

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

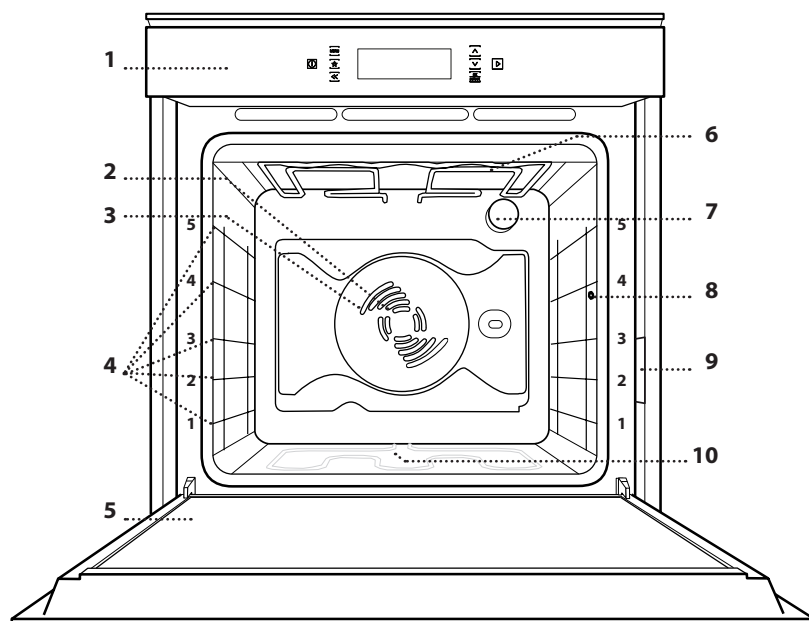


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



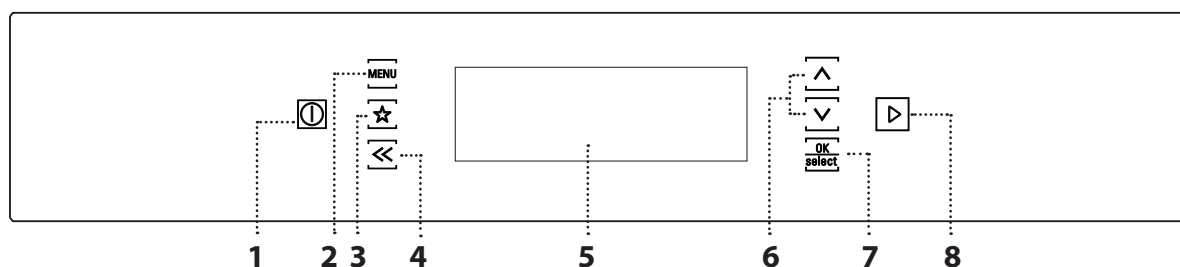
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

For turning the oven on and off.

2. MENU

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVOURITES

To save and quickly retrieve up to 10 favorite functions.

4. BACK

For returning to the previous menu.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For navigating through menus, moving the cursor and changing settings.

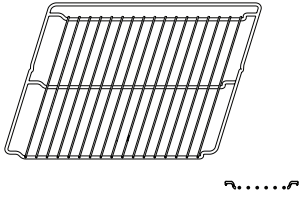
7. OK / SELECT

For selecting functions and confirming settings.

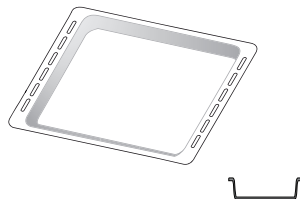
8. START

For starting the function that has been selected.

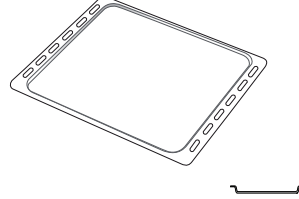
WIRE SHELF



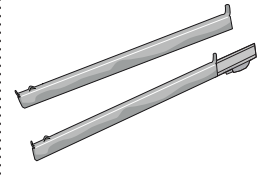
DRIP TRAY



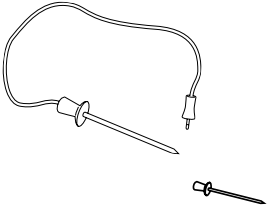
BAKING TRAY



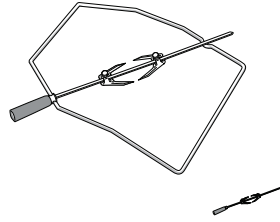
SLIDING RUNNERS



MEAT PROBE



TURNSPIT



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

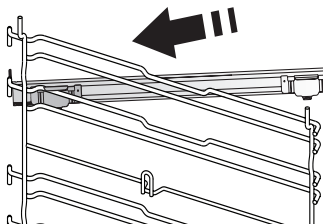
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

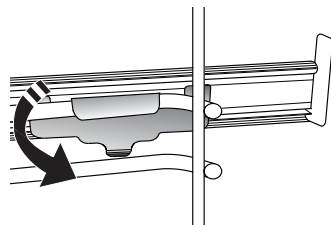
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

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

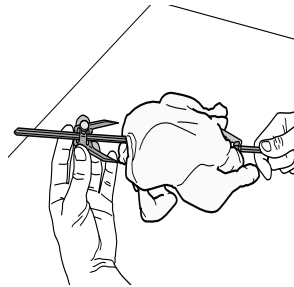


REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

USING THE TURNSPIT

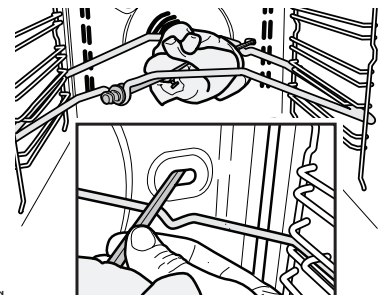


Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place.

Tighten the fixing screw to secure it in position.

Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.

Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).



**TRADITIONAL****FAST PREHEATING**

For preheating the oven quickly.

**CONVENTIONAL***

For cooking any kind of dish on one shelf only.

**GRILL**

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

**TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

**FORCED AIR**

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

**CONVECTION BAKE**

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**SPECIAL FUNCTIONS****DEFROST**

For defrosting food more quickly.

**KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

**RISING**

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

**CONVENIENCE**

The function cooks all kinds of dishes quickly and gently. It can also be used to reheat food that has already been cooked and then stored at room temperature or in the refrigerator.

**MAXI COOKING**

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

**FROZEN FOOD**

Lasagne - pizza - strudel - French fries - bread. This function automatically selects the optimum cooking temperature and cooking mode for five different types of frozen convenience food. Select "Custom" to set the temperature for other types of products.

**SLOW COOKING**

For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg.

**ECO FORCED AIR***

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing **OK select**. To utilize ECO cycle thus reducing energy consumption, oven door should not be opened till completion of cooking recipe.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (approx. 500 °C). Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (PYRO EXPRESS). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.



SETTINGS

For changing the oven settings (language, time, audible signal volume, brightness, Eco mode).

Please note: When the oven is switched off but Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced to save energy. It is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.



FULLY AUTOMATIC RECIPES

To make sure that you use this function correctly, read and download our recipe book from www.hotpoint.eu For selecting one of 28 different preset recipes. The oven will set the optimum cooking temperature, function and time automatically.



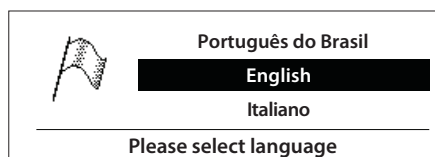
MEAT PROBE RECIPES

This function automatically selects the optimum cooking mode for various different types of meat. It will suggest an optimum temperature for both the cooking compartment and the inside of the food depending on which type of meat is selected. To make sure that you insert and use the probe correctly, follow the instructions given in the relevant paragraph.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: The display will show you a list of available languages.

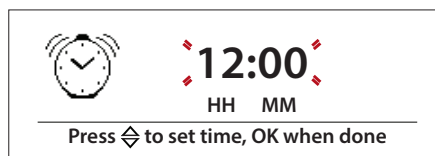


Press **▲** or **▼** to display the language you require and confirm by pressing **OK select**.

Please note: The language can also be changed later from the "Settings" menu item.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: 12:00 will flash on the display.



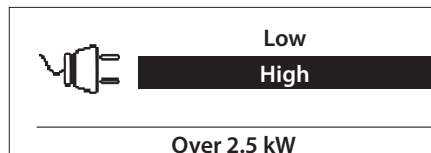
Use **▲** or **▼** to set the time and confirm by pressing **OK select**.

Please note: The time will always need to be reset following a power cut.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

Use **▲** or **▼** to select the "Settings" menu item, press **OK select**, select "Power" and press **OK select** to confirm.



Use **▲** or **▼** to select "Low" and press **OK select** to confirm.

4. HEAT THE OVEN

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

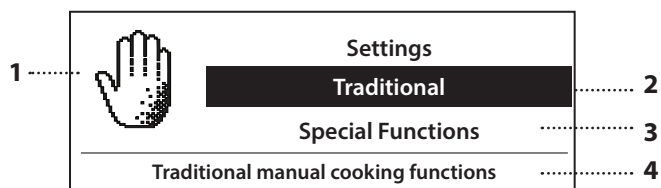
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake"). 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



1. Symbol for the function selected
2. Function selected
3. Other available functions
4. Description of the function selected

SWITCH ON THE OVEN

Press and hold : The display will show the main menu.

NAVIGATE THE MENU

Press or to navigate through the main menu and highlight the item you would like to select.

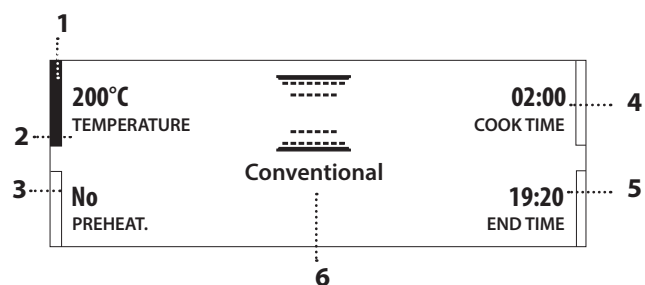
SELECT AN ITEM FROM THE MENU

Once the item you would like to select is highlighted on the display, press to confirm the selection and go to the settings menu (see below) or to the list of functions.

SELECT A FUNCTION

Press or to navigate through the list on screen. Press to confirm and go to the settings menu.

2. SETTING AND ACTIVATING A FUNCTION



1. Cursor (highlights the setting selected)
2. Temperature/grill power
3. Preheating
4. Duration
5. Time at which the function will finish
6. Name of the function

APPLY SETTINGS

Press or to move the cursor onto the settings that you can modify.

Once the cursor is in position, change the setting by pressing : The setting you have selected will start to flash.

Use or to change the value and press to confirm.

ACTIVATE THE FUNCTION

Once the settings displayed are those that you require, press to activate the function. Place the food in the oven and then press again to activate the function.

Please note: Some settings can also be changed during cooking.

3. PREHEATING

This oven can cook any type of food with or without a preheating phase.

Selecting "No" will reduce the overall cooking time (including preheating) and energy consumption by up to 25%.

Preheating can be activated with the majority of functions.

Once preheating has finished, an audible signal will sound to indicate that the oven has reached the set temperature.

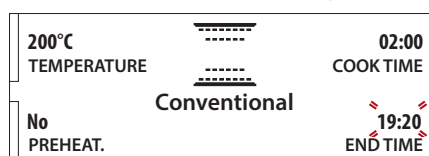
Place the food inside and proceed with cooking.

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

4. SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

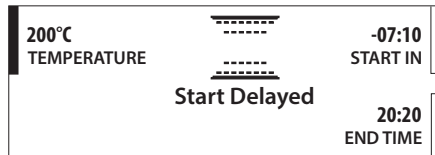
Many functions allow you to postpone the start of cooking by setting the end time.

When setting the length of time for the function to run, the display will show what time cooking is expected to be complete. Use or to move the cursor to END TIME and press : The time will flash.



Use or to select the time you require cooking to end and press . Press and place the food in the oven, then press again to activate the function.

The oven will switch on automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to end at the time you have set.



Please note: You can activate this function immediately and cancel the waiting time by pressing **▷**. This setting can only be applied if preheating of the oven is not required.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

. BROWNING

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



If required, press **OK select** to activate a five-minute browning cycle. Cooking using the function that is currently selected can also be extended by pressing **▲**.

To stop the browning function, press **⓪** to switch off the oven or press **MENU** to access the main menu.

. FULLY AUTOMATIC RECIPES

The oven has 28 fully automatic recipes in which the optimum functions and cooking temperatures are preset. To make the most of this function and achieve the optimum cooking results, read and download our recipe book from www.hotpoint.eu

Select "Recipes" from the main menu using **▲** or **▼**. Press **OK select** to confirm and access the list of available dishes.

Use **▲** or **▼** to scroll through the list, then press **OK select** to confirm your selection.



Press **▷** and place the food in the oven. Press **▷** again to activate the function. These recipes allow you to set an end cooking time.

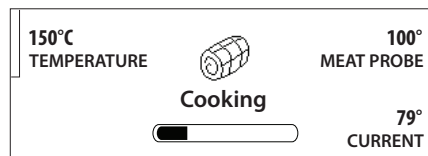
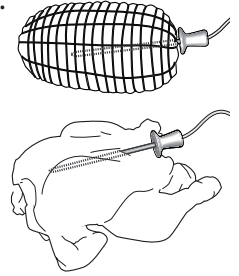
Please note: An audible signal will sound and the display will indicate what actions the selected function needs you to take and when, e.g. turning the food or checking the progress of cooking.

. MEAT PROBE RECIPES

Using the meat probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking. Use **▲** or **▼** to select "Meat Probe Recipes" from the main menu and press **OK select**. Select the dish you want from the list available and press **OK select** to confirm.

Please note: Selecting "Custom Meat" allows you to alter all of the settings (for the temperature of the oven and the temperature of the probe). The other recipes only allow you to change some of the settings.

Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas. Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the right-hand side of the oven's cooking compartment.



Change (if possible) the preset settings as required or press **▷**. An audible signal will sound and the display will indicate when the food probe has reached the required temperature.

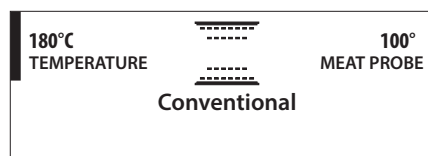
Once cooking is complete, the result can be perfected by extending the cooking time. Press **▲** or **▼** to set the length of time: The oven will use the "Conventional" function automatically.

Please note: An audible signal will sound and a message will appear if the probe has not been connected correctly.

USING THE MEAT PROBE WITH MANUAL FUNCTIONS

The meat probe can also be used with some of the manual functions to achieve optimal results when cooking meat.

Select a manual function and connect the probe: The top left of the display will show the temperature for the probe to reach.




To change this setting, use **▲** or **▼** to move the cursor next to the value and press **OK select**. When the setting starts flashing on the display, set the value you require using **▲** or **▼** and then press **OK select** to confirm.

To obtain a table showing the temperatures recommended for each type of meat, read and download the Use and Care Guide at www.hotpoint.eu




. FAVOURITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favourite functions.

If you would like to save a function as a favourite and store the current settings for future use, press ☆ once cooking is complete.

Press  to confirm: The display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favourites.

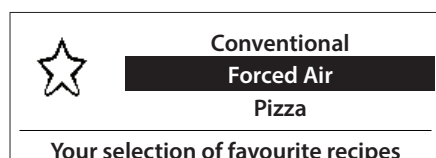






Use  or  to select the number, then conform by pressing .

Please note: Press  to cancel.


If the memory is full or the number has already been taken, the function will be overwritten.

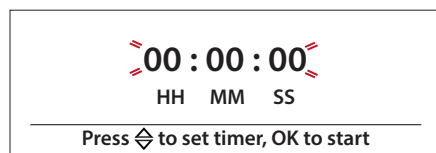
To call up the functions you have saved at a later time, press ☆: The display will show your list of favourite functions.







Use  or  to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.

. TIMER



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




Use  or  to set the length of time you require and then press  to activate the timer. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: You can stop the timer at any time by pressing .

. KEY LOCK

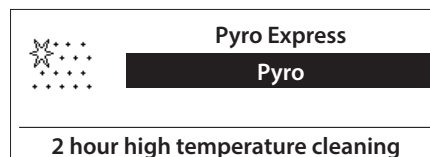
To lock the keypad, press and hold  and  at the same time for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking.

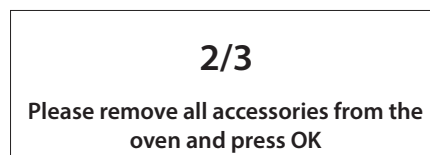
For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing the  button.

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO


Use  or  to select “Cleaning” from the main menu and press .



Select “Pyro” or “Pyro Express” from the menu and press : The display will show the length of the selected cycle and the time it will end. Press the  button: The display will show the instructions to follow to start the cleaning cycle.



Take particular care to remove all the accessories from the oven before cleaning, including the shelf guides.

Once you have followed each instruction, press  to proceed to the next step.

Upon the final confirmation, the oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically: A message will immediately appear on the display showing a progress bar to indicate how the cleaning cycle is progressing.



An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. The residual temperature will be indicated in the display and the door will remain locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. The display will then show the current time.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit tart)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscuits/tartlets		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Bread/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans		-	190-200	45-65	3
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		-	190-200	80-110	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg		-	200-230	50-100	3
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	80-130	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		-	180-200	50-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	180-200	40-60	2
Toasted bread		-	High	3-6	5

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets/slices		-	Medium	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers		-	Medium - High	15-30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	Medium	55-70 **	2 1
Roast chicken 1-1.3 kg		-	High	60-80	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	Medium	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	Medium	60-90 **	3
Roast potatoes		-	Medium	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	High	10-25	3
Lasagne and meat		-	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		-	180	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		-	190	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Frozen pizza		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

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

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

www.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

www.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for the table of recipes requiring use of the meat probe.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Defrost	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Ovenware or baking pan on the wire shelf	Drip tray / baking tray	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray	Turnspit
							Meat probe (optional)

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.

To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the door glass 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.

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

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

This function enables you to eliminate cooking spatters using a temperature of approx. 500 °C. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function (including the shelf guides).

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Then oven has two different pyrolytic cleaning functions: The standard cycle (PYRO) provides thorough cleaning if the oven is heavily soiled, while the economic cycle (PYRO EXPRESS) is shorter and consumes less energy than the standard cycle, which makes it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level.

Air the room during and after running the Pyro cycle.

REPLACING THE LIGHT

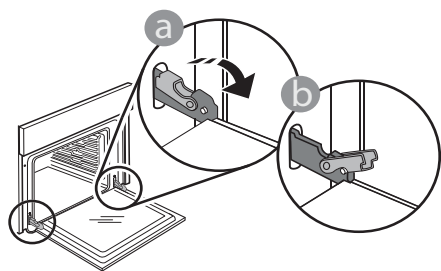
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C incandescent bulbs, or 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

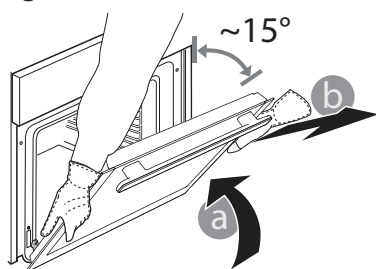
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



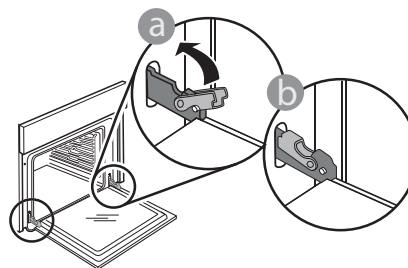
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

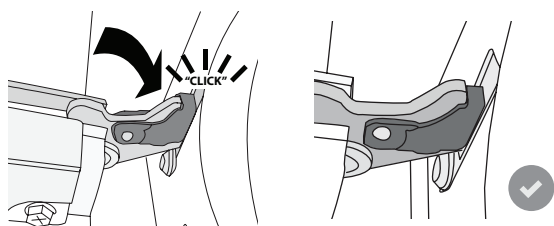


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

TROUBLESHOOTING



www

Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.hotpoint.eu/register

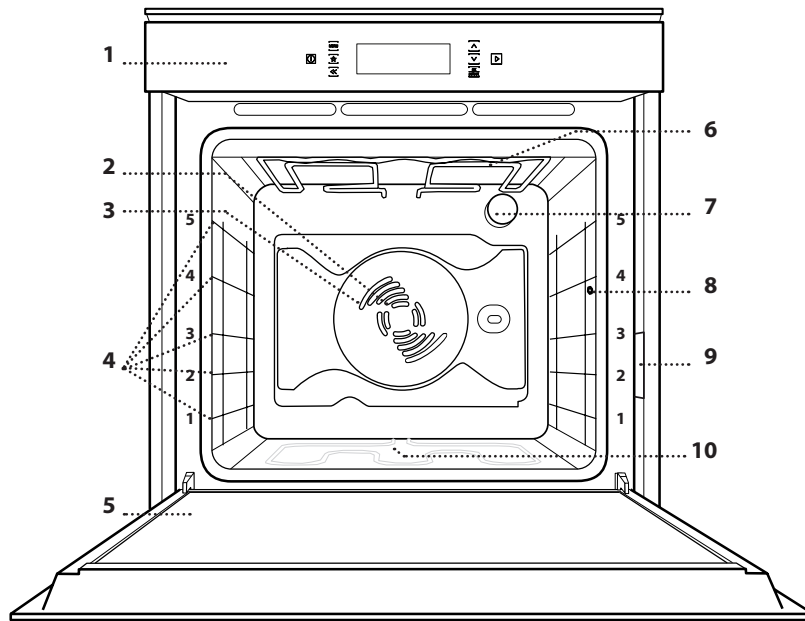


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



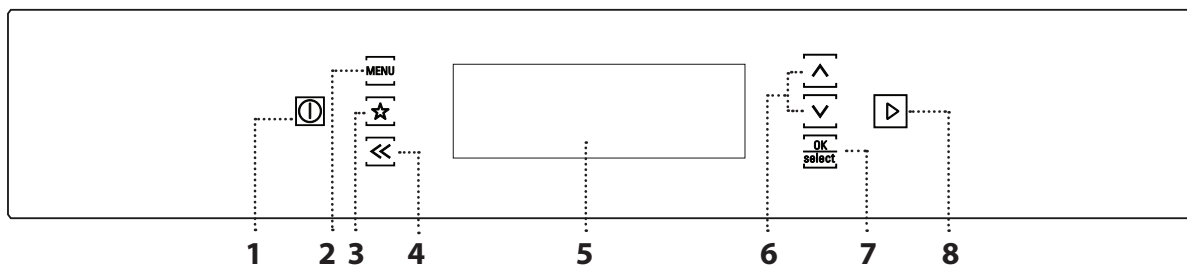
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/DESACTIVADO

Para encender y apagar el horno.

2. MENÚ

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITAS

Sirve para guardar y activar rápidamente hasta 10 funciones favoritas.

4. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

5. PANTALLA

6. BOTONES DE NAVEGACIÓN

Sirve para navegar por los menús, mover el cursor y cambiar los ajustes.

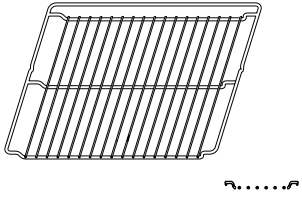
7. OK / SELECCIONAR

Sirve para seleccionar las funciones y confirmar los ajustes.

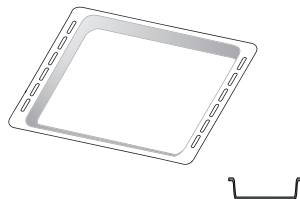
8. INICIAR

Sirve para activar la función seleccionada.

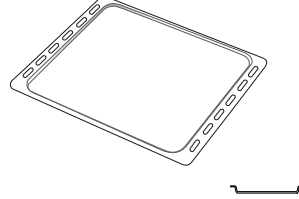
REJILLA



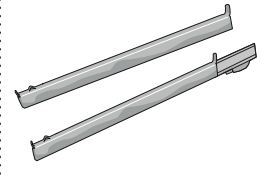
GRASERA



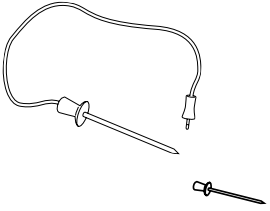
BANDEJA PASTELERA



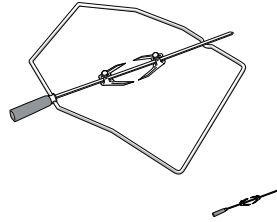
GUÍAS DESLIZANTES



SONDA DE CARNE



ASADOR GIRATORIO



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

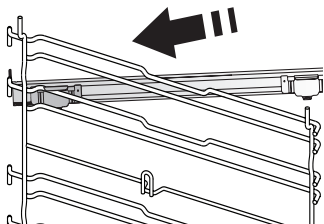
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola por las guías y asegúrese de que el lado con el borde elevado quede mirando hacia arriba.

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

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

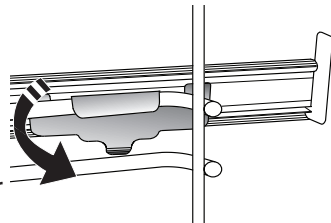
Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro cierre hasta su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las correderas se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel

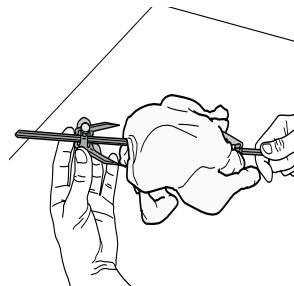


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas levantadas, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

USO DEL ASADOR GIRATORIO

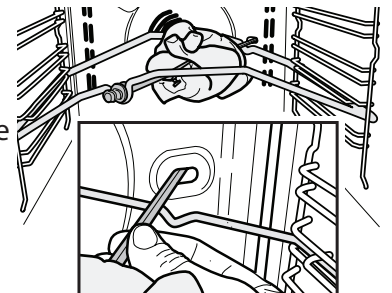


Introduzca la barra en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por la barra hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en la barra y deslícelo hasta que sujete firmemente la carne. Luego apriete el

tornillo para fijar la posición.

Inserte el extremo en la cavidad del compartimento del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente.

Nota: Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 500 ml de agua. Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de cocinar).





TRADICIONAL



PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la graseira en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de la cocción: Coloque la graseira en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



AIRE FORZADO

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



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.



FUNCIONES ESPECIALES



DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente.



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



PRE-COCINADOS

Esta función sirve para cocinar todo tipo de platos con rapidez y suavidad. También puede utilizarse para recalentar la comida ya cocinada y luego guardarla a temperatura ambiente o en el frigorífico.



MAXI-COCCIÓN

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se sequen demasiado.



ALIMENTOS CONGELADOS

Lasaña - pizza - strudel - patatas fritas - pan. Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para cinco tipos diferentes de alimentos congelados pre-cocinados. Seleccione «Personalizado» para ajustar la temperatura de otros tipos de productos.



COCCIÓN LENTA

Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla y evitar que se salgan los jugos. El tiempo de cocción va desde dos horas para un pescado de 300 g de peso hasta cuatro o cinco horas para un pescado de 3 kg, y a partir de cuatro horas para las piezas de carne que pesen 1 kg hasta seis o siete horas para piezas de carne que pesen 3 kg.



ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando **OK select**. Para utilizar el ciclo ECO y reducir el consumo de energía, no se debe abrir la puerta del horno hasta que se haya completado la cocción.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014



LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piroclítica) y un ciclo más corto (Limp. Piro Express). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.



AJUSTES

Para cambiar las configuraciones del horno (idioma, hora, volumen de las señales sonoras, brillo, modo Eco).

Nota: Cuando el horno está apagado, pero el modo Eco está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.



RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

Para asegurarse de estar utilizando correctamente esta función, lea y descargue nuestro libro de recetas de www.hotpoint.eu

Para seleccionar una de las 28 recetas preconfiguradas.

El horno establece automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción ideales.



RECETAS CON SONDA

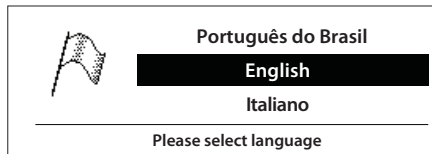
Esta función selecciona automáticamente el modo de cocción ideal para varios tipos de carne. Sugiere la temperatura ideal para el compartimento de cocción y para el interior de la carne, dependiendo del tipo de carne que se haya seleccionado.

Para asegurarse de introducir y utilizar correctamente la sonda, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará una lista de idiomas disponibles.



Pulse \wedge o \vee para ver el idioma que desee y confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

Nota: También puede cambiar el idioma más tarde desde la opción «Ajustes» del menú.

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: en la pantalla aparecerá «12:00».



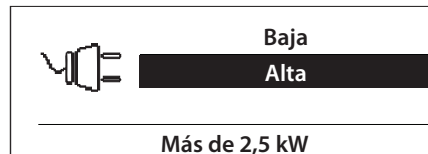
Utilice \wedge o \vee para ajustar la hora y confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

Nota: Cada vez que haya un corte de suministro será necesario poner el reloj en hora.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

Utilice \wedge o \vee para seleccionar la opción de menú «Ajustes», pulse $\frac{OK}{select}$, seleccione «Potencia» y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar «Baja» y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que hayan quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN



1. Símbolo para la función seleccionada
2. Función seleccionada
3. Otras funciones disponibles
4. Descripción de la función seleccionada

ENCENDER EL HORNO

Pulse y mantenga pulsado : en la pantalla aparecerá el menú principal.

NAVEGAR POR EL MENÚ

Pulse o para navegar por el menú principal y resaltar la opción que desee seleccionar.

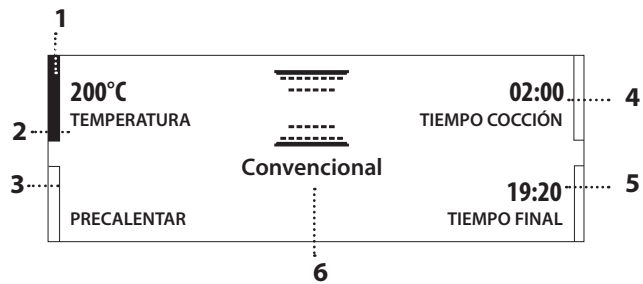
SELECCIONAR UNA OPCIÓN DEL MENÚ

Una vez que aparezca resaltada en la pantalla la opción que desee seleccionar, pulse para confirmar e ir al menú de ajustes (véase abajo) o a la lista de funciones.

SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse o para desplazarse por la lista de la pantalla. Pulse para confirmar e ir al menú de ajustes.

2. CONFIGURAR Y ACTIVAR UNA FUNCIÓN



1. Cursor (resalta la configuración seleccionada)
2. Temperatura/potencia grill
3. Pre calentando
4. Duración
5. Hora a la que terminará la función
6. Nombre de la función

APLICAR LOS AJUSTES

Pulse o para mover el cursor hasta los ajustes que puede modificar.

Una vez que el cursor esté en la posición correcta, cambie la configuración pulsando : La configuración que haya seleccionado empezará a parpadear.

Utilice o para cambiar el valor y pulse para confirmar.

ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que los ajustes que aparezcan en pantalla sean los deseados, pulse para activar la función. Introduzca los alimentos en el horno y vuelva a pulsar para activar la función.

Nota: Algunas configuraciones también se pueden cambiar durante la cocción.

3. PRECALENTANDO

Este horno puede cocinar cualquier tipo de alimento con o sin fase de pre calentamiento.

Al seleccionar la opción «No», se reducirá el tiempo total de cocción (incluido el pre calentamiento) y el consumo de energía en hasta un 25 %.

El pre calentamiento se puede activar con la mayoría de las funciones.

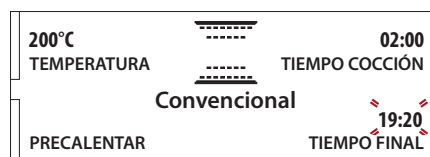
Cuando el pre calentamiento haya terminado sonará una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura ajustada. Coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el pre calentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

4. SELECCIONAR EL TIEMPO FINAL DE LA COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

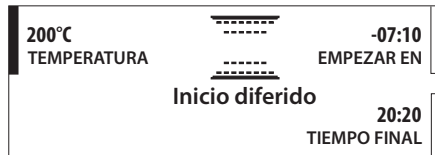
Muchas funciones permiten posponer el inicio de la cocción configurando el tiempo final.

Al programar la duración de la cocción, la pantalla mostrará la hora prevista de finalización de la cocción. Utilice o para mover el cursor a TIEMPO FINAL y pulse : La hora parpadeará.



Utilice o para seleccionar la hora a la que desea que termine la cocción y pulse para confirmar. Pulse e introduzca los alimentos en el horno y vuelva a pulsar para activar la función.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



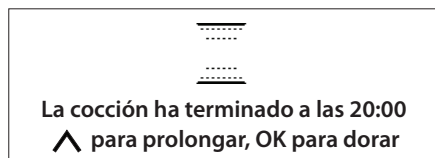
Nota: Puede activar esta función inmediatamente y cancelar el tiempo de espera pulsando **▷**.

Esta configuración se puede aplicar solamente cuando no sea necesario precalentar el horno.

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

. GRATINAR

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



De ser necesario, pulse **OK select** para activar un ciclo de gratinado de cinco minutos. También se puede ampliar la cocción con la función actualmente seleccionada pulsando **▲**.

Para detener la función de gratinado, pulse **Ⓛ** para apagar el horno o pulse **MENU** para acceder al menú principal.

. RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

El horno tiene 28 recetas totalmente automáticas en las que se han preconfigurado las funciones y temperaturas de cocción ideales. Para sacar el máximo partido a esta función y lograr los mejores resultados de cocción, lea y descargue nuestro libro de recetas de **www.hotpoint.eu**

Seleccione «Recetas» del menú principal utilizando **▲** o **▼**. Pulse **OK select** para confirmar y acceda a la lista de platos disponibles.

Utilice **▲** o **▼** para desplazarse por la lista, luego pulse **OK select** para confirmar la selección.



Pulse **▷** y coloque los alimentos en el horno. Vuelva a pulsar **▷** para activar la función.

Estas recetas le permiten ajustar la finalización del tiempo de cocción.

Nota: Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar para esa función y cuando (p. ej., darle la vuelta a la comida o comprobar cómo va la cocción).

. RECETAS CON SONDA

La sonda de carne permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción.

Utilice **▲** o **▼** para seleccionar «Recetas con sonda» del menú principal y pulse **OK select**.

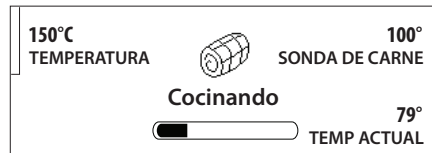
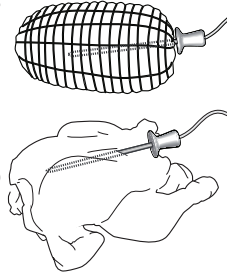
Seleccione el plato que desee de la lista y pulse **OK select** para confirmar.

Nota: Al seleccionar «Carne al gusto» podrá modificar todos los ajustes (para la temperatura del horno y la temperatura de la sonda). Las demás recetas sólo permiten introducir algunos ajustes.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa.

En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.



Modifique (si es posible) los ajustes predefinidos según sea necesario o pulse **▷**.

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda de alimentos ha alcanzado la temperatura necesaria.

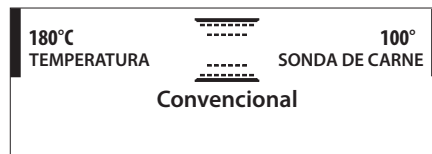
Cuando finalice la cocción, el resultado puede perfeccionarse ampliando el tiempo de cocción. Pulse **▲** o **▼** para establecer el tiempo de cocción: El horno utilizará automáticamente la función «Convencional».

Nota: Si la sonda no se ha conectado correctamente, se emitirá una señal acústica y aparecerá un mensaje.

USO DE LA SONDA DE CARNE CON LAS FUNCIONES MANUALES

La sonda de carne también se puede utilizar con algunas funciones manuales para lograr los mejores resultados cuando cocine carne.

Seleccione una función manual y conecte la sonda: En la parte superior izquierda de la pantalla aparecerá la temperatura que debe alcanzar la sonda.



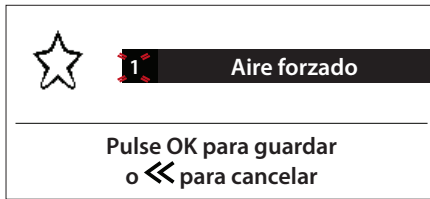
Para cambiar este ajuste, utilice **▲** o **▼** para mover el cursor hasta el valor y pulse **OK select**.

Cuando el ajuste empiece a parpadear en la pantalla, establezca el valor necesario utilizando **▲** o **▼** y luego pulse **OK select** para confirmar.

Si desea consultar una tabla con las temperaturas recomendadas para cada tipo de carne, lea y descargue la Guía de uso y cuidado de **www.hotpoint.eu**

. FAVORITAS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas. Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, pulse ☆ cuando haya finalizado la cocción. Pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar: La pantalla le dirá que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

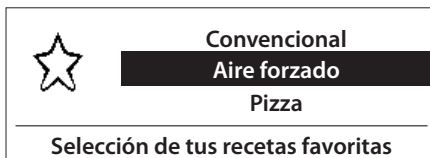


Utilice \wedge o \vee para seleccionar el número y, luego, confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

Nota: Pulse \ll para cancelar.

Si la memoria está llena o si el número ya está ocupado, la función se sobrescribirá.

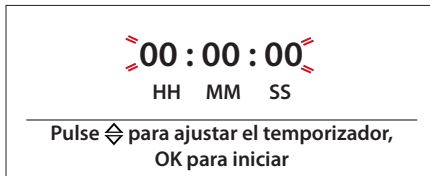
Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ☆: La pantalla mostrará su lista de funciones favoritas.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar la función, confirme pulsando $\frac{OK}{select}$, y luego pulse \triangleright para activarla.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $\frac{OK}{select}$: El temporizador aparecerá en la pantalla.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar el tiempo que necesite y pulse $\frac{OK}{select}$ para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Puede detener el temporizador en cualquier momento pulsando $\textcircled{1}$.

. CIERRE

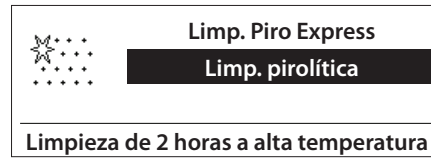
Para bloquear las teclas, mantenga pulsado $\frac{OK}{select}$ y \ll al mismo tiempo durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlas, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción.

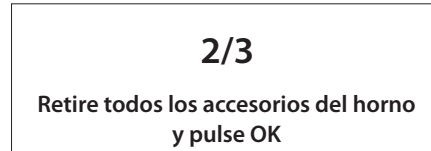
Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón $\textcircled{1}$.

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

Utilice \wedge o \vee para seleccionar «Limpieza» del menú principal y pulse $\frac{OK}{select}$.



Seleccione «Limp. Pirolítica» o «Limp. Piro Express» del menú y pulse $\frac{OK}{select}$: La pantalla mostrará la duración del ciclo seleccionado y la hora a la que terminará. Pulse el botón \triangleright : La pantalla mostrará las instrucciones que debe seguir para iniciar el ciclo de limpieza.



No se olvide de sacar todos los accesorios del horno antes de efectuar la limpieza, incluidas las guías de los estantes.

Cuando haya seguido todas las instrucciones, pulse $\frac{OK}{select}$ para continuar con el paso siguiente. Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente: Inmediatamente aparecerá un mensaje mostrando una barra de progreso para indicar el avance del ciclo de limpieza.



Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Se indicará la temperatura residual en la pantalla y la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del interior del horno retorne a un nivel seguro.

Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscuits/tartaletas		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Lionesas		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Pan/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Volovanes/hojaldres		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		-	190-200	45-65	3
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		-	190-200	80-110	3
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200-230	50-100	3
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	80-130	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		-	180-200	50-60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	180-200	40-60	2
Pan tostado		-	Alta	3-6	5

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes/rodajas de pescado		-	Media	20-30 *	4 3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		-	Media-Alta	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Media	55-70 **	2 1
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Alta	60-80	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	Media	35-50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	Media	60-90 **	3
Patatas al horno		-	Media	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	Alta	10-25	3
Lasañas y carnes		-	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		-	180	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		-	190	30-50 ***	4 1
Menú completo: Tarta de frutas(nivel 5)/lasaña(nivel 3)/carne(nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza congelada		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 ***	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

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

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

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

Descargue la Guía de uso y cuidado en www.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

Descargue la Guía de uso cuidado de www.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas que requieren el uso de la sonda de carne.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de Convección	Descongelar	Eco aire forzado	
ACCESORIOS								
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja de goteo	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera	Asador giratorio	Sonda de carne (opcional)

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos.

Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para facilitar la limpieza del horno, se puede quitar la puerta.

ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Esta función le permite eliminar las salpicaduras de cocción aplicando una temperatura de 500 °C aprox. A esta temperatura, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado. Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica (incluyendo las guías para los estantes).

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con una esponja húmeda.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: El ciclo estándar (LIMP. PIROLÍTICA) realiza una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo económico (LIMP. PIRO EXPRESS) es más corto y consume menos energía que el ciclo estándar y puede utilizarse de forma periódica.

Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

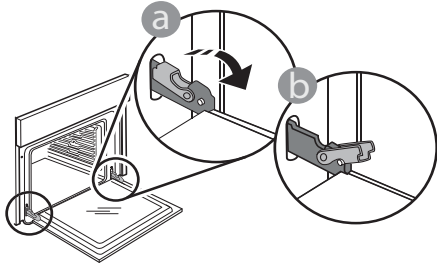
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Posventa.

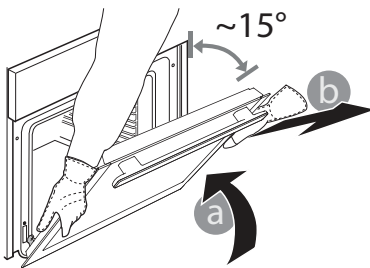
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

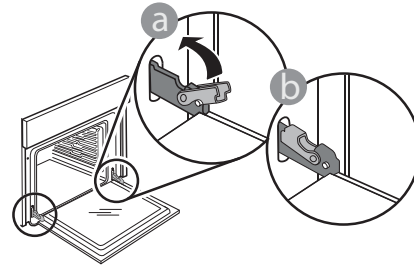


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

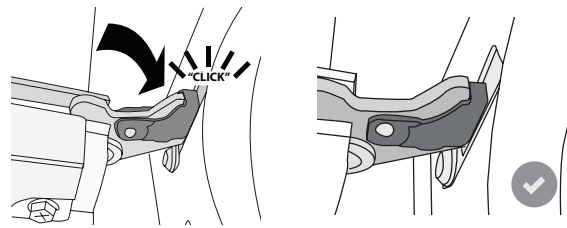


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

GUIDA RAPIDA



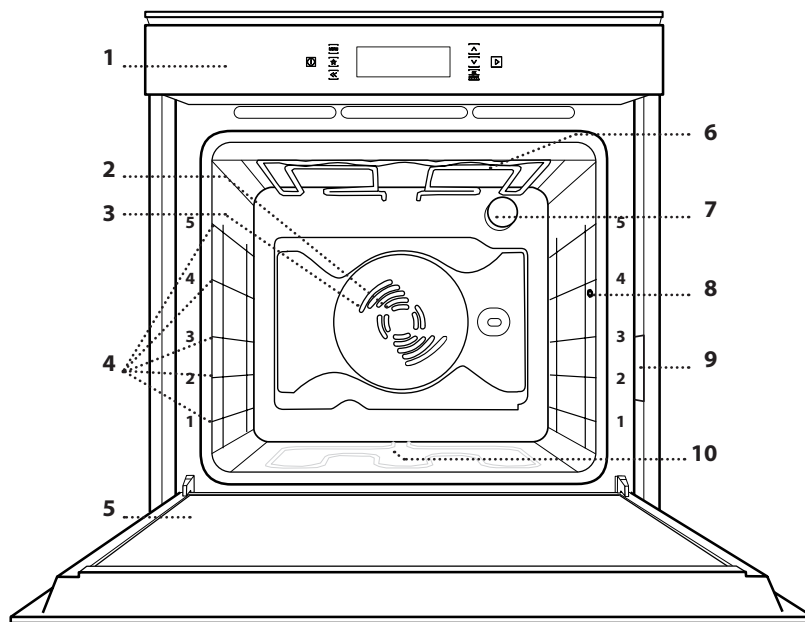
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
www.hotpoint.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.

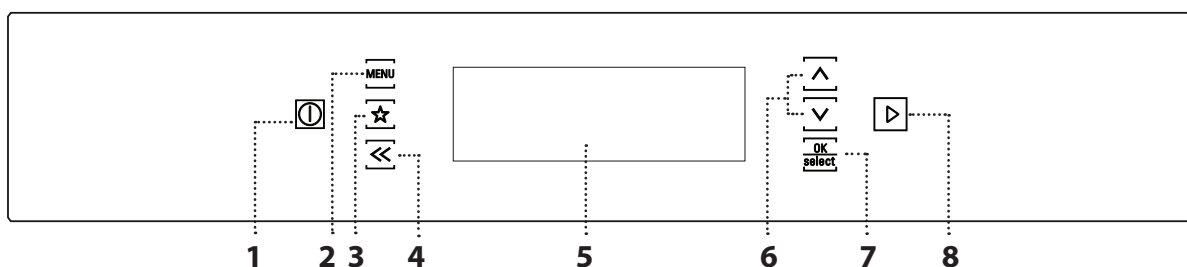
! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. MENU

Per accedere rapidamente alla
schermata principale.

3. PREFERITI

Per salvare e richiamare
velocemente fino a 10 funzioni
preferite.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata
precedente.

5. DISPLAY

6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per muoversi all'interno dei menu,
muovere il cursore e modificare le
impostazioni.

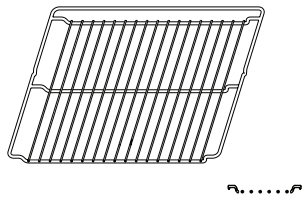
7. OK / SELECT

Per selezionare funzioni e
confermare le impostazioni.

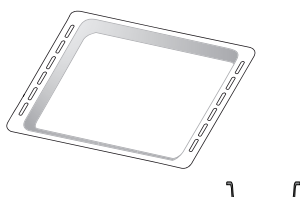
8. AVVIO

Per avviare la funzione selezionata.

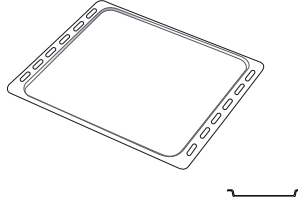
GRIGLIA



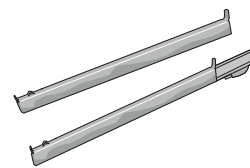
LECCARDA



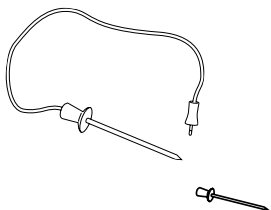
PIASTRA DOLCI



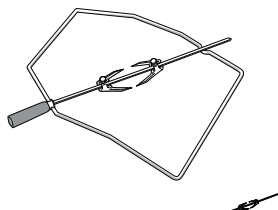
GUIDE SCORREVOLI



SONDA CARNE



GIRARROSTO



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

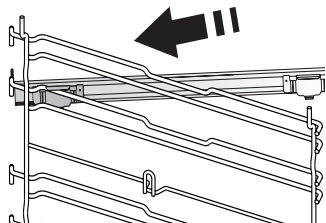
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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 piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

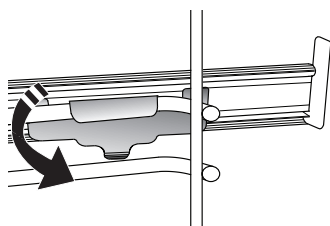
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

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



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

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

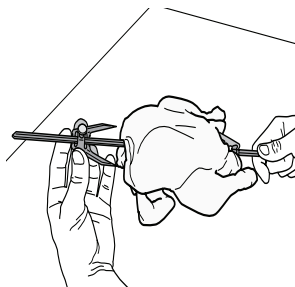


Nota: le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

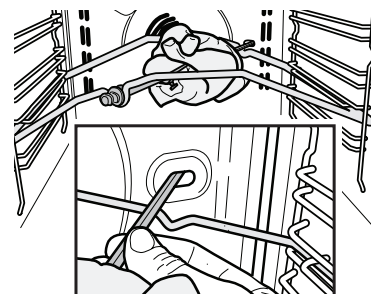
COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO



usare la vite di fissaggio.

Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.

Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).



**TRADIZIONALI****PRERISCALDAMENTO RAPIDO**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

**STATICO***

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**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.

**TURBO GRILL**

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. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

**TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono il medesimo tempo di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**VENTILATO**

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.

**FUNZIONI SPECIALI****SCONGELAMENTO**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

**MANTENERE IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

**LIEVITAZIONE**

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

**PIATTI PRONTI**

Questa funzione permette di cucinare qualsiasi tipo di pietanza in modo rapido e delicato. Può anche essere utilizzata per riscaldare piatti già cotti e conservati a temperatura ambiente o in frigorifero.

**MAXI COOKING**

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.

**ALIMENTI SURGELATI**

Lasagne - Pizza - Strudel - Patatine fritte - Pane. La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Selezionare "Altro" per impostare la temperatura per altri tipologie di prodotti.

**COTTURA LENTA**

Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300 g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrostiti da 1 kg alle 6-7 ore per arrostiti da 3 kg.

**ECO TERMOVENTILATO***

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo **OK select**. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo ridotto (PIROLISI EXPRESS). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.



IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, modalità Eco).

Nota: quando il forno è spento, con la modalità Eco attivata, la luminosità del display si riduce per risparmiare energia. Si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.



RICETTE AUTOMATICHE

Per un corretto utilizzo della funzione, consultare e scaricare il ricettario da www.hotpoint.eu Per selezionare 28 differenti ricette preimpostate. Il forno seleziona automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali.



RICETTE SONDA CARNE

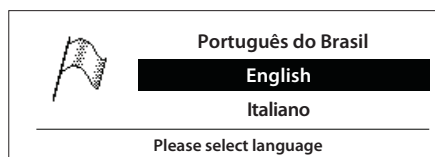
La funzione seleziona automaticamente la migliore modalità di cottura per diverse categorie di carne. A seconda del tipo di carne selezionato suggerisce sia la temperatura ideale di cavità che la temperatura interna dell'alimento.

Per il corretto inserimento e utilizzo della sonda, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo dedicato.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: il display mostra la lista delle lingue disponibili.



Premere \wedge o \vee per evidenziare la lingua desiderata e confermare premendo $\frac{OK}{select}$

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua accedendo alla voce del menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le ore 12:00.

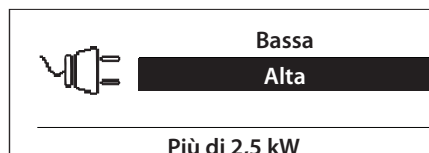


Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora e confermare premendo $\frac{OK}{select}$

Nota: dopo un'interruzione di corrente sarà necessario impostare nuovamente l'ora.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la voce di menu "Impostazioni", premere $\frac{OK}{select}$, selezionare "Potenza" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Utilizzare \wedge o \vee per selezionare "Bassa" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

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

Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE



ACCENDERE IL FORNO

Tenere premuto **ⓘ**: il display mostra il menu principale.

NAVIGAZIONE DEL MENU

Premere **▲** o **▼** per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la voce selezionabile.

1. Simbolo della funzione selezionata
2. Funzione selezionata
3. Ulteriori funzioni disponibili
4. Descrizione della funzione selezionata

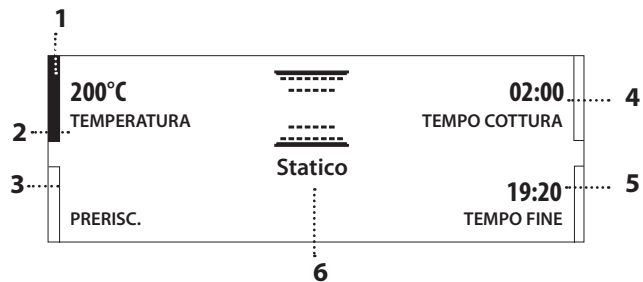
SELEZIONARE UNA VOCE DEL MENU

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere **OK select** per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.

SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere **▲** o **▼** per muoversi all'interno della lista proposta. Premere **OK select** per confermare e accedere alla schermata di impostazione.

2. IMPOSTARE E AVVIARE UNA FUNZIONE



IMPOSTARE I VALORI

Premere **▲** o **▼** per spostare il cursore accanto alle impostazioni che è possibile modificare.

Una volta posizionato il cursore, per modificare i valori premere **OK select**: il valore selezionato inizia a lampeggiare.

Utilizzare **▲** o **▼** per modificare il valore e premere **OK select** per confermare.

1. Cursore (evidenzia il valore selezionato)
2. Temperatura/potenza Grill
3. Preriscaldamento
4. Durata
5. Ora di fine funzione
6. Nome della funzione

AVVIARE LA FUNZIONE

In ogni momento, quando le impostazioni corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione. Dopo aver inserito il cibo nel forno, premere nuovamente **▶** per avviare la funzione.

Nota: le impostazioni, dove possibile, possono essere modificate anche durante la cottura.

3. PRERISCALDAMENTO

Questo forno può cucinare ogni tipo di cibo anche senza una fase di preriscaldamento.

Quando si seleziona "No" il tempo totale di cottura (incluso il preriscaldamento) e il consumo di energia si riducono fino al 25%.

In ogni caso, il preriscaldamento può essere attivato con la maggior parte delle funzioni.

Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

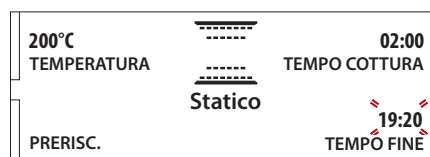
Inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

4. IMPOSTARE IL TEMPO DI FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

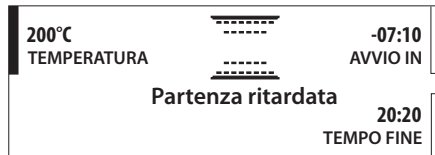
In molte funzioni è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Durante e dopo l'impostazione della durata, il display mostra l'ora di fine cottura prevista. Utilizzare **▲** o **▼** per spostare il cursore su TEMPO FINE e premere **OK select**: l'ora lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select**. Premere **▶** e inserire il cibo nel forno, quindi premere nuovamente **▶** per attivare la funzione.

Il forno si attiva automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'ora impostata.

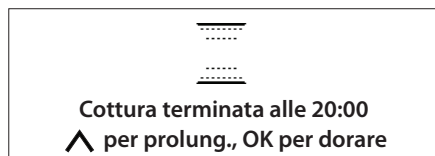


Note: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione cancellando così il tempo di attesa impostato, premere **▷**. Questa impostazione è disponibile solo se non è previsto il preriscaldamento del forno.

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

. DORATURA

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



Se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura. Altrimenti, è possibile prolungare la cottura mantenendo la funzione corrente premendo **▲**.

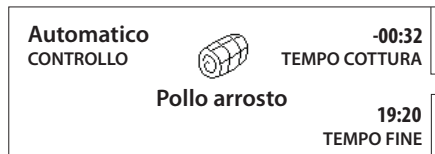
Per terminare la doratura, premere **⓪** per spegnere il forno oppure premere **MENU** per accedere al menu principale.

. RICETTE AUTOMATICHE

Il forno dispone di 28 ricette automatiche con le funzioni e la temperatura di cottura ideali già impostate. Per valorizzare al massimo questa funzione, ottenendo i migliori risultati di cottura è necessario consultare e scaricare il ricettario da **www.hotpoint.eu**

Selezionare "Ricette" dal menu principale utilizzando **▲** o **▼**. Premere **OK select** per confermare e accedere alla lista dei piatti disponibili.

Utilizzare **▲** o **▼** per scorrere la lista, quindi premere **OK select** per confermare la selezione.



Premere **▷** e inserire il cibo nel forno. Premere nuovamente **▷** per attivare la funzione. Per queste ricette sarà possibile impostare l'ora di fine cottura.

Nota: un segnale acustico e il display indicheranno quando e quali azioni sono richieste dalla funzione scelta, per esempio girare il cibo o verificarne la cottura.

. RICETTE SONDA CARNE

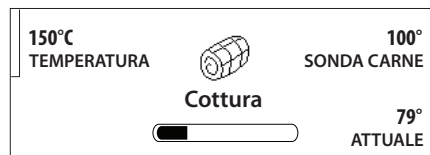
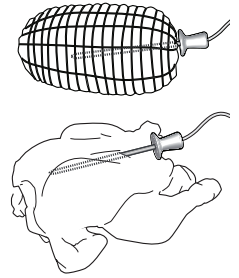
La sonda carne permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

Utilizzare **▲** o **▼** per selezionare "Ricette sonda carne" nel menu principale e premere **OK select**. Scegliere dalla lista proposta la pietanza desiderata e premere **OK select** per confermare.

Nota: selezionando "Carne cotta ad hoc" sarà possibile modificare tutte le impostazioni (temperatura del forno e temperatura della sonda). Le altre ricette permettono di modificare solo alcune impostazioni.

Inserire la sonda in profondità nella carne, facendo attenzione a evitare ossa o parti grasse.

Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave. Inserire gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita connessione posizionata sul lato destro della cavità del forno.



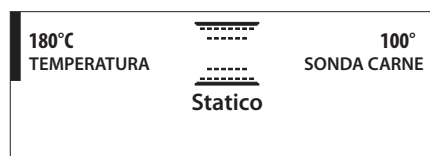
Modificare (se possibile) le impostazioni predefinite secondo necessità o premere **▷**. Un segnale acustico e il display avviseranno quando la sonda raggiungerà la temperatura desiderata. A fine cottura è possibile perfezionare la cottura, prolungandone la durata. Premere **▲** o **▼** per impostare la durata: il forno utilizzerà automaticamente la funzione "Statico".

Nota: un segnale acustico e un messaggio avvisano se la sonda non è connessa correttamente.

USARE LA SONDA CARNE CON FUNZIONI MANUALI

La sonda carne può essere usata anche con alcune funzioni manuali per ottenere risultati ottimali nella cottura delle carni.

Selezionare una funzione manuale e connettere la sonda: il display mostra in alto a destra la temperatura della sonda da raggiungere.




Per modificare, utilizzare **▲** o **▼** per muovere il cursore accanto al valore e premere **OK select**. Quando il valore lampeggia sul display, impostare il valore desiderato utilizzando **▲** o **▼** quindi premere **OK select** per confermare.

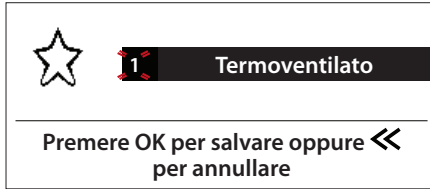
Per ottenere la tabella con le temperature consigliate per ogni tipo di carne consultare e scaricare le istruzioni per l'uso da **www.hotpoint.eu**

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare le funzioni preferite, fino a un massimo di 10.

Premere ☆ al termine di una cottura, se si desidera salvare come preferita una funzione, mantenendo in memoria le impostazioni.

Premere  per confermare: il display propone di salvare la funzione in una posizione da 1 a 10 nell'elenco dei preferiti.

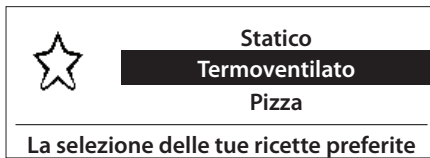






Utilizzare  o  per selezionare la posizione, quindi confermare premendo .

Nota: per annullare premere .


Se la memoria è piena o la posizione è già stata occupata, la funzione verrà sovrascritta.

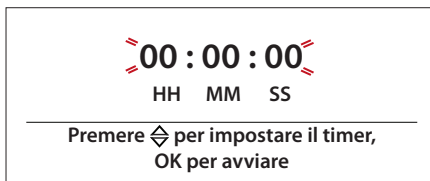
Per richiamare successivamente le funzioni salvate, premere ☆: il display mostra la lista delle funzioni preferite.






Utilizzare  o  per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere  per avviare.

. TIMER



Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere : sul display lampeggia il timer.




Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: premendo  il timer si interrompe in ogni momento.




. BLOCCO A CHIAVE

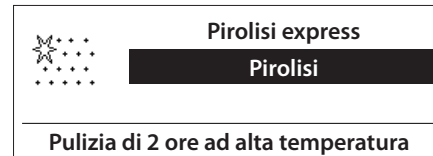
Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  e  per almeno 5 secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura.

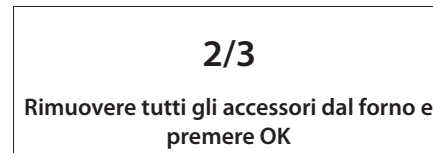
Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo il tasto .

. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI


Utilizzare  o  per selezionare "Pulizia" nel menu principale e premere .



Scegliere dal menu tra "Pirolisi" e "Pirolisi express" e premere : sul display vengono visualizzate la durata e l'ora di fine del ciclo selezionato. Premere il tasto : il display visualizza le istruzioni da seguire per iniziare il ciclo di pulizia.



In particolare, avere cura di togliere tutti gli accessori dal forno, comprese le griglie laterali.

Al completamento di ciascuna istruzione, premere  per procedere al passo successivo.

Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso e subito dopo la barra indicante lo stato di avanzamento del ciclo in corso.



A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. La temperatura residua viene indicata sul display mentre la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160-180	30-90	2/3
		—	160 - 180	30 - 90	4 1
Torta ripiena (cheesecake, strudel, crostata di frutta)		-	160-200	35-90	3
		—	160 - 200	40 - 90	4 1
Biscotti/Tortine		—	160 - 180	20 - 45	3
		—	160 - 170	20 - 45	4 1
		—	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Bignè		—	180 - 200	30 - 40	3
		—	180 - 190	35 - 45	4 1
		—	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Meringhe		—	90	110 - 150	3
		—	90	140 - 160	4 1
		—	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia		—	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		—	190 - 250	20 - 50	4 1
		—	190 - 250	25 - 50 ***	5 3 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		—	180 - 190	45 - 70	4 1
		—	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3
		—	180 - 190	20 - 40	4 1
		—	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		—	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		-	190-200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200-230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190-200	80-130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		-	180-200	50-60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	180-200	40-60	2
Pane tostato		—	Alto	3 - 6	5

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti / tranci di pesce		—	Medio	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	Medio - Alto	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	Medio	55-70 **	2 1
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	Alta	60-80	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	Medio	35-50 **	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		—	Medio	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	Medio	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	Alto	10 - 25	3
Lasagne & Carne		—	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		—	180	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		—	190	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizze surgelate		—	Auto	10 - 15	3
		—	Auto	15 - 20	4 1
		—	Auto	20 - 30	4 2 1
		—	Auto	20 - 30	4 3-2 1
Arrosti ripieni		-	200	80-120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50-100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette dedicate alla sonda carne.

FUNZIONI								
	Statico	Grill	Turbo Grill	Tervoventilato	Ventilato	Scongellamento	Eco Tervoventilato	
ACCESSORI								
	Griglia	Recipiente o tortiera su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra Dolci	Girarrosto	Sonda carne (opzionale)

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo;

per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura di circa 500°C. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della pirolisi (anche le griglie laterali). Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni pirolitiche: il ciclo standard (PIROLISI) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (PIROLISI EXPRESS) è più breve, consuma meno energia di quello standard e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

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

SOSTITUIRE LA LAMPADA

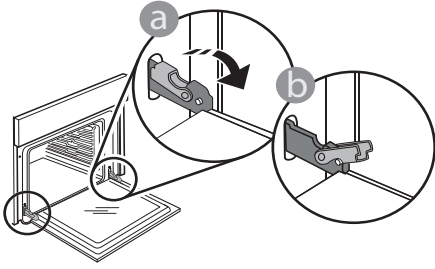
- 1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- 2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
- 3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, o lampade alogene da 20-40WW/230 ~ V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

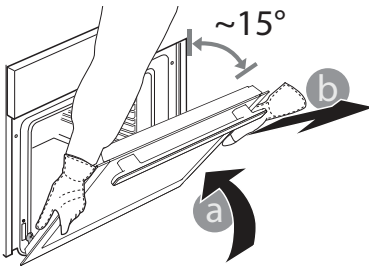
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

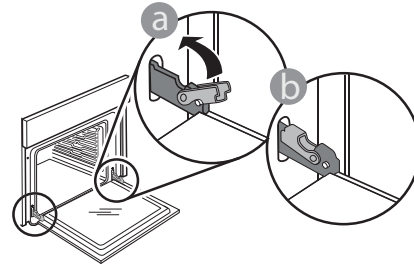


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

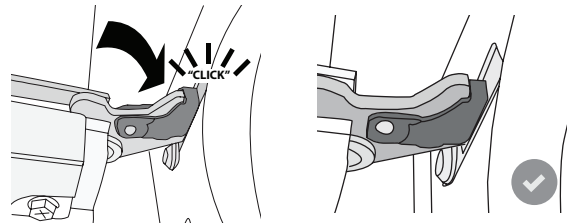


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu per maggiori informazioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Problema con la chiusura della porta. Ciclo di pulizia in corso.	Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo 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 le impostazioni più basse consigliate e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelle più alte. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

SCHEDE TECNICHE

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

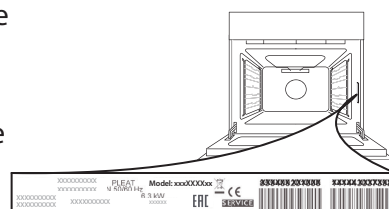
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet www.hotpoint.eu (è possibile usare questo QR code), indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio Assistenza clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber informações e assistência completas, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register

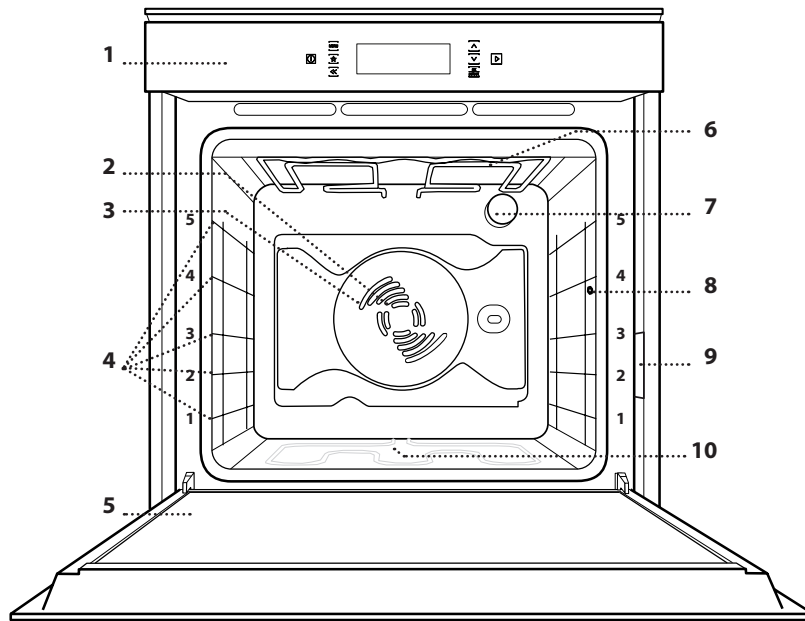


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website www.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



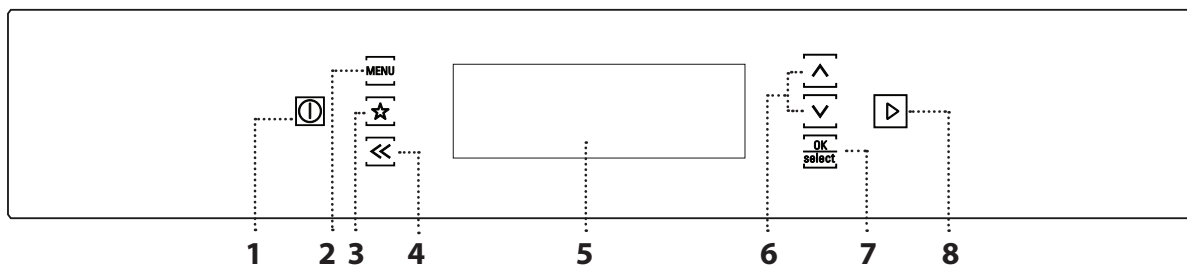
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (invisível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Ligação do termómetro de carne
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. DESLIGADO/LIGADO

Para ligar e desligar o forno.

2. MENU

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITOS

Para guardar e aceder rapidamente a até 10 funções favoritas.

4. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior.

5. VISOR

6. BOTÕES DE NAVEGAÇÃO

Para navegar pelos menus, mover o cursor e alterar as definições.

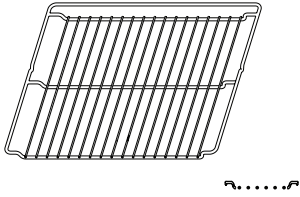
7. OK / SELECIONAR

Para seleccionar funções e confirmar definições.

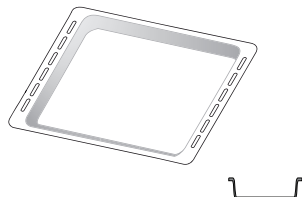
8. INICIAR

Para iniciar a função seleccionada.

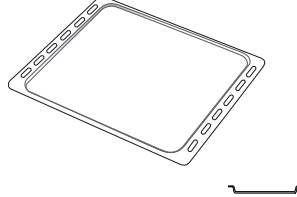
GRELHA



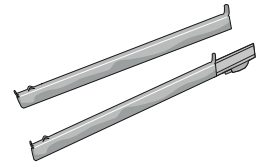
TABULEIRO COLETOR



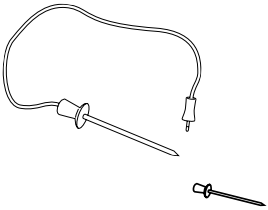
TABULEIRO PARA ASSAR



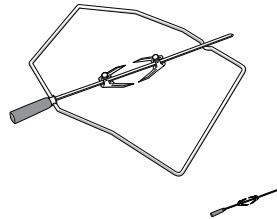
CORREDIÇAS



TERM DE CARNE



ESPETO



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios através do Serviço Pós-venda.

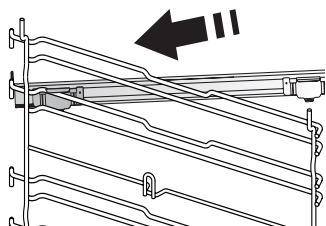
COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

Quaisquer outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar devem ser introduzidos na horizontal, da mesma forma que a grelha.

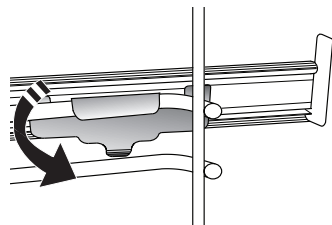
COMO INSTALAR AS CORREDIÇAS

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.



Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até ao máximo. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



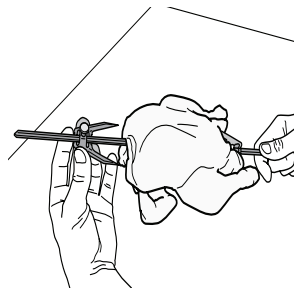
Lembre-se: as corrediças podem ser instaladas em qualquer nível

COMO RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: As guias de nível podem ser retiradas nessa altura.

• Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as elevadas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, baixe-as, posicionando-as no suporte inferior.

COMO UTILIZAR O ESPETO

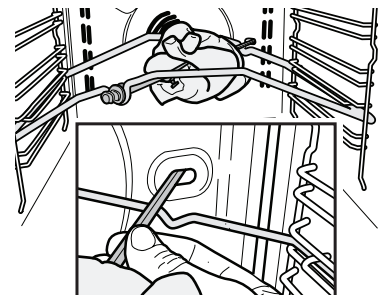


Empurre o espeto através do centro da carne (atada com fio, caso se trate de uma ave) e faça deslizar a carne ao longo do espeto até estar firmemente posicionada no garfo e imobilizada. Coloque o segundo garfo no espeto e faça-o deslizar até fixar firmemente a carne. Aperte

o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição.

Introduza a ponta na cavidade existente no compartimento de cozedura do forno e apoie a parte arredondada no suporte relevante.

Lembre-se: para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 500 ml de água. Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica (que deve ser retirada antes da cozedura).





TRADICIONAL



PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



CONVENCIONAL*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



GRELHADOR

Para grelhar bifés, 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.



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. O espeto (se fornecido) pode ser utilizado com esta função.



AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.



FUNÇÕES ESPECIAIS



DESCONGELAÇÃO

Para descongelar alimentos mais rapidamente.



MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.



PRÉ-COZINHADOS

A função permite cozinhar todos os tipos de alimentos rápida e suavemente. Também pode ser utilizada para aquecer alimentos que já tenham sido cozinhados e mantidos à temperatura ambiente ou no frigorífico.



MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que esta fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



ALIMENTOS CONGELADOS

Lasanha - pizza - strudel - batatas fritas - pão. Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo de cozedura ideais para cozinhar cinco tipos diferentes de refeições prontas congeladas. Selecione a opção "Personaliz." para definir a temperatura para outros tipos de produtos.



COZEDURA LENTA

Para cozinhar carne e peixe suavemente, mantendo-os tenros e suculentos. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os seus sucos naturais. Os tempos de cozedura variam entre duas horas, para peixe com um peso de 300 g, e quatro a cinco horas, para peixe com um peso de 3 kg; e até quatro horas, para peças de carne com um peso de 1 kg, e seis ou sete horas, para peças de carne com um peso de 3 kg.



AR FORÇADO ECO*

Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada num único nível. Evita que os alimentos sequem excessivamente através da circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, o indicador luminoso "ECO" mantém-se apagado ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo . Para utilizar o ciclo ECO reduzindo, assim, o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que a cozedura esteja concluída.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014



LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos resultantes da cozedura utilizando um ciclo de temperatura muito elevada (aprox. 500 °C). Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: Um ciclo completo (LIMPEZA PIROLÍTICA) e um ciclo mais curto (LIMP. EXPR. PIROLÍTICA). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.



DEFINIÇÕES

Para alterar as definições do forno (idioma, tempo, volume de sinais sonoros, luminosidade, Modo Eco).

Lembre-se: quando o forno está desligado mas o Modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida para poupar energia. É reativado automaticamente quando algum dos botões é premido, etc.



RECEITAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

Para certificar-se de que utiliza esta função corretamente, leia e transfira o nosso livro de receitas a partir do website www.hotpoint.eu Para selecionar uma das 28 receitas pré-definidas diferentes. O forno define a temperatura, a função e o tempo de cozedura ideais automaticamente.



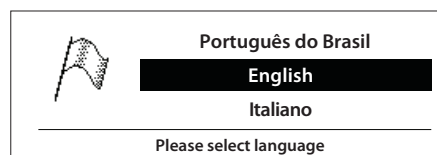
RECEITAS TERM CARNE

Esta função seleciona automaticamente o modo de cozedura ideal para diferentes tipos de carne. Sugere uma temperatura ideal para o compartimento de cozedura e para o interior do alimento, consoante o tipo de carne selecionado. Para assegurar que insere e utiliza o termómetro corretamente, siga as instruções constantes do parágrafo relevante.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONE O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: O visor irá apresentar uma lista dos idiomas disponíveis.

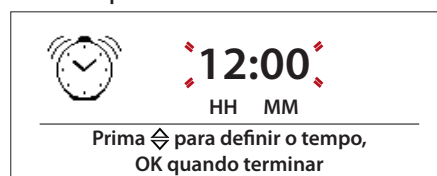


Prima **▲** ou **▼** para visualizar o idioma pretendido e confirme, premindo **OK select**.

Lembre-se: o idioma também pode ser alterado mais tarde no item de menu "Definições".

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: "12:00" piscará no visor.

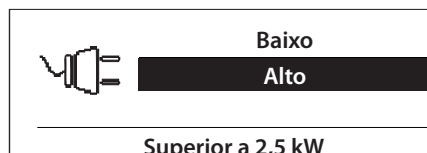


Utilize **▲** ou **▼** para acertar a hora e confirme, premindo **OK select**.

Lembre-se: é sempre necessário voltar a acertar a hora após um corte de energia.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência da sua rede doméstica for inferior, terá de reduzir este valor. Utilize **▲** ou **▼** para selecionar o item de menu "Definições", prima **OK select**, selecione "Potência" e prima **OK select** para confirmar.



Utilize **▲** ou **▼** para selecionar "Baixo" e prima **OK select** para confirmar.

4. AQUECER O FORNO

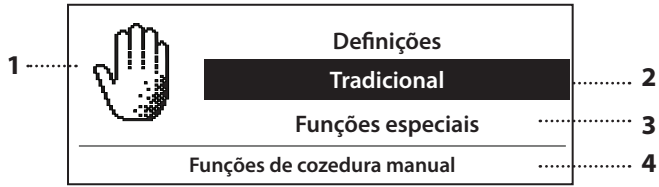
Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar quaisquer alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do seu interior. Aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (p. ex., a função "Ar forçado" ou "Cozedura convecção"). Siga as instruções para programar corretamente as funções.

Lembre-se: é aconselhável arejar o espaço após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO



1. Símbolo da função selecionada
2. Função selecionada
3. Outras funções disponíveis
4. Descrição da função selecionada

LIGAR O FORNO

Prima e mantenha premido : O visor apresentará o menu principal.

NAVEGAR PELO MENU

Prima ou para navegar pelo menu principal e destacar o item que deseja selecionar.

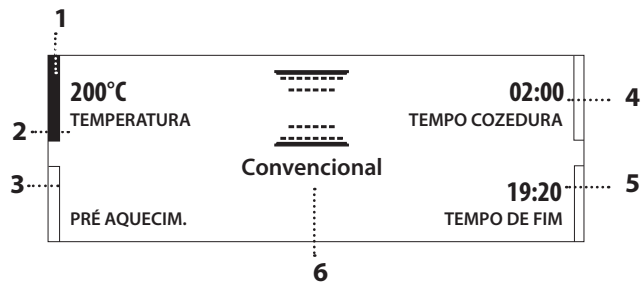
SELECIONAR UM ITEM DO MENU

Assim que o item que deseja selecionar estiver destacado no visor, prima para confirmar a seleção e aceder ao menu "Definições" (ver abaixo) ou à lista de funções.

SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima ou para navegar pela lista no visor. Prima para confirmar e aceder ao menu "Definições".

2. DEFINIR E ATIVAR UMA FUNÇÃO



1. Cursor (destaca a definição selecionada)
2. Temperatura/potência do grelhador
3. Pré-aquecimento
4. Duração
5. Hora de fim da função
6. Nome da função

APLICAR DEFINIÇÕES

Prima ou para mover o cursor para as definições que pode alterar.

Assim que o cursor estiver na posição pretendida, altere a definição premindo : A definição selecionada começará a piscar.

Utilize ou para alterar o valor e prima para confirmar.

ATIVAR A FUNÇÃO

Quando as definições apresentadas forem aquelas que pretende, prima para ativar a função. Coloque os alimentos no forno e, em seguida, prima novamente para ativar a função.

Lembre-se: também é possível alterar algumas definições durante a cozedura.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Este forno pode cozinhar qualquer tipo de alimento, com ou sem fase de pré-aquecimento.

Ao selecionar a opção "Não", irá reduzir o tempo de cozedura total (incluindo o pré-aquecimento) e o consumo energético até cerca de 25%.

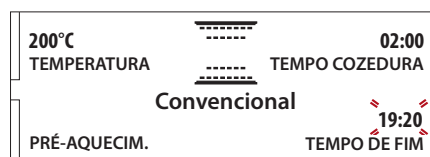
É possível ativar o pré-aquecimento com a maioria das funções.

Quando o pré-aquecimento estiver concluído, será emitido um sinal sonoro indicando que o forno atingiu a temperatura programada. Coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito negativo no resultado final da cozedura.

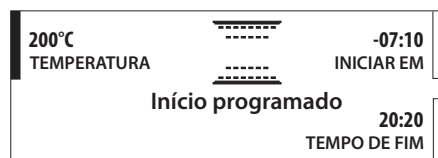
4. DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA (INÍCIO DIFERIDO)

Muitas funções permitem-lhe adiar o início da cozedura, definindo o tempo de fim da mesma. Ao definir o período de tempo em que a função está ativada, o visor apresentará a hora esperada de conclusão da cozedura. Utilize ou para mover o cursor para TEMPO DE FIM e prima : A hora começará a piscar.



Utilize ou para selecionar a hora a que pretende que a cozedura termine e prima . Prima , coloque os alimentos no forno e, em seguida, prima novamente para ativar a função.

O forno ligar-se-á automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

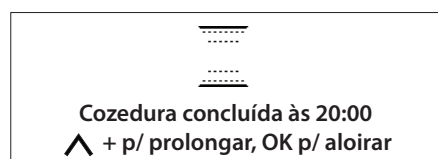


Lembre-se: pode ativar esta função imediatamente e cancelar o tempo de espera premindo **▷**. Só é possível aplicar esta definição se não for necessário o pré-aquecimento do forno.

Lembre-se: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

. A ALOIRAR

Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



Se necessário, prima **OK select** para ativar um ciclo de cinco minutos para aloirar os alimentos. Também é possível prolongar a cozedura, utilizando a função atualmente selecionada, premindo **▲**.

Para desativar a função de aloirar, prima **Ⓛ** para desligar o forno ou prima **MENU** para aceder ao menu principal.

. RECEITAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

O forno dispõe de 28 receitas totalmente automáticas, para as quais as funções e as temperaturas de cozedura ideais se encontram pré-definidas. Para tirar o maior proveito desta função e obter os melhores resultados de cozedura, leia e transfira o nosso livro de receitas a partir do website **www.hotpoint.eu** Seleccione "Receitas" no menu principal, utilizando **▲** ou **▼**. Prima **OK select** para confirmar e aceder à lista de receitas disponíveis.

Utilize **▲** ou **▼** para percorrer a lista e, em seguida, prima **OK select** para confirmar a sua seleção.



Prima **▷** e coloque os alimentos no forno. Prima **▷** novamente para ativar a função. Estas receitas permitem-lhe definir o tempo de fim da cozedura.

Lembre-se: é emitido um sinal sonoro e o visor indica as ações que a função selecionada necessita que execute, bem como o momento em que são necessárias; por exemplo, virar os alimentos ou verificar a evolução da cozedura.

. RECEITAS TERM CARNE

A utilização do termómetro de carne permite-lhe medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura.

Utilize **▲** ou **▼** para seleccionar "Receitas term. carne" no menu principal e prima **OK select**.

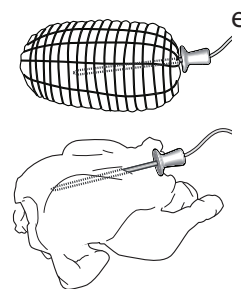
Selecione a receita pretendida a partir da lista disponível e prima **OK select** para confirmar.

Lembre-se: ao seleccionar a opção "Carne personalizada", poderá alterar todas as definições (a temperatura do forno e a temperatura do termómetro). As outras receitas apenas lhe permitem alterar algumas definições.

Introduza o termómetro no interior da carne, evitando os ossos as zonas de gordura.

Tratando-se de aves, insira o termómetro no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.



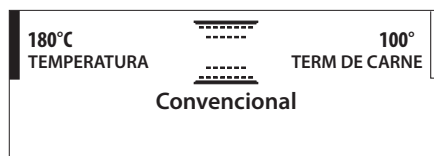
Altere (se possível) as definições pré-definidas consoante necessário ou prima **▷**. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o termómetro atingiu a temperatura pretendida. Concluída a cozedura, o resultado pode ser otimizado, prolongando o tempo de cozedura.

Prima **▲** ou **▼** para definir a duração: o forno aplica a função "Convencional" automaticamente.

Lembre-se: se o termómetro não tiver sido ligado corretamente, é emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem de aviso.

UTILIZAR O TERM DE CARNE COM AS FUNÇÕES MANUAIS

O termómetro de carne também pode ser utilizado com algumas das funções manuais para obter os melhores resultados possíveis de cozedura. Seleccione uma função manual e ligue o termómetro: a parte superior esquerda do visor indica a temperatura que o termómetro deve atingir.





Para alterar esta definição, utilize **▲** ou **▼** para mover o cursor para junto do valor e prima **OK select**.

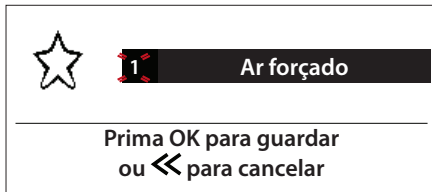
Quando a definição começar a piscar no visor, defina o valor que pretende através de **▲** ou **▼** e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

Para obter a tabela com as temperaturas recomendadas para cada tipo de carne, leia e transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website **www.hotpoint.eu**

. FAVORITOS

Para facilitar a utilização do forno, é possível guardar até 10 das suas funções favoritas.


Se pretender guardar uma função como favorita e armazenar as definições atuais para utilização futura, prima  quando a cozedura estiver concluída. Prima  para confirmar: o visor solicita-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos, numerando-a entre 1 e 10.

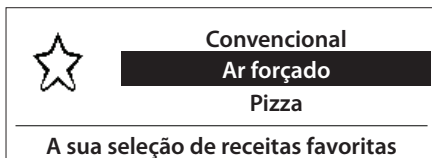






Utilize  ou  para selecionar o número pretendido e, em seguida, confirme premindo .

Lembre-se: prima  para cancelar.


Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído a uma outra função, a função será substituída.

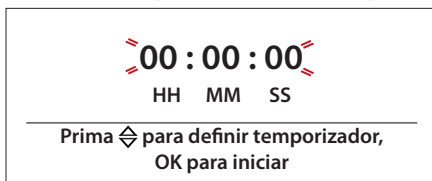
Para posterior acesso às funções que gravou, prima : o visor apresenta a sua lista de funções favoritas.







Utilize  ou  para selecionar a função, confirme premindo  e, em seguida, prima  para ativar.

. TEMPORIZADOR



Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima : O temporizador começará a piscar no visor.




Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para ativar o temporizador. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Lembre-se: pode parar o temporizador a qualquer altura, premindo .

. PROTECÇÃO




Para bloquear o teclado, prima e mantenha premidos  e  em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear o teclado repita este procedimento.

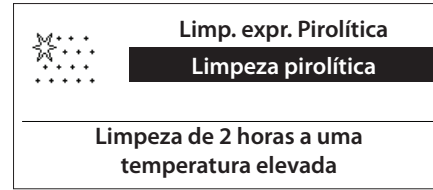
Lembre-se: esta função também pode ser ativada durante a cozedura.


Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento premindo o botão .


. LIMPEZA AUTOMÁTICA –

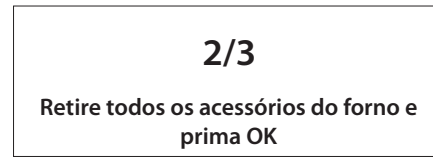
LIMPEZA PIROLÍTICA

Utilize  ou  para selecionar a opção "Limpeza" no menu principal e prima .




Selecione a opção "Limpeza pirolítica" ou "Limp. expr. Pirolítica" no menu e prima : o visor indica a duração do ciclo selecionado e a hora em que será concluído.

Prima o botão : o visor irá apresentar as instruções que deverá seguir para iniciar o ciclo de limpeza.



Antes de proceder à limpeza, certifique-se de que retira todos os acessórios do forno, incluindo as guias de nível.

Depois de seguir todas as instruções, prima  para passar ao passo seguinte.

Após a última confirmação, o forno inicia o ciclo de limpeza e a porta é bloqueada automaticamente: o visor apresenta de imediato uma mensagem com uma barra de progresso, para indicar o estado de evolução do ciclo de limpeza.



Concluído o ciclo de limpeza, o visor apresenta uma mensagem adequada, a piscar. A temperatura residual é indicada no visor e a porta mantém-se bloqueada até que a temperatura no interior do forno seja reposta para um nível seguro.

Em seguida, o visor indica a hora atual.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscoitos/queques		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Massa choux		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Pão/pizza/pãezinhos		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasanha/cozer massa/cannellones/flans		-	190-200	45-65	3
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		-	190-200	80-110	3
Frango/coelho/pato 1 kg		-	200-230	50-100	3
Peru/ganso 3 kg		-	190-200	80-130	2
Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)		-	180-200	50-60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		-	180-200	40-60	2
Pão tostado		-	Alta	3-6	5

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes/postas de peixe		-	Média	20-30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	Média - Alta	15-30 *	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	Média	55-70 **	2 1
Frango assado 1-1,3 kg		-	Alta	60-80	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	Média	35-50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	Média	60-90 **	3
Batatas assadas		-	Média	35-55 **	3
Gratinado legumes		-	Alta	10-25	3
Lasanha e carne		-	200	50-100 ***	4 1
Carne e batatas		-	180	45-100 ***	4 1
Peixe e legumes		-	190	30-50 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza congelada		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Peças de carne recheadas		-	200	80-120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50-100 ***	3

* Vire os alimentos a meio da cozedura.

** Vire os alimentos decorridos dois terços da cozedura (se necessário).

*** Duração estimada: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da sua preferência pessoal.

[www](http://www.hotpoint.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.hotpoint.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

[www](http://www.hotpoint.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.hotpoint.eu para obter a tabela de receitas que requerem a utilização do termómetro de carne.

FUNÇÕES							
	Convencional	Grelhador	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Descongelação	Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS							
	Grelha	Recipientes ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro para assar	Espeto
							Term de carne (opcional)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.hotpoint.eu para obter mais informações

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

Não utilize aparelhos de limpeza a 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 imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer antes de o limpar (de preferência enquanto estiver morno) para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos.

Para secar qualquer tipo de 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 dos acessórios, mergulhe-os numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas próprias para forno, caso estes ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou uma escova de limpeza.

LIMPAR O COMPARTIMENTO DE COZEDURA COM O CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Esta função permite-lhe eliminar quaisquer salpicos de cozedura, utilizando uma temperatura de aprox. 500 °C. A esta temperatura, os resíduos de alimentos transformam-se em depósitos que podem ser facilmente removidos com uma esponja húmida depois de o forno arrefecer.

Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Retire todos os acessórios do forno antes de executar a função de limpeza pirolítica (incluindo as guias de nível).

Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a maioria da sujidade com uma esponja húmida antes de iniciar a função de limpeza pirolítica.

O forno dispõe de duas funções diferentes de limpeza pirolítica: o ciclo standard (Limpeza pirolítica) permite uma limpeza exaustiva no caso de o forno estar muito sujo; o ciclo económico (Limp. expr. Pirolítica) é mais curto e consome menos energia que o ciclo standard, o que o torna adequado para utilizar em intervalos regulares.

Utilize a função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Lembre-se: não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso. A porta manter-se-á fechada até que a temperatura seja reposta para um nível aceitável.

Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

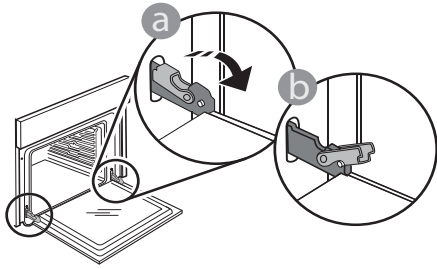
1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V tipo G9, 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.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

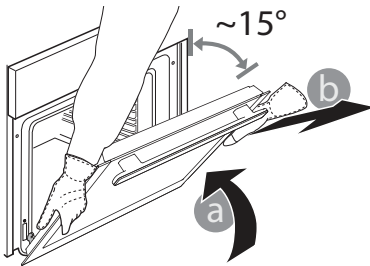
REMOVER E REPOR A PORTA

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



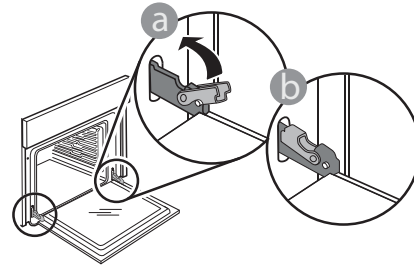
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

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.

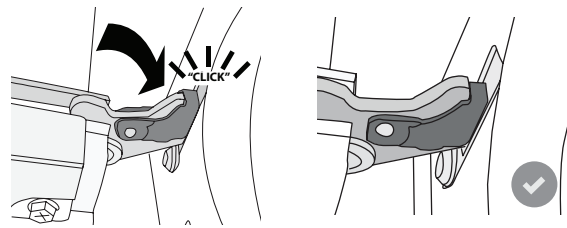


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplice uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Caso não esteja, repita os procedimentos acima: a porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.hotpoint.eu para obter mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
A porta não abre.	Anomalia no fecho da porta. Ciclo de limpeza em curso.	Desligue e volte a ligar o forno para verificar se a anomalia ficou resolvida. Aguarde até que a função esteja concluída e que o forno arrefeça.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confeção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (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.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar forçado" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website www.hotpoint.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

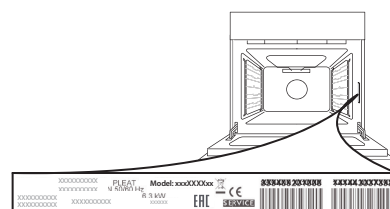
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website www.hotpoint.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON

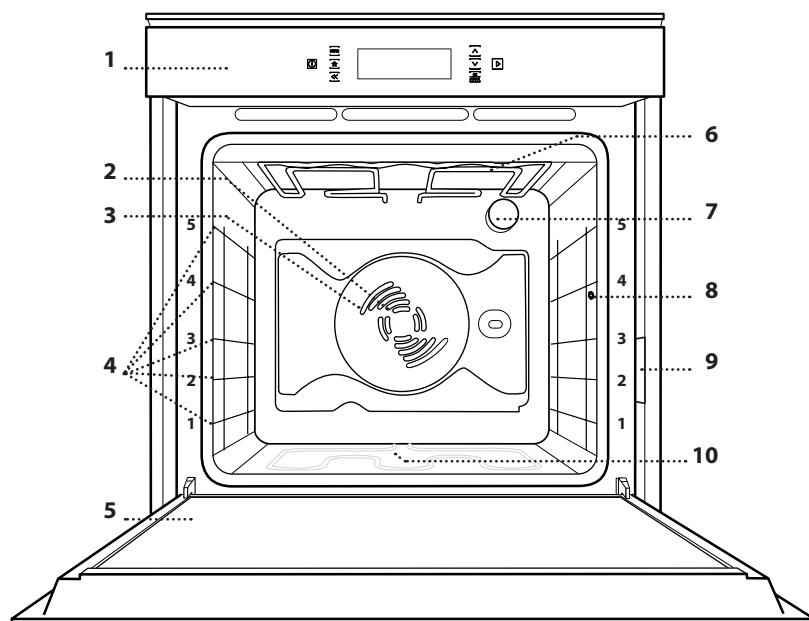
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.hotpoint.eu/register



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

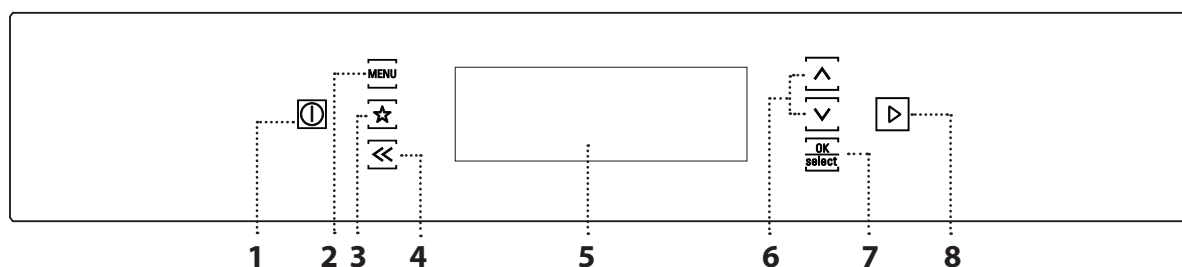
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilatorul
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Becul
8. Racordul sondei pt carne
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. MENU

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. FAVORITE

Pentru a memora și reapela rapid până la 10 funcții favorite.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior.

5. AFIȘAJ

6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru navigarea prin meniuri, deplasarea cursorului și modificarea setărilor.

7. OK / SELECTARE

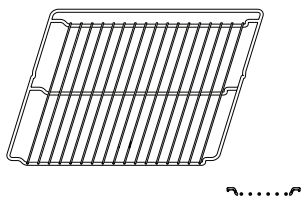
Pentru selectarea funcțiilor și confirmarea setărilor.

8. START

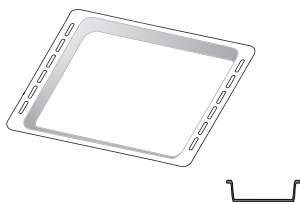
Pentru activarea funcției care a fost selectată.

ACCESORII

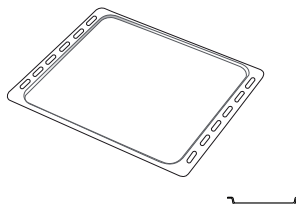
GRĂȚAR METALIC



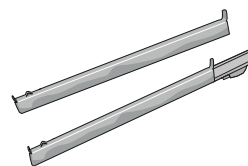
TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



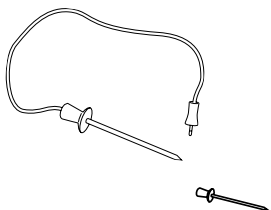
TAVĂ DE COPT



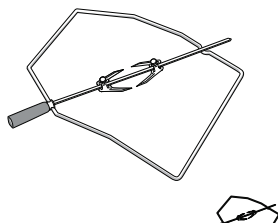
GHIDAJE DE ALUNECARE



SONDA PENTRU CARNE



ROTISOR



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

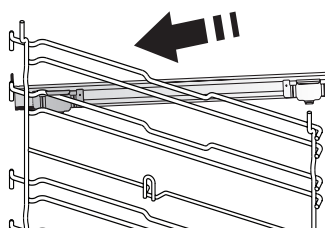
INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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 grăsimii scurse și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

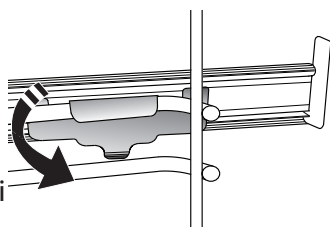
Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidaj. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

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

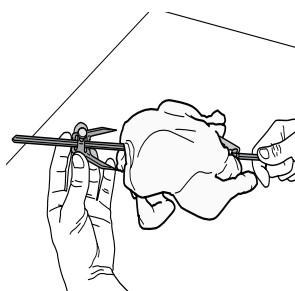


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

UTILIZAREA ROTISORULUI

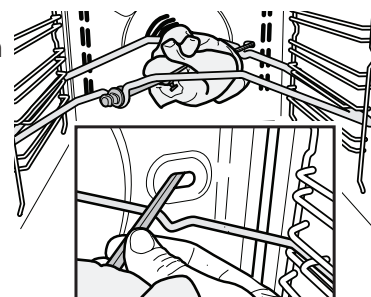


Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tija până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție.

Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție.

Introduceți capătul în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți partea rotunjită pe suportul aferent.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a grăsimii scurse dedesubt și adăugați 500 ml de apă. Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând numai de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare).



FUNȚII



TRADIȚIONAL



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



CONVENȚIONAL*

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



GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava de colectare a grăsimii scurse pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă.



TURBO GRILL

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 de colectare a grăsimii scurse pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.



AER FORȚAT

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



COACERE CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.



FUNȚII SPECIALE



DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



DOSPIRE

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



FUNȚII SPECIALE



CONVENABIL

Această funcție prepară rapid și delicat mai multe tipuri de alimente. De asemenea, poate fi utilizată pentru a reîncălzi alimente deja preparate și păstrate apoi la temperatura camerei sau în frigider.



GĂTIT MAXI

^{XL} Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.



ALIMENTE CONGELATE

Lasagne - pizza - ștrudel - cartofi prăjiți - pâine. Această funcție selectează automat temperatura de preparare optimă și cel mai bun mod de preparare pentru cinci tipuri diferite de alimente semipreparate congelate. Selectați opțiunea „Personalizat” pentru a seta temperatura celorlalte tipuri de produse.



COACERE LENTĂ

Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și succulente. Este recomandat să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg.



ECO AER FORȚAT*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând ^{OK}/_{select}. Pentru a utiliza ciclul ECO, reducând astfel consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până la finalizarea preparării rețetei.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014



CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (aprox. 500 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (PYRO EXPRESS). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.



SETĂRI

Pentru modificarea setărilor cuptorului (limbă, oră, semnal sonor, volum, luminozitate, mod Eco).

Vă rugăm să rețineți: Când cuptorul este oprit, însă modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a se economisi energie. Aceasta este reactivată automat după apăsarea oricăruia dintre butoane etc.



REȚETE COMPLET AUTOMATE

Pentru a vă asigura că folosiți această funcție în mod corect, citiți și descărcați cartea de bucate de pe docs.hotpoint.eu
Pentru selectarea uneia dintre cele 28 de rețete presetate diferite.
Cuptorul va seta automat temperatura, funcția și durata de preparare optime.



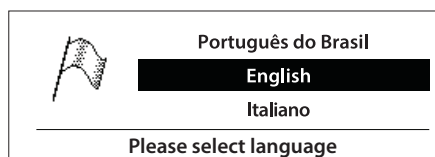
REȚETE SONDĂ CARNE

Această funcție selectează automat modul de preparare optim pentru diferite tipuri de carne. Vă va fi sugerată o temperatură optimă atât pentru compartimentul pentru preparare, cât și pentru interiorul alimentului, în funcție de tipul de carne selectat.
Pentru a vă asigura că introduceți și utilizați sonda în mod corect, urmați instrucțiunile furnizate în paragraful aferent.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. ALEGEȚI LIMBA

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea o listă cu limbile disponibile.

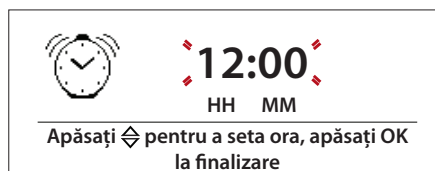


Apăsați sau pentru a afișa limba necesară și confirmați apăsând

Vă rugăm să rețineți: De asemenea, limba poate fi modificată și la un moment ulterior, de la elementul de meniu „Setări”.

2. SETAȚI ORA

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: pe afișaj va clipi „12:00”.



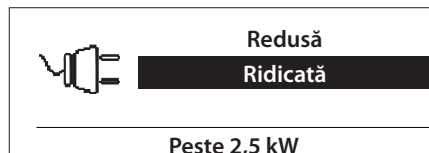
Utilizați sau pentru a seta ora și confirmați apăsând

Vă rugăm să rețineți: Ora va trebui resetată întotdeauna în urma unei penne de curent.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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

Utilizați sau pentru a selecta elementul de meniu „Setări”, apăsați , selectați „Putere” și apăsați pentru a confirma.



Utilizați sau pentru a selecta „Redusă” și apăsați pentru a confirma.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”). 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



1. Simbol pentru funcția selectată
2. Funcția selectată
3. Alte funcții disponibile
4. Descrierea funcției selectate

PORNIREA CUPTORULUI

Apăsați și mențineți apăsat : Pe afișaj va fi prezentat meniul principal.

NAVIGAREA PRIN MENU

Apăsați sau pentru a naviga prin meniul principal și pentru a evidenția elementul pe care doriți să îl selectați.

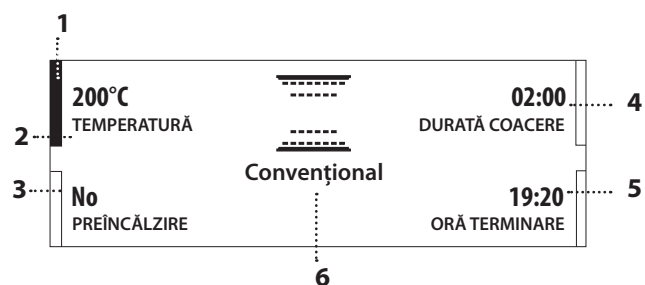
SELECTAREA UNUI ELEMENT DIN MENU

Odată ce elementul pe care doriți să îl selectați este evidențiat pe afișaj, apăsați pe pentru a confirma selecția și accesați meniul de setări (consultați informațiile de mai jos) sau lista de funcții.

SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați sau pentru a naviga prin lista de pe ecran. Apăsați pe pentru a confirma și pentru a accesa meniul de setări.

2. SETAREA ȘI ACTIVAREA UNEI FUNCȚII



1. Cursor (evidențiază setarea selectată)
2. Temperatură/putere grill
3. Preîncălzire
4. Durata
5. Ora de finalizare a funcției
6. Numele funcției

APLICAREA SETĂRILOR

Apăsați sau pentru a deplasa cursorul pe setările pe care le puteți modifica. Odată ce cursorul se află în poziție, modificați setarea apăsând : Setarea selectată va începe să clipească. Utilizați sau pentru a modifica valoarea și apăsați pe pentru a confirma.

ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată ce setările afișate sunt cele dorite, apăsați pentru a activa funcția. Introduceți alimentele în cuptor, apoi apăsați din nou pentru a activa funcția.

Vă rugăm să rețineți: Unele setări pot fi modificate și în timpul desfășurării procesului de preparare.

3. PREÎNCĂLZIREA

Acest cuptor poate găti orice tip de alimente, cu sau fără o fază de preîncălzire.

Selectând „Nu” se va reduce durata totală de preparare (inclusiv preîncălzirea) și consumul de energie cu până la 25%.

Preîncălzirea poate fi activată împreună cu majoritatea funcțiilor.

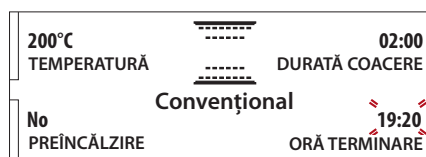
Odată preîncălzirea finalizată, se va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată. Introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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

4. SETAREA ORA DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

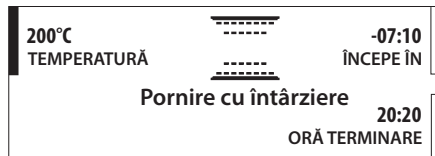
Multe funcții vă permit să amânați pornirea procesului de preparare prin setarea orei de finalizare.

Atunci când setați durata de rulare a funcției, pe afișaj va apărea ora la care se preconizează finalizarea preparării. Utilizați sau pentru a deplasa cursorul pe ORĂ TERMINARE și apăsați : Ora va clipi.



Utilizați sau pentru a selecta ora la care doriți să se finalizeze prepararea și apăsați pe . Apăsați și introduceți alimentele în cuptor, apoi apăsați din nou pentru a activa funcția.

Cuptorul va porni automat după calcularea perioadei de timp pentru finalizarea preparării la ora setată.

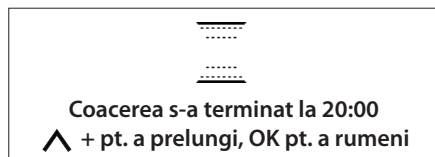


Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție imediat și puteți anula timpul de așteptare apăsând **▷**. Această setare poate fi aplicată numai dacă nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

. RUMENIRE

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



Dacă este necesar, apăsați **OK select** pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute. Prepararea folosind funcția selectată în mod curent poate fi, de asemenea, prelungită apăsând pe **▲**.

Pentru a dezactiva funcția de rumenire, apăsați pe **⓪** pentru a opri cuptorul sau apăsați pe **MENU** pentru a accesa meniul principal.

. REȚETE COMPLET AUTOMATE **⓪**

Cuptorul este prevăzut cu 28 de rețete complet automate pentru care sunt presetate funcțiile și temperaturile de preparare optime. Pentru a beneficia din plin de această funcție și pentru obținerea celor mai bune rezultate de preparare posibile, citiți și descărcați cartea de bucate de pe **docs.hotpoint.eu**. Selectați „Rețete” din meniul principal folosind **▲** sau **▼**. Apăsați **OK select** pentru a confirma și accesați lista de preparate disponibile.

Utilizați **▲** sau **▼** pentru a derula lista, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma selecția.



Apăsați **▷** și introduceți alimentele în cuptor. Apăsați **▷** din nou pentru a activa funcția. Aceste rețete vă permit să setați o oră de finalizare a preparării.

Vă rugăm să rețineți: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj vor apărea acțiunile necesare pentru derularea funcției selectate și momentul în care trebuie să le efectuați, de exemplu întoarcerea alimentelor sau verificarea progresului înregistrat în procesul de preparare.

. REȚETE SONDĂ PENTRU CARNE **⓪**

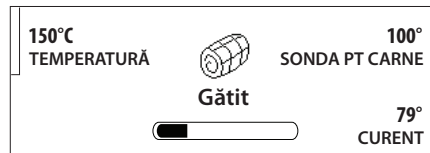
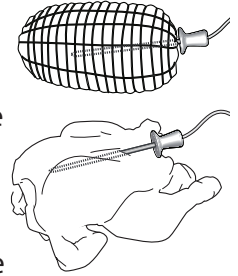
Folosirea sondei pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Utilizați **▲** sau **▼** pentru a selecta „Rețete sondă carne” din meniul principal și apăsați **OK select**. Selectați preparatul dorit din lista disponibilă și apăsați **OK select** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Selectarea „Carne specială” vă permite să modificați toate setările (pentru temperatura cuptorului și temperatura sondei). Celelalte rețete vă permit să modificați doar o parte din setări.

Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime.

În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza furnizată pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.



Modificați (dacă este posibil) setările presetate conform necesităților sau apăsați pe **▷**.

Se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica momentul în care sonda pentru alimente a atins temperatura necesară.

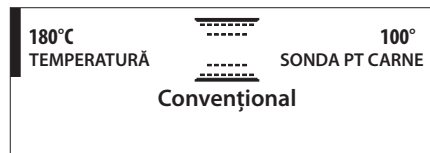
Odată ce prepararea a fost finalizată, rezultatul poate fi perfecționat prelungind durata de preparare.

Apăsați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp: Cuptorul va utiliza în mod automat funcția „Convențional”.

Vă rugăm să rețineți: Se va emite un semnal sonor și va apărea un mesaj în cazul în care sonda nu a fost conectată corect.

UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE ÎMPREUNĂ CU FUNCȚII MANUALE

Sonda pentru carne poate fi utilizată, de asemenea, împreună cu unele dintre funcțiile manuale pentru a obține rezultate optime la prepararea cărnii. Selectați o funcție manuală și conectați sonda: În partea superioară din stânga a afișajului va fi indicată temperatura pe care trebuie să o atingă sonda.




Pentru a modifica această setare, utilizați **▲** sau **▼** pentru a deplasa cursorul lângă valoarea aferentă și apăsați pe **OK select**.

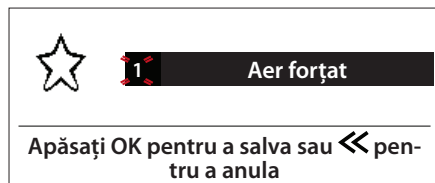
Atunci când setarea începe să clipească pe afișaj, setați valoarea necesară folosind **▲** sau **▼**, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Pentru a vizualiza un tabel cu temperaturile recomandate pentru fiecare tip de carne, citiți și descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **docs.hotpoint.eu**


. FAVORITE

Pentru a facilita utilizarea cuptorului, acesta poate memora până la 10 dintre funcțiile dumneavoastră preferate.

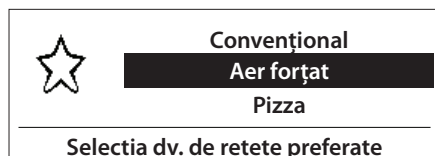
Dacă doriți să memorați o funcție ca preferată și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ☆ odată ce prepararea a fost finalizată. Apăsați pe  pentru a confirma: Pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții preferate.






Utilizați  sau  pentru a selecta numărul, apoi confirmați apăsând .


Vă rugăm să rețineți: Apăsați  pentru a anula. Dacă memoria este plină sau dacă numărul este deja utilizat, funcția va fi suprascrisă.

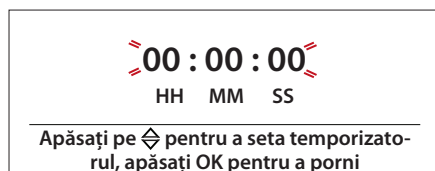
Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ☆: Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră preferate.






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

. TIMER



Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați : Temporizatorul va clipi pe afișaj.




Utilizați  sau  pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați  pentru a activa temporizatorul. Se va emite un semnal sonor odată ce timerul a terminat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.




Vă rugăm să rețineți: Puteți opri temporizatorul oricând apăsând .

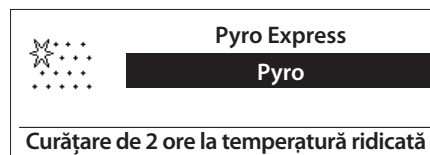
. BLOCAREA TASTELOR



Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsată simultan tastele  și  timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

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

. CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO


Utilizați  sau  pentru a selecta „Curățare” din meniul principal și apăsați .

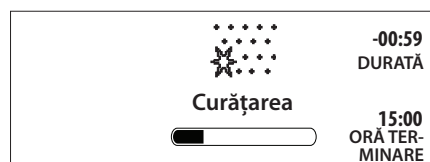


Selectați „Pyro” sau „Pyro Express” din meniul principal și apăsați : Pe afișaj va apărea durata de timp a ciclului selectat și ora la care se va termina. Apăsați pe butonul : Pe afișaj vor apărea instrucțiunile care trebuie urmate pentru a începe ciclul de curățare.



Aveți grijă să scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de curățare, inclusiv ghidajele pentru grătar.

Odată ce ați urmat toate instrucțiunile, apăsați  pentru a trece la următorul pas. După ultima confirmare, cuptorul va începe ciclul de curățare și ușa se va bloca automat: Pe afișaj va apărea imediat un mesaj indicând o bară de progres pentru ciclul de curățare.



Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Temperatura reziduală va fi indicată pe afișaj, iar ușa va rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la un nivel de siguranță adecvat. Pe afișaj va apărea ora curentă.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscuiți / Tarte mici		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux à la crème		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezele		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Pâine/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		-	190-200	45-65	3
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	190-200	80-110	3
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200-230	50-100	3
Carne de curcan/gâscă 3 kg		-	190-200	80-130	2
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		-	180-200	50-60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		-	180-200	40-60	2
Pâine prăjită		-	Ridicată	3-6	5

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește		-	Medie	20-30 *	4 3
Cârnați / Frigăruți / Cotlete / Hamburgeri		-	Medie - Ridicată	15-30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	Mediu	55-70 **	2 1
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	Înaltă	60-80	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	Mediu	35-50 **	3
Pulpă de miel / But		-	Medie	60-90 **	3
Cartofi copti		-	Medie	35-55 **	3
Legume gratinate		-	Ridicată	10-25	3
Lasagne și carne		-	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi		-	180	45-100 ***	4 1
Pește și legume		-	190	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/lasagna (nivel 3)/carne (nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza congelată		-	Automată	10-15	3
		-	Automată	15-20	4 1
		-	Automată	20-30	4 2 1
		-	Automată	20-30	4 3-2 1
Fripturi umplute		-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50-100 ***	3

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

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

Descărcăți Ghidul de utilizare și întreținere de pe dodocs.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzute pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

Descărcăți Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete care necesită utilizarea sondei pentru carne.

FUNCȚII								
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Decongelare	Eco aer forțat	
ACCESORIILE								
	Grătar metalic	Vase de gătit sau tavă de copt pe grătarul metalic	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt	Tijă pentru rotisare	Sondă pentru carne (opțional)

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

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

Nu utilizați aparate de curățat 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 umedă din microfibre.

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.

- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORIILE

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.

CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Această funcție vă permite să eliminați depunerile care apar în timpul preparării folosind o temperatură de aprox. 500 °C. La această temperatură, resturile de alimente se transformă în depuneri care pot fi șterse cu ușurință folosind un burete umed, odată ce cuptor s-a răcit.

În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția Pyro (inclusiv ghidajele pentru grătar). Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro.

Cuptorul este prevăzut cu două funcții de curățare pirolitică diferite: Ciclul standard (PYRO) asigură curățarea amănunțită în cazul în care cuptorul este foarte murdar, în timp ce ciclul economic (PYRO EXPRESS) este mai scurt și consumă mai puțină energie decât ciclul standard, ceea ce îl face adecvat pentru utilizarea la intervale regulate.

Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică. Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

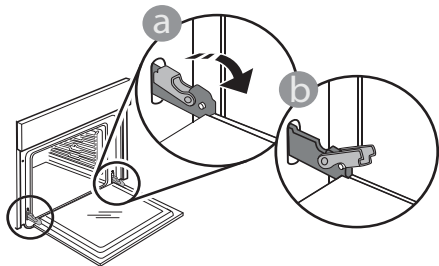
ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

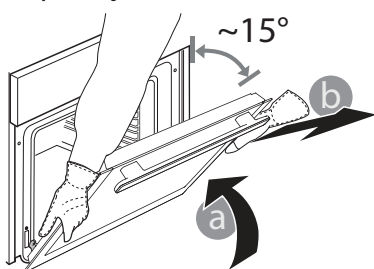
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârful de degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

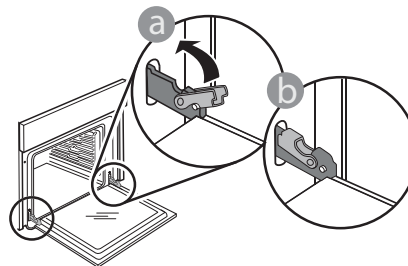


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

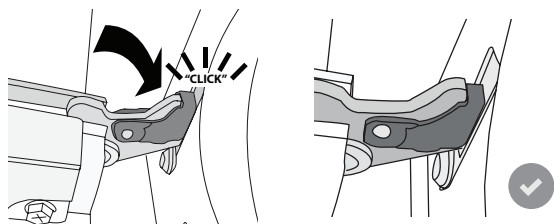


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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



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



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

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ușa nu se deschide.	Defecțiune a încuietorii ușii. Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Opriți și puneți din nou în funcțiune cuptorul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA


Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe 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 accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA UNOR ALIMENTE DIFERITE ÎN ACELAȘI TIMP


Funcția „Aer forțat” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp.

Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web docs.hotpoint.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

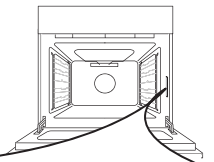
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.hotpoint.eu (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța de identificare a produsului dumneavoastră.



400011709613