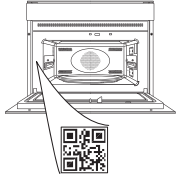




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

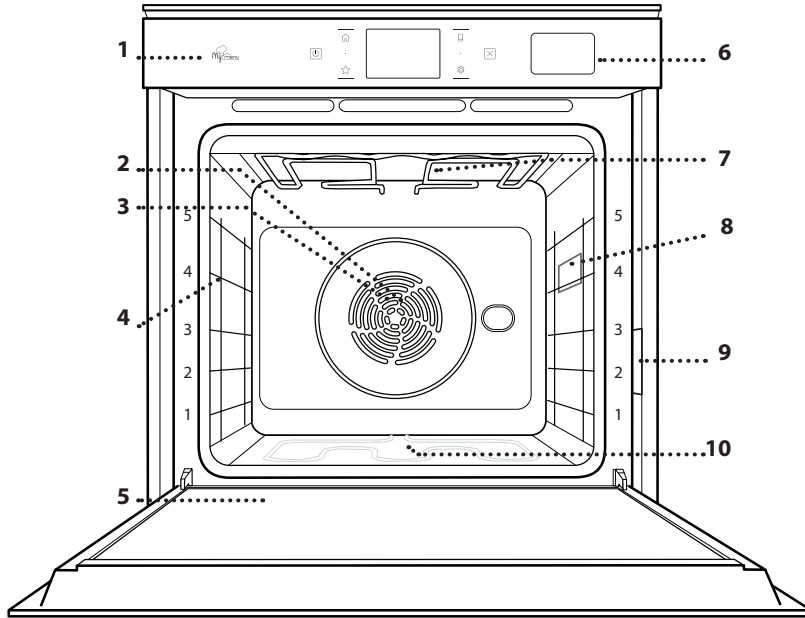
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register

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



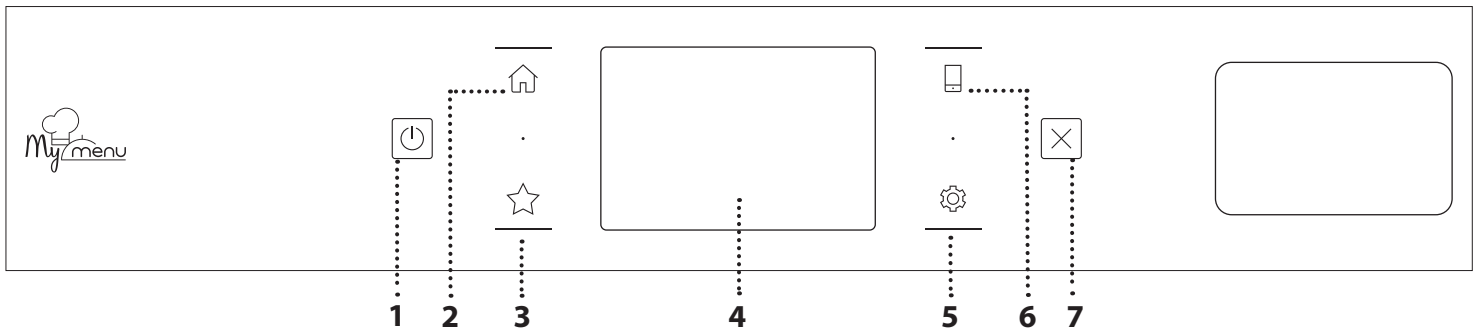
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF
For switching the oven on and off.

2. HOME
For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE
For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

6. REMOTE CONTROL
To enable use of the Hotpoint-Ariston Home Net App.

7. CANCEL
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



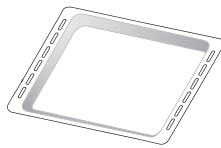
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

STEAM TRAY



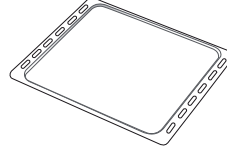
This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices**.

DRIP TRAY



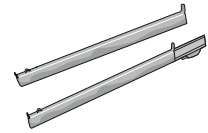
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

** Use for Steam function only.

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

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

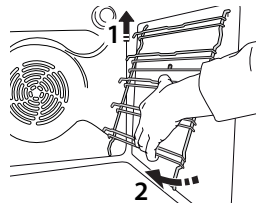
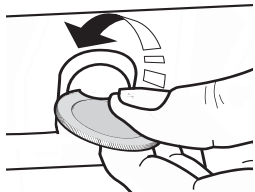
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

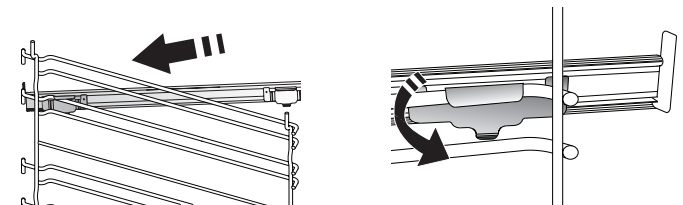
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVECT BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **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.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **MULTIFLOW FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.
 - » **FORCED AIR + STEAM**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

SPECIAL FUNCTIONS

- » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR**
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **MY FROZEN FOOD**
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

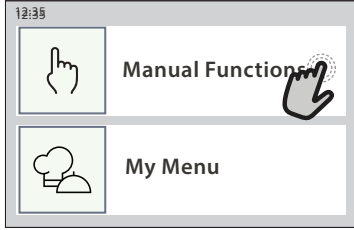


MY MENU

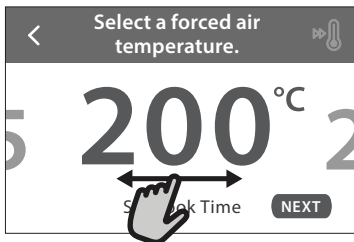
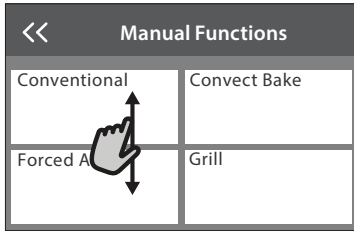
These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

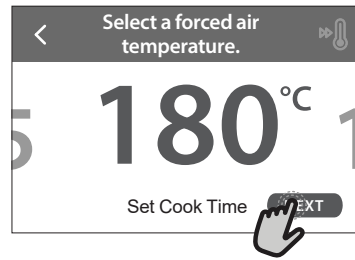
To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.



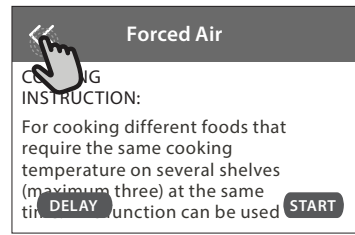
To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To confirm a setting or go to the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".



To go back to the previous screen:
Tap < .



FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

The Hotpoint-Ariston Home Net feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone

or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the Hotpoint-Ariston Home Net App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The Hotpoint-Ariston Home Net app will guide you through all the steps listed here. You can download the Hotpoint-Ariston Home Net app from the App Store or the Google Play Store.

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance

Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the

date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

5. 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.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and My Menu Functions.


- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap "Set Cook Time".

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

3. SET MY MENU FUNCTIONS

The My Menu functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "MY MENU FOOD LIST" menu (see relative tables) and by recipe features in the "MY MENU SPECIAL OCCASIONS" menu.


- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.


6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. PAUSING COOKING

Some MY MENU functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.



Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.


- Tap  to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.


The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on  to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon To view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS



In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the  on the function.
- Tap "REMOVE IT".


You can also adjust the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".

- Tap “Your Meal Times”.
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

Press  to open the “Tools” menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

REMOTE ENABLE


To enable use of the Hotpoint-Ariston Home Net app.

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

- Tap “DISMISS” to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap “SET NEW TIMER” to set the timer again.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF-CLEAN

Activate the “Self-Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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

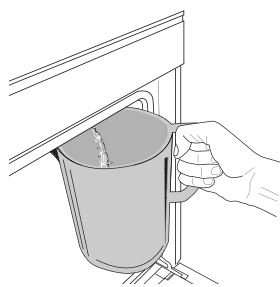
- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap “START” to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap “DELAY” to set the end time as indicated in the relevant section.

DRAIN

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

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



If needed, it is possible to pause the draining process by tapping PAUSE on the display (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

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

DESCALE

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

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

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

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

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

The average duration of the full function is around 185 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

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

» PHASE 1.1: DRAINING (up to 3 min.)

If the reservoir is not empty, the draining phase has to be performed before starting the proper descaling process. In this case, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. Instead, if the reservoir does not contain water, the appliance will skip automatically to PHASE 1.2.

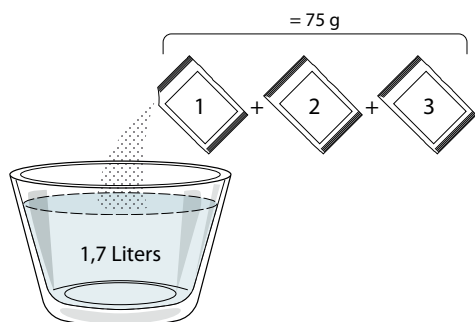
Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible

to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 1.2: DESCALING (~120 MIN.)**

When display will ask you to prepare the solution, proceed adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature..



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press **START** to start the main descaling process.

The descaling steps do not need you to stay in front of the appliance. After each step is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 2.1: WATER REFILING**

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

When the display shows <REFILL THE TANK>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows <TANK REFILLED>.

» **PHASE 2.2: RINSING (~65 min.)**

The system is now ready to start the final rinsing process, press **START** to begin.

» **PHASE 2.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)**

After the last draining operation press **CLOSE** to complete the descale.

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

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

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

 **MUTE**

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.

 **CONTROL LOCK**

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:


- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.

 **MORE MODES**

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

 **PREFERENCES**

For changing several oven settings.

























































































 **WI-FI**

For changing settings or configuring a new home network.

 **INFO**

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco Forced air

Hotpoint

ARISTON

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf





































Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Steam Tray

PURE STEAM


Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories	
Fresh vegetables (Whole)	-	100	30 - 80	 2 	 1 
Fresh vegetables (Pieces)	-	100	15 - 40	 2 	 1 
Frozen vegetables	-	100	20 - 40	 2 	 1 
Whole fish	-	90	40 - 50	 2 	 1 
Fish fillets	-	90	20 - 30	 2 	 1 
Chicken fillets	-	100	15 - 50	 2 	 1 
Eggs	-	100	10 - 30	 2 	 1 
Fruit (Whole)	-	100	15 - 45	 2 	 1 
Fruit (Pieces)	-	100	10 - 30	 2 	 1 

Select the Pure Steam function from the manual functions menu. Set the cooking temperature and time. You may need to refill the water tank before running the cycle.

ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf




Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water



Steam Tray

FORCED AIR + STEAM

Recipe	Steam Level	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Shortbread / Cookies	LOW	-	140 - 150	35 - 55	3
	LOW	-	140	30 - 50	4 1
	LOW	-	140	40 - 60	5 3 1
Small cake / Muffin	LOW	-	160 - 170	30 - 40	3
	LOW	-	150	30 - 50	4 1
	LOW	-	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes	LOW	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	LOW	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LOW	-	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf	LOW	-	170 - 180	70 - 100	3
Small bread	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	-	160 - 180	60 - 80	3
Roast Beef rare 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3
Leg of lamb	MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles	MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet	HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.




COOKING TABLE

Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories		
Casseroles/ Baked Pasta	Fresh Lasagna	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Frozen Lasagna	500 - 3000 g	-	2 	1 	
Rice & Cereals	Rice	White rice	100 - 500 g	-	2 	1
		Brown rice	100 - 500 g	-	2 	1
		Wholegrain rice	100 - 500 g	-	2 	1
	Seeds & Cereals	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet	100 - 300 g	-	3 	
		Barley	100 - 300 g	-	3 	
		Spelt	100 - 300 g	-	3 	
Meat	Roasted beef	Roast	600 - 2000 g	-	3 	
		Burger	1.5 - 3 cm	3/5	5 	
	Roasted Pork	Roast	600 - 2500 g	-	3 	
		Ribs	500 - 2000 g	2/3	5 	1
	Roasted Chicken	Whole	600 - 3000 g	-	2 	
		Fillet / Breast	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Steamed meat	Chicken fillets	1 - 5 cm	-	2 	
		Turkey fillets	1 - 5 cm	-	2 	
	Meat dishes	Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	5 	
		Kebab	one grid	1/2	2 	

ACCESSORIES




Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf



Drip tray / Baking
tray
or oven tray on wire
shelf



Drip tray / Baking
tray
















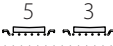












Drip tray with
500 ml of water



Steam Tray


	Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories	
Fish	Fillets Roasted	Fish fillets/slices	0.5-2.5	-	5	
		Frozen fillets	0.5-2.5	-	4	
	Steamed Fillets 🍷	Fish fillets/slices	0.5-2.5	-	3	2
		Frozen fillets	0.5-2.5	-	3	2
	Grilled Shellfish	Scallops	one tray	-	4	
		Mussels	one tray	-	4	
		Shrimps	one tray	-	4	3
		Prawns	one tray	-	4	3
	Shellfish/Steamed 🍷	Scallops	500-1000g	-	2	1
		Mussels	500-3000g	-	2	1
		Shrimps	100-1000g	-	2	1
		Prawns	500-1500g	-	2	1
		Squid	100 - 500 g	-	2	1
		Octopus	500 - 2000 g	-	2	1
Vegetables	Roasted Vegetables	Potatoes - Fresh	500 - 1500 g	-	3	
		Stuffed vegetables	100 - 500 g each	-	3	
		Roasted vegetables	500 - 1500 g	-	3	
	Gratin Vegetables	Potatoes	one tray	-	3	
		Tomatoes	one tray	-	3	
		Peppers	one tray	-	3	
		Broccoli	one tray	-	3	
		Cauliflowers	one tray	-	3	
		Others	one tray	-	3	
	Steamed Fresh Vegetables 🍷	Potatoes Whole	50-500 each	-	2	1
		Potatoes small / pieces	100-2000 g*	-	2	1
		Peas	200-2500g	-	2	1
		Broccoli	200-3000g	-	2	1
		Cauliflowers	200-3000g	-	2	1
Steamed Vegetables Frozen 🍷	Peas 🍷	200 - 3000 g	-	2	1	


* suggested quantity

Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories	
Bread	Salty cakes	800 - 1200 g	-	2 	
	Rolls 	60 - 150 g each	-	3 	
	Sandwich Loaf in tin 	400 - 600 g each	-	2 	
	Big bread 	700 - 2000 g	-	2 	
Pizza	Baguettes 	200 - 300 each	-	3 	
	Thin	round - tray	-	2 	
	Thick	round - tray	-	2 	
Cakes and pastries	Frozen	1 - 4 layers	-	2 4 2  5 3 1  5 3 2 1 	
	Sponge Cake in tin	500 - 1200 g	-	2 	
	Pastries & Filled pies	Cookies	200 - 600 g	-	3 
		Croissants Fresh	one tray	-	3 
Choux pastry		one tray	-	3 	
Tart in tin		400 - 1600 g	-	3 	
Strudel		400 - 1600 g	-	3 	
Fruit filled pie		500 - 2000 g	-	2 	
Steamed Fruits 	Whole	100-400g each	-	2 1  	
	Pieces	500-3000g	-	2 1  	

ACCESSORIES



Wire shelf


Oven tray or cake tin on wire shelf


Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf


Drip tray / Baking tray


Drip tray with 500 ml of water


Steam Tray

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

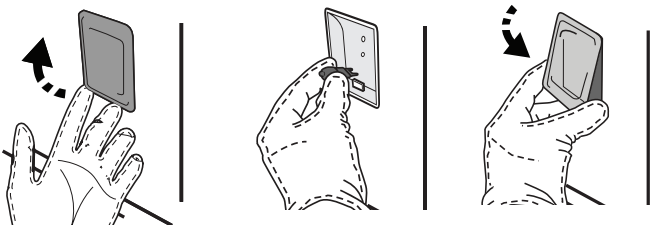
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LAMP

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

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

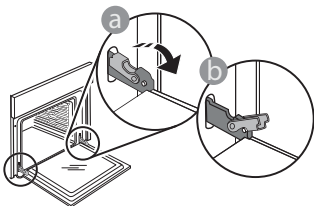
When using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



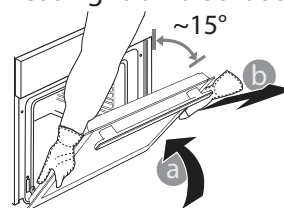
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

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.

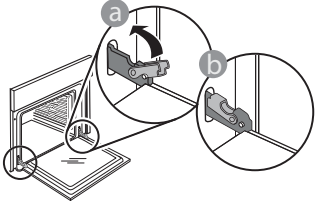


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

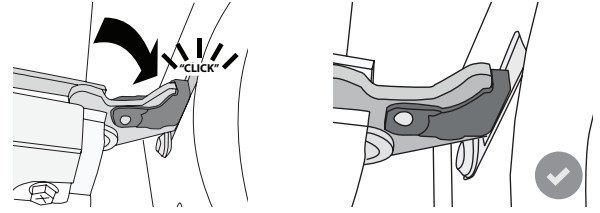


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- 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.



- 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.

WIFI FAQs

WiFi not available in Russia

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address?

Press then tap WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the Hotpoint-Ariston Home Net app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud.

The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my Hotpoint-Ariston account but keep my appliances connected?










You can create a new account, but remember to

remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do?

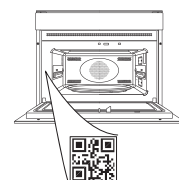
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.
Steam leaves the drawer during cooking.	Low water level in the tank.	Add a glass of drinking water.

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

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





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

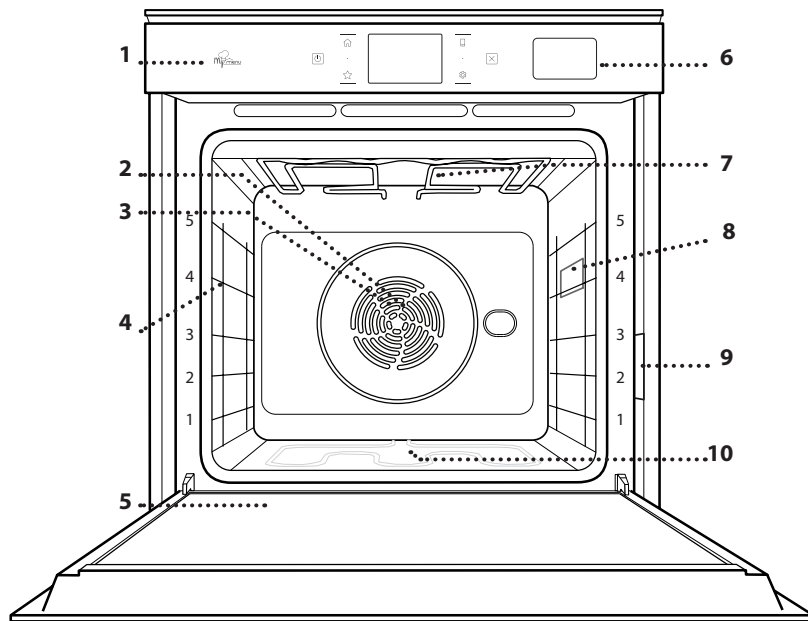
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



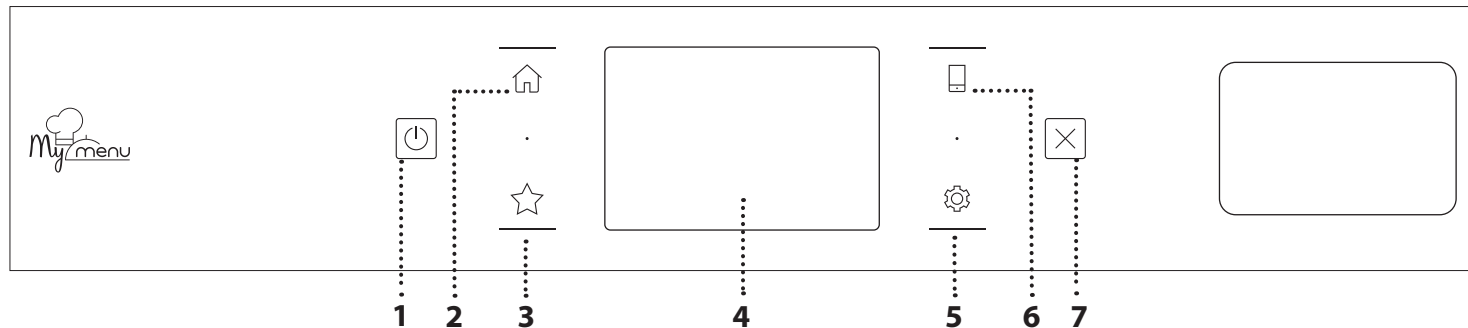
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. CONTROLLO REMOTO

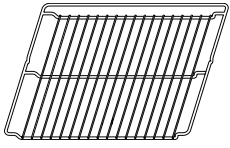
Per abilitare l'uso dell'app Hotpoint-Ariston Home Net.

7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

ACCESSORI

GRIGLIA



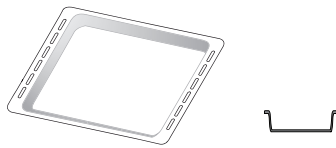
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



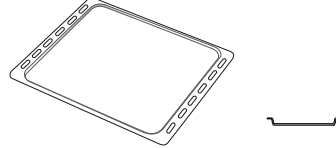
Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura**.

LECCARDA



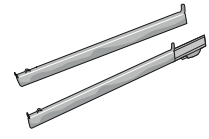
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

** Usare solo per la funzione STEAM (Vapore).

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

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

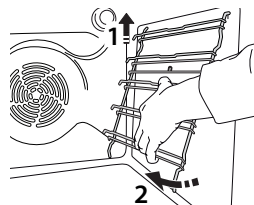
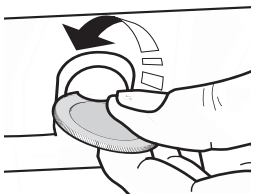
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

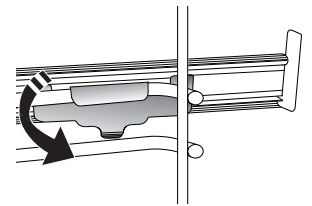
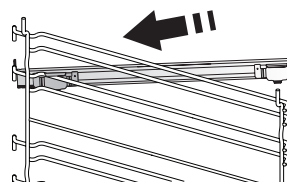
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **MULTIFLOW FUNCTIONS (FUNZIONI MULTIFLOW)**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **VAPORE**
 - » **100% VAPORE**
Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.
 - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

FUNZIONI SPECIALI


- » **SCONGELARE**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
- » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
- » **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- » **PIATTI PRONTI**
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscela per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- » **MAXI COOKING**
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- » **ECO TERMOVENTILATO**
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **MY FROZEN FOOD**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.




MY MENU

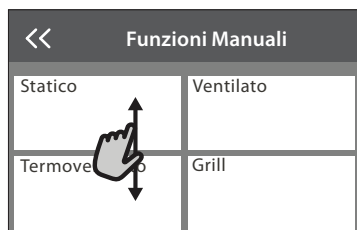
- Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH

 **Per selezionare o confermare:**
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



 **Per scorrere lungo un menu o un elenco:**
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



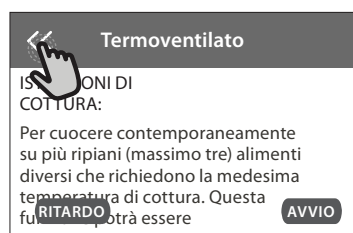
Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".




Per tornare alla schermata precedente:

Toccare < .



PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzionalità Hotpoint-Ariston Home Net permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app Hotpoint-Ariston Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Hotpoint-Ariston Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app Hotpoint-Ariston Home Net può essere scaricata dall'App Store o da Google Play.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier). È possibile trovare il codice univoco e il numero sulla targhetta di identificazione applicata al prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti. Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.


3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo. Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.
- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MY MENU

Le funzioni My Menu permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "MY MENU ALIMENTI" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "MY MENU OCCASIONI SPECIALI".


- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATE" per dare inizio al tempo di attesa.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.


Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: La temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

6. PRERISCALDAMENTO


Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

Inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita del preriscaldamento

per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni My Menu prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.



Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.


Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:


- Toccare l'icona ★ sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti". Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO



Per abilitare l'uso dell'app Hotpoint-Ariston Home Net.

TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

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

- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.

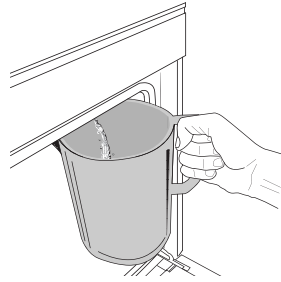
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

SCARICO ACQUA

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

Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato



nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo

di scarico toccando INDIETRO o STOP sul display (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

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

DECALCIFICAZIONE

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

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

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

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

La durata media della funzione completa è di circa 185 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

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

» **FASE 1.1: SCARICO (fino a 3 min.)**

Se il serbatoio non è vuoto, la fase di svuotamento deve essere

eseguita prima di iniziare il processo di decalcificazione

vero e proprio. In questo caso, procedere con l'operazione di drenaggio

come descritto nel paragrafo dedicato allo scarico.

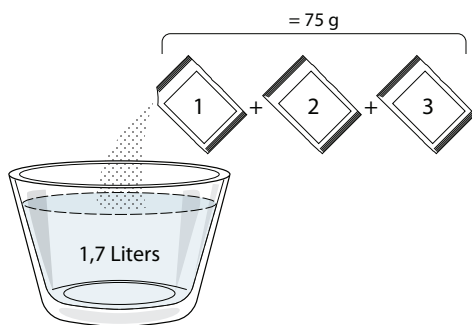
Invece, se il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passerà automaticamente alla FASE 1.2.

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

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 1.2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)**

Quando il display chiederà di preparare la soluzione, procedere aggiungendo 3 sacchetti (corrispondenti a 75 g) del decalcificante specifico per forni WPRO* in 1,7 litri di acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere **START** per avviare il processo di decalcificazione principale.

Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» **FASE DI SCARICO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (Posizionare un contenitore sotto il foro di scarico dell'acqua), procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 2.1: RIEMPIMENTO DELL'ACQUA**

Per pulire il serbatoio e il circuito del vapore, è necessario eseguire il ciclo di risciacquo.

Quando il display mostra <REFILL THE TANK> (Riempire il serbatoio), versare acqua potabile nel cassetto, finché il display mostra <TANK REFILLED> (Serbatoio riempito).

» **FASE 2.2: RISCIAQUO (~65 min.)**

Il sistema è ora pronto per iniziare il processo di risciacquo

finale, premere **START** per iniziare.

» **FASE 2.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)**

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

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

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

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



SILENZIOSO


Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI
























































































Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	
		-	160	30 - 50	
		-	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	
		-	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti / Pasta frolla		-	150	20 - 40	
		-	140	30 - 50	
		-	140	30 - 50	 
		-	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		-	170	20 - 40	
		-	150	30 - 50	
		-	150	30 - 50	 
		-	150	40 - 60	  
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	
		-	180 - 190	35 - 45	 
		-	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		-	90	110 - 150	
		-	90	130 - 150	 
		-	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		-	190 - 250	15 - 50	
		-	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		-	250	10 - 15	
		-	250	10 - 20	 
		-	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		-	180 - 190	45 - 55	
		-	180 - 190	45 - 60	 
		-	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu

Eco
Termovenilato

Hotpoint

ARISTON

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

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra
dolci o teglia
su griglia



Leccarda / Teglia





















Leccarda con
500 ml di acqua



Teglia per cottura a
vapore

100% VAPORE

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori	
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80	 2	 1
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40	 2	 1
Verdure surgelate	-	100	20 - 40	 2	 1
Pesce intero	-	90	40 - 50	 2	 1
Filetti di pesce	-	90	20 - 30	 2	 1
Filetti di pollo	-	100	15 - 50	 2	 1
Uova	-	100	10 - 30	 2	 1
Frutta (intera)	-	100	15 - 45	 2	 1
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30	 2	 1

Selezionare la funzione Pure Steam (Vapore puro) dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario riempire il serbatoio dell'acqua prima di eseguire il ciclo.

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra
dolci o teglia
su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acquaTeglia per cottura a
vapore

TERMOVENTILATO + VAPORE

Ricetta	Livello del vapore	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	-	140 - 150	35 - 55	
	BASSO	-	140	30 - 50	
	BASSO	-	140	40 - 60	
Tortine / Muffin	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	
	BASSO	-	150	30 - 50	
	BASSO	-	150	40 - 60	
Torte lievitate	BASSO	-	170 - 180	40 - 60	
Torte lievitate	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	-	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	-	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	
Patate arrostate	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	-	160 - 180	60-80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	
Coscio d'agnello	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	
Filetti di pesce	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.



TABELLA DI COTTURA

Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori		
Stufati / pasta al forno	Lasagna fresca	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Lasagna surgelata	500 - 3000 g	-	2 	1 	
Riso e cereali	Riso	Riso bianco	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso rosso	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2 	1
	Semi e cereali	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Miglio	100 - 300 g	-	3 	
		Orzo	100 - 300 g	-	3 	
		Farro	100 - 300 g	-	3 	
Carne	Roast beef	Arrosto	600 - 2000 g	-	3 	
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Maiale arrosto	Arrosto	600 - 2500 g	-	3 	
		Costine	500 - 2000 g	2/3	5 	1
	Pollo arrosto	Intero	600 - 3000 g	-	2 	
		Filetto/petto	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Carne a vapore	Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2 	
		Filetti di tacchino	1 - 5 cm	-	2 	
	Piatti di carne	Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
		Kebab	una griglia	1/2	2 	

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra
dolci o teglia
su griglia



Leccarda / Teglia



Leccarda con
500 ml di acqua



Teglia per cottura a
vapore

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Pesce	Filetti-arrosto	Filetti / tranci di pesce	0.5-2.5	-	5	
		Filetti surgelati	0.5-2.5	-	4	
	Filetti al vapore 🍷	Filetti / tranci di pesce	0.5-2.5	-	3	2
		Filetti surgelati	0.5-2.5	-	3	2
	Frutti di mare grigliati	Capesante	una teglia	-	4	
		Cozze	una teglia	-	4	
		Gamberetti	una teglia	-	4	3
		Gamberi	una teglia	-	4	3
	Frutti di mare/al vapore 🍷	Capesante	500 - 1000 g	-	2	1
		Cozze	500 - 3000 g	-	2	1
		Gamberetti	100 - 1000 g	-	2	1
		Gamberi	500 - 1500 g	-	2	1
		Calamario	100 - 500 g	-	2	1
		Polipo	500 - 2000 g	-	2	1
Verdure	Verdure arrostate	Patate - Fresche	500 - 1500 g	-	3	
		Verdure ripiene	100 - 500 g l'uno	-	3	
		Verdure arrostate	500 - 1500 g	-	3	
	Verdure gratinate	Patate	una teglia	-	3	
		Pomodori	una teglia	-	3	
		Peperoni	una teglia	-	3	
		Broccoli	una teglia	-	3	
		Cavolfiori	una teglia	-	3	
		Altro	una teglia	-	3	
	Verdure fresche a vapore 🍷	Patate intere	50 -500 g l'uno	-	2	1
		Patate piccole / in pezzi	100 -2000 g *	-	2	1
		Piselli	200 - 2500 g	-	2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2	1
		Cavolfiori	200 - 3000 g	-	2	1
Verdure surgelate a vapore 🍷	Piselli 🍷	200 - 3000 g	-	2	1	

* quantità consigliata

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
	Torte salate	800 - 1200 g	-	2 	
Pane	Panini	60 - 150 g l'uno	-	3 	
	Pancarrè	400 - 600 g l'uno	-	2 	
	Pagnotta	700 - 2000 g	-	2 	
	Baguette	200 - 300 g l'uno	-	3 	
Pizza	Sottile	Teglia rotonda	-	2 	
	Spesso	Teglia rotonda	-	2 	
	Lasagna	Livelli 1 - 4	-	2 	
				4 2 5 3 1 	
Torte e dolci	Pan di Spagna	500 - 1200 g	-	2 	
	Paste e torte ripiene	Biscotti	200 - 600 g	-	3
		Croissant (freschi)	una teglia	-	3
		Bigné	una teglia	-	3
		Crostata	400 - 1600 g	-	3
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-	2
	Frutta al vapore	Intero	100 - 400 g l'uno	-	2 1
		A pezzi	500 - 3000 g	-	2 1

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra
dolci o teglia
su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acquaTeglia per cottura a
vapore

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

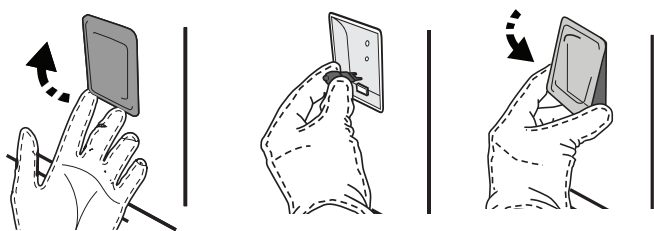
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

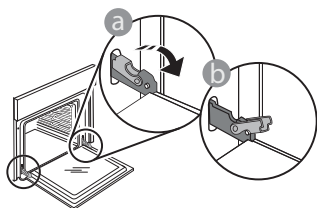
Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.



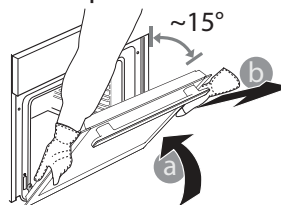
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



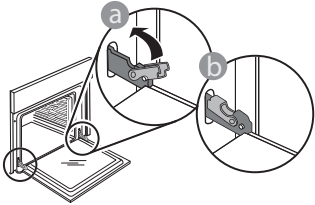
- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

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

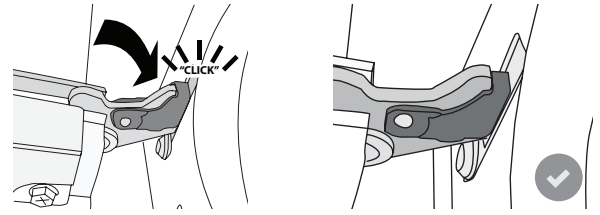


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- 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.



- 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.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

WiFi non disponibile in Russia

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere  e toccare  WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app Hotpoint-Ariston Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Power-line (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.










Si può modificare l'account Hotpoint-Ariston mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

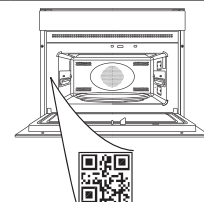
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
Il forno non si riscalda.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le proprietà di configurazione del router sono state modificate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI". Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.
Esce del vapore dal cassetto durante la cottura.	Il livello dell'acqua nel serbatoio è basso.	Aggiungere un bicchiere d'acqua potabile.

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

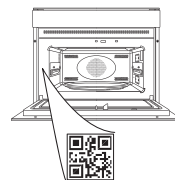
- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.hotpoint.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla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



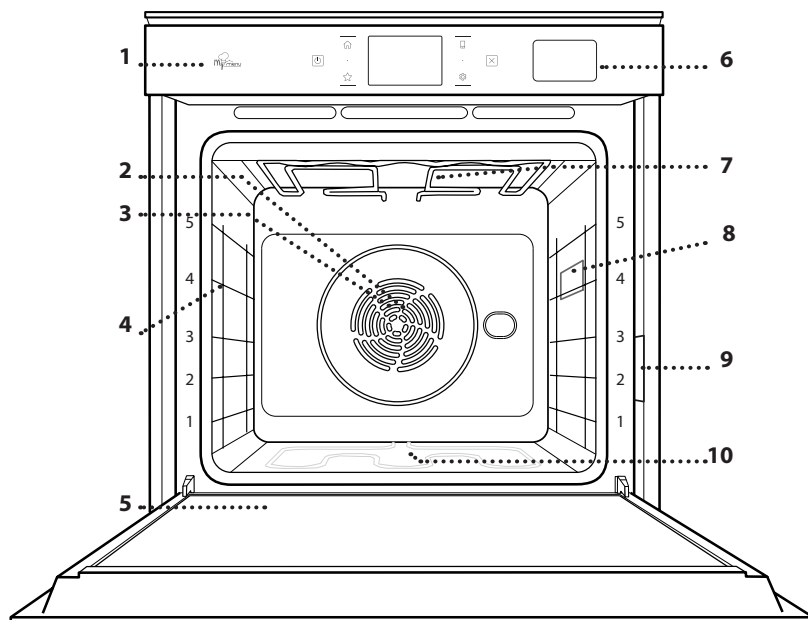
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
HOTPOINT-ARISTON**

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

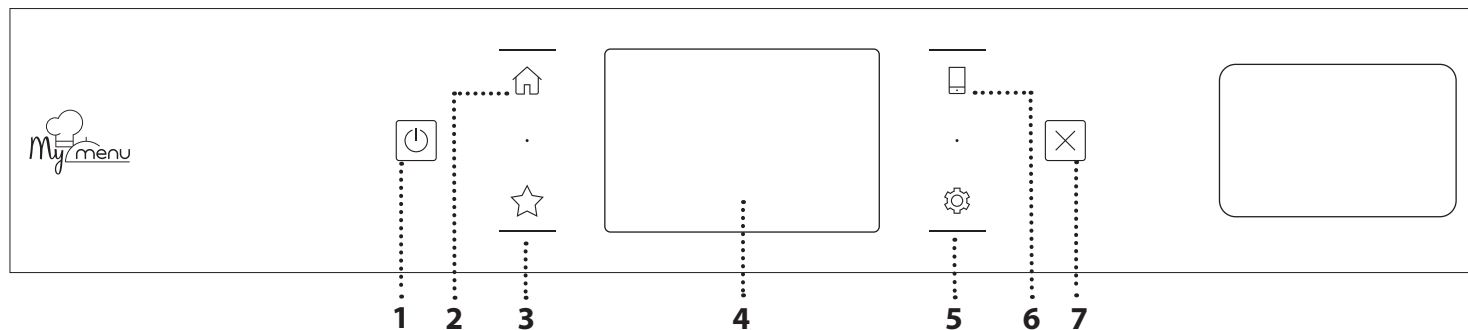
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

5. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

6. CONTROL REMOTO

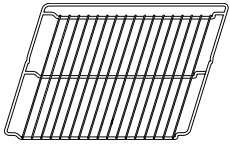
Permite utilizar la app Hotpoint-Ariston Home Net.

7. CANCELAR

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.

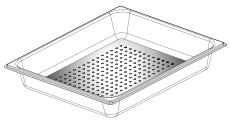
ACCESORIOS

REJILLA



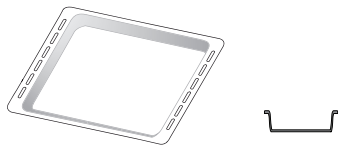
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

BANDEJA VAPOR



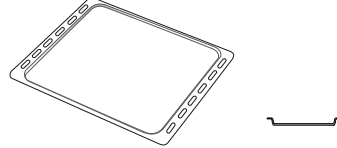
Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Coloque la grasera un nivel por debajo para recoger los jugos de cocción**.

GRASERA



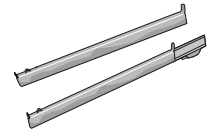
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



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

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

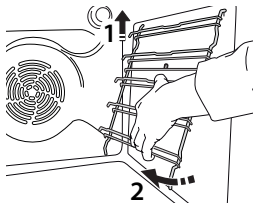
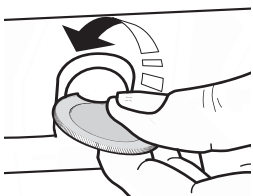
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

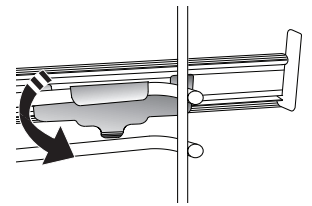
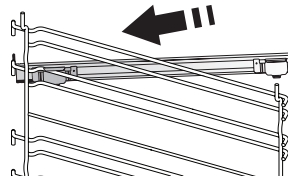
- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

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

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



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

FUNCIONES DE COCCIÓN



FUNCIONES MANUALES

- **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **HORNEAR POR CONVECCIÓN**
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **GRILL**
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **TURBO GRILL**
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**
Para precalentar el horno rápidamente.
- **MULTIFLOW FUNCTIONS (FUNCIONES MULTIFLOW)**
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **VAPOR**
 - » **VAPOR PURO**
Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.
 - » **AIRE FORZADO + VAPOR**
Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.

• FUNCIONES ESPECIALES

- » **DESCONGELAR**
Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
- » **MANTENER CALIENTE**
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
- » **LEUDAR**
Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
- » **COMODIDAD**
Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.
- » **MAXI COOKING**
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
- » **AIRE FORZADO ECO**
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 ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **ALIMENTOS CONGELADOS**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.



MY MENU

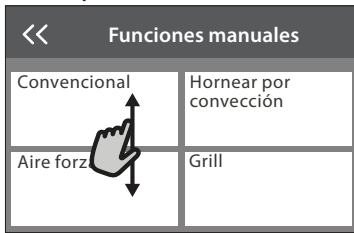
- Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. No es necesario precalentar el horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL

Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



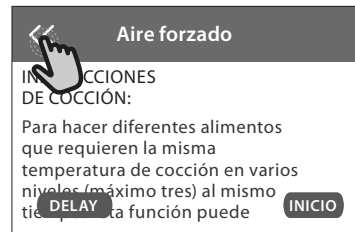
Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».



Para volver a la pantalla anterior:
Toque < .



PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.

Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

La función Hotpoint-Ariston Home Net le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para seguir configurando la conexión.

De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app Hotpoint-Ariston Home Net

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app Hotpoint-Ariston Home Net le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app Hotpoint-Ariston Home Net de App Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (p. ej., el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

5. CALENTAR EL HORNO


Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y My Menu.


- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.

Si la función lo permite, puede pulsar  para activar el precalentamiento.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES MY MENU

Las funciones My Menu le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú «MY MENU FOOD LIST»(Lista de alimentos My Menu) (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú «MY MENU OCASIONES ESPECIALES».


- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.


Para programar una hora de inicio de cocción retardada, la fase de precalentamiento del horno debe estar desactivada: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.


6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar la configuración predeterminada de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Toque el icono  para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas funciones de MY MENU requerirán dar la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.



Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.


- Toque  para guardarla como favorita.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque  para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.


El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse  : las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para ver las listas correspondientes
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: La pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

- Toque ★ en la función.
- Toque «ELIMINAR».

También puede ajustar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse ⚙.
- Seleccione 📄 «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Solo es posible combinar un hueco de tiempo con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse ⚙ para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



HABILITACIÓN REMOTA

Permite utilizar la app Hotpoint-Ariston Home Net.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse ⚙.
- Toque 🕒.

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

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



AUTOLIMPIEZA

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

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

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función.
- Cuando el horno esté frío, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno.
- Toque «INICIO» para activar la función de limpieza.

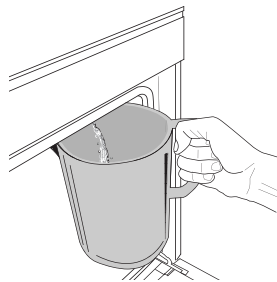
Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el apartado correspondiente.



DRENAJE

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

Una vez seleccionada la función «Drenar», siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en



la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta posición hasta que la operación se haya completado. La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos.

En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje tocando PAUSA en la pantalla (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

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



DESCALCIFICAR

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

El mensaje «CICLO DESCALCIFICACIÓN NECESARIO» se mostrará en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

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

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

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

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 185 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

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

» FASE 1.1: VACIANDO (hasta 3 min)

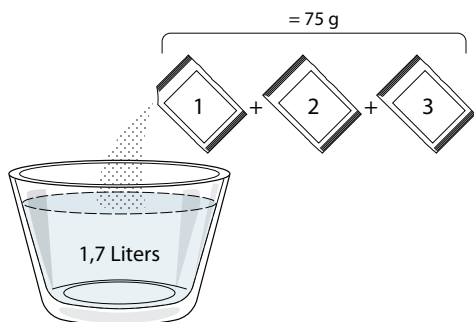
Si el depósito no está vacío, la fase de vaciado debe de llevarse a cabo antes de iniciar el proceso de descalcificación pertinente. En este caso, proceda con el vaciado tal y como se explica en el párrafo dedicado de Vaciar. En su lugar, si el depósito no contiene agua, el aparato pasará automáticamente a la FASE 1.2.

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

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

» FASE 1.2: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)

Cuando la pantalla le pida que prepare la solución, añada 3 sobres (correspondientes a 75 g) de descalcificador especial para hornos WPRO* a 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse **START** para iniciar el proceso de descalcificación principal.

Durante los distintos pasos de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizado cada uno de los pasos, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

» FASE DE VACIADO (hasta 3 min.)

Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

» FASE 2.1: LLENADO DE AGUA

Para limpiar el depósito y el circuito de vapor, debe llevarse a cabo el ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <REFILL THE TANK> (LLENE EL DEPÓSITO), vierta agua potable en el cajón hasta que la pantalla muestre <TANK REFILLED> (DEPÓSITO LLENO).

» FASE 2.2: ACLARADO (~65 min.)

Ahora el sistema estará listo para iniciar el proceso final de aclarado, pulse **START** para empezar.

» FASE 2.3: VACIADO (HASTA 3 MIN.)

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

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

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

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



SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.



BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabático y acceder a Energía.



PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.



WI-FI











































































Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.



INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		—	170	30 - 50	
		—	160	30 - 50	
		—	160	30 - 50	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		—	160 - 200	30 - 85	
		—	160 - 200	35 - 90	 
Galletas / Galletas de pastaflora		—	150	20 - 40	
		—	140	30 - 50	
		—	140	30 - 50	 
		—	135	40 - 60	  
Pastelitos / Magdalenas		—	170	20 - 40	
		—	150	30 - 50	
		—	150	30 - 50	 
		—	150	40 - 60	  
Lionesas		—	180 - 200	30 - 40	
		—	180 - 190	35 - 45	 
		—	180 - 190	35 - 45 *	  
Merengues		—	90	110 - 150	
		—	90	130 - 150	 
		—	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pan / Focaccia		—	190 - 250	15 - 50	
		—	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (fina, gruesa, focaccia)		—	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelada		—	250	10 - 15	
		—	250	10 - 20	 
		—	220 - 240	15 - 30	  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		—	180 - 190	45 - 55	
		—	180 - 190	45 - 60	 
		—	180 - 190	45 - 70 *	  
Volovanes / Canapés de hojaldre		—	190 - 200	20 - 30	
		—	180 - 190	20 - 40	 
		—	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNCIONES



Convencional



Aire forzado



Hornear por convección



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Menú Multiflow



Aire Forzado Eco

Hotpoint

ARISTON

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

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

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

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

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera





















Grasera con 500 ml de agua



Bandeja Vapor


VAPOR PURO


Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios	
Verduras frescas (enteras)	-	100	30 - 80	 2	 1
Verduras frescas (piezas)	-	100	15 - 40	 2	 1
Verduras congeladas	-	100	20 - 40	 2	 1
Pescado entero	-	90	40 - 50	 2	 1
Filetes pescado	-	90	20 - 30	 2	 1
Filetes de pollo	-	100	15 - 50	 2	 1
Huevos	-	100	10 - 30	 2	 1
Frutas (Entera)	-	100	15 - 45	 2	 1
Frutas (Piezas)	-	100	10 - 30	 2	 1

Seleccione la función Pure Steam (Vapor puro) del menú de funciones manual. Establezca el tiempo y la temperatura de cocción. Es posible que deba llenar el depósito de agua antes de iniciar el ciclo.


ACCESORIOS


Rejilla


Bandeja de horno o molde sobre rejilla


Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


Grasera / Bandeja pastelera


Grasera con 500 ml de agua


Bandeja Vapor

AIRE FORZADO + VAPOR

Receta	Nivel de vapor	Pre calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Galletas de pastaflora / Galletas	BAJO	-	140 - 150	35 - 55	3
	BAJO	-	140	30 - 50	4 1
	BAJO	-	140	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	3
	BAJO	-	150	30 - 50	4 1
	BAJO	-	150	40 - 60	5 3 1
Tartas esponjosas	BAJO	-	170 - 180	40 - 60	2
Bizcochos	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAJO	-	200 - 220	20 - 40	3
Barra de pan	BAJO	-	170 - 180	70 - 100	3
Panecillo	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	3
Patatas asadas	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	-	160 - 180	60 - 80	3
Asado de carne de res poco hecho (1 kg)	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Asado de carne de res poco hecho (2 kg)	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Pierna de cordero	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filete de pescado	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar, temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas para horno metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.



TABLA DE COCCIÓN

Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios		
Estofados/Pasta al horno	Lasaña fresca	500- 3000 g	-	2 	1 	
	Lasaña congelada	500- 3000 g	-	2 	1 	
Arroz y cereales	Arroz	Arroz blanco	100-500 g	-	2 	1
		Arroz integral	100-500 g	-	2 	1
		Arroz integral	100-500 g	-	2 	1
	Semillas y cereales	Quinoa	100- 300 g	-	2 	
		Mijo	100- 300 g	-	3 	
		Cebada	100- 300 g	-	3 	
		Espelta	100- 300 g	-	3 	
Carnes	Asado de carne de res	Asado	600- 2000 g	-	3 	
		Hamburguesa	1,5-3 cm	3/5	5 	
	Asado de cerdo	Asado	600- 2500 g	-	3 	
		Costillas	500- 2000 g	2/3	5 	1
	Pollo asado	Entero	600- 3000 g	-	2 	
		Filete / pechuga	1-5 cm	2/3	5 	
	Carne al vapor	Filetes de pollo	1-5 cm	-	2 	
		Filetes de pavo	1-5 cm	-	2 	
	Platos carne	Embutidos y salchichas vienasas	1,5-4 cm	2/3	5 	
		Kebab	una rejilla	1/2	2 	

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



Bandeja Vapor

Hotpoint

ARISTON

	Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios	
Pescado	Filetes asados	Filetes de pescado/ porciones	0.5-2.5	-	5	
		Filetes congelados	0.5-2.5	-	4	
	Filetes al vapor 🍷	Filetes de pescado/ porciones	0.5-2.5	-	3	2
		Filetes congelados	0.5-2.5	-	3	2
	Mariscos a la parrilla	Vieiras	una bandeja	-	4	
		Mejillones	una bandeja	-	4	
		Camarones	una bandeja	-	4	3
		Langostinos	una bandeja	-	4	3
	Mariscos/Al vapor 🍷	Vieiras	500-1000g	-	2	1
		Mejillones	500-3000g	-	2	1
		Camarones	100-1000g	-	2	1
		Langostinos	500-1500g	-	2	1
		Calamar	100-500 g	-	2	1
		Pulpo	500- 2000 g	-	2	1
	Verduras	Verduras asadas	Papas - Frescas	500- 1500 g	-	3
Hortalizas rellenas			100-500 g cada una	-	3	
Verduras asadas			500- 1500 g	-	3	
Verduras gratinadas		Papas	una bandeja	-	3	
		Tomates	una bandeja	-	3	
		Pimientos	una bandeja	-	3	
		Brócoli	una bandeja	-	3	
		Coliflor	una bandeja	-	3	
		Otros	una bandeja	-	3	
Verduras frescas al vapor 🍷		Papas enteras	50 -500 cada una	-	2	1
		Papas pequeñas / piezas	100-2000 g *	-	2	1
		Arvejas	200-2500g	-	2	1
		Brócoli	200-3000g	-	2	1
		Coliflor	200-3000g	-	2	1
Verduras congeladas al vapor 🍷		Arvejas 🍷	200- 3000 g	-	2	1

* cantidad recomendada

Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios	
	Tartas saladas	800- 1200 g	-	2 	
Pan	Panecillos	60-150 g cada una	-	3 	
	Barra de pan de molde Pan de sándwich en molde	400-600 g cada uno	-	2 	
	Pan grande	700- 2000 g	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 cada una	-	3 	
Pizza	Fina	bandeja redonda	-	2 	
	Gruesa	bandeja redonda	-	2 	
	Congelado	1 - 4 capas	-	2 	
				4 2 5 3 1 5 3 2 1 	
Repostería	Bizcocho en molde	500-1200 g	-	2 	
	Pasteles y tartas rellenas	Galletas	200-600 g	-	3
		Medialunas frescas	una bandeja	-	3
		Pasta choux	una bandeja	-	3
		Tarta en molde	400- 1600 g	-	3
		Strudel	400- 1600 g	-	3
		Tarta rellena de frutas	500- 2000 g	-	2
	Frutas al vapor	Entero	100-400g cada uno	-	2 1
		Piezas	500-3000g	-	2 1

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



Bandeja Vapor

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

- Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

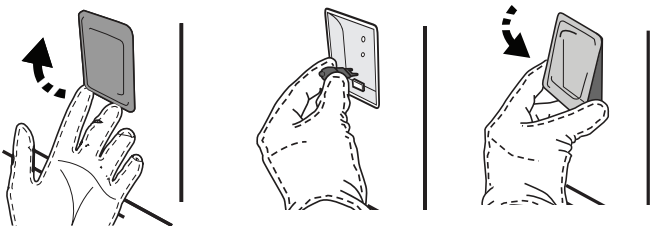
- Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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

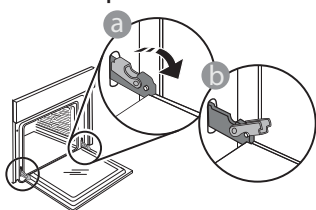
Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro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

Al utilizar 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.



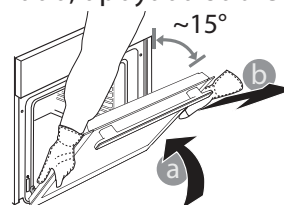
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



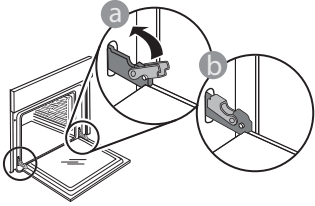
- Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa.

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.

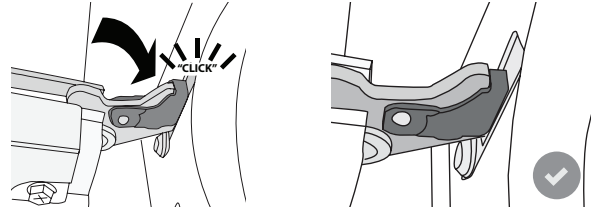


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

- 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 están en la posición correcta.



- 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.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

WiFi no disponible en Rusia

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse y toque WiFi o busque en su aparato: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app Hotpoint-Ariston Home Net para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible.

Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

¿Qué puedo hacer si aparece en la pantalla o si el horno no puede mantener una conexión estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del operador.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA, WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo.

Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.










¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Hotpoint-Ariston manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

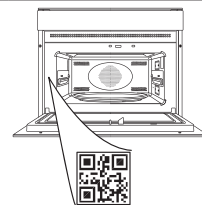
Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F". Pulse  , toque  y seleccione «Factory Reset». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Para cambiarlo, pulse  , seleccione  «Más modos» y seleccione «Energía».
El horno no se calienta.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Las propiedades de configuración del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Verifique que el router WiFi esté conectado a Internet. Verifique que potencia de la señal de WiFi cerca del aparato sea buena. Pruebe reiniciando el router. Consulte el párrafo «Consultas frecuentes sobre Wi-Fi» Si las propiedades de su red inalámbrica doméstica han cambiado, realice una conexión a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	La habilitación remota no está permitida en su país.	Verifique antes de comprar el producto si su país permite el control remoto de aparatos electrónicos.
Durante la cocción saldrá vapor del cajón.	Nivel de agua bajo en el depósito.	Añada un vaso de agua potable.

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

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

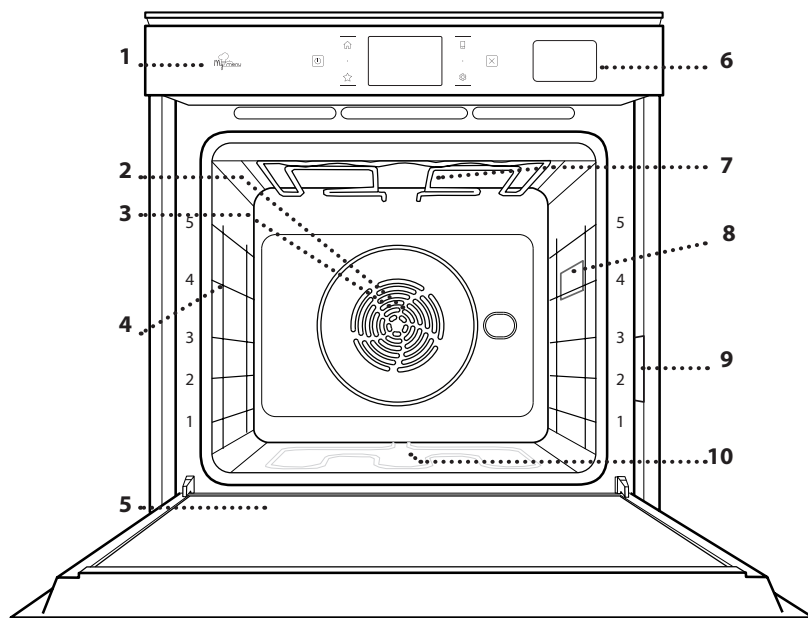



**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
HOTPOINT-ARISTON**

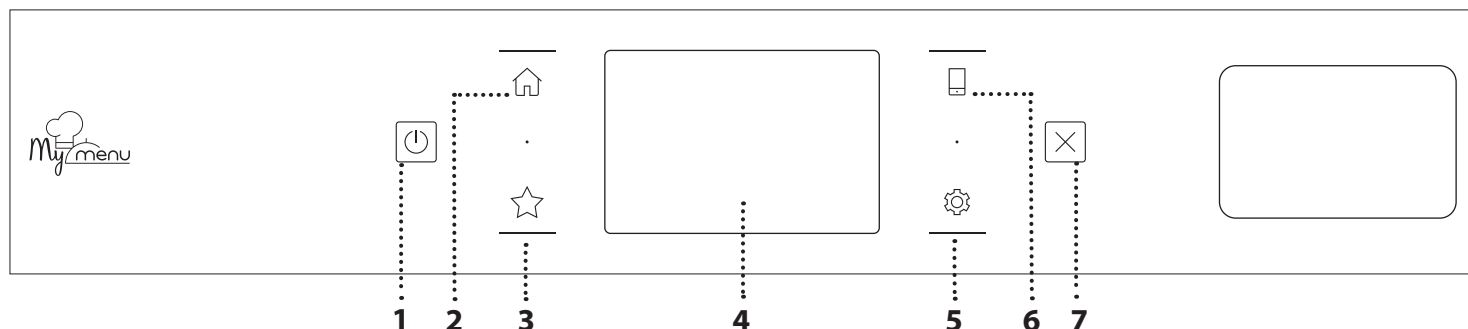
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.hotpoint.eu/register

**SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII**


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI


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

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ
5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

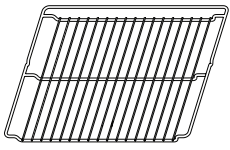
Pentru a activa utilizarea aplicației Hotpoint-Ariston Home Net.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

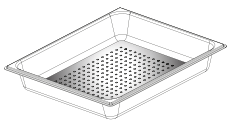
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



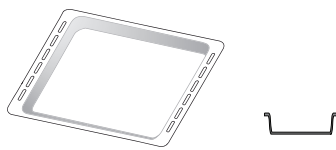
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



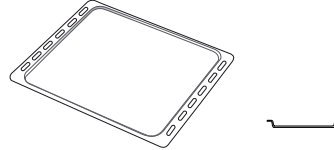
Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați pe nivelul inferior tava de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării**.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



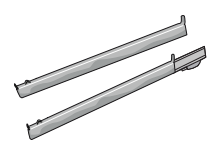
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

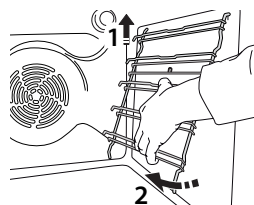
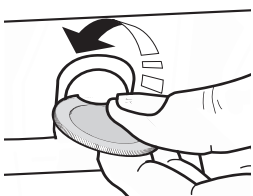
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: 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.



* Disponibil numai la anumite modele

** A se utiliza numai pentru funcția Steam (Aburi).

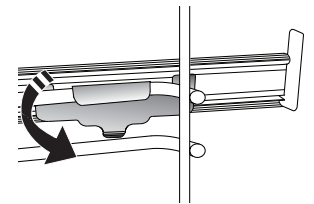
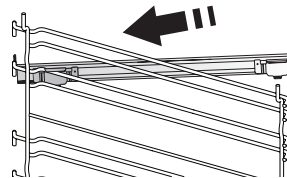
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

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



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

FUNȚII DE PREPARARE



FUNȚII MANUALE

- **CONVENȚIONAL**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **COACERE PRIN CONVECȚIE**
Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **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.
- **GRILL**
Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cărnașilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **GRILL TURBO**
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **MULTIFLOW FUNCTIONS (FUNȚII MULTIFLOW)**
Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.
- **ABURI**
 - » **ABUR PUR**
Pentru gătitul preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor.
 - » **AER FORȚAT + ABURI**
Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.
- **FUNȚII SPECIALE**
 - » **DECONGELARE**
Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
 - » **MENȚINERE LA CALD**
Pentru a menține calde și crisp alimentele proaspăt gătite.
 - » **CREȘTERE**
Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
 - » **CONFORTABIL**
Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.
 - » **MAXI COOKING**
Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.
 - » **AER FORȚAT ECO**
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
- **MY FROZEN FOOD**
Funcția selectează automat temperatura ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

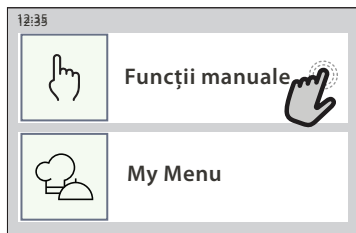
MY MENU

Acestea permit gătitul complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

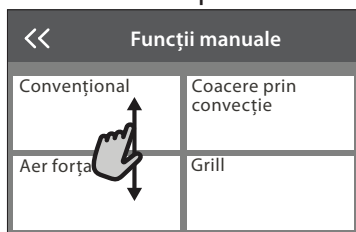
Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL

Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



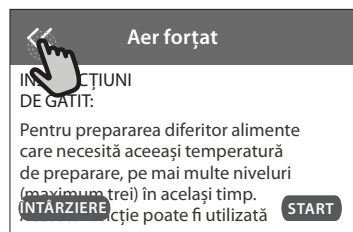
Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.



Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți < .



PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica Hotpoint-Ariston Home Net vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeți „SETAȚI ACUM” pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația Hotpoint-Ariston Home Net

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația Hotpoint-Ariston Home Net vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația Hotpoint-Ariston Home Net din App Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance Identifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea „Căutare rețea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).


3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și My Menu.


- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.

Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

5. 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.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAȚI FUNCȚIILE MY MENU

Funcțiile My Menu vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „LISTĂ ALIMENTE MY MENU” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „OCAZII SPECIALE MY MENU”.


- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.


Pentru a programa o oră de începere întârziată a procesului de preparare, etapa de preîncălzire a cuptorului trebuie să fie dezactivată: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

- Apăsăți  pentru a opri funcția activă în orice moment.


6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit efectuarea manuală a acestei setări.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții MY MENU vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.



Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.


- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți  pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.


Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți  pentru a o salva ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente
- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR



Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.

- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările. Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:


- Atingeți ★ aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

10. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ



Pentru a activa utilizarea aplicației Hotpoint-Ariston Home Net.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apăsa sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

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

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

AUTO-CURĂȚARE

Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

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

- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Atunci când cuptorul este rece, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția de curățare.

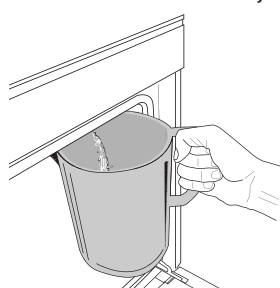
După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în secțiunea relevantă.



SCURGERE

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

Odată selectată funcția „Evacuare”, urmați acțiunile indicate: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub



duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare atingând tasta PAUZĂ de pe afișaj (de exemplu, în cazul în care cana este deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

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

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



DECALCIFIERE

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

Pe afișaj va apărea mesajul „ESTE NECESAR UN CICLU DE DECALCIFIERE” pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate. Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

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

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 185 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

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

» **FAZA 1.1: EVACUAREA APEI (până la 3 min.)**

Dacă rezervorul nu este gol, etapa de evacuare a apei trebuie

să fie efectuată înainte de începerea procesului propriu-zis de

decalcifiere. În acest caz, vă rugăm să continuați cu golirea

rezervorului conform descrierii de la paragraful Evacuare.

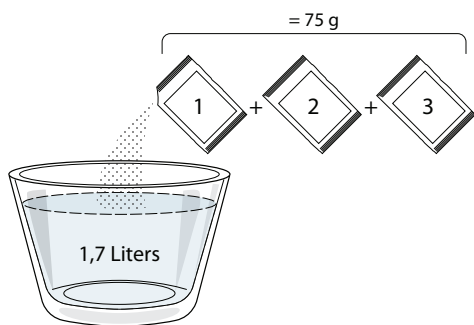
În schimb, dacă rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la FAZA 1.2.

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

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

» **FAZA 1.2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)**

Atunci când afișajul vă va solicita să preparați soluția, faceți acest lucru adăugând 3 pachetele (echivalentul a 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe **START** pentru a începe procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea etapelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei etape, va fi emis un feedback acustic, iar pe afișaj vor apărea instrucțiuni privind trecerea la faza următoare.

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

Când pe afișaj apare mesajul „AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI”, efectuați operațiunea de evacuare a apei conform descrierii de la paragraful Evacuarea apei aferent.

» **FAZA 2.1: REUMPLEREA CU APĂ**

Pentru curățarea rezervorului și circuitului de aburi, trebuie derulat ciclul de clătire.

Atunci când pe afișaj apare mesajul „REUMPLEȚI REZERVORUL”, turnați apă potabilă în sertar până când pe afișaj apare mesajul „REZERVOR REUMPLUT”.

» **FAZA 2.2: CLĂTIRE (~65 min.)**

Sistemul este acum pregătit pentru a porni procesul final de

clătire; pentru a-l porni, apăsați pe **START**.

» **FAZA 2.3: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)**

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

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

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.



FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsați în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.



ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabat și pentru a accesa opțiunea Putere.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.



WI-FI





















































































Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.



INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat

Coacere prin
convecție

Grill



Grill Turbo



Maxi Cooking



Meniu Multiflow



Aer forțat Eco

Hotpoint

ARISTON

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

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

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



















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

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

Tavă de preparare la aburi

ABUR PUR

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Temp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii	
Legume proaspete (întregi)	—	100	30 - 80	2 	1 
Legume proaspete (bucăți)	—	100	15 - 40	2 	1 
Legume congelate	—	100	20 - 40	2 	1 
Pește întreg	—	90	40 - 50	2 	1 
Pește file	—	90	20 - 30	2 	1 
Fileuri de pui	—	100	15 - 50	2 	1 
Ouă	—	100	10 - 30	2 	1 
Fructe (întregi)	—	100	15 - 45	2 	1 
Fructe (bucăți)	—	100	10 - 30	2 	1 

Selectați funcția Pure Steam (Aburi puri) din meniul cu funcții manuale. Setări temperatura de preparare și durata. Ar putea fi necesar să reumpleți rezervorul de apă înainte de a activa acest ciclu.


ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



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



Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă



Tavă de preparare la aburi

AER FORȚAT + ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Biscuiți fragezi / Fursecuri	REDUS	—	140 - 150	35 - 55	3
	REDUS	—	140	30 - 50	4 1
	REDUS	—	140	40 - 60	5 3 1
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	3
	REDUS	—	150	30 - 50	4 1
	REDUS	—	150	40 - 60	5 3 1
Torturi dospite	REDUS	—	170 - 180	40 - 60	2
Pandișpanuri	REDUS	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	REDUS	—	200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	REDUS	—	170 - 180	70 - 100	3
Pâine mică	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	3
Baghetă	REDUS	—	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copti	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	—	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	160 - 180	60-80	3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	—	200 - 220	40 - 50	3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	—	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	MEDIU	—	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	—	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / bibilică / rață 1 - 1,5 kg	MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui / bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	RIDICAT	—	180 - 200	15 - 30	3

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesoriile și nivelul sugerat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesoriile utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și țevi de prăjitură și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesoriile Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii		
Cratițe/Paste la cuptor	Lasagna proaspătă	500 - 3000 g	—	2 	1 	
	Lasagna congelată	500 - 3000 g	—	2 	1 	
Orez și cereale	Orez 🍲	Orez alb	100 - 500 g	—	2 	1
		Orez brun	100 - 500 g	—	2 	1
		Orez cu bobul întreg	100 - 500 g	—	2 	1
	Semințe și cereale 🍲	Quinoa	100 - 300 g	—	2 	
		Mei	100 - 300 g	—	3 	
		Orz	100 - 300 g	—	3 	
		Alac	100 - 300 g	—	3 	
Carne	Friptură de vită la cuptor	Friptură	600 - 2000 g	—	3 	
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Friptură de porc la cuptor	Friptură	600 - 2500 g	—	3 	
		Coaste	500 - 2000 g	2/3	5 	1
	Friptură de pui la cuptor	Întreg	600 - 3000 g	—	2 	
		File / Piept	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Carne la abur 🍲	Fileuri de pui	1 - 5 cm	—	2 	
		File de curcan	1 - 5 cm	—	2 	
	Mâncăruri cu carne	Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
		Kebab	un grătar	1/2	2 	

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

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

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

Tavă de preparare la aburi

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii		
Pește	Fileuri-fripte	Fileuri/medalioane de pește	0,5-2,5	—	5	
		Fileuri congelate	0,5-2,5	—	4	
	Fileuri la abur ☁	Fileuri/medalioane de pește	0,5-2,5	—	3	2
		Fileuri congelate	0,5-2,5	—	3	2
	Crustacee la grătar	Scoici	o tavă	—	4	
		Midii	o tavă	—	4	
		Creveți	o tavă	—	4	3
		Creveți roz	o tavă	—	4	3
	Crustacee/la aburi ☁	Scoici	500-1000 g	—	2	1
		Midii	500-3000 g	—	2	1
		Creveți	100-1000 g	—	2	1
		Creveți roz	500-1500 g	—	2	1
		Calamar	100 - 500 g	—	2	1
		Caracatiță	500 - 2000 g	—	2	1
Legume	Legume la cuptor	Cartofi - proaspeți	500 - 1500 g	—	3	
		Legume umplute	100 - 500 g fiecare	—	3	
		Legume la cuptor	500 - 1500 g	—	3	
	Legume gratinate	Cartofi	o tavă	—	3	
		Roșii	o tavă	—	3	
		Ardei	o tavă	—	3	
		Broccoli	o tavă	—	3	
		Conopidă	o tavă	—	3	
		Altele	o tavă	—	3	
	Legume proaspete preparate la aburi ☁	Cartofi întregi	50 -500 g fiecare	—	2	1
		Cartofi / bucăți mici	100 -2000 g *	—	2	1
		Mazăre	200-2500 g	—	2	1
		Broccoli	200-3000 g	—	2	1
		Conopidă	200-3000 g	—	2	1
Legume congelate la aburi ☁	Mazăre ☁	200 - 3000 g	—	2	1	

* cantitate recomandată

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesori	
Prăjituri sărate		800 - 1200 g	—	2 	
Pâine	Chifle	60 - 150 g fiecare	—	3 	
	Pâine pentru sandviș în formă	400 - 600 g fiecare	—	2 	
	Pâine mare	700 - 2000 g	—	2 	
	Baghete	200 - 300 g fiecare	—	3 	
Pizza	Subțire	tavă rotundă	—	2 	
	Pufoasă	tavă rotundă	—	2 	
	Congelate	1 - 4 straturi	—	2 	
				4 2 5 3 1 5 3 2 1 	
Prăjituri și produse de patiserie	Pandișpan în formă prăjituri		500 - 1200 g	—	2
	Produse de patiserie și plăcinte umplute	Fursecuri	200 - 600 g	—	3
		Croissante proaspete	o tavă	—	3
		Choux a la creme	o tavă	—	3
		Tartă în formă	400 - 1600 g	—	3
		Ștrudel	400 - 1600 g	—	3
		Plăcintă umplută cu fructe	500 - 2000 g	—	2
	Fructe la aburi	Întreg	100-400 g fiecare	—	2 1
		Bucăți	500-3000 g	—	2 1

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

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

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

Tavă de preparare la aburi

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu. Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării

alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

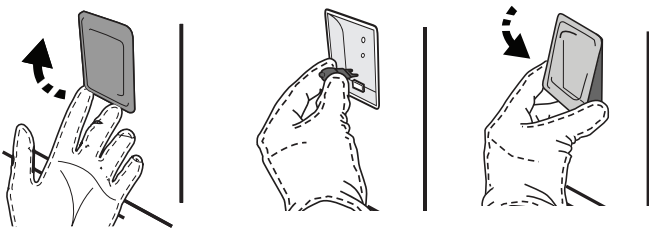
- După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
3. Scoateți capacul becului.
4. Înlocuiți becul.
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
6. Remontați ghidajele pentru grătar.
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

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

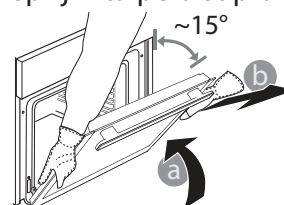
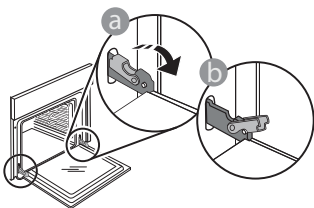
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

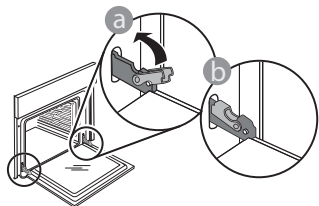
Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



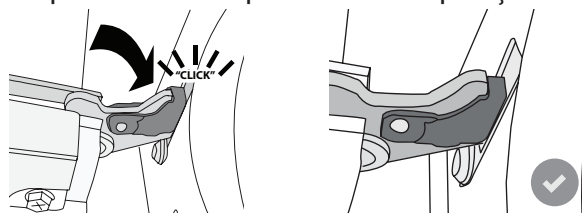
- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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

- 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.



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

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Funcția WIFI indisponibilă în Rusia

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.



Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe , apoi atingeți  WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația Hotpoint-Ariston Home Net, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repeatoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.










Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Hotpoint-Ariston, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi” Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatele electrice.
Aburul păreșește sertarul în timpul preparării.	Nivel scăzut al apei în rezervor.	Adăugați un pahar de apă potabilă.

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

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

