

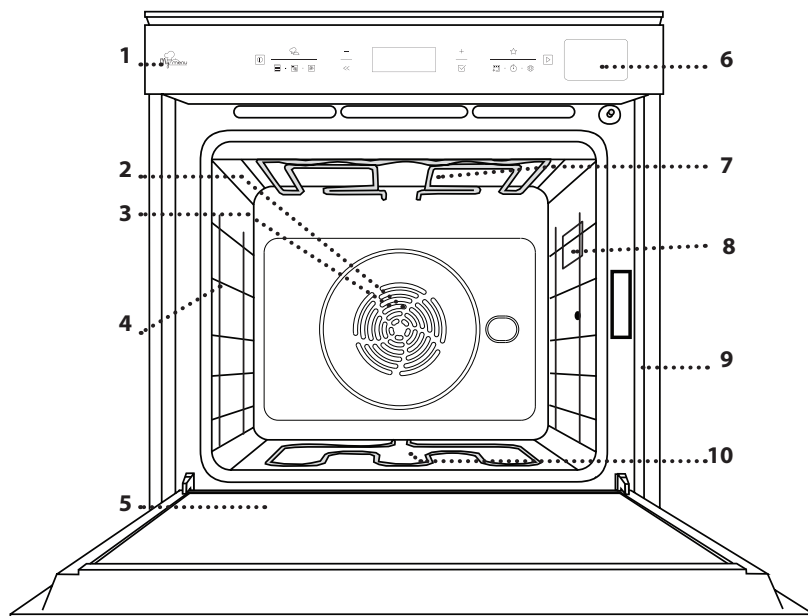

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT
UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON**

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



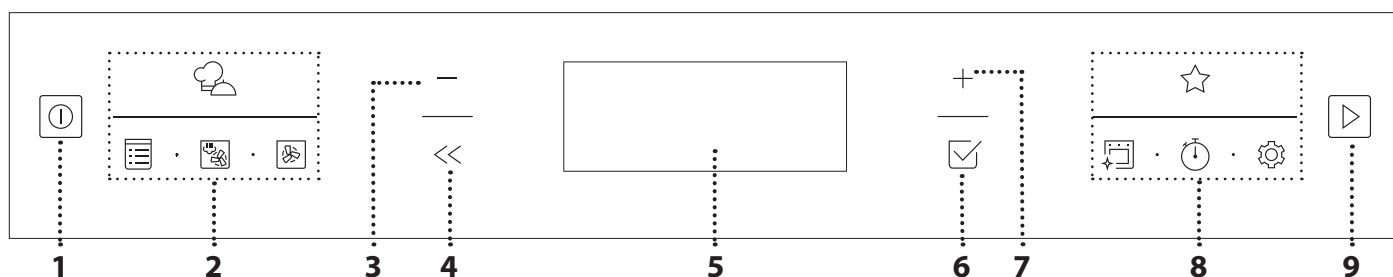
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

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

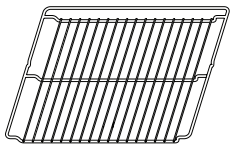
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

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

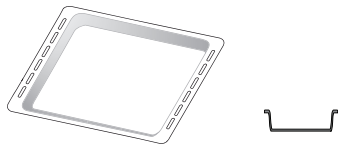
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



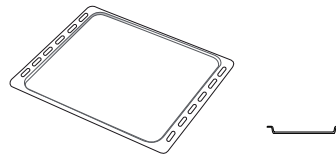
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



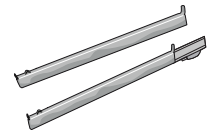
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

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

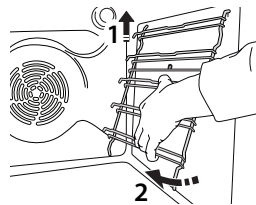
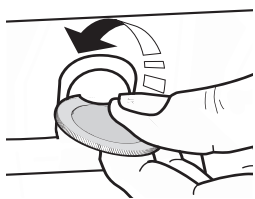
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

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.

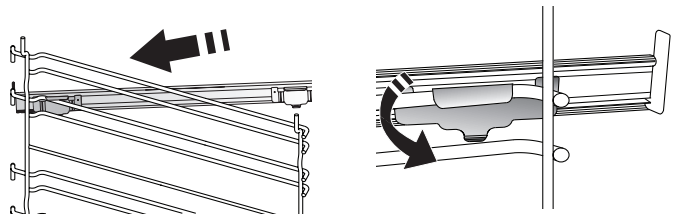
. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă sau cu un instrument. Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.



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 tigaie 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



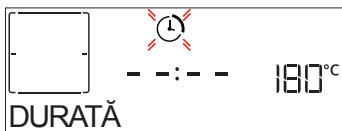
Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați  pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

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).

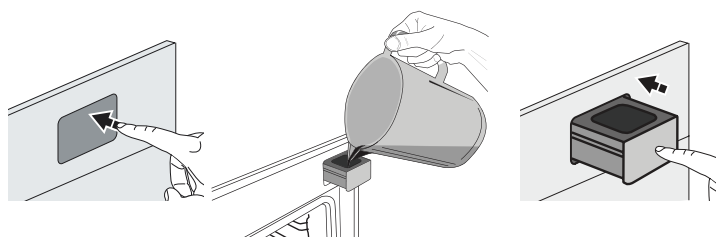
PREPARARE CU ABURI

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.

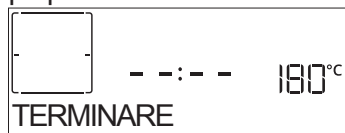


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

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.

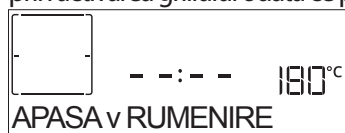


Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorati.

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

RUMENIRE

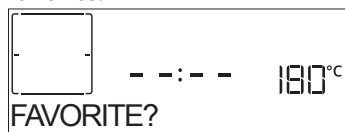
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



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.

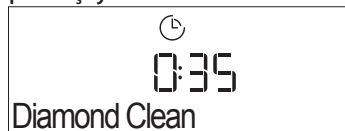


Apăsați sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

CURĂȚAREA

• DIAMOND CLEAN

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



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

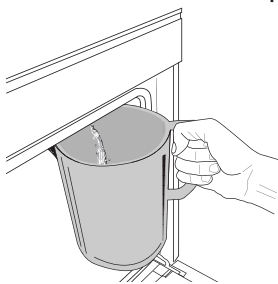
efecuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicații, apoi apăsați pe atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe pentru a activa ciclul de curățare.

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.)**

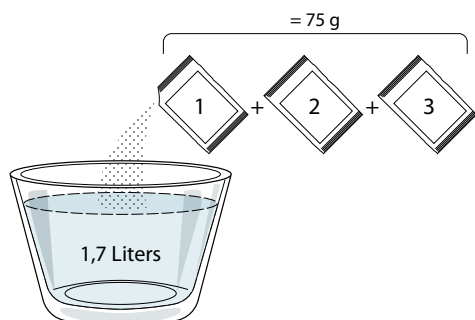
Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

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.

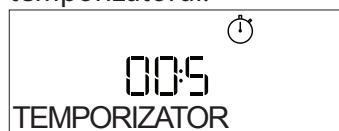
Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*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
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 rului 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 	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 	0,6 - 2,5 kg	
		Pui-fript 	0,6 - 3 kg	
	GARNITURĂ	Legume-fripte 	0,5 - 1,5 kg	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
Cartofi 		0,5 - 1,5 kg		
GRILL	CARNE	Hamburgeri  	1,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și adăugați sare înainte de a începe prepararea
		Cârnați și crenvurști  	1,5 - 4 cm	
		Frigărui  	1 grătar	
		File și piept  	1 - 5 cm	
PEȘTE	Fileuri de pește  	0,5 - 3 cm	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
	Fileuri-congelate  	0,5 - 3 cm		
GARNITURĂ	Roșii 	1 tavă	Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel	
	Ardei grași 	1 tavă		
	Broccoli gratinat 	1 tavă		
	Conopidă gratinată 	1 tavă		
	Legume gratinate 	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	


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 accesorii 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.

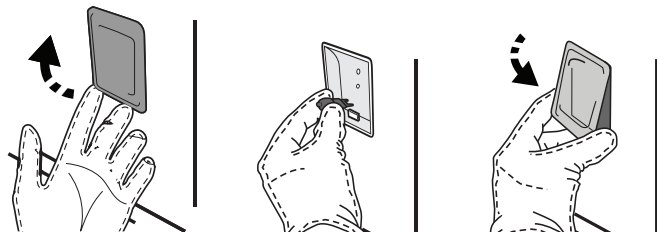
5. Remontați ghidajele pentru grătar.

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.

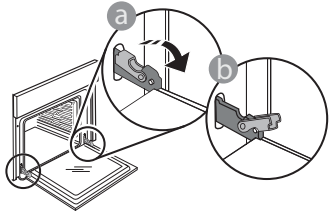
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

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



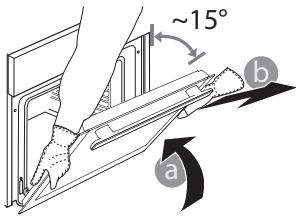
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



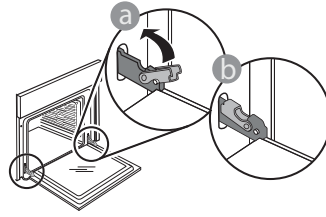
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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.

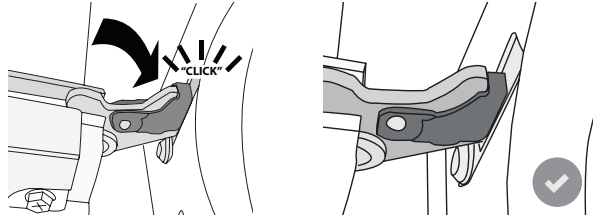


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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.

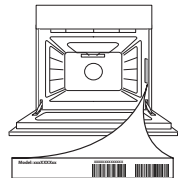
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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



400011412141/D