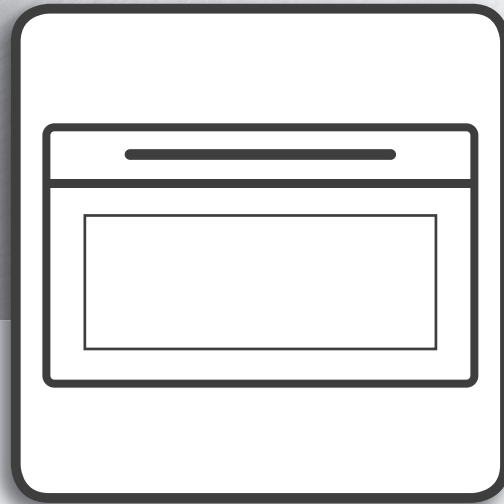


**Hotpoint**

ARISTON



**Health & Safety, Use & Care and Installation Guides**

**Istruzioni per l'uso**

**Guia de Saúde e Segurança, Utilização e Manutenção e  
Instalação**

**Ghiduri privind sănătatea, și siguranța, utilizarea și  
întreținerea, precum și instalarea**



[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



---

## SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

---

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

### PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

### ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

### CLEANING AND MAINTENANCE


⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

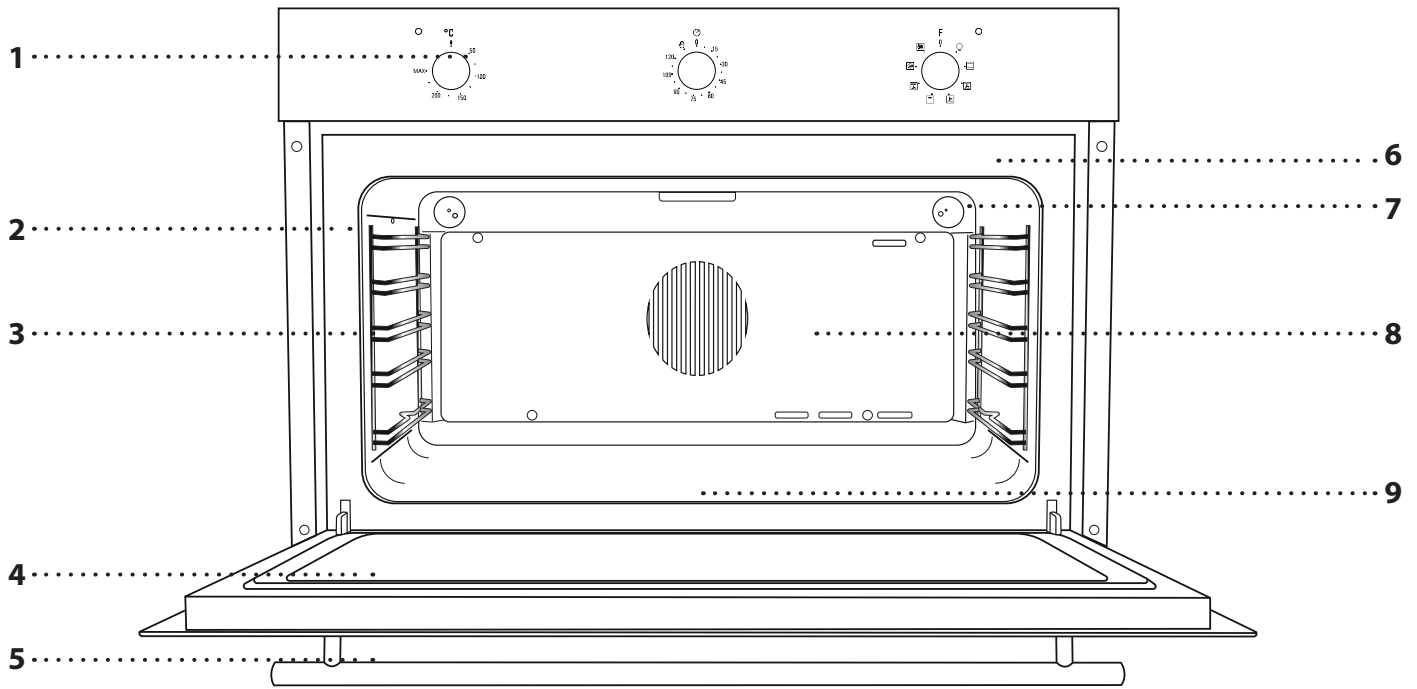
Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

### DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 65/2014 in compliance with the European standard EN 60350-1.

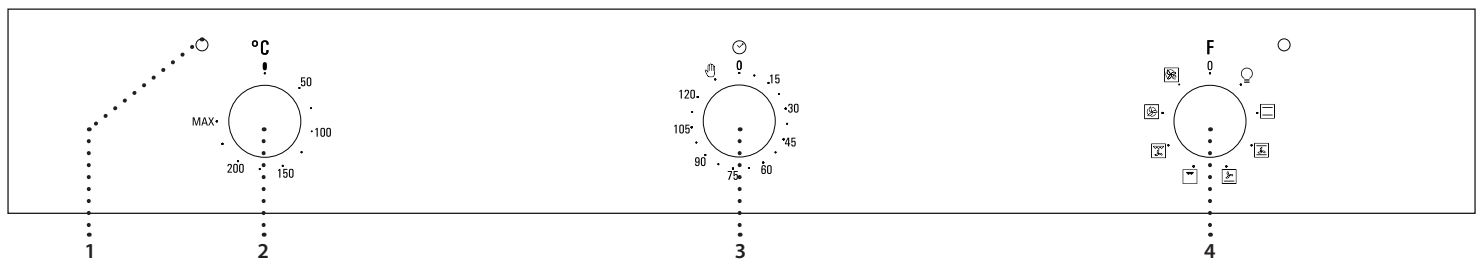
**This product contains a light source of energy efficiency class G.**

# PRODUCT DESCRIPTION



- |  |   |
|--|---|
| 1. Control Panel   | 6. Upper heating element/grill            |
| 2. Shelf guides<br>(the level is indicated on the front of the oven) | 7. Lamp                                   |
| 3. Turnspit insert point   | 8. Fan and circular heating elements      |
| 4. Oven Door   | 9. Lower heating element<br>(not visible) |
| 5. Handle  |   |

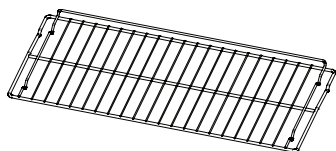
# CONTROL PANEL DESCRIPTION



- |  |  |
|--|--|
| <b>1. LED THERMOSTAT / PREHEATING</b><br>Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached. | <b>3. TIMER KNOB</b><br>For setting the desired cooking time.  |
| <b>2. THERMOSTAT KNOB</b><br>Turn to select the desired temperature.   | <b>4. SELECTION KNOB</b><br>For switching the oven on by selecting a function.<br>Turn to the 0 position to switch the oven off. |

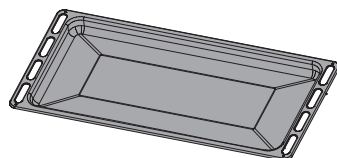
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



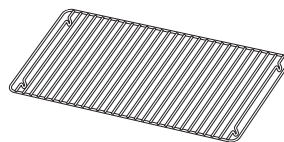
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



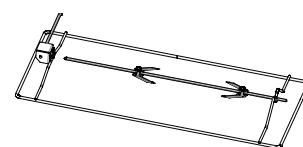
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## WIRE TRAY



To be placed inside the drip tray, creating a useful set for grilling meat, fish or vegetables.

## TURNSPIT



For grilling poultry and roasts.

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.

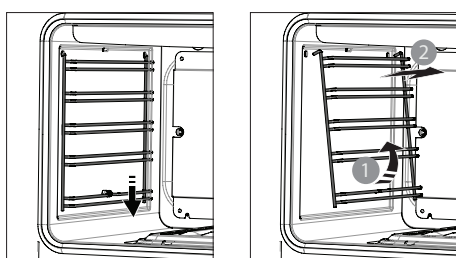
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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.

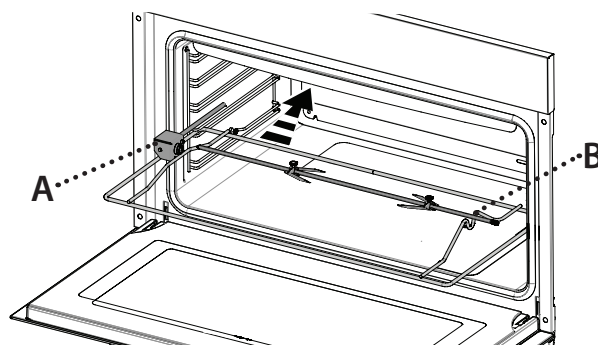
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, take strongly and pull out the bottom part of the guide by lowering them down. Then gently pull the upper part out of their seating.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating, second lower in place near to the lower seating and then push the bottom part to fit them to the cavity.



## USING THE TURNSPIT

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for roasting poultry or meat. Skewer the meat and secure it in place using the two forks. Put turnspit rod into the drive unit (A) and the groove into the bend (B). Slide the shelf into the oven runners ensuring that the rod slots into hole. The turnspit shelf must always be fitted in the middle of the oven (second position from bottom).



Place the tray to collect the cooking juices: Position it on the bottom level, adding some drinking water.

To operate the turnspit, select the "Turbogrill function". At the end of cooking take the turnspit out of the oven only by using its handle and oven gloves.

# FUNCTIONS



## LIGHT

For switching on the light in the compartment. Stays on while oven is in use.



## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

			°C	⌚	
Cake	✓	✓	180	70	2
Small Cake	✓	✓	180	40	2
Pie	✓	✓	200	70	2
Cookie	✓	✓	175	20	2
Apple Pie	✓	✓	180 - 190	150	1
Sponge cake	✓	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	✓	190	25	2
Lasagne	✓	✓	180 - 200	50 - 60	2
Meringues	✓	✓	100	60	2



## CONVECTION BAKE

For cooking meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one level only. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

			°C	⌚	
Pastries	✓	✓	180 - 200	20 - 25	2



## BOTTOM + FAN

To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces.



## 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.

			°C	⌚	
Calf Steak	✓	✓	Max	30 *	4 3
Grilled Meatball	✓	✓	Max	40 *	4 3

\* Turn food halfway through cooking.



## TURBOGRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). 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.

			°C	⌚	
Grilled Chicken	✓	✓	220	25 - 35 *	4 3
Grilled Fish	✓	✓	220	35 - 40 *	4 3

\* Turn food halfway through cooking.



## FAN

With this type of cooking, a fan distributes the hot air evenly around the oven.

The cooking process is faster than the conventional method. Ideal for multi-level cooking, where the same dish can be cooked simultaneously on up to 3 racks.



## ECO-MODE

This mode is intended to save energy.

Ideal for frozen or pre-cooked dishes, and meals in small portions.

The preheat time is very short and cooking tends to be slower.

Not recommended for heavy loads such as large portions or large recipe preparations.

## HOW TO READ THE COOKING TABLES

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

Accessories showed:

- Wire Shelf
- Drip tray
- Cake tin on wire shelf
- Tray with water
- Cake tin on wire shelf or drip tray

---

## FIRST TIME USE

---

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 240 °C for about one hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

---

## DAILY USE

---

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require. The function LED lights up to indicate that the oven is on.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0 and 0.


Please note: if the timer knob is on 0, you will not be able to activate any of the functions.

### 3. SET LENGTH OF COOKING TIME

By using the timer knob, it is possible to set the cooking time between 1 and 120 minutes.

Turn the knob clockwise as far as it will go, then select the desired cooking time by turning the knob counter-clockwise.

When the desired cooking time has finished, the oven will switch off automatically and the timer knob will remain on 0.

To use the oven manually, make sure that the knob is positioned on .

### 4. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

### COOLING SYSTEM

The cooling fan may switch itself on every so often during cooking in order to reduce energy consumption.

Once cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a certain period of time.

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.  
Do not use steam cleaners.

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

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

## 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

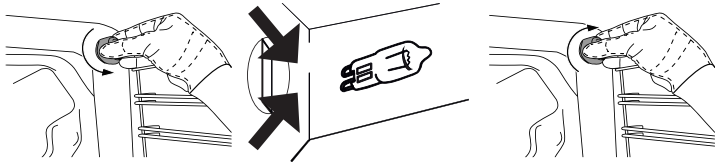
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with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

## REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Remove the cover from the lamp, replace the bulb and put the cover back on the lamp.
- Reconnect the oven to the power supply.



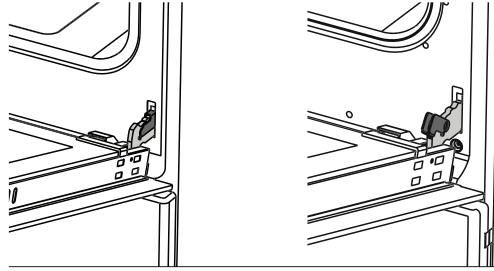
Please note: Only use 25 W/220-240 V type E14, T300°C bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-Sales Service.

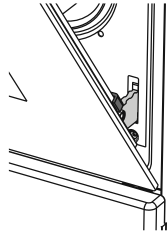
When using bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the lamp cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

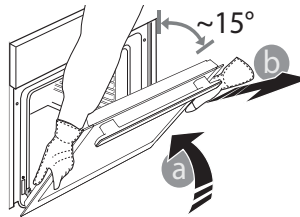
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position. Set the hinge lock to the widest angle. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.



Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock.



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.



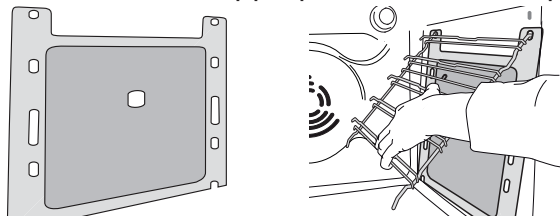
Put the door to one side, resting it on a soft surface. Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.



## CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)



























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



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

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

## COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL
Cake		180	70	2 
Small Cake		180	40	2 
Pie		200	70	2 
Pastry		180 - 200	20 - 25	2 
Cookies		175	20	2 
Apple Pie		180 - 190	150	1 
Sponge Cake		175	45 - 50	2 
Meringue		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasagne		180 - 200	50 - 60	2 
Grilled Chicken*		220	25 - 35	4
Grilled Fish*		220	35 - 40	4
Calf Steak*		Max.	30	4 
Grilled Meatball*		Max.	40	4 

\* Food must be turned after half of the cooking time.

FUNCTIONS



Static



Static + fan



Grill + fan



Grill

**Hotpoint**

ARISTON

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not switch on	Power cut.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.
	Disconnection from the mains electricity.	Wait at least one minute, then try to switch the oven on again and see if the problem persists.
	Switch-on procedure carried out incorrectly.	Wait at least one minute and then repeat the steps described in the "How to operate the oven" section.
The cooling fan continue to operate after cooking is finished	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance, but the normal operating mode.
<b>In the event of problems, turn the adjustment knob back to the 0 position and open the oven door.</b>		

## AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting".

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;

- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorised After-sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

## NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno, per evitare rischi di incendio.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di

imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eeguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto un piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio, mentre il collegamento a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza

autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

### PULIZIA E MANUTENZIONE


⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.


### SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

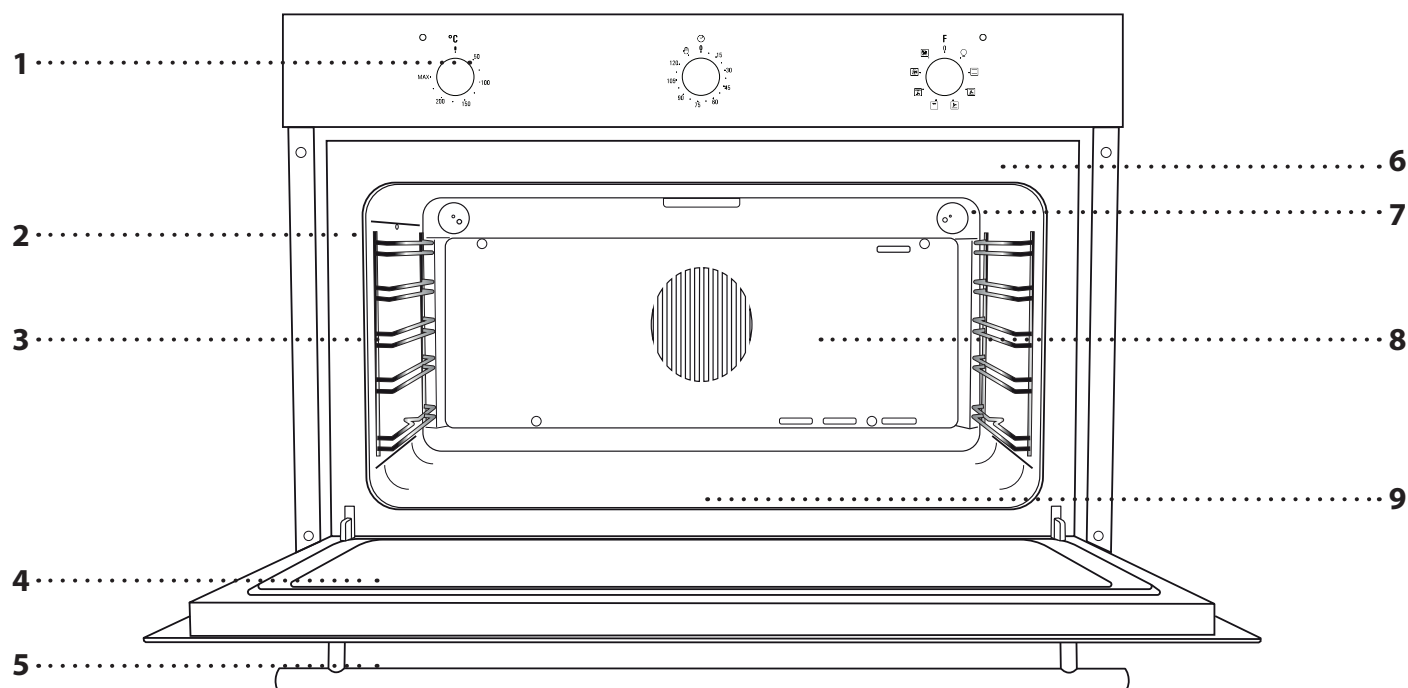
Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

### DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

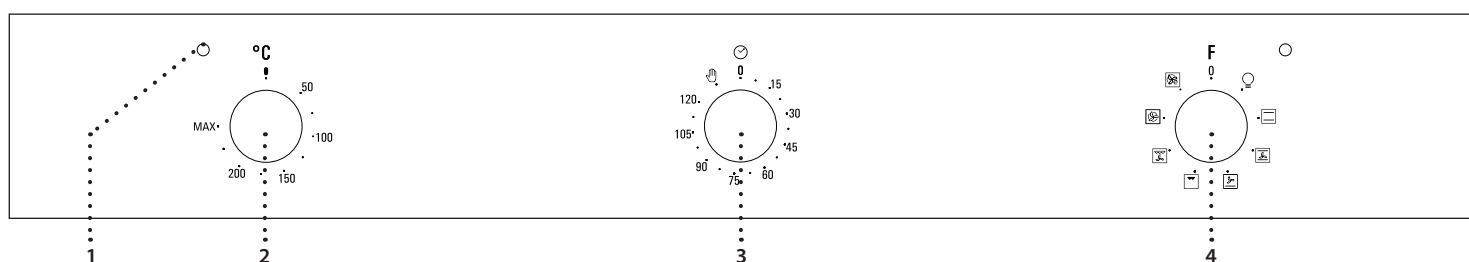
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 65/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-1.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- |   |   |
|---|---|
| 1. Pannello comandi   | 6. Resistenza superiore / grill           |
| 2. Griglie laterali<br>(il livello è indicato sulla parte frontale del forno) | 7. Luce                                   |
| 3. Punto di inserimento del girarrosto  | 8. Ventola e resistenze circolari         |
| 4. Porta del forno  | 9. Resistenza inferiore<br>(non visibile) |
| 5. Maniglia   |   |

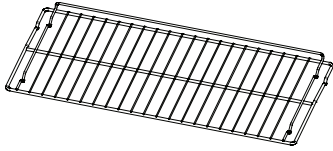
## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



- |  |   |
|--|---|
| <b>1. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO</b><br>Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata. | <b>3. MANOPOLA DEL TIMER</b><br>Per impostare la durata di cottura desiderata.  |
| <b>2. MANOPOLA TERMOSTATO</b><br>Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.  | <b>4. MANOPOLA DI SELEZIONE</b><br>Per accendere il forno selezionando una funzione.<br>Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0. |

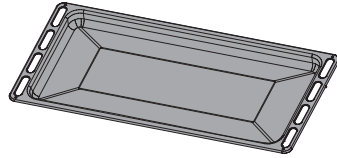
# ACCESSORI

## GRIGLIA



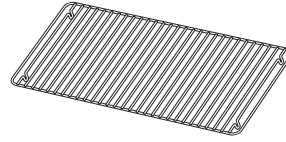
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA



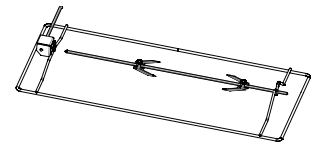
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## GRIGLIA



Da disporre all'interno della leccarda, come utile appoggio per la cottura alla griglia di carne, pesce o verdure.

## GIRARROSTO



Per la cottura alla griglia di pollame e arrosti.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.  
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

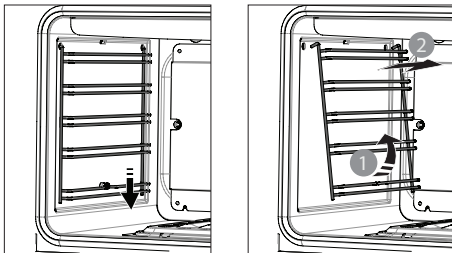
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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.

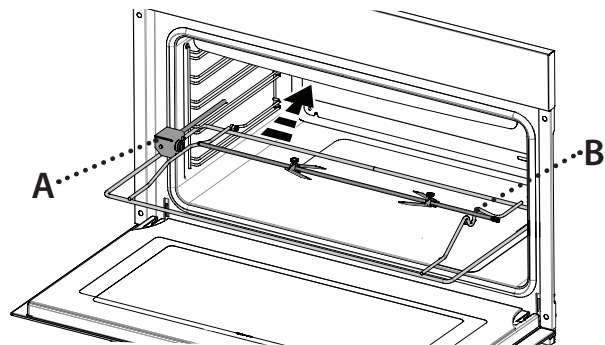
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, afferrare ed estrarre la parte inferiore della guida abbassandola. Quindi staccare con attenzione la parte superiore dalla sede.
- Per rimontare le griglie laterali, inserirle dapprima nella sede superiore, quindi abbassarle vicino alla sede inferiore e infine spingere la parte inferiore per inserirla nella cavità.



## COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Alcuni forni possono essere dotati di motore elettrico, spiedo e girarrosto per la cottura di carne e pollame. Infilzare la carne con lo spiedo e fissarla usando le due punte. Inserire l'asta del girarrosto nel motorino (A) e la scanalatura nell'incavo (B). Far scorrere la griglia del girarrosto nelle guide del forno accertandosi che l'asta si inserisca nel foro. La griglia del girarrosto deve essere sempre posizionata al centro del forno (seconda posizione dal basso).



Disporre la leccarda in modo da raccogliere i liquidi di cottura: Posizionarla al livello più basso e versarvi un po' d'acqua potabile.

Per utilizzare il girarrosto, scegliere la funzione "Turbogrill".

A fine cottura, estrarre il girarrosto dal forno usando la relativa maniglia e indossando guanti protettivi.

## FUNZIONI



### LUCE

Per accendere la luce nel forno, che rimane accesa durante l'uso del forno.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Nome ricetta	Preriscaldamento	Temperatura	Tempo	Ripiano	Accessori
Torta	✓	180	70	2	Tortiera su griglia
Tortine	✓	180	40	2	Tortiera su griglia
Torte	✓	200	70	2	Tortiera su griglia
Biscotti	✓	175	20	2	Tortiera su griglia
Torta di mele	✓	180 - 190	150	1	Leccarda
Pan di spagna	✓	175	45 - 50	2	Tortiera su griglia
Pizza	✓	190	25	2	Tortiera su griglia
Lasagne	✓	180 - 200	50 - 60	2	Tortiera su griglia
Meringhe	✓	100	60	2	Tortiera su griglia



### VENTILATO

Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

Nome ricetta	Preriscaldamento	Temperatura	Tempo	Ripiano
Pasticceria	✓	180 - 200	20 - 25	2



### BOTTOM + VENTILATO

Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi.

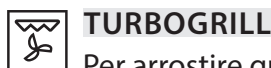


### GRILL

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.

Nome ricetta	Preriscaldamento	Temperatura	Tempo	Ripiano	Accessori
Bistecca di vitello	✓	Max	30 *	4	Griglia e Bacinella con acqua
Polpette alla griglia	✓	Max	40 *	4	Griglia e Bacinella con acqua

\* Girare il cibo a metà cottura.

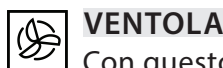


### TURBOGRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). 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.

Nome ricetta	Preriscaldamento	Temperatura	Tempo	Ripiano	Accessori
Pollo alla griglia	✓	220	25 - 35 *	4	Griglia e Bacinella con acqua
Pesce alla griglia	✓	220	35 - 40 *	4	Griglia e Bacinella con acqua

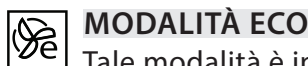
\* Girare il cibo a metà cottura.



### VENTOLA

Con questo tipo di cottura una ventola fa circolare l'aria calda all'interno del forno distribuendo il flusso in modo uniforme.

La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Ideale per la cottura multilivello, è possibile infatti cuocere contemporaneamente la stessa pietanza su più ripiani, fino a un massimo di 3.



### MODALITÀ ECO

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni.

Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta.

Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di ricette di grandi dimensioni.

### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta, indica se è richiesto il preriscaldamento e presenta la temperatura, il tempo di cottura, gli accessori e il ripiano consigliati. 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.

Legenda degli accessori:

Griglia

Tortiera su griglia

Leccarda

Bacinella con acqua

Tortiera su griglia o leccarda

---

## PRIMO UTILIZZO

---

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cuocere gli alimenti si raccomanda perciò di riscaldare il forno a vuoto per eliminare ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 240° per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

---

## USO QUOTIDIANO

---

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

I LED delle funzioni si illuminano per indicare che il forno è acceso.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e 0.


Nota: se la manopola timer è posizionata su 0, non è possibile avviare nessuna funzione.

### 3. IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Utilizzando la manopola durata è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 120 minuti.

Ruotare la manopola in senso orario fino in fondo, quindi selezionare il tempo di cottura desiderato ruotandola in senso antiorario.

Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente, mentre la manopola timer rimane posizionata su 0.

Per utilizzare il forno in modalità manuale, portare la manopola su .

### 4. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

### SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi di tanto in tanto per ridurre il consumo energetico.

A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.



# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi 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 detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

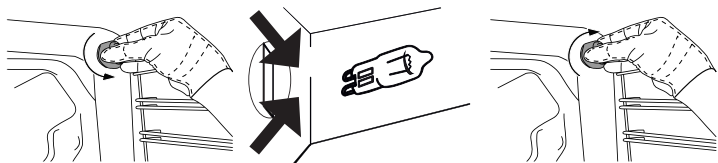
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere il coprilampada, sostituire la lampadina e applicare nuovamente il coprilampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: Usare solo lampadine da 25 W/220-240 V tipo E14, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

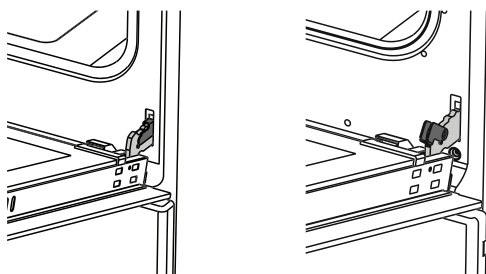
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.

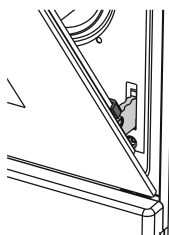
**Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.**

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

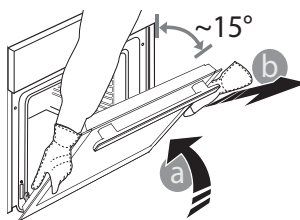
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco. Regolare il fermo della cerniera all'angolazione più ampia. Regolare le due cerniere con cui è collegata la porta del forno nella stessa posizione.



A questo punto, chiudere parzialmente la porta del forno in modo da portarla a contatto con il fermo della cerniera.



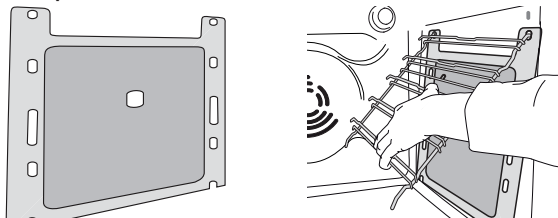
Afferrare saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi.



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per reinstallare la porta, ripetere la procedura sopra descritta in ordine inverso.

## PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

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





























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

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

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

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO
Torta		180	70	2 
Tortine		180	40	2 
Torte		200	70	2 
Dolci		180 - 200	20 - 25	2 
Biscotti		175	20	2 
Torta di mele		180 - 190	150	1 
Pan di spagna		175	45 - 50	2 
Meringhe		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasagne		180 - 200	50 - 60	2 
Pollo alla griglia*		220	25 - 35	4
Pesce alla griglia*		220	35 - 40	4
Bistecca di vitello*		Max.	30	4 
Polpette alla griglia*		Max.	40	4 

\* Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI



Statico



Statico + ventola



Grill + ventola



Grill

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
il forno non si accende	Interruzione della corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Disconnessione dalla rete elettrica.	
	Procedura di avvio scorretta.	Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni descritte nella sezione "Utilizzo del forno".
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche al termine della cottura	La ventola rimane in funzione per un certo tempo per aerare la cavità interna del forno.	Questa è la modalità di funzionamento normale e non denota un guasto dell'apparecchio.
<b>In caso di problemi, riportare la manopola di regolazione sulla posizione 0 e aprire la porta del forno.</b>		

## SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:  
Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione "Risoluzione dei problemi".  
Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;

- il codice di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si rendesse necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar painéis e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente

ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

## UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **ATENÇÃO:** O aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho, pois existe risco de incêndio.

## INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, pois existe risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado.

Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se ocorrer algum problema, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o

aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos.

Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e a serradura.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível, pois existe o risco de queimaduras.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - risco de incêndio.

⚠ Se o aparelho estiver instalado por baixo de uma bancada, não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho, para evitar o risco de queimaduras.

#### AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação da máquina de secar, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados.

Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

#### LIMPEZA E MANUTENÇÃO


⚠ **AVISO:** Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. - risco de queimaduras.

⚠ **AVISO:** Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

#### ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.


#### ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis.

Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais.

Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

#### SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita.

Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

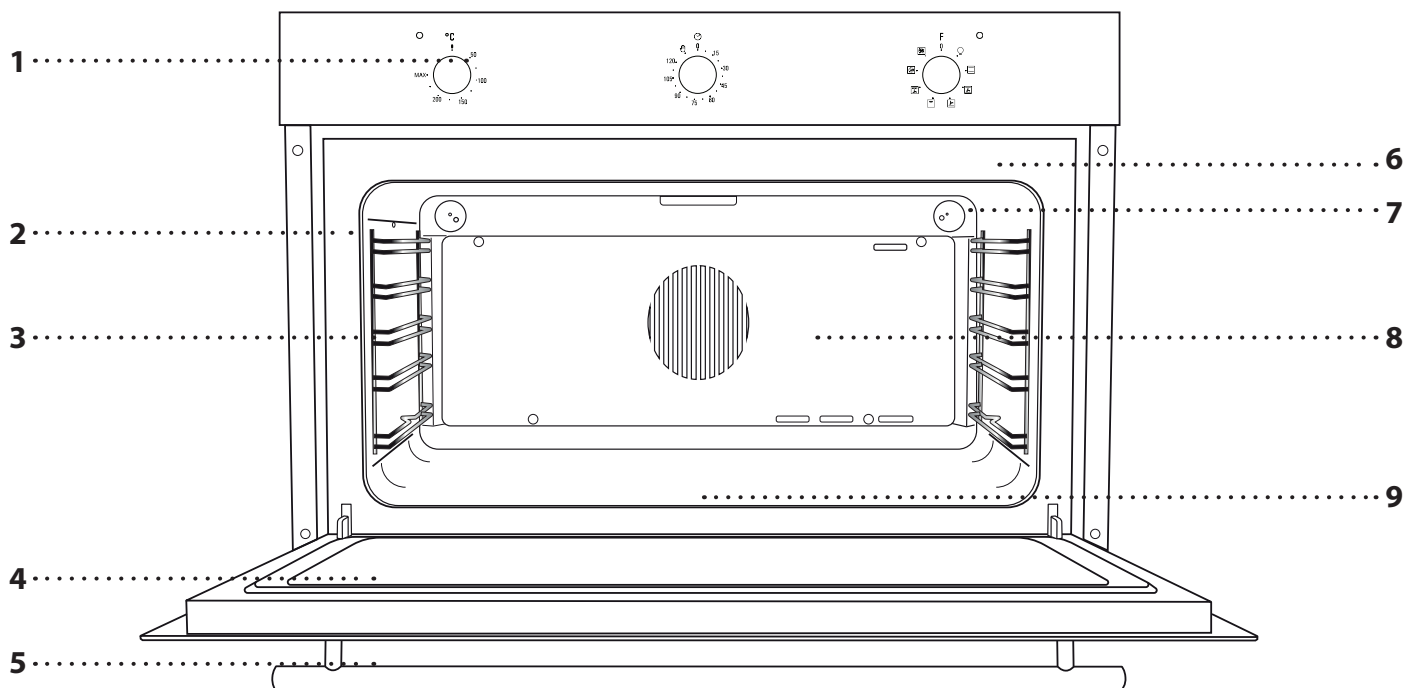
Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

#### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 65/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

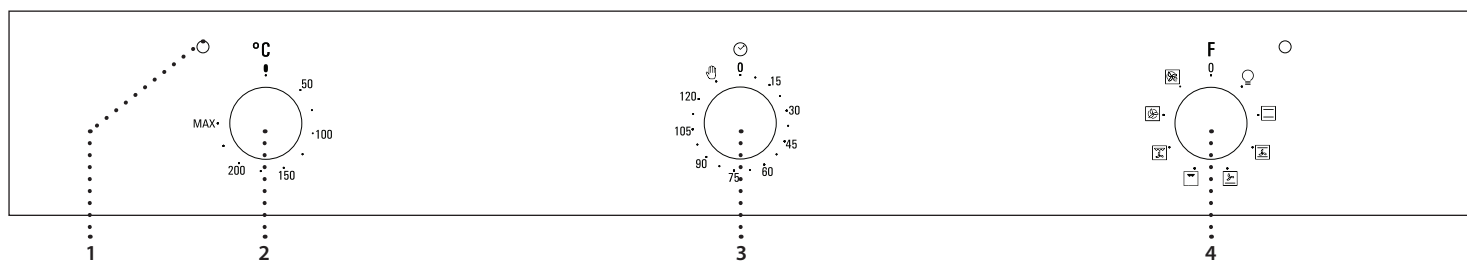
**Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controle
2. Guias de nível  
(o nível está indicado na parte frontal do forno)
3. Ponto de inserção do espeto
4. Porta do forno
5. Puxador
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ventilador e resistência circular
9. Resistência inferior  
(não visível)

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. LED DO TERMÓSTATO / PRAQUECIMENTO

Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

### 2. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura pretendida.

### 3. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Para selecionar o tempo de cozedura pretendido.

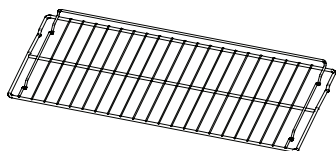
### 4. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.

Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

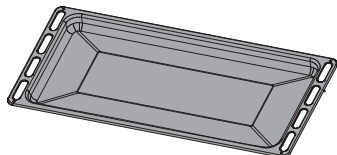
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



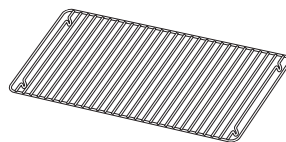
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR



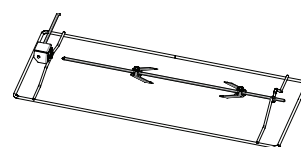
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO METÁLICO



Para ser colocado dentro do tabuleiro coletor, criando um acessório útil para grelhar carne, peixe ou vegetais.

## ESPETO



Para grelhar aves e assados.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

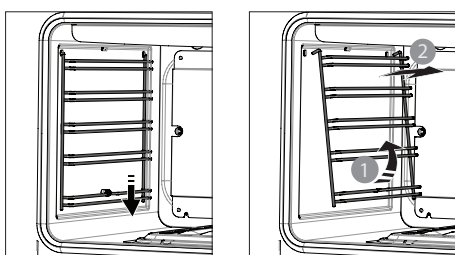
## COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

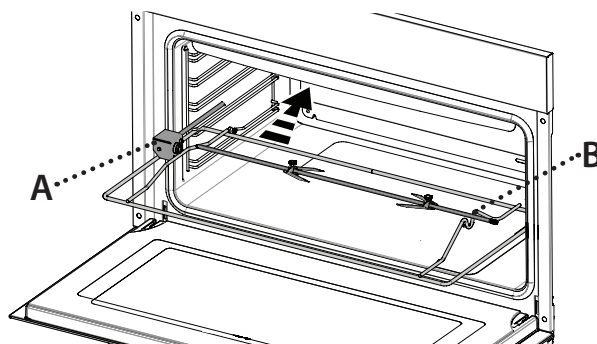
## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, puxe com força a parte inferior da guia, baixando-as. Em seguida, puxe levemente a parte superior de forma a removê-la do respetivo suporte.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior e, em seguida, baixe-as até próximo do seu suporte e puxe a parte inferior para instalá-las na cavidade.



## COMO UTILIZAR O ESPETO

Alguns fornos podem estar equipados com um motor elétrico, um espeto e varetas para assar aves ou carne. Espete a carne e fixe-a no devido lugar usando os dois garfos. Coloque a haste do espeto na unidade de acionamento (A) e o entalhe na dobra (B). Deslize a prateleira ao longo das calhas do forno, certificando-se de que a haste fica assente no orifício. A prateleira do espeto deve ser sempre instalada na secção intermédia do forno (segunda posição a contar do fundo).



Coloque o tabuleiro para recolher o líquido da cozedura: posicione-o no nível inferior, adicionando alguma água potável.

Para utilizar o espeto selecione a função "Turbo Grill". No final da cozedura, retire o espeto do forno usando unicamente a sua pega e luvas próprias para fornos.

# FUNÇÕES



## LEVE

Para ligar a luz no compartimento. Mantém-se acesa quando o forno está em funcionamento.



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

Ítem	✓	°C	min	Nível
Bolo	✓	180	70	2
Bolo pequeno	✓	180	40	2
Tarte	✓	200	70	2
Biscoitos	✓	175	20	2
Tarte de maçã	✓	180 - 190	150	1
Pão-de-ló	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasanha	✓	180 - 200	50 - 60	2
Merengues	✓	100	60	2



## COZEDURA CONVEÇÃO

Para cozinhar carne, tartes (cheesecake, strudel, tartes de fruta) e vegetais recheados em apenas um nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogênea.

Ítem	✓	°C	min	Nível
Pastelaria	✓	180 - 200	20 - 25	2



## BOTTOM + VENTILADO

Para terminar a cozedura de alimentos com uma consistência muito líquida e obter bases crocantes e douradas. Igualmente útil para tornar molhos e sucos mais espessos.



## GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

Ítem	✓	°C	min	Nível
Bife de vitela	✓	Máx.	30 *	4 3
Almôndegas grelhadas	✓	Máx.	40 *	4 3

\* Vire o alimento a meio da cozedura.



## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

Ítem	✓	°C	min	Nível
Frango grelhado	✓	220	25 - 35 *	4 3
Peixe grelhado	✓	220	35 - 40 *	4 3

\* Vire o alimento a meio da cozedura.



## VENTOINHA

Neste tipo de cozedura, a ventoinha distribui o ar quente uniformemente pelo forno. O processo de cozedura é mais rápido comparativamente com o método de cozedura convencional. Ideal para cozinhar em vários níveis, em que um mesmo prato pode ser cozinhado simultaneamente em até 3 níveis.



## MODO ECO

Este modo destina-se a poupar energia. Ideal para cozinhar alimentos congelados ou pré-cozinhados, bem como para pequenas porções. A duração do preaquecimento é muito curta e a cozedura tende a ser mais lenta. Não recomendado para grandes porções, nem para receitas que envolvam grandes preparações.

## COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas, caso seja necessário preaquecimento, temperatura, tempo de cozedura, acessórios e nível sugerido para cozinhar. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

Acessórios apresentados:

- Grelha metálica
- Forma para assar na grelha
- Tabuleiro coletor
- Tabuleiro com água
- Tabuleiro de assar ou forma de bolos no tabuleiro coletor



---

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

---

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 240 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

---

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar.

### 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para definir a temperatura requerida. O LED da função acende-se, indicando que o forno está ligado.

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e 0.


Nota: Se o botão seletor do temporizador estiver posicionado em 0, não será possível ativar nenhuma das funções.

### 3. DEFINIR A DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA

Utilizando o botão seletor do temporizador, é possível definir o tempo de cozedura entre 1 e 120 minutos.

Rode o botão seletor no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo e, em seguida, selecione o tempo de cozedura pretendido, rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Concluído o tempo de cozedura pretendido, o forno desliga-se automaticamente e o botão seletor do temporizador permanece em 0.

Para utilizar o forno manualmente certifique-se de que o botão seletor está posicionado em .

### 4. PRAAQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento.

No final deste processo, o LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

### SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se ative esporadicamente para reduzir o consumo de energia.

No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza ao vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.  
Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

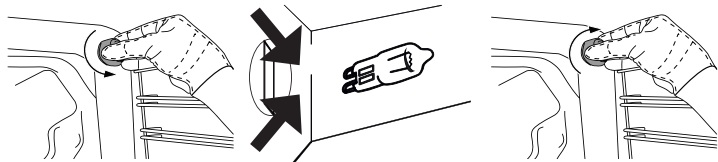
- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

## ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Remova a lâmpada, substitua a lâmpada e coloque novamente a cobertura da mesma.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25W/220-240 V tipo E14, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

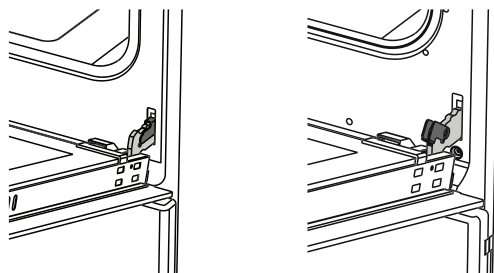
Quando utilizar lâmpadas, não as manuseie com as mãos

nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

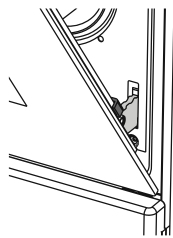
## REMOVER E REPOR A PORTA

**Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

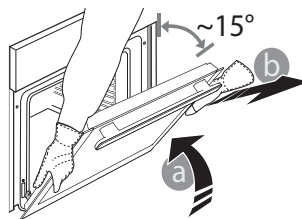
Defina o bloqueio da dobradiça para o ângulo mais amplo. Ajuste as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.



Depois, feche a porta do forno aberta para poder entrar em contato com o bloqueio da dobradiça.



Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte.

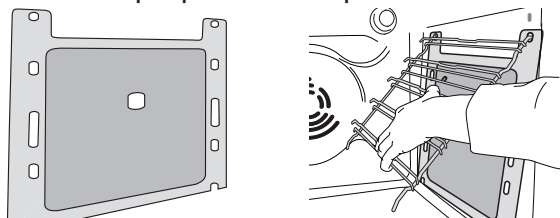


Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

Execute a mesma operação na ordem inversa ao abrir a porta **para voltar a instalar a porta do forno.**

## COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS (APENAS EM ALGUNS MODELOS)





























Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL
Bolo		180	70	2 
Bolo pequeno		180	40	2 
Tarte		200	70	2 
Bolos doces		180 - 200	20 - 25	2 
Biscoitos		175	20	2 
Tarte de maçã		180 - 190	150	1 
Pão-de-ló		175	45 - 50	2 
Merengue		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasanha		180 - 200	50 - 60	2 
Frango grelhado*		220	25 - 35	4 
Peixe grelhado*		220	35 - 40	4 
Bife de vitela*		Máx.	30	4 
Almôndegas grelhadas*		Máx.	40	4 

\*A comida deve ser virada decorrido metade do tempo de cozedura.

FUNÇÕES



Estática



Estático + Ventoinha



Grill + Ventoinha



Grill

**Hotpoint**

ARISTON

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não liga	Corte de energia.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.
	Desativação da rede elétrica.	Aguarde um minuto, no mínimo, e tente novamente ligar o forno; verifique se o problema persiste.
	Procedimento para ligar efetuado incorretamente.	Aguarde um minuto, no mínimo, e repita os passos descritos na secção "Como utilizar o forno".
A ventoinha continua a funcionar após a cozedura ter terminado	A ventoinha funciona durante um determinado período de tempo para efeitos de ventilação das cavidades internas do forno.	Tal não é um defeito do aparelho, mas faz sim parte do seu modo normal funcionamento.
<b>Caso ocorram problemas, reponha o botão de ajuste na posição 0 e abra a porta do forno.</b>		

## SERVIÇO DE PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Resolução de problemas".

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exatos do forno;

- o número de Assistência (é o número que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte

de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

### UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

### INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la

îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare.

În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

#### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți.

Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul

identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

#### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**


⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠ **AVERTISMENT:** Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

#### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**


Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

#### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

#### **RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI**

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind modul de preparare sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

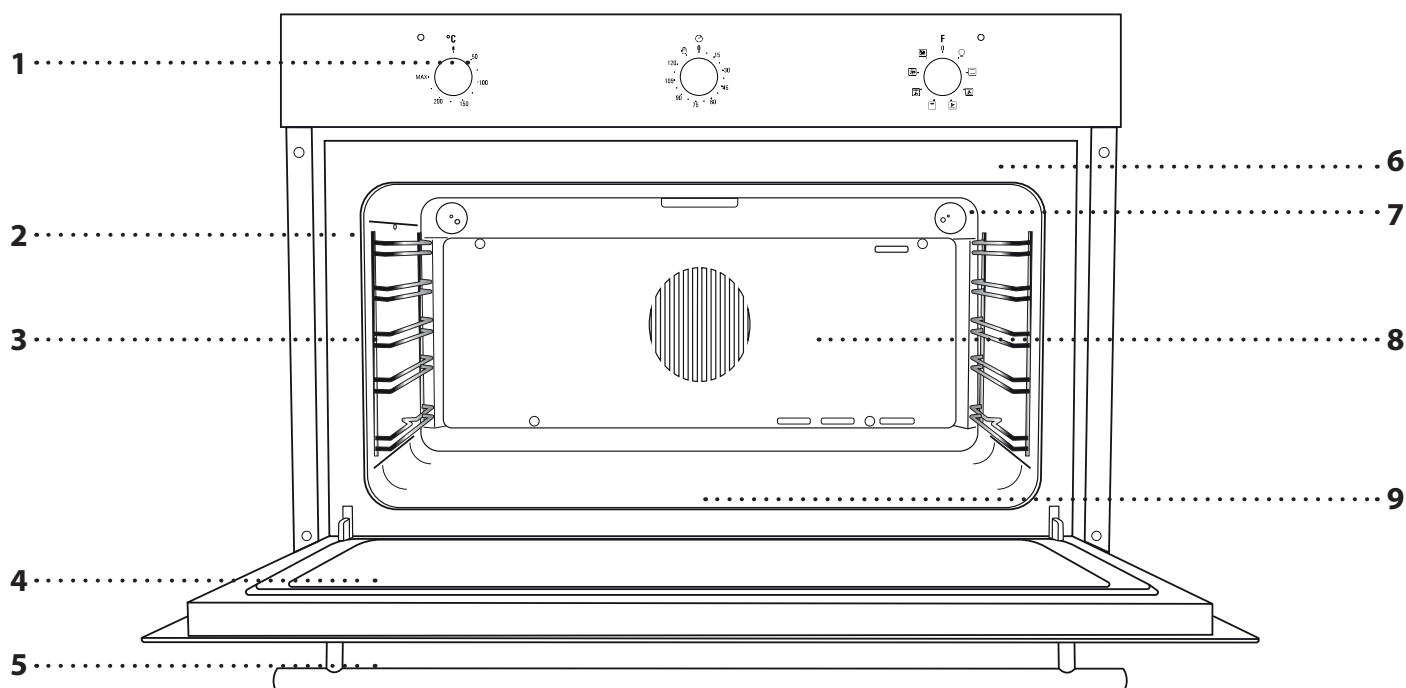
Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

#### **DECLARAȚII DE CONFORMITATE**

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 65/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

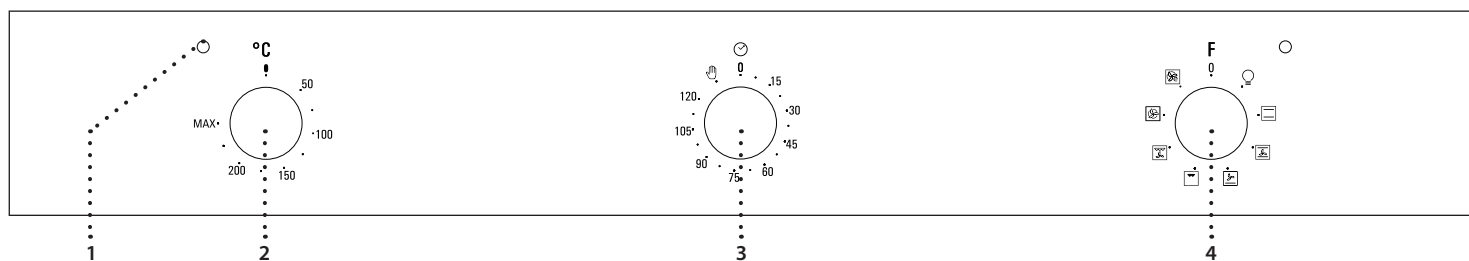
**Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică G.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ghidaje pentru grătar  
(nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
3. Punct de inserție a rotisorului
4. Ușa cuptorului
5. Mâner
6. Rezistență superioară/grill
7. Bec
8. Ventilator și rezistențe circulare
9. Rezistență inferioară  
(nu este vizibilă)

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### 1. LED-UL TERMOSTATULUI/FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

### 2. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

### 3. BUTONUL CRONOMETRULUI

Pentru setarea duratei de preparare dorită.

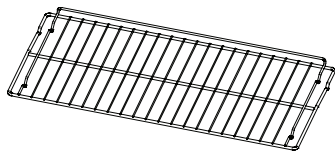
### 4. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.

Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

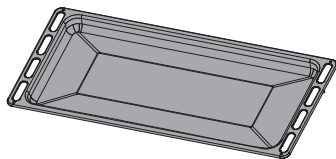
# ACCESORII

## GRĂTARUL METALIC



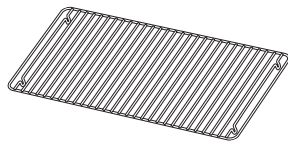
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



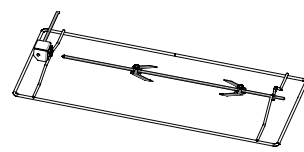
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ METALICĂ



Pentru a fi așezată în interiorul tăvii de colectare a picăturilor, compunând un set util pentru prepararea la grill a cărnii, peștelui sau legumelor.

## ROTISOR



Pentru a prepara la grill carne de pasăre și alimente prăjite.

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.

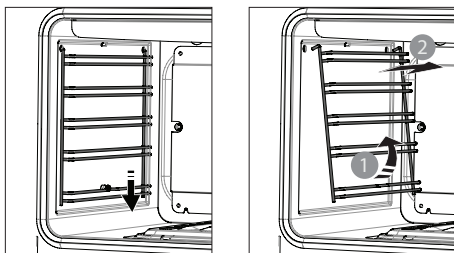
## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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.

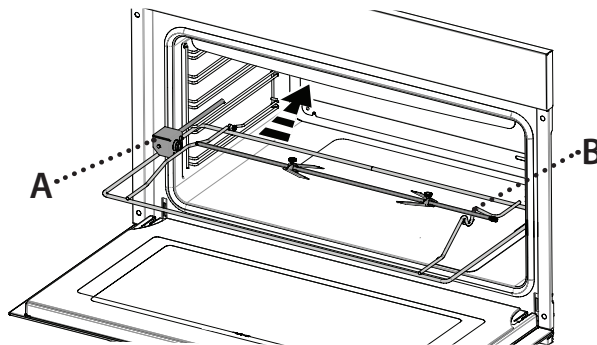
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm și trageți partea inferioară a ghidajului coborându-le. Apoi trageți ușor partea superioară a acestora din locaș.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior, al doilea de jos și apoi împingeți partea inferioară pentru ca acestea să intre în cavitate.



## UTILIZAREA ROTISORULUI

Unele cuptoare pot fi echipate cu un motor electric, rotisor și țepușe pentru a frige carne de pasăre sau de alt tip. Introduceți o tijă în carne și fixați-o în poziție cu ajutorul a două furculițe. Puneți tija rotisorului în unitatea de acționare (A) și canelura în cotul (B). Introduceți grătarul în ghidajele cuptorului, având grijă ca tija să intre în orificiu. Raftul pentru rotisor trebuie montat întotdeauna în mijlocul cuptorului (a doua poziție de jos).



Amplasați tava de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați-o pe nivelul inferior, adăugând puțină apă potabilă.

Pentru acțiunea rotisorului, selectați „Turbogrill function” (funcția turbogrill).

La finalul procesului de preparare, scoateți rotisorul din cuptor ținându-l doar de mâner și folosind mănuși pentru cuptor.



## FUNCȚII



### BEC

Pentru a aprinde lumina în compartiment. Rămâne aprins cât timp cuptorul este în uz.

### CONVENȚIONAL

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

Țol	☑	🌡️°C	🕒	📏
Chec	✓	180	70	2
Prăjitură mică	✓	180	40	2
Plăcintă	✓	200	70	2
Fursec	✓	175	20	2
Tartă cu mere	✓	180 - 190	150	1
Pandișpan	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasagna	✓	180 - 200	50 - 60	2
Bezele	✓	100	60	2

### COACERE CU CONVECȚIE

Pentru coacerea cărnii și prepararea plăcintelor umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) și a legumelor umplute, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	📏
Produse de patiserie	✓	180 - 200	20 - 25	2

### REZISTENȚĂ INFERIOARĂ + VENTILATOR

Pentru a termina coacerea alimentelor cu o consistență foarte lichidă și pentru a obține baze crocante, aurii. Este util și pentru îngroșarea sosurilor.

### FUNCȚIA GRILL

Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor și cărnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, 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.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	📏
Medalion de vițel	✓	Max.	30 *	4 3
Chiftele la grătar	✓	Max.	40 *	4 3

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

### GRILL TURBO

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, 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.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	📏
Pui la grătar	✓	220	25 - 35 *	4 3
Pește la grătar	✓	220	35 - 40 *	4 3

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

### VENTILATOR

Cu acest tip de preparare, un ventilator distribuie uniform aerul fierbinte în interiorul cuptorului.

Procesul de preparare este mai rapid decât metoda de preparare convențională. Ideal pentru prepararea pe mai multe niveluri, unde același fel de mâncare poate fi preparat simultan pe până la 3 rafturi.

### MOD ECO

Acest mod este destinat economisirii de energie. Ideal pentru alimente congelate sau preparate în prealabil și pentru porții mici de mâncare.

Timpul de preîncălzire este foarte scurt și procesul de preparare tinde să fie mai lent.

Nu este recomandat pentru greutatea mari, precum porțiile mari de mâncare sau preparatele gătite în cantități mari.

### CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

În tabel sunt prezentate rețete Țol, cazurile în care este necesară preîncălzirea ☑, temperaturile 🌡️°C, duratele de preparare 🕒, accesoriile necesare și nivelul 📏 recomandat pentru preparare. 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 gătite 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.

Accesoriile prezentate:

📏 Grătarul metalic

📏 Formă pentru prăjituri pe grătar metalic

📏 Tavă de colectare a picăturilor

📏 Tavă cu apă

📏 Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic sau tavă de colectare a picăturilor

## PRIMA UTILIZARE

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 240 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți butonul de selectare către simbolul aferent funcției dorite.

### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

LED-ul de funcționare se aprinde pentru a indica că cuptorul este pornit.

Pentru a întrerupe în orice moment funcția, opriți cuptorul, rotiți butonul de selectare și butonul termostatului în poziția 0 și 0.


Vă rugăm să rețineți: dacă butonul temporizatorului este aprins 0, nu veți putea activa niciuna dintre funcții.

### 3. SETAREA LUNGIMII DURATEI DE PREPARARE

Utilizând butonul temporizatorului, puteți seta durata de preparare între 1 și 120 de minute.

Rotiți butonul în sens orar până la capăt, apoi selectați durata de preparare dorită rotind butonul în sens antiorar.

La terminarea duratei de preparare dorite, cuptorul se va opri automat, iar butonul temporizatorului va rămâne aprins 0.

Pentru a utiliza manual cuptorul, asigurați-vă că butonul este poziționat la .

### 4. PREÎNCĂLZIR

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.

La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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

### SISTEM DE RĂCIRE

În timpul procesului de preparare, este posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când pentru a reduce consumul de energie.

Odată procesul de preparare finalizat și cuptorul oprit, este posibil ca ventilatorul de răcire să continue să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărui activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

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

## 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

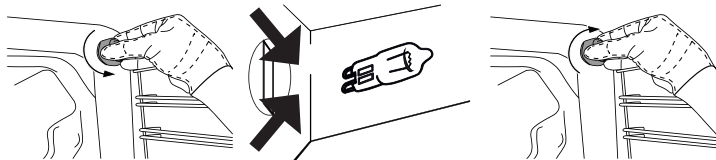
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul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

## ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Scoateți capacul becului, înlocuiți becul și așezați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

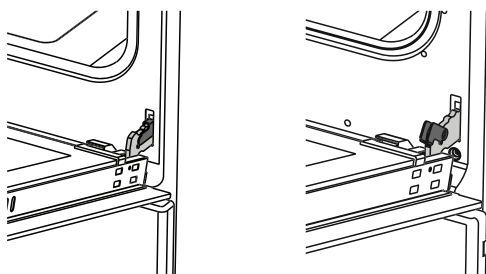


Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri de 25 W/220-240 V tip E14, T300°C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. Dacă folosiți becuri, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până când capacul becului nu a fost montat la loc.

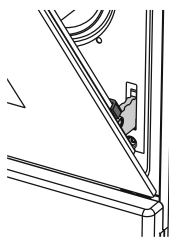
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

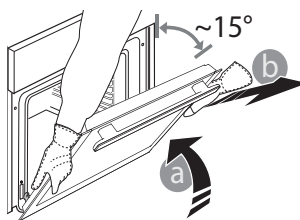
Setați blocarea balamalei la cel mai larg unghi. Reglați ambele balamale ale ușii cuptorului în aceeași poziție.



Ulterior, închideți ușa deschisă a cuptorului astfel încât aceasta să fie într-o poziție de contact cu încuietoria balamalei.



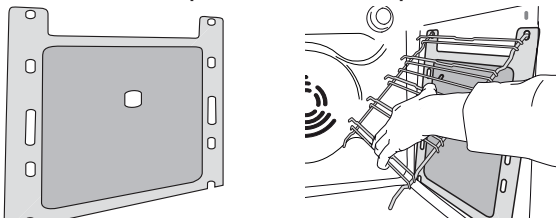
Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș.



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale. Pentru a reinstala ușa cuptorului, efectuați aceiași pași, dar în ordine inversă în timp ce deschideți ușa.

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE (NUMĂI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL
Chec		180	70	2 
Prăjitură mică		180	40	2 
Plăcintă		200	70	2 
Produse de patiserie		180 - 200	20 - 25	2 
Fursecuri		175	20	2 
Tartă cu mere		180 - 190	150	1 
Pandișpan		175	45 - 50	2 
Bezea		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasagna		180 - 200	50 - 60	2 
Pui la grătar*		220	25 - 35	4 
Pește la grătar*		220	35 - 40	4 
Medalion de vițel*		Max.	30	4 
Chiftele la grătar*		Max.	40	4 

\* Alimentele trebuie întoarse la jumătatea duratei de preparare.

FUNCȚII



Static



Static + ventilator



Grill + ventilator



Funcția Grill

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu va porni	Pană de curent.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.
	Deconectare de la rețeaua electrică.	Așteptați cel puțin un minut, apoi încercați să reporniți cuptorul și verificați dacă problema persistă.
	Procedura de pornire a fost efectuată incorect.	Așteptați cel puțin un minut, apoi repetați pașii descriși în secțiunea „Acționarea cuptorului”.
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după finalizarea preparării	Ventilatorul funcționează pentru o anumită perioadă de timp pentru ventilarea cavității interne a cuptorului.	Aceasta nu este o defecțiune a aparatului, ci modul de funcționare normal.
<b>În cazul apariției unor probleme, rotiți butonul de reglare înapoi în poziția 0 și deschideți ușa cuptorului.</b>		

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare:

Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din Remedierea defecțiunilor.

Dacă defecțiunea persistă și după efectuarea verificărilor menționate, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

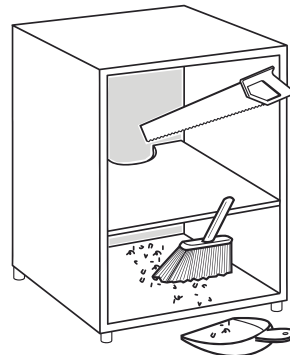
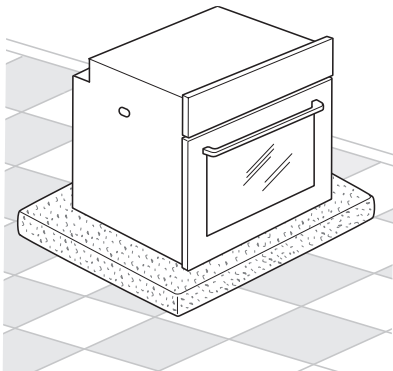
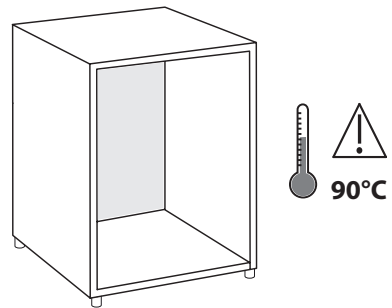
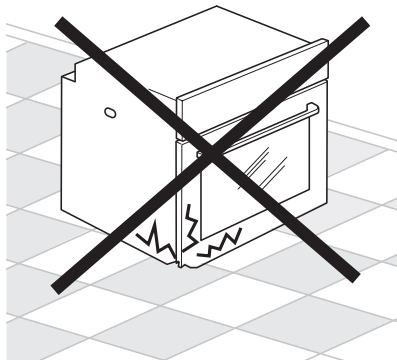
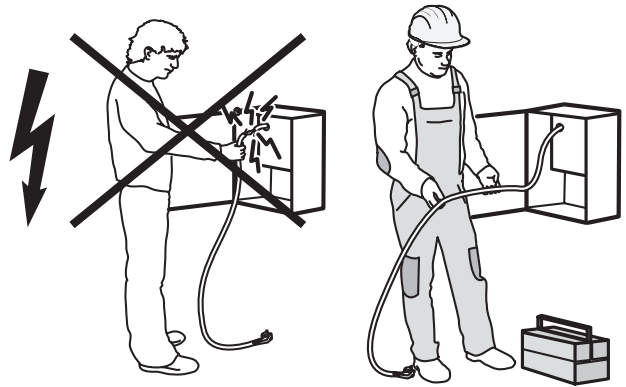
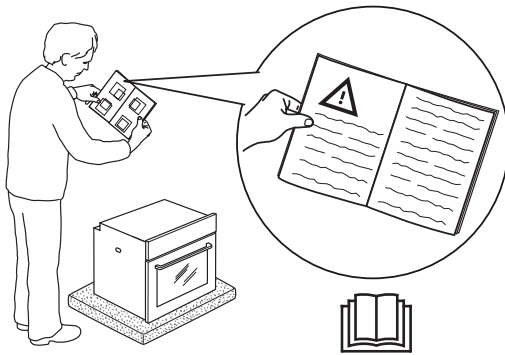
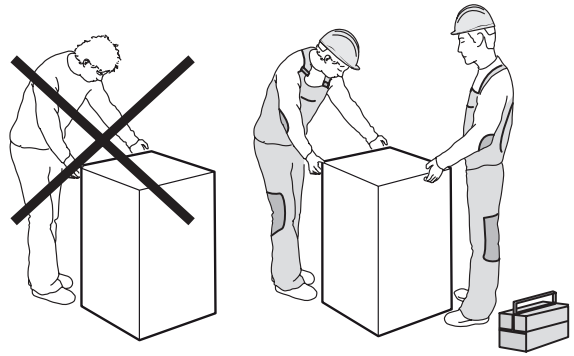
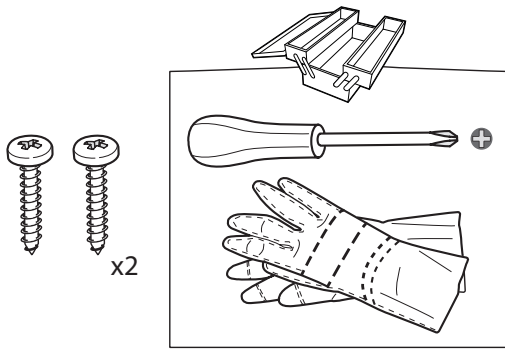
Specificați întotdeauna:

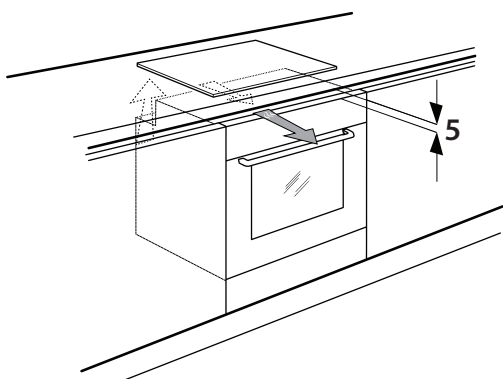
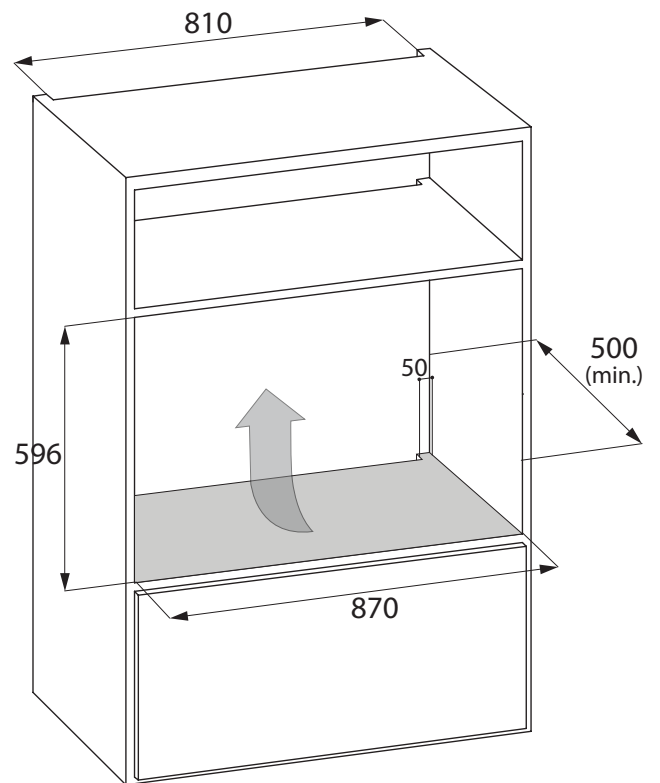
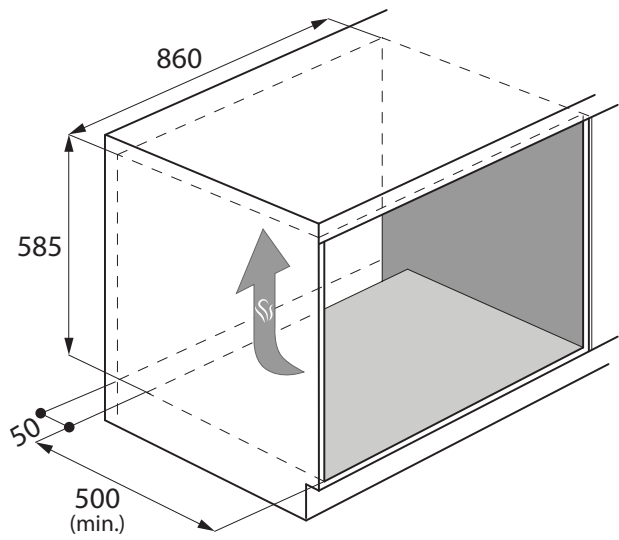
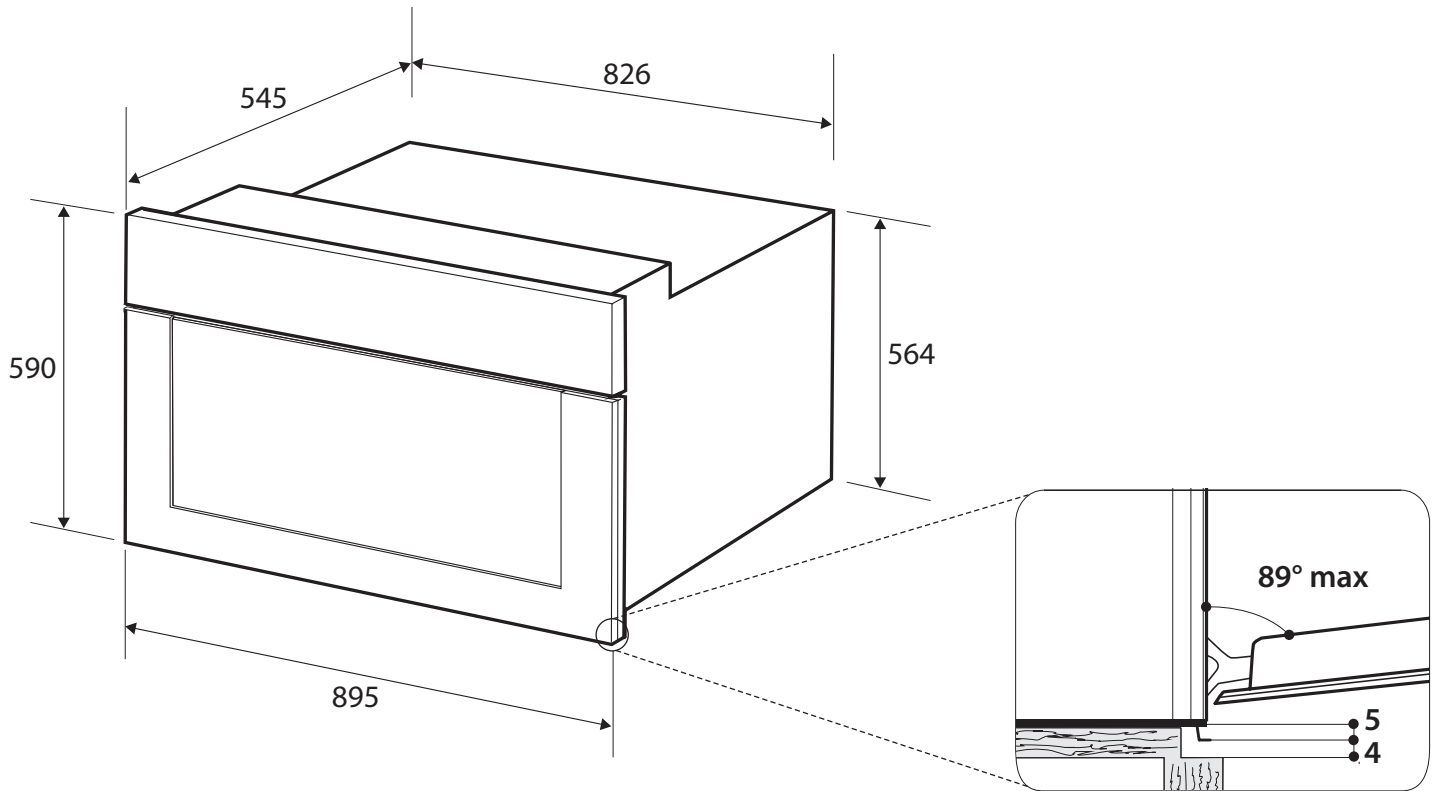
- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;

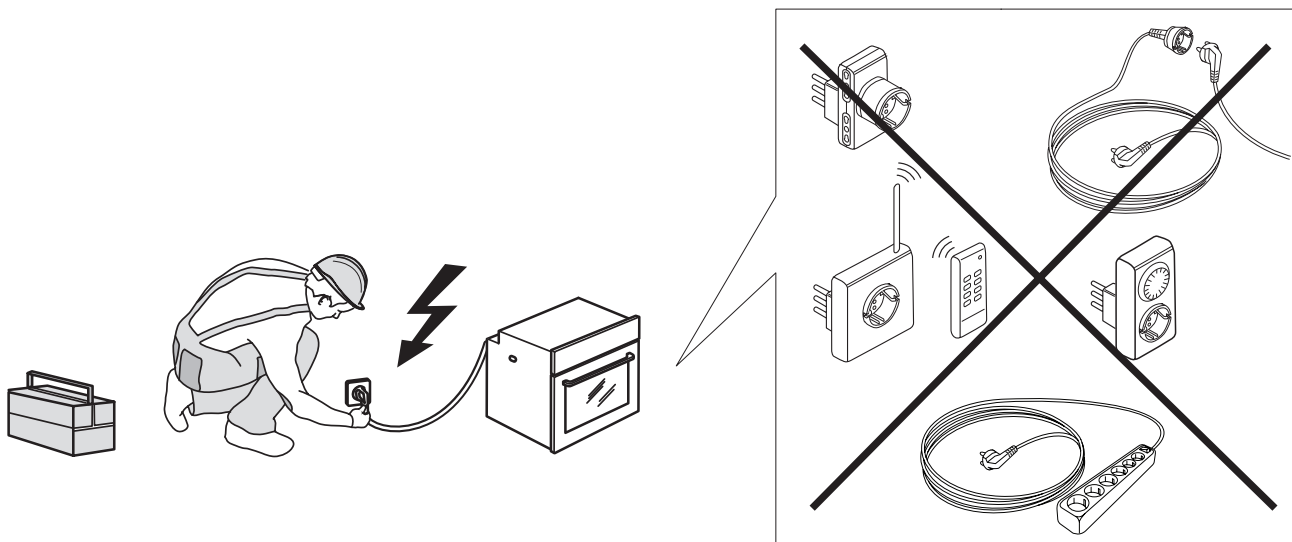
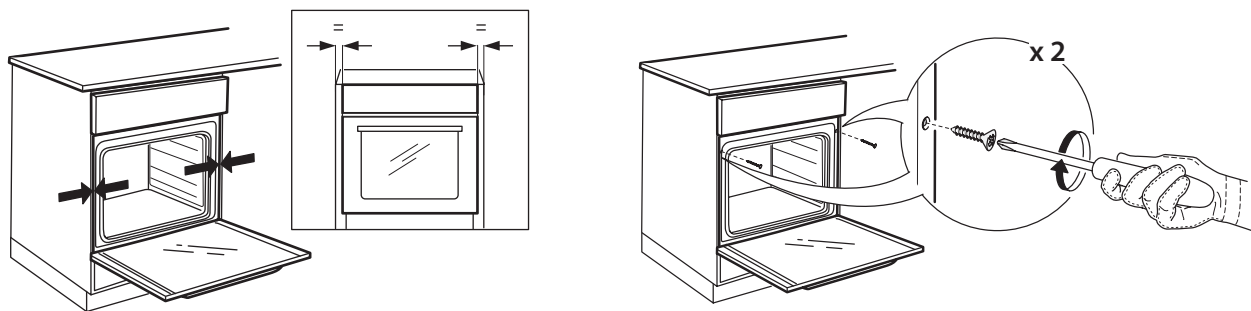
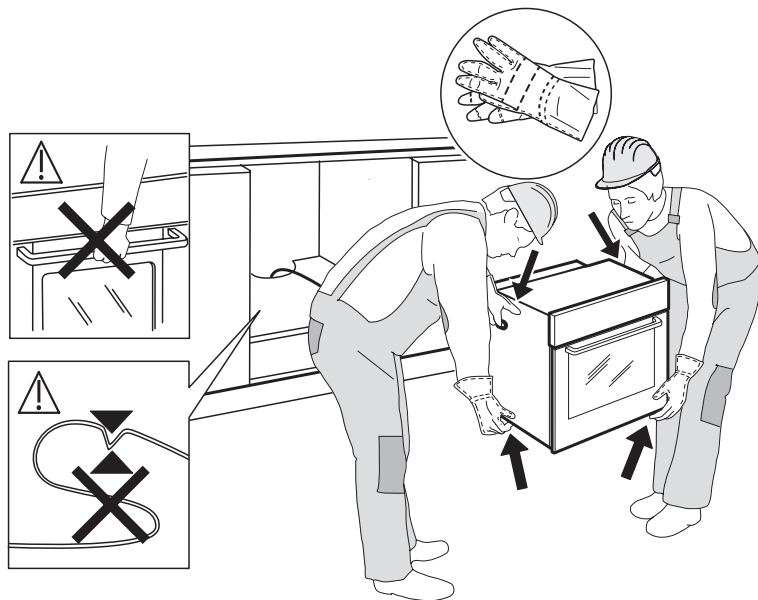
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” pe plăcuța cu datele tehnice), aflat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (este vizibil când ușa cuptorului este deschisă). Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;

- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

















**400011569257**

Printed in Italy

---

**Hotpoint**

ARISTON