confermare.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

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



Premere $+ 0 -$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+ 0 -$ per regolare l'ora di fine programmata oppure premere $<<$ per modificare altre impostazioni. Premendo $<<$, è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. MY MENU

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

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

PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display: alla richiesta, premere + o - per impostare i valori desiderati, quindi premere per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

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



Alla richiesta, premere + o - per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere o per confermare e avviare la funzione.

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

COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore/100% vapore" o una delle altre funzioni My Menu preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore.

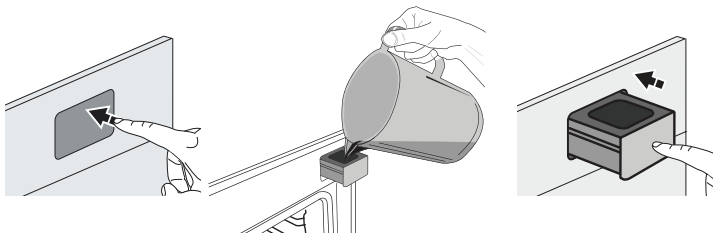
Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni tradizionali: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e sapori in tutte le preparazioni.

È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere alla cottura a vapore, sarà necessario riempire il serbatoio interno del forno usando il cassetto posto sul pannello comandi.

Quando il display mostra i messaggi "AGGIUNGI ACQUA" o "RIEMPI CASSETTO", aprire il cassetto premendolo leggermente.

Versare lentamente acqua potabile finché compare il messaggio "RIEMPIMENTO COMPLETATO". Il serbatoio ha una capienza massima di circa 1,5 litri.



Sarà necessario aggiungere acqua solo se il livello del serbatoio non è sufficiente per completare la cottura.

Si raccomanda di non riempire il serbatoio a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo sarà possibile

annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

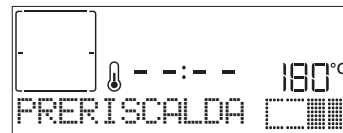
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

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

4. PRERISCALDAMENTO

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



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

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

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o -.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

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



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

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

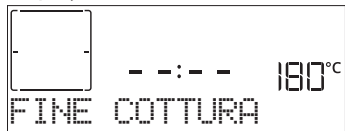


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e riprendere la cottura.

Nota: premendo è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

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

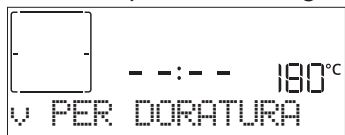


Premere \triangleright per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere $+$ per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Dopo avere estratto le pietanze, lasciar raffreddare il forno con la porta chiusa.

DORATURA

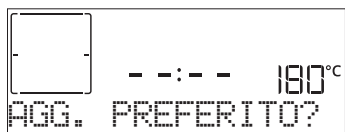
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo \checkmark viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo \triangleright per spegnere il forno.

I MIEI PREFERITI

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



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere \checkmark , oppure premere \ll per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto \checkmark , premere $+$ o $-$ per selezionare il numero di posizione, quindi premere \checkmark per confermare.

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

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

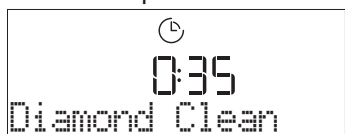


Premere $+$ o $-$ per selezionare la funzione, confermarla premendo \checkmark e attivarla premendo \triangleright .

PULIZIA

• DIAMOND CLEAN

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



Premere \triangleright per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire

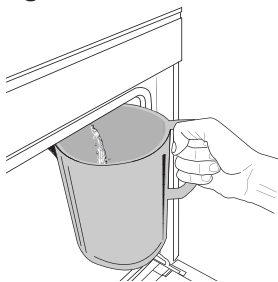
le indicazioni e quindi premere \checkmark . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere \triangleright per attivare il ciclo di pulizia.

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

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

• SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", premere \triangleright e seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del

processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico premendo il pulsante INDIETRO o STOP (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

• DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Il messaggio <DECALCIFICARE> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

Il MESSAGGIO "DECALCIF." appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
22 ore di cottura a vapore	
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione
30 ore di cottura a vapore	

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Nota: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

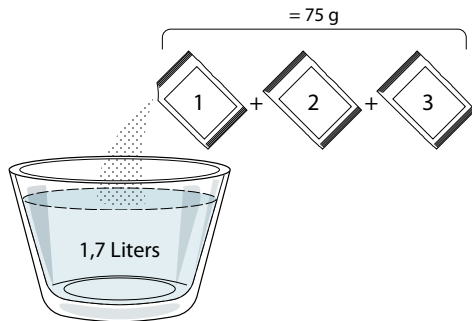
» **FASE 1: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE". La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)**

Quando il display visualizza <AGG. 1,7 L DI SOLUZIONE>, versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Si consiglia di preparare la soluzione decalcificante versando 3 bustine (corrispondenti a 75g) di anticalcare specifico Oven WPRO* in 1,7 litri d'acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» **FASE 3: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 4: RISCIAQUO (~20 min.)**

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore.

Quando il display visualizza <AGGIUNGERE ACQUA PER RISCIAQUARE>, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO PIENO", quindi premere per avviare il primo risciacquo.

» **FASE 5: SCARICO (fino a 3 min.)**

» **FASE 6: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 7: SCARICO (fino a 3 min.)**

» **FASE 8: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 9: SCARICO (fino a 3 min.)**

Dopo l'ultima operazione di scarico premere OK per completare la decalcificazione.

Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.hotpoint.eu

Hotpoint non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o - : sul display lampeggerà l'icona . Premere + o - per impostare il tempo desiderato, quindi premere per attivare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere + o - per modificare il tempo impostato sul timer; per spegnere il timer in qualsiasi momento, premere << o .

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere per interrompere la funzione correntemente attiva.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto << per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



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



TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori		Quantità	Consigli per la cottura	
PIATTI UNICI	Lasagna	2 		0,5 - 3 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Torte salate	2 		0,8 - 1,2 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
	Verdure-ripiene	3 		0,1 - 0,5 kg cad	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
PIZZA & PANE	Panini	3 		60 - 150 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia	
	Pane in cassetta	2 		400 - 600 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Pane grande	2 		0,7 - 2,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia	
	Baguette	3 		200 - 300 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Pizza sottile	2 		Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
	Pizza alta	2 		Teglia rotonda		
	Pizza-surgelata	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 		Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione	
		Pan di Spagna	2 		0,5 - 1,2 kg	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Biscotti	3 		0,2 - 0,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
TORTE & DOLCI	Bigné	3 		1 teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima dell'uso	
	Crostata	3 		0,4 - 1,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare	
	Strudel	3 		0,4 - 1,6 kg	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	
	Torta ripiena alla frutta	2 		0,5 - 2 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella	

COTTURA TRADIZ.

ACCESSORI























Griglia

Pirofila o tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia


Leccarda / teglia


Leccarda con 500 ml di acqua

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Consigli per la cottura
ARROSTITI	CARNE	Manzo arrosto 	0,6 - 2 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Maiale-arrosto 	0,6 - 2,5 kg	
		Pollo-arrosto 	0,6 - 3 kg	
	CONTORNI	Verdure-arrostate 	0,5 - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
Patate 		0,5 - 1,5 kg		
GRIGLIATI	CARNE	Hamburger  	1,5 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
		Salsicce & wurstel  	1,5 - 4 cm	
		Spiedini  	1 griglia	
		Filetto & petto  	1 - 5 cm	
PESCE	Filetti di pesce  	0,5 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
	Filetti-surgelati  	0,5 - 3 cm		
CONTORNI	Pomodori 	1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo	
	Peperoni 	1 teglia		
	Broccoli gratinati 	1 teglia		
	Cavolfiori gratinati 	1 teglia		
	Verdure gratinate 	1 teglia		

ACCESSORI


 Griglia


 Pirofila o tortiera
 su griglia





















 Leccarda / piastra dolci
 o teglia su griglia


 Leccarda / teglia


 Leccarda con
 500 ml di acqua




TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERI-SCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	Sì	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	Sì	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	Sì	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	Sì	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	
Patate arrostiti	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	Sì	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	Sì	160 - 180	60-80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	Sì	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	Sì	200	55 - 65	
Coscia d'agnello	MEDIO	Sì	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	Sì	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	Sì	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	Sì	180 - 200	25 - 40	
Filetti pesce	ALTO	Sì	180 - 200	15 - 30	

ACCESSORI


Griglia


























































































Pirofila o tortiera
su griglia


Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia


Leccarda / teglia


Leccarda con
500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERI-SCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	2 
		Si	160	30 - 50	2 
		Si	160	30 - 50	4 1  
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	3 
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscotti / Pasta frolla		Si	150	20 - 40	3 
		Si	140	30 - 50	4 
		Si	140	30 - 50	4 1  
		Si	135	40 - 60	5 3 1   
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	3 
		Si	150	30 - 50	4 
		Si	150	30 - 50	4 1  
		Si	150	40 - 60	5 3 1   
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	3 
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Si	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1   
Meringhe		Si	90	110 - 150	3 
		Si	90	130 - 150	4 1  
		Si	90	140 - 160 *	5 3 1   
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2 
		Si	190 - 230	20 - 50	4 1  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1   
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	3 
		Si	250	10 - 20	4 1  
		Si	220 - 240	15 - 30	5 3 1   
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	3 
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Si	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1   
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3 
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Si	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1   

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow

Eco
Termovenilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERI-SCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca (3 kg)		Si	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostate		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Si	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Si	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza tonda	 Pizza tonda	Si	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Si	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Pasto completo	Si	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni		—	200	80 - 120 *	3
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera
su griglia

Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.
Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

. Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
. Non usare 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
. Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

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.

SERBATOIO

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico acqua" e "Decalcificare".

Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

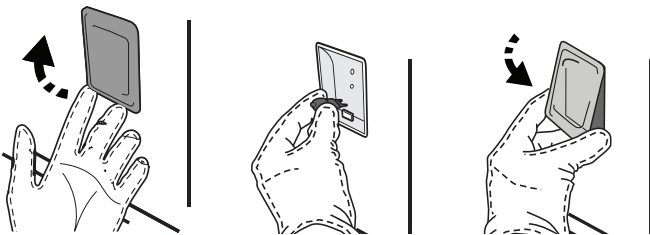
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Sostituire la lampadina.
4. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
5. Riapplicare le griglie laterali.
6. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °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 lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

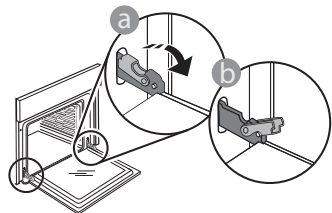
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



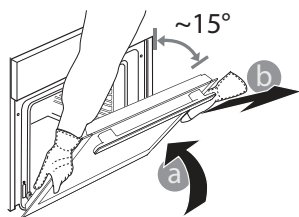
TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



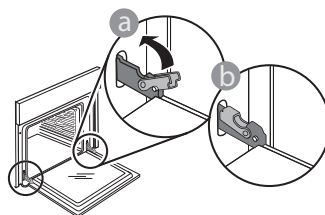
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

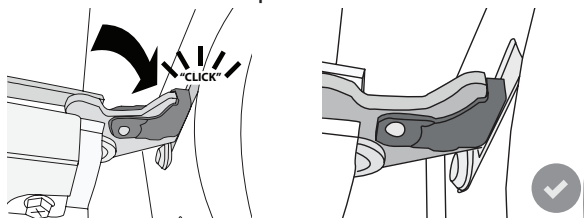


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

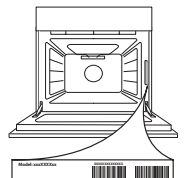
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Esce del vapore dal cassetto durante la cottura.	Il livello dell'acqua nel serbatoio è basso.	Aggiungere un bicchiere d'acqua potabile.



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

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



Hotpoint

ARISTON

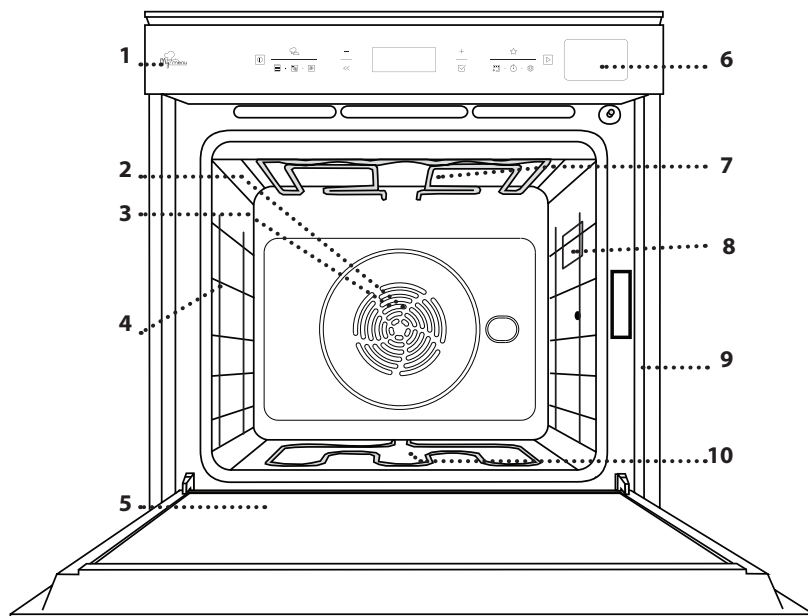

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT
UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON**

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



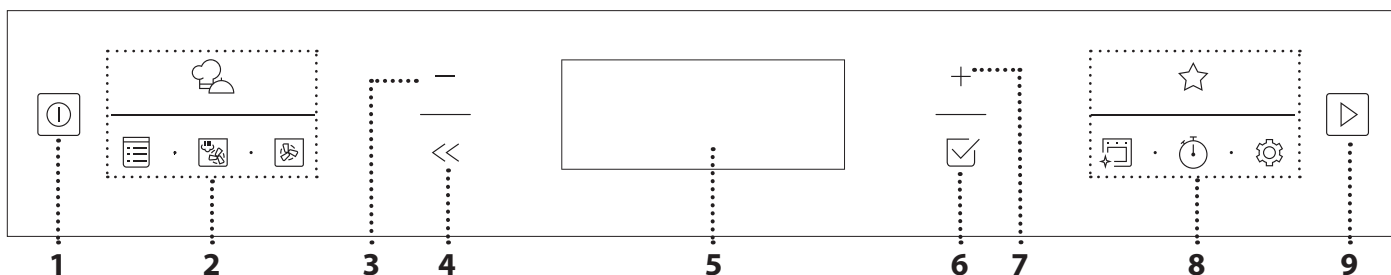
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuța cu datele de identificare
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară
(nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior.

Permite modificarea setărilor în timpul preparării.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

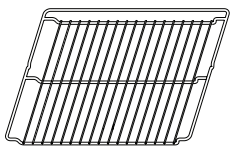
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

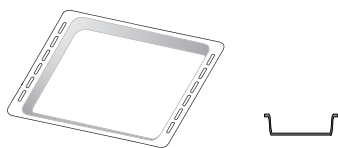
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



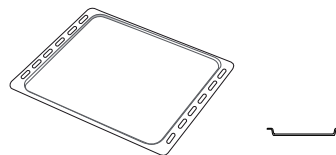
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



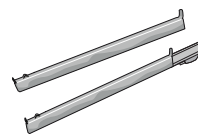
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea tuturor tipurilor de pâine și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

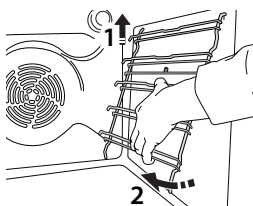
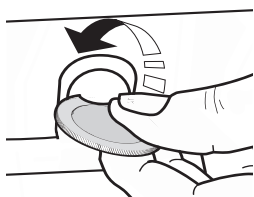
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă sau cu un instrument. Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

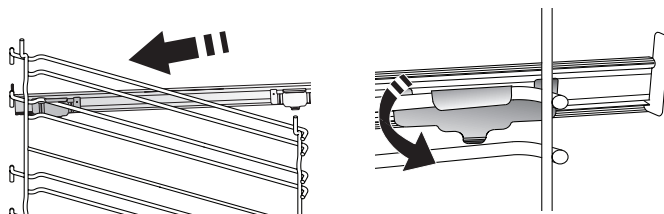
. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă sau cu un instrument. Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.



MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNȚII

MY MENU

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

FUNȚII MANUALE

• AER FORȚAT

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

• CONVECȚIE

Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• MENIU MULTIFLOW

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• FUNCȚII GRILL

» GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carnea pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

» TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• ALIMENTELE MELE CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

• SPECIALE

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» KEEP WARM

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» ECO AER FORȚAT

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

» PREPARARE LENTĂ

Pentru prepararea lentă a cărnii și a peștelui. Această funcție prepară alimentele lent pentru a le menține fragede și suculente. Datorită temperaturii joase, preparatul nu se rumenește la exterior, iar rezultatul final este similar celui obținut în urma preparării cu aburi. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tiganie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Pentru cele mai bune rezultate, mențineți ușa cuptorului închisă în timpul preparării pentru a evita dispersia căldurii. Duratele de preparare pentru pește (300 g - 3 kg) sunt cuprinse între 2 și 5 ore, iar pentru carne (1-3 kg) între 4 și 7 ore.

• PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



AER FORȚAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.



CONVENȚIONAL

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



FAVORITELE MELE

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.



CURĂȚAREA

• DIAMOND CLEAN

Acțiunea vaporilor de apă eliberați pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută facilitează eliminarea murdăriei. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

• EVACUARE

Pentru a evacua boilerul, asigurându-vă astfel că nu conține apă reziduală.

DECALCIFIERE

Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizați această funcție la intervale regulate. În caz contrar, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curățați cuptorul.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprindi automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.


PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.

1. English

Apăsați + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați  pentru a confirma selecția.


Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBA” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe .

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).

PUTERE

16


Rotiți *butonul de reglare* pentru a selecta 16 „High” (ridicat) sau 13 „Low” (reduc) și apăsați  pentru a confirma.


3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.


Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați  pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe <<, aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI



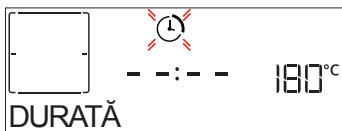
Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați  pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (reduc).

În cazul funcției „Aer forțat + Aburi”, puteți selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: 1 (reduc), 2 (mediu), 3 (ridicat).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, valorile pot fi modificate folosind + sau —.

DURATĂ




Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsați + sau —

CEAS

12:00

Apăsați + sau — pentru a seta ora curentă și apăsați : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.




Apăsați + sau — pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.



Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe .

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL


Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere cu convecție”).

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


pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați  pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați  sau  pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați pe + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma  clipește.



Apăsați + sau — pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați << pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe << puteți comuta între ora de finalizare și durată.

MY MENU

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE / ÎNĂLȚIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj: atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau - pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcții My Menu, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau - pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați sau pentru a confirma și porniți funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții My Menu, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

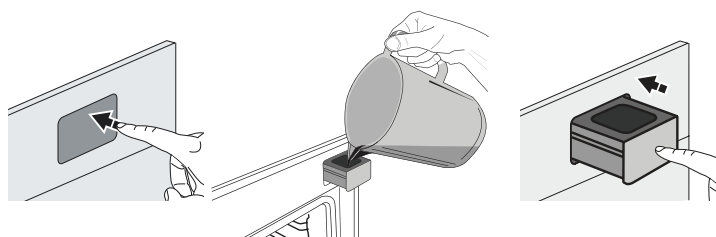
PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi/Abur pur” sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate My Menu este posibilă prepararea oricăror alimente datorită utilizării aburului.

Aburul se răspândește mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor convenționale unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți rezervorul din interiorul cuptorului folosind sertarul de pe panoul de comandă.

Atunci când apare pe afișaj cu indicațiile „ADĂUGAȚI APĂ” sau „UMPLEȚI SERTARUL”, deschideți sertarul apăsând ușor. Turnați ușor apă potabilă până când pe afișaj apare mesajul „UMPLERE COMPLETĂ”. Capacitatea maximă a rezervorului este de aproximativ 1,5 litri.



Va fi necesar să adăugați apă doar atunci când rezervorul nu va fi umplut suficient pentru a finaliza prepararea. Evitați să umpleți rezervorul când cuptorul este oprit sau până când afișajul nu indică astfel.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați pentru a activa funcția.

În timpul perioadei de amânare, prin apăsare pe cuptorul va porni funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați << pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului:

Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau -.

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții My Menu vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

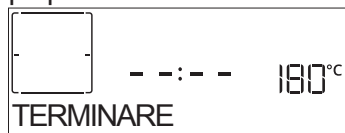


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

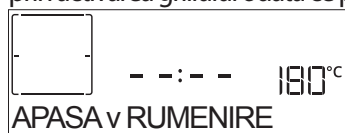


Apăsăți pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorati.

Odată ce alimentele au fost scoase, lăsați cuptorul să se răcească cu ușa închisă.

RUMENIRE

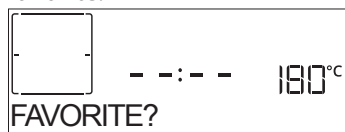
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând pentru a opri cuptorul.

. FAVORITELE MELE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați .

Odată ce ați apăsăat pe , apăsați sau pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.

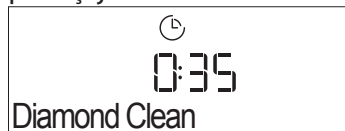


Apăsăți sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

CURĂȚAREA

• DIAMOND CLEAN

Apăsăți pe pentru ca mesajul „Diamond Clean” să apară pe afișaj.



Apăsăți pe pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să

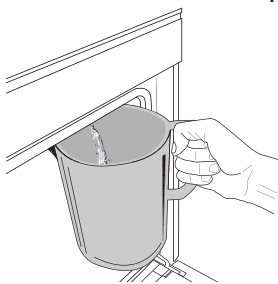
efecuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicații, apoi apăsați pe atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

• EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcția „Evacuare”, apăsați pe și urmați acțiunile indicate: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea.

Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare apăsând butonul ÎNAPOI sau STOP (de exemplu, în cazul în care cana ar fi deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AȘTEPTAȚI!”.

• DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afișaj va apărea mesajul <DECALCIFIAT!> pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate. Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIAT!” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a

rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» **FAZA 1: EVACUARE (până la 3 min.)**

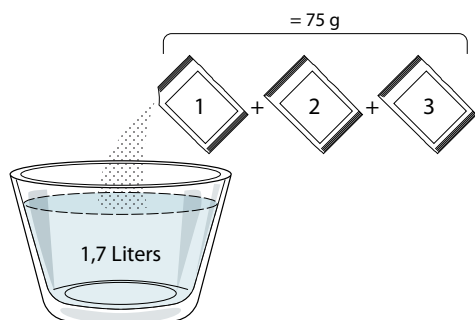
Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AȘTEPTAȚI”.

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» **FAZA 2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)**

Când pe afișaj apare mesajul <ADĂUGAȚI 1.7 L DE SOLUȚIE>, vă rugăm să turnați soluția de decalcifiere în sertar. Vă recomandăm să preparați soluția de decalcifiere adăugând 3 pachetele (echivalent cu 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiunile aferente trecerii la faza următoare.

» **FAZA 3: EVACUARE (până la 3 min.)**

Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» **FAZA 4: CLĂTIRE (~20 min.)**

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afișaj apare mesajul <ADĂUGAȚI APĂ PENTRU A CLĂȚI>, vă rugăm să turnați apă potabilă în sertar, până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN”, apoi apăsați pe pentru a începe prima clătire.

» **FAZA 5: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **FAZA 6: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **FAZA 7: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **FAZA 8: CLĂTIRE (~20 min.)**


» **FAZA 9: EVACUARE (până la 3 min.)**

După ultima operație de evacuare, apăsați OK pentru a finaliza decalcifierea.

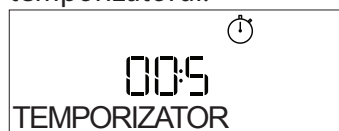
Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.hotpoint.eu. Hotpoint nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.


. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați + sau - : Pictograma  va clipi pe afișaj.

Apăsați pe + sau - pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe pentru a activa temporizatorul.




Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați + sau - pentru a modifica durata de timp setată la temporizator; apăsați << sau  pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.


Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Vă rugăm să rețineți: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ) , care va continua număratoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați pentru a opri funcția activă în mod curent.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat << timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Categoriile de alimente		Nivel și accesorii	Cantitate	Câteva sfaturi pentru gătit		
COPT	FELURI PRINCIPALE	Lasagna	2 	0,5 - 3 kg	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	
		Prăjituri sărate	2 	0,8 - 1,2 kg	Așezați foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită	
		Legume-umplute	3 	0,1 - 0,5 kg cad	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
	PIZZA ȘI PÂINE	Chifle	3 		60 - 150 g fiecare	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
		Chiflă sandwich în tavă de copt	2 		400 - 600 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
		Pâine mare	2 		0,7 - 2,0 kg	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
		Baghete	3 		200 - 300 g fiecare	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de baghete înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului
Pizza subțire		2 		tavă rotundă	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Puneți la dospit folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă	
Pizza pufoasă		2 		tavă rotundă		
Pizza-congelată		2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 		1 - 4 straturi	Scoateți din ambalaj	
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Pandișpan în formă prăjituri	2 		0,5 - 1,2 kg	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei	
	Fursecuri	3 		0,2 - 0,6 kg	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și modelați-l după preferință. Așezați fursecurile pe o tavă de copt	
	Profiterol	3 		1 tavă	Distribuiți uniform în tava de copt. Lăsați să se răcească înainte de a servi	
	Tarte	3 		0,4 - 1,6 kg	Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și pliați-l într-o formă. Umpleți cu marmeladă pentru gătit	
	Ștrudel	3 		0,4 - 1,6 kg	Pregătiți un amestec de mere tăiate cubulețe, semințe de pin, scorțișoară și nucșoară. Puneți puțin unt într-o tigaie, presărați zahăr și gătiți timp de 10-15 minute. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare	
	Plăcintă umplută cu fructe	2 		0,5 - 2 kg	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară	

ACCESORII























Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt


Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

Categoriile de alimente		Nivel și accesori	Cantitate	Câteva sfaturi pentru gătit		
FRIPTĂ	CARNE	Vită-friptă	3 	0,6 - 2 kg	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice în funcție de preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia	
		Porc-fript	3 	0,6 - 2,5 kg		
		Pui-fript	2 	0,6 - 3 kg		
	GARNITURĂ	Legume-fripte	3 	0,5 - 1,5 kg	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
Cartofi		3 	0,5 - 1,5 kg	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor		
GRILL	CARNE	Hamburgeri	5  4 	1,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și adăugați sare înainte de a începe prepararea	
		Cârnați și crenvurști	5  4 	1,5 - 4 cm		Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Înțepați cârnații cu o furculiță pentru a evita plesnirea
		Frigărui	5  4 	1 grătar		
		File și piept	5  4 	1 - 5 cm		
PEȘTE	Fileuri de pește	3  2 	0,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință		
	Fileuri-congelate	3  2 	0,5 - 3 cm		Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
GARNITURĂ	Roșii	3 	1 tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel		
	Ardei grași	3 	1 tavă		Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Presărați brânză pentru o rumenire perfectă	
	Broccoli gratinat	3 	1 tavă		Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	
	Conopidă gratinată	3 	1 tavă			
	Legume gratinate	3 	1 tavă			


ACCESORII




Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic






















Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă




TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORȚAT + ABURI

REȚETĂ	NIVEL ABURI	PREÎN-CĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Biscuiți fragezi / Fursecuri	REDUS	Da	140 - 150	35 - 55	 3
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	 3
Torturi dospite	REDUS	Da	170 - 180	40 - 60	 2
Pandișpan	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	REDUS	Da	200 - 220	20 - 40	 3
Franzelă	REDUS	Da	170 - 180	70 - 100	 3
Pâine mică	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	 3
Baghetă	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	 3
Cartofi copti	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	Da	180 - 200	60 - 100	 3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	160 - 180	60-80	 3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	Da	200 - 220	40 - 50	 3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	Da	200	55 - 65	 3
Friptură de miel	MEDIU	Da	180 - 200	65 - 75	 3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	Da	160 - 180	85 - 100	 3
Carne de pui/bibilică/rață 1 – 1,5 kg	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	200 - 220	55 - 65	 3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	Da	180 - 200	25 - 40	 3
File de pește	RIDICAT	Da	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESORII


Grătar metalic

































Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt


Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Prăjiturele / brișe		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Coacere cu convecție



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	2
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	5
Fileuri / medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copti		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza rotundă	 Pizza rotundă	Da	210	40 - 60	5 4 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	 Meniu întreg	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Fripturi umplute		-	200	80 - 120 *	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		—	200	50 - 100 *	3

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

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție. Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.

Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

. Activați funcția „Diamond Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne.

. Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

. Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

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

REZERVORUL

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcifiere” în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

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

2. Scoateți ghidajele pentru grătar.

3. Înlocuiți becul.

4. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.

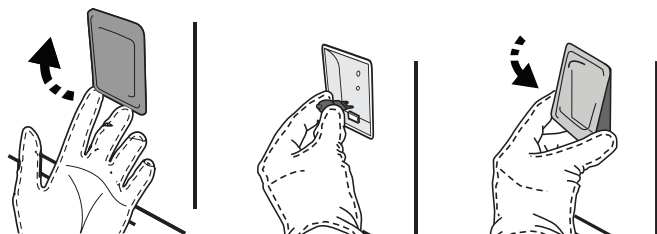
5. Remontați ghidajele pentru grătar.

6. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

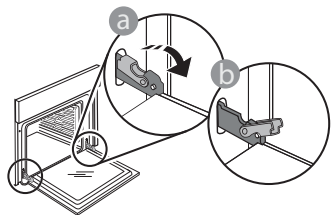
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G.



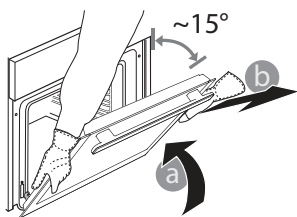
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



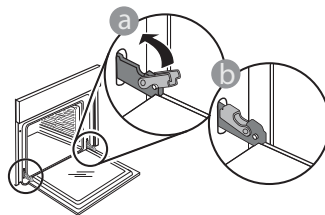
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

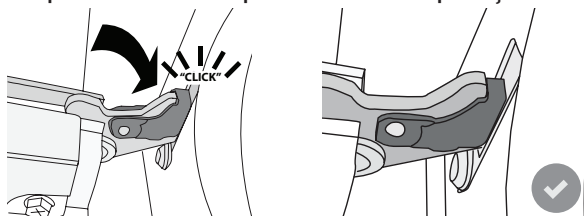


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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



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



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

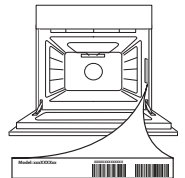
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oprțiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Oprțiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă. Încercați să rulați „SETĂRI FABRICĂ”, opțiune selectabilă din secțiunea „SETĂRI”. Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.
Aburul părăsește sertarul în timpul preparării.	Nivel scăzut al apei în rezervor.	Adăugați un pahar de apă potabilă.



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

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



Hotpoint

ARISTON

400011709624