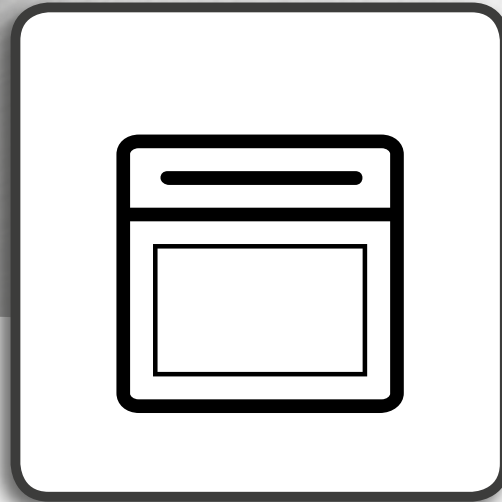


# Hotpoint

ARISTON



## Ghid de utilizare și îngrijire



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



---

**ROMÂNĂ** ..... 3

# ROMÂNĂ

## GHID PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SIGURANȚA, UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA, PRECUM ȘI INSTALAREA



**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON**  
 Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

Index

*Ghid de instalare*

<b>INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA</b> .....	4
<b>DECLARAȚIE DE CONFORMITATE</b> .....	6
<i>Ghid de utilizare și îngrijire</i>	
<b>DESCRIEREA PRODUSULUI</b> .....	7
PANOUL DE COMANDĂ .....	8
DESCRIEREA AFIȘAJULUI .....	8
ACCESORII .....	9
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII .....	9
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR .....	10
MONTAREA ȘINELOR CULISANTE .....	11
UTILIZAREA ROTISORULUI .....	12
FUNCȚII .....	13
UTILIZAREA CUPTORULUI .....	15
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA .....	22
REȚETE TESTATE .....	25
<b>CURĂȚAREA</b> .....	26
<b>CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO</b> .....	27
<b>ÎNTREȚINEREA</b> .....	28
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR .....	31
DATE TEHNICE .....	33
SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE .....	33
<i>Ghid de instalare</i> .....	34

# INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

## IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

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

Păstrați-le la îndemână pentru a le consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna.

Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

## AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

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

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului pirolitic (până când s-a terminat aerisirea încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de mâncare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare.

**AVERTIZARE:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării; copiii cu vârste

mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

**AVERTIZARE:** Evitați să atingeți rezistențele sau suprafața internă - pericol de arsuri.

Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele.

Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.

Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Fiți întotdeauna atenți când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau când adăugați alcool (de ex. rom, coniac, vin) - pericol de incendiu.

Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți rezistențele. La finalizarea procesului de preparare, aveți grijă ca, atunci când deschideți ușa, să lăsați aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în aparat.

Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului.

Dacă se poate utiliza o sondă cu aparatul, folosiți exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

## UTILIZAREA PERMISĂ

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, fiind interzisă utilizarea sa în scop profesional.

Nu utilizați aparatul în aer liber.

Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile, precum doze de aerosoli, nu amplasați și nu utilizați benzină sau alte materiale inflamabile în interiorul sau în apropierea aparatului: Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșală, ar putea lua foc.

**ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

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

## INSTALARE

Instalarea și reparațiile trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu normele locale referitoare la siguranță.

Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.

Efectuarea operațiilor de instalare de către copii este interzisă. Nu lăsați copiii în apropierea aparatului în timpul instalării. Nu lăsați ambalajele (saci din plastic, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor în timpul instalării și după finalizarea acesteia.

Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie făcute de două sau mai multe persoane. Folosiți mănuși de protecție pentru a despacheta și instala aparatul.

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare.

Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată. Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.



După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă.

Nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

Demontați cuptorul de pe suportul din polistiren doar în momentul instalării.

### AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm și aparatul trebuie să fie împământat.

Dacă ștecherul prevăzut nu este adecvat pentru priza dumneavoastră, contactați un tehnician calificat.

Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu unul echivalent.

Cablul de alimentare trebuie înlocuit numai de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu reglementările curente de siguranță. Contactați

un centru de service autorizat. La aparatele cu ștecher montat, dacă ștecherul nu este potrivit pentru priza dvs., contactați un tehnician calificat.

Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare.

Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă a fost deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, dacă nu funcționează corect, sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos. Mențineți cablul la distanță de suprafețele fierbinți.

După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.

Nu atingeți aparatul dacă aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți. Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

În cazul înlocuirii cablului de alimentare, folosiți numai următoarele tipuri:

H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

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

### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

Înainte de orice operație de întreținere, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi.

**AVERTIZARE:** Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita electrocutarea.

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

Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a efectua orice operație de curățare sau întreținere.


În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (pirolitic)

arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite.

Toate accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de activarea funcției pirolitice (inclusiv grătarele laterale).

# RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


## ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

## ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE UZATE

Atunci când eliminați aparatul uzat, faceți-l inutilizabil tăind cablul de alimentare și scoțând ușile și grătarele (dacă intră în dotare), astfel încât copiii să nu poată pătrunde cu ușurință în interior și să rămână blocați.

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile  sau reutilizabile.


Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea și reciclarea

aparater electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs.

Simbolul 

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

## RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind modul de preparare sau în rețeta dumneavoastră.

Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare setate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua să se coacă, chiar și după oprirea cuptorului.

Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumă cu aproximativ 25% mai puțină energie față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de cel puțin 2-3 ori consecutiv). Ciclul standard (PYRO): adecvat pentru curățarea unui cuptor foarte murdar.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat a fost proiectat, construit și distribuit în conformitate cu cerințele directivelor europene:

LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE și RoHS 2011/65/UE.

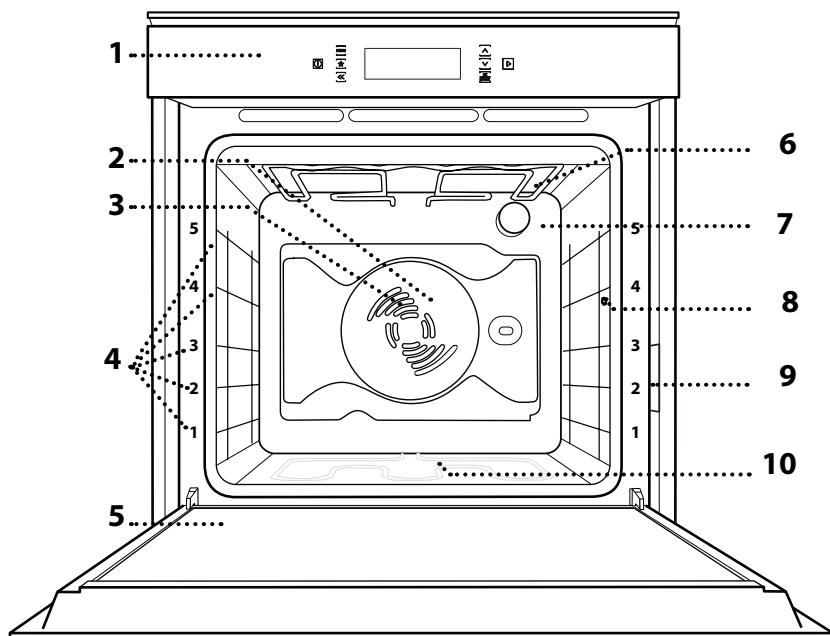
Acest cuptor, care a fost proiectat

pentru a veni în contact cu produse alimentare, este în conformitate cu Regulamentul european nr. 1935/2004/CE.

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de

Regulamentele europene nr. 65/2014 și nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1

# DESCRIEREA PRODUSULUI



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

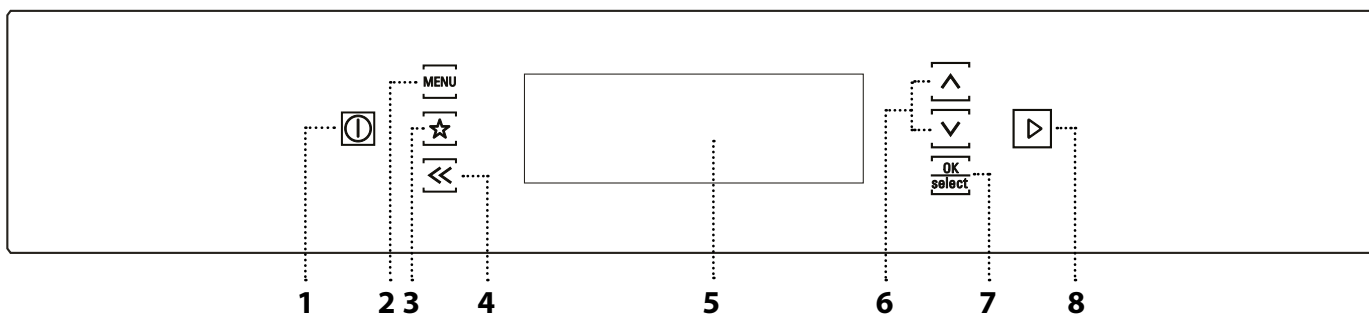
Vă rugăm să rețineți:

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

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

În cazul deschiderii ușii cuptorului în timpul procesului de coacere, rezistențele se dezactivează.

# PANOUL DE COMANDĂ



## 1. ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

## 2. MENU

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

## 3. FAVORITE

Pentru accesarea celor mai frecvent utilizate 10 funcții.

## 4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior.

## 5. AFIȘAJ

Pentru navigarea prin meniuri, deplasarea cursorului și modificarea setărilor.

## 7. OK / SELECTARE

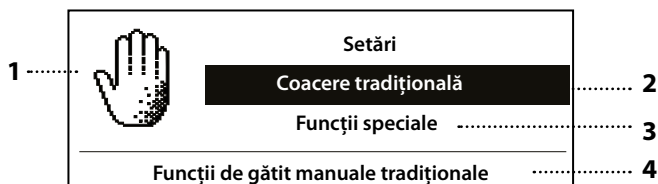
Pentru selectarea funcțiilor și confirmarea setărilor.

## 8. START

Pentru activarea funcției care a fost selectată.

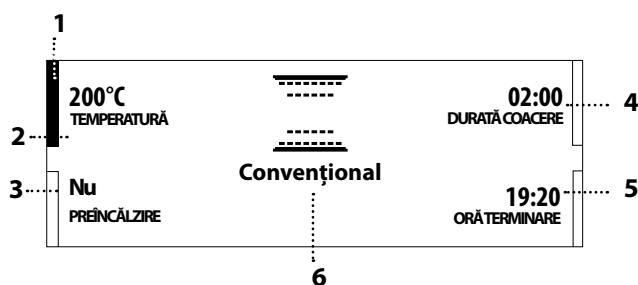
# DESCRIEREA AFIȘAJULUI

## AFIȘARE MENIU



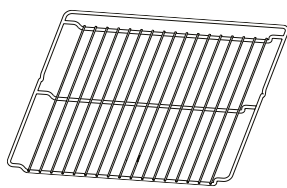
1. Simbol pentru funcția selectată
2. Funcția selectată
3. Alte funcții disponibile
4. Descrierea funcției selectate

## AFIȘARE SETĂRI



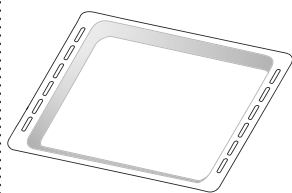
1. Cursor (evidențiază valoarea selectată)
2. Temperatură/putere grill
3. Preîncălzire
4. Durată
5. Ora de finalizare a funcției
6. Numele funcției

## GRĂTAR METALIC



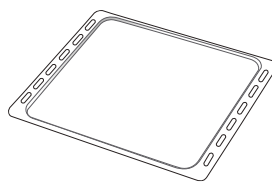
Pentru utilizare la prepararea alimentelor sau ca suport pentru oale, tăvi de copt și alte vase de gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



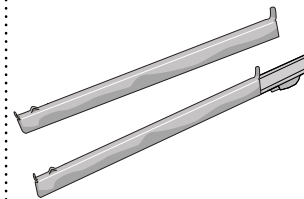
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării atunci când este poziționată sub grătarul metalic.

## TAVĂ DE COPT



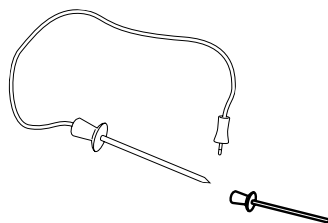
Pentru utilizare la coacerea pâinii și a produselor de patiserie, dar și pentru prepararea cărnii, a peștelui în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE



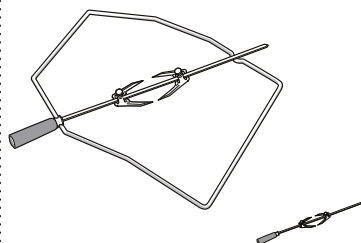
Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

## SONDĂ PT CARNE



Pentru măsurarea temperaturii interne a alimentelor în timpul preparării.

## ROTISOR

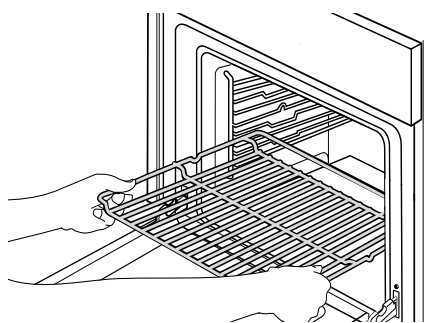


Pentru frigerea uniformă a bucăților mari de carne și de carne de pasăre atunci când este utilizată împreună cu funcția „Turbo Grill”.

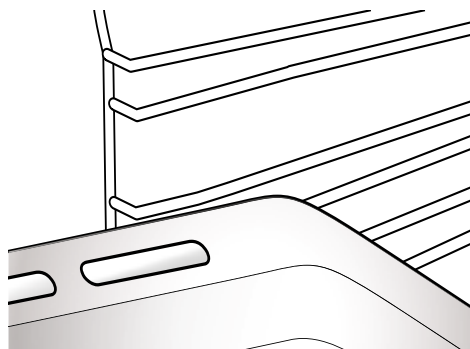
Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

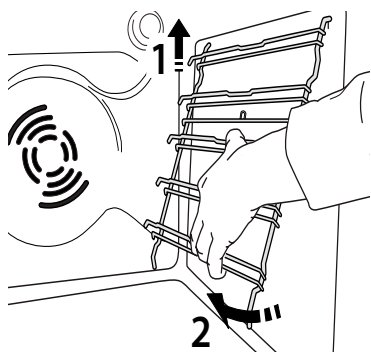


2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

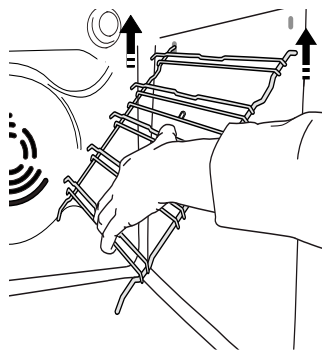


# DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

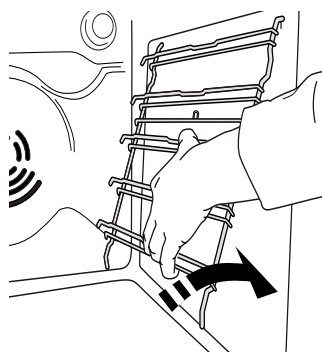
1. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le (1) și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș (2): ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.



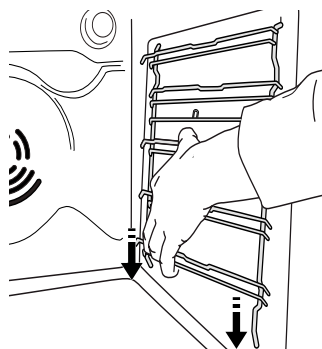
1. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior.



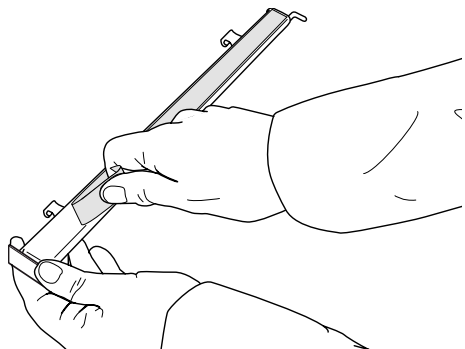
2. Mențineți-le ridicate pe măsură ce le apropiați de compartiment.



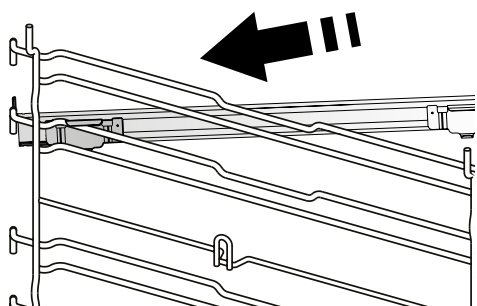
3. Poziționați-le în locașurile inferioare.



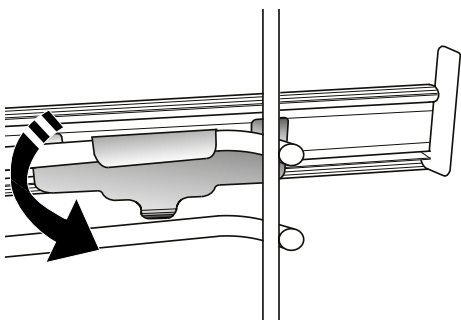
1. Scoateți ghidajele pentru grătar.
2. Scoateți protecția din plastic de pe ghidajele culisante.



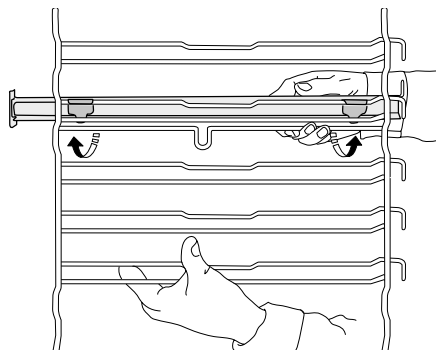
3. Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. (fig. A); coborâți și cealaltă clemă în poziție.



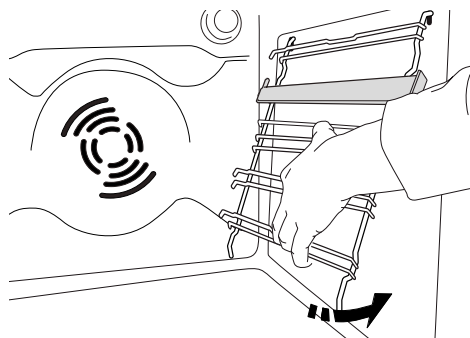
4. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidaj. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber.



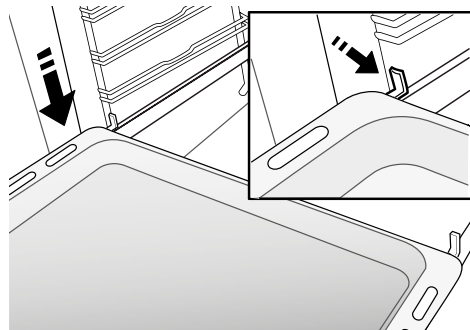
5. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel. Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.



6. Remontați ghidajele pentru grătar.

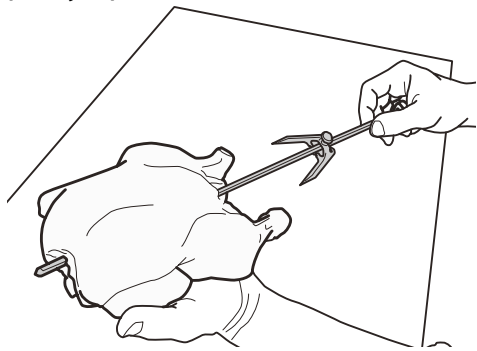


7. Poziționați accesoriile pe ghidajele pentru grătar.

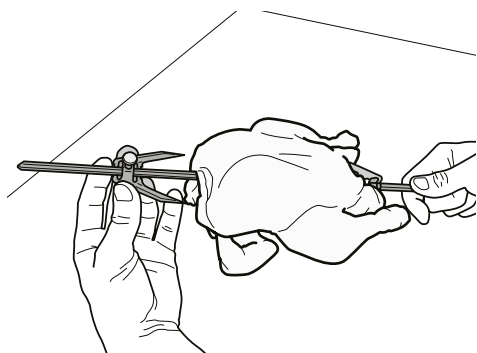


# UTILIZAREA ROTISORULUI

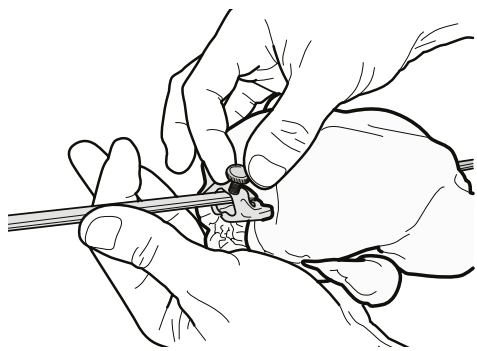
1. Introduceți tija în centrul bucății de carne și culisați-o până când carnea se menține ferm în poziție pe furcă.



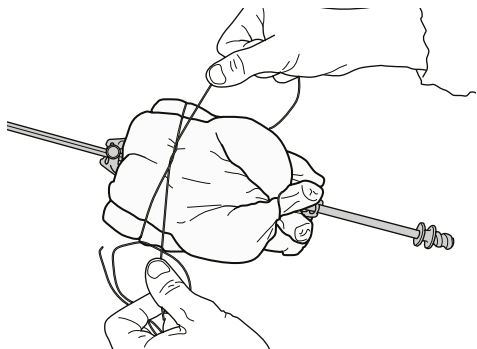
2. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție.



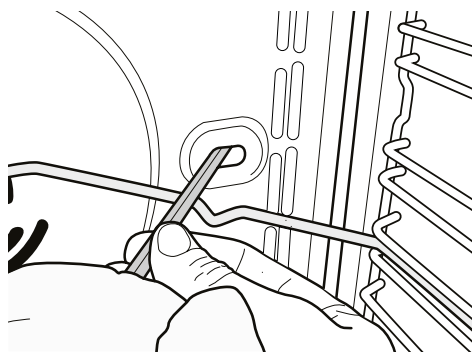
3. Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție.



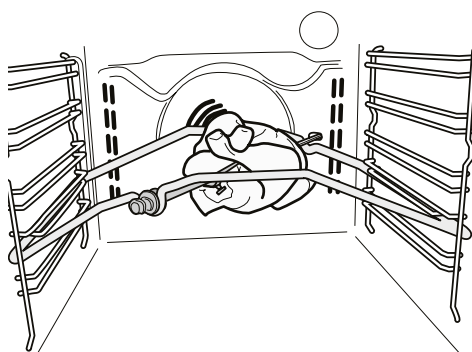
4. Dacă gătiți carne de pasăre, asigurați carnea folosind ață.



5. Așezați suportul pe al doilea nivel, apoi introduceți vârful tije în locașul de pe peretele posterior al compartimentului cuptorului.



6. Sprijiniți partea rotundă a tije de suportul corespunzător.



Pentru a utiliza rotisorul, selectați funcția „Turbo Grill”. Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a picăturilor sub carne și adăugați 500 ml de apă.

Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare).



# FUNȚII

<div data-bbox="151 129 207 212"></div> <div data-bbox="311 145 558 190"><b>TRADIȚIONAL</b></div> <div data-bbox="87 212 782 436"> <p><b>CONVENȚIONAL*</b>   Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3.  Pentru coacerea pizzelor, a plăcintelor picante și a prăjiturilor cu umpluturi lichide, folosiți nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.</p> </div> <div data-bbox="87 436 782 817"> <p><b>GRILL</b>   Pentru a frige medaloane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați-o pe nivelul 3 sau 4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.</p> </div> <div data-bbox="87 817 782 1288"> <p><b>TURBO GRILL</b>   Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.</p> </div> <div data-bbox="87 1288 782 1724"> <p><b>AER FORȚAT</b>   Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maxim trei), diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex. pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Folosiți nivelul 3 pentru a găti pe un singur nivel, nivelurile 1 și 4 pentru a găti pe două niveluri și nivelurile 1, 3 și 5 pentru a găti pe trei niveluri. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.</p> </div> <div data-bbox="87 1724 782 1960"> <p><b>COACERE CONVECȚIE</b>   Pentru gătitul cării și a plăcintelor cu umplutură lichidă (picante sau dulci) pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.</p> </div> <div data-bbox="87 1960 782 2112"> <p><b>PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ</b>   Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Vă rugăm să consultați paragraful corespunzător pentru instrucțiuni privind utilizarea.</p> </div>	<div data-bbox="901 129 957 212"></div> <div data-bbox="1029 145 1348 190"><b>FUNȚII SPECIALE</b></div> <div data-bbox="837 212 1532 403"> <p><b>DECONGELARE</b>   Pentru a decongela alimente mai rapid. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita uscarea acestora.</p> </div> <div data-bbox="837 403 1532 616"> <p><b>MENTINERE LA CALD</b>   Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, alimente prăjite sau budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din interior depășește 65°C.</p> </div> <div data-bbox="837 616 1532 907"> <p><b>DOSPIRE</b>   Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Amplasați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Pentru a păstra calitatea procesului de dospire, nu activați această funcție în cazul în care cuptorul a fost utilizat recent și este încă fierbinte.</p> </div> <div data-bbox="837 907 1532 1265"> <p><b>CONVENABIL</b>   Pentru a găti alimente semipreparate, păstrate la temperatura camerei sau în vitrine frigorifice (biscuiți, amestecuri lichide pentru torturi, briose, feluri principale și produse de panificație). Această funcție gătește toate alimentele în mod rapid și delicat; poate fi utilizată și pentru a reîncălzi alimente deja preparate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.</p> </div> <div data-bbox="837 1265 1532 1579"> <p><b>GĂTIT MAXI</b>   Pentru prepararea bucăților mari de carne (de peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Vă sugerăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a obține rumenirea uniformă pe ambele părți. Se recomandă să stropiți carnea din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.</p> </div> <div data-bbox="837 1579 1532 1982"> <p><b>ALIMENTE CONGELATE</b>   Lasagna - pizza - ștrudel - cartofi prăjiți - pâine.  Această funcție selectează automat temperatura de preparare optimă și cel mai bun mod de preparare pentru cinci tipuri diferite de alimente semipreparate congelate. Utilizați nivelul 2 sau 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.  Selectați opțiunea „Personalizat” pentru a seta temperatura celorlalte tipuri de produse.</p> </div>
--	---

## COACERE LENTĂ

Pentru prepararea delicată a cărnii (la 90 °C) și a peștelui (la 85 °C).

Această funcție gătește alimentele încet pentru a le menține fragede și suculente.

Datorită temperaturii joase, preparatul nu se rumenește la exterior, iar rezultatul final este similar celui obținut în urma preparării cu aburi.


Este recomandat să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale.

Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg. O friptură cu o greutate de 1 kg trebuie gătită timp de 4 ore, iar o friptură cu o greutate de 3 kg trebuie gătită timp de 6-7 ore.

Pentru rezultate optime, mențineți ușa cuptorului închisă în timpul procesului de preparare pentru a evita dispersia căldurii; utilizați sonda pentru carne (dacă intră în dotare) sau un termometru obișnuit pentru cuptor.

## ECO AER FORȚAT \*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a bucăților de carne pe un singur nivel. Această funcție utilizează ventilație ușoară, intermitentă pentru a preveni deshidratarea excesivă a alimentelor.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina aferentă va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând .

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.

Se recomandă să folosiți nivelul 3.

Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.



## CURĂȚARE AUTOMATĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (aprox. 500 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (PYRO EXPRESS).

Utilizarea unui ciclu complet este recomandată numai în cazul unui cuptor foarte murdar, iar utilizarea ciclului mai scurt este recomandată dacă funcția este utilizată la intervale regulate.



## SETĂRI

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

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



## REȚETE COMPLET AUTOMATE

Pentru a vă asigura că folosiți această funcție în mod corect, citiți și descărcați cartea de bucate de pe site-ul nostru web [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

Pentru selectarea uneia dintre cele 28 de rețete presetate diferite. Cuptorul setează automat temperatura, funcția și durata de preparare optime. Este important să respectați sugestiile privind prepararea, accesoriile și nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate.



## REȚETE SONDĂ CARNE

Această funcție selectează automat modul de preparare optim pentru diferite tipuri de carne. Vă va fi sugerată temperatura optimă atât pentru compartimentul de preparare, cât și pentru interiorul alimentului, în funcție de tipul de carne pe care îl preparați. Aceste temperaturi sunt indicate sub tabelul special cu informații privind prepararea. Cu toate acestea, ambele temperaturi pot fi ajustate după preferință, pe un anumit interval.

Pentru a vă asigura că introduceți și utilizați sonda în mod corect, urmați instrucțiunile furnizate în paragraful aferent.

Așezați carnea pe nivelul 3, folosind fie o tavă de cuptor plasată pe grătarul metalic, fie doar tava pentru scurgerea grăsimii. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

În timpul procesului de preparare, puteți deschide ușa cuptorului pentru a verifica stadiul de preparare sau pentru a adăuga supă de carne, dar aveți grijă ca sonda pentru carne să nu se deplaseze din poziție.

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

# UTILIZAREA CUPTORULUI

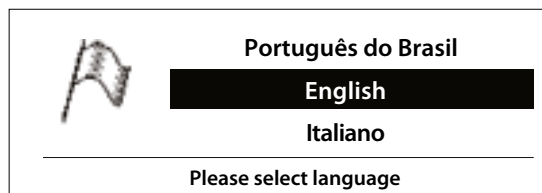


**Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța**

## PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

### 1. ALEGEȚI LIMBA

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



Apăsați **^** sau **v** pentru a evidenția limba dorită, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată din nou la o dată ulterioară, accesând meniul „Setări”.

### 2. SETAȚI ORA

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



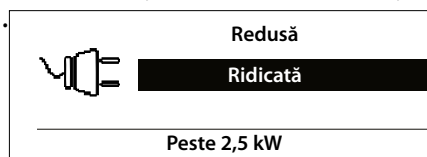
Utilizați **^** sau **v** pentru a seta ora, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

### 3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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

Utilizați **^** sau **v** pentru a selecta meniul Setări, apăsați **OK select**, selectați „Putere” și apăsați **OK select** pentru a confirma.



Utilizați **^** sau **v** pentru a selecta „Mic” și apăsați **OK select** pentru a confirma.

### 4. ÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

Cuptoarele noi pot emite mirosuri neplăcute din cauza operațiilor de procesare efectuate în fabrică. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

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


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

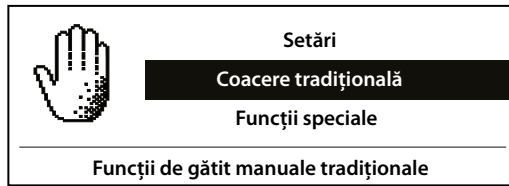
Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.



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


# UTILIZAREA ZILNICĂ

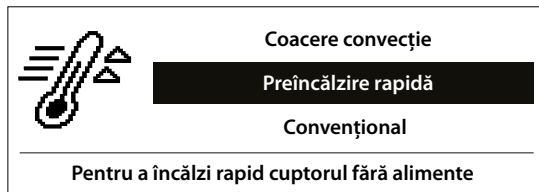
## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII




Apăsați pe butonul  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va apărea meniul principal și o listă cu funcțiile disponibile.



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

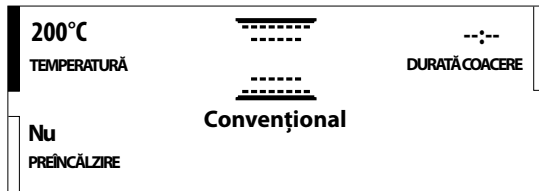
Odată ce elementul pe care doriți să îl selectați este evidențiat pe afișaj, apăsați pe  pentru a confirma selecția și accesați meniul de setări (consultați informațiile de mai jos) sau lista de funcții.



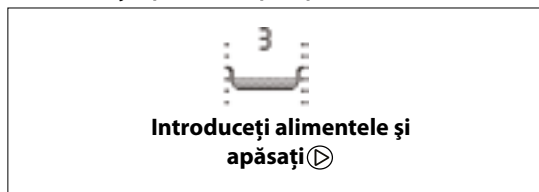
Apăsați pe  sau  pentru a naviga prin lista prezentată. Apăsați  pentru a confirma și accesați meniul Setări: Pe afișaj vor apărea setările de bază ale funcției.

## 2. START

Atunci când valorile presetate corespund cu cele dorite, apăsați butonul .




Atunci când vi se solicită acest lucru, introduceți alimentele în cuptor; pentru a obține rezultate optime, respectați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea.






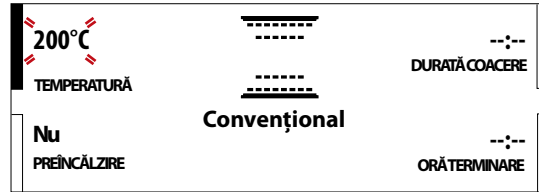
Apăsați pe  din nou pentru a începe prepararea.




Vă rugăm să rețineți: dacă funcția selectată necesită preîncălzire, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să introduceți alimentele în cuptor după finalizarea etapei de preîncălzire.

Pentru a opri funcția în orice moment, apăsați butonul .

## 3. SETAREA TEMPERATURII/NIVELUL DE GRILL

Utilizați  sau  pentru a deplasa cursorul la setarea TEMPERATURĂ sau NIVEL GRILL, apoi apăsați : valoarea va clipi.






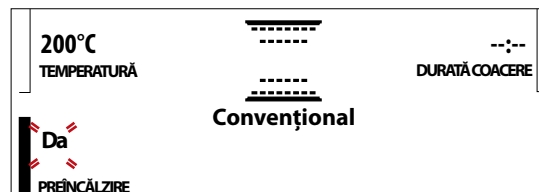
Utilizați  sau  pentru a modifica setarea, apoi apăsați  pentru a confirma.




Vă rugăm să rețineți: Setările pot fi modificate în timpul procesului de preparare, repetând aceleași operații.

## 4. PREÎNCĂLZIREA

Acest cuptor poate găti orice tip de alimente, chiar și fără o etapă de preîncălzire. Selectând „Nu” se va reduce durata totală de preparare (inclusiv preîncălzirea) și consumul de energie cu până la 25%.

Utilizați  sau  pentru a deplasa cursorul pe setarea PREÎNCĂLZIRE și apăsați  pentru a confirma.



Modificați setările apăsând  sau , apoi apăsați  pentru a confirma.




Odată ce preîncălzirea este finalizată, se va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.

Introduceți alimentele în cuptor și începeți procesul de preparare.


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

## • PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Puteți preîncălzi rapid cuptorul folosind această funcție.

Utilizați  sau  pentru a selecta funcția din meniul principal, apoi apăsați  pentru a confirma.



Dacă temperatura recomandată corespunde cu cea dorită, apăsați ; în caz contrar, procedați după cum vi s-a indicat anterior pentru a o modifica.

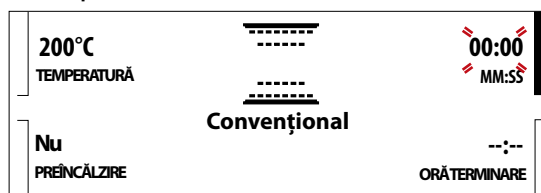


Odată preîncălzirea finalizată, se va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată. În acest moment, introduceți alimentele în cuptor și începeți procesul de preparare apăsând ▷: cuptorul va selecta în mod automat funcția Convențional. Dacă doriți să setați o funcție de preparare diferită, apăsați pe MENU și selectați funcția dorită.

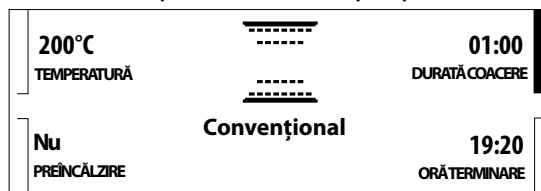
Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

## 5. SETAREA DURATEI

Utilizați ▲ sau ▼ pentru a deplasa cursorul la setarea DURATĂ COACERE și apăsați  $\frac{OK}{select}$ : pe afișaj va clipi „00:00”.



Utilizați ▲ sau ▼ pentru a modifica setarea: pe afișaj va apărea și ora la care se preconizează finalizarea procesului de preparare.



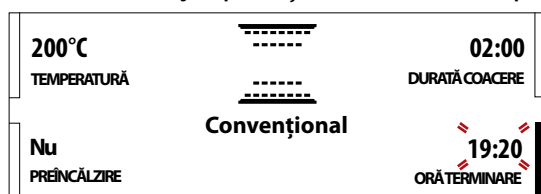
Apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Puteți modifica durata de timp setată, chiar și în timpul preparării unor alimente, urmând din nou acești pași. De asemenea, puteți alege să nu setați o durată de preparare: în acest caz, va trebui să opriți cuptorul manual odată finalizat procesul de preparare.

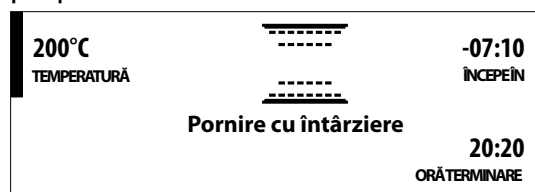
## 6. SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

Prin modificarea orei de finalizare a preparării, puteți amâna ora de pornire și programa începerea procesului. Atunci când setați durata funcției, pe afișaj va apărea ora la care se preconizează finalizarea preparării.

Utilizați ▲ sau ▼ pentru a deplasa cursorul pe ORĂ TERMINARE și apăsați  $\frac{OK}{select}$ : ora va clipi.



Utilizați ▲ sau ▼ pentru a selecta ora la care ați dori să se finalizeze prepararea și apăsați  $\frac{OK}{select}$ . Apăsați ▷ și introduceți alimentele în cuptor. Apăsați pe ▷ din nou pentru a activa funcția: cuptorul va porni automat după expirarea perioadei de timp calculate, astfel încât procesul de preparare să se termine la ora dorită.

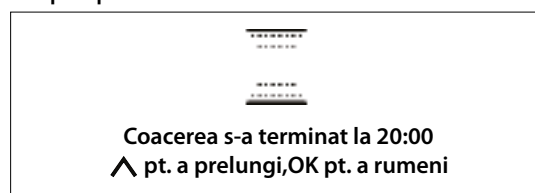


Pentru a activa funcția imediat, anulând durata de temporizare programată, apăsați ▷.

Vă rugăm să rețineți: această setare este posibilă numai dacă etapa de preîncălzire nu este necesară.

## . RUMENIRE

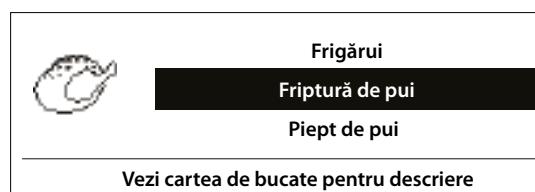
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Dacă este necesar, apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute. De asemenea, puteți prelungi durata de preparare, menținând funcția activă în același timp, apăsând ▲. Pentru a dezactiva funcția de rumenire, apăsați ① pentru a opri cuptorul sau apăsați MENU pentru a accesa meniul principal.

## . REȚETE COMPLET AUTOMATE

Cuptorul este prevăzut cu 28 de rețete complet automate pentru care sunt presetate funcțiile și temperaturile de preparare optime. Pentru a beneficia din plin de această funcție și pentru a obține rezultate optime de preparare, se recomandă să citiți și să descărcați cartea de bucate de pe site-ul nostru web [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu). Selectați „Rețete” din meniul principal folosind ▲ sau ▼. Apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a confirma și accesați lista de preparate disponibile.





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



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

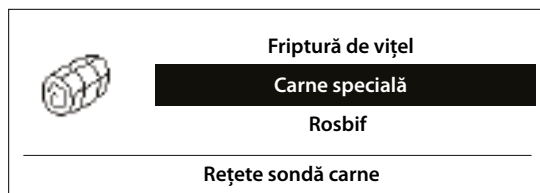
Vă rugăm să rețineți: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj vor apărea acțiunile necesare pentru derularea funcției selectate și momentul în care trebuie să le efectuați (de exemplu, întoarcerea alimentelor sau verificarea progresului înregistrat în procesul de preparare).

## . REȚETE SONDĂ CARNE

Folosirea sondei pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă a alimentelor în timpul preparării.

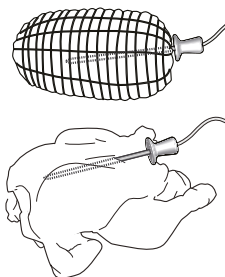
Apăsați **▲** sau **▼** pentru a selecta Rețete sondă pentru carne din meniul principal, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Apăsați **▲** sau **▼** pentru a selecta un preparat din lista recomandată, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.



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

Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale. Conectați știftul introducându-l în priza amplasată pe partea dreaptă a compartimentului cuptorului.



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

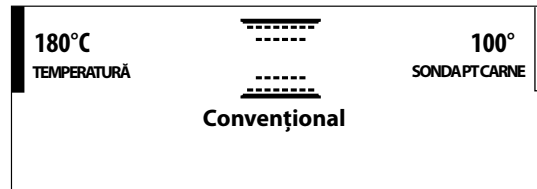


Se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica momentul în care sonda pentru alimente a atins temperatura necesară. Odată ce prepararea a fost finalizată, rezultatul poate fi perfecționat prelungind durata de preparare. Apăsați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp: cuptorul va utiliza în mod automat funcția Convențional.

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

## UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE ÎMPREUNĂ CU FUNCȚII MANUALE

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



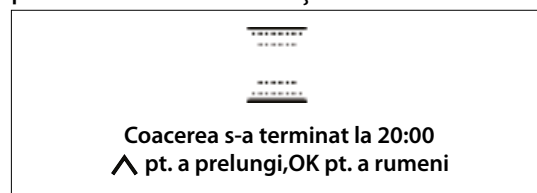
Pentru a modifica această setare, utilizați **▲** sau **▼** pentru a deplasa cursorul lângă valoarea aferentă și apăsați pe **OK select**.

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

Consultați tabelul aferent pentru a vizualiza temperaturile recomandate pentru diferite tipuri de carne.

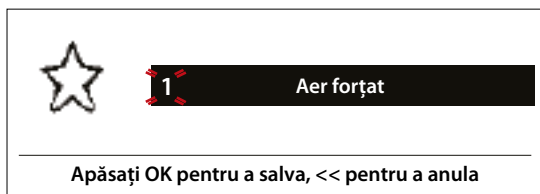
## . FAVORITE

Pentru a facilita utilizarea cuptorului, puteți memora până la 10 dintre funcțiile dumneavoastră favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați și mențineți apăsat **★** odată ce prepararea a fost finalizată.

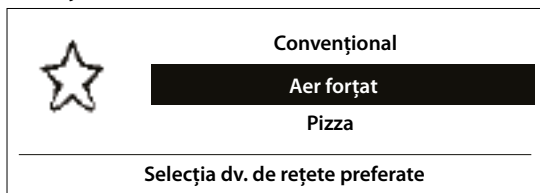
Apăsați pe **OK select** pentru a confirma: pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Utilizați ▲ sau ▼ pentru a selecta numărul, apoi apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a confirma.

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

Pentru a accesa funcțiile salvate la o dată ulterioară, apăsați și mențineți apăsat ☆: pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Utilizați ▲ sau ▼ pentru a selecta funcția, confirmați apăsând  $\frac{OK}{select}$ , apoi apăsați ▷ pentru a activa.

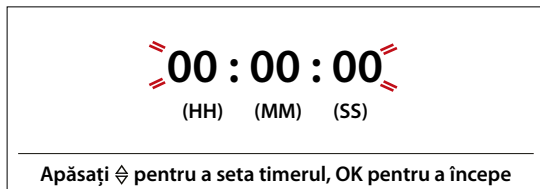
## . SETĂRI

Utilizați ▲ sau ▼ pentru a selecta Setări din meniul principal, apoi apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a confirma. Selectați elementul pe care doriți să-l schimbați și apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a accesa meniul Setări. Odată ce ați ales setarea nouă, apăsați  $\frac{OK}{select}$ .

Vă rugăm să rețineți: Dacă modul Eco este activat, luminozitatea afișajului va fi redusă atunci când cuptorul este oprit. În timpul procesului de preparare, lumina se va stinge după un minut.

## . TIMER

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca timer. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați pe  $\frac{OK}{select}$ : temporizatorul va clipi pe afișaj.



Apăsați pe ▲ sau ▼ pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe  $\frac{OK}{select}$  pentru a activa temporizatorul. Se va emite un semnal sonor odată ce timerul a terminat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Temporizatorul poate fi oprit în orice moment, apăsând pe ⓪.

## . BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăstate simultan tastele  $\frac{OK}{select}$  și << timp de cel puțin cinci secunde.

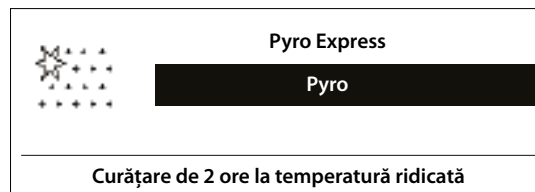


Pentru a debloca tastatura, repetați aceeași procedură.

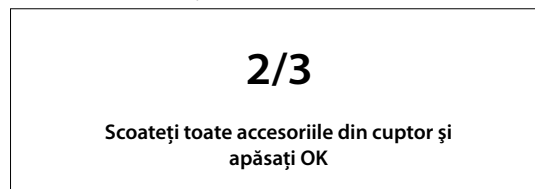
Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând apăsând butonul ⓪.

## . CURĂȚARE AUTOMATĂ

Utilizați ▲ sau ▼ pentru a selecta Curățare din meniul principal, apoi apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a confirma.



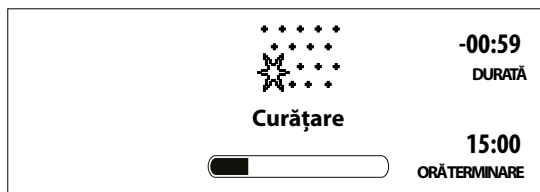
Selectați „Pyro” sau „Pyro Express” din meniu și apăsați  $\frac{OK}{select}$ : pe afișaj va apărea durata de timp a ciclului selectat și ora la care se va termina. Apăsați pe butonul ▷: pe afișaj vor apărea instrucțiunile care trebuie urmate pentru a începe ciclul de curățare.



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

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





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



**CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică: în acest caz, durata de preparare poate fi mai mare.

**PREPARAREA SIMULTANĂ A MAI MULTOR TIPURI DE ALIMENTE**

Folosind funcția AER FORȚAT, se pot găti simultan alimente diferite (de exemplu: pește și legume), așezându-le pe niveluri diferite.

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

**DESERTURI**

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare.

Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția Aer forțat și puneți tăvile de copt în zigzag pe grătarele metalice, pentru a facilita circulația aerului.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece este posibil ca prăjitura să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjiturile cu umpluturi umede (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe) trebuie să folosiți funcția Coacere convecție.

Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

**PIZZA**

Ungeți puțin tăvile pentru ca baza pizzei să fie crocantă.

Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

**DOSPIRE**

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20 - 25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

**CARNE**
























































Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti.















Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.






























Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, se recomandă amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă, direct sub grillul pe care se află carnea. Completați cu apă când este necesar.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

ALIMENTE	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (MIN.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4 1  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu fructe)		-	160-200	35-90	3 
		-	160-200	40-90	4 1  
Biscuiți / Tarte mici		-	170 - 180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4 1  
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Choux à la crème		-	180-200	30-40	3 
		-	180-190	35-45	4 1  
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Bezele		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4 1  
		-	90	140-160 ***	5 3 1   
Pâine/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2 
		-	190-250	20-50	4 1  
		-	190-250	25 - 50	5 3 1   
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3 
		-	180-190	45-70	4 1  
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1   

						
CONVENȚIONAL	GRILL	TURBO GRILL	AER FORȚAT	COACERE CONVECȚIE	DECONGELARE	ECO AER FORȚAT
						
GRĂȚAR METALIC	VAS DE COPT SAU TAVĂ DE COPT PE GRĂȚARUL METALIC	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR/TAVĂ DE COPT	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR CU 500 ML DE APĂ	TAVĂ DE COPT	ROTISOR
						SONDĂ PT CARNE (opțional)

ALIMENTE	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (MIN.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		-	190-200	45-65	3
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		-	190-200	80-110	3 
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200-230	50-100	3 
Curcan/gâscă 3 kg		-	190-200	80-130	2 
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		-	180-200	40-60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		-	180-200	50-60	2
Pâine prăjită		-	Ridicată	3-6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	Medie	20 - 30*	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	Medie - Ridicată	15-30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	Medie	55-70 **	2 1 
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	Ridicată	60-80	2 1 
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	Medie	35-50 **	3 
Pulpă de miel / But		-	Medie	60-90 **	3 
Cartofi coțiți		-	Medie	35-55 **	3
Legume gratinate		-	Ridicată	10-25	3
Lasagna/carne		-	200	50-100 ***	4 1
Carne/cartofi		-	200	45-100 ***	4 1
Pește/legume		-	190	30-50 ***	4 1
Masă completă Tartă cu fructe (nivelul 5)/Lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1



CONVENȚIONAL



GRILL



TURBO GRILL



AER FORȚAT






COACERE CONVECȚIE



DECONGELARE



ECO AER FORȚAT

ALIMENTE	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (MIN.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Pizza congelată		-	Automată	10-15	3
		-	Automată	15-20	4 1
		-	Automată	20-30	4 2 1
		-	Automată	20-30	4 3-2 1
Friptură umplută		-	200	80-120 ***	3
Carne tăiată în bucăți (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50-100 ***	3









REȚETE SONDĂ CARNE						
REȚETĂ	TEMPERATURĂ RECOMANDATĂ PENTRU SONDA DE CARNE (°C)	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	NIVEL	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (MIN.)
Rosbif, în sânge	48	Automată	-	3	215	40-60
Rosbif, mediu făcută	60	Automată	-	3	180	50 - 70
Rosbif, bine făcut	68	Automată	-	3	180	60-80
Friptură de curcan	75	Automată	-	1 / 2	160	90 - 180
Friptură de pui	83	Automată	-	3	205	50 - 70
Friptură de vițel	68	Automată	-	3	170	60 - 90
Carne specială	45-90	Automată	-	3	200	-















Vă rugăm să rețineți:

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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

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

							
GRĂȚAR METALIC	VAS DE COPT SAU TAVĂ DE COPT PE GRĂȚARUL METALIC	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR/TAVĂ DE COPT	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR	TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR CU 500 ML DE APĂ	TAVĂ DE COPT	ROTISOR	SONDĂ PT CARNE (opțional)

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	NIVEL	TEMP. (°C)	DURATĂ COACERE (MIN.)	ACCESORII* ȘI NOTE
Biscuiți din aluat fraged		-	3	150	40-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		-	3	150	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		-	1 - 4	150	30 - 45	Nivel 4: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Prăjiturele		-	3	170	25 - 35	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		-	3	160	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		-	1 - 4	160	25 - 35	Nivel 4: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pandispan fără grăsimi		-	2	170	30-40	Tavă de copt pe grătarul metalic
		-	2	160	30-40	Tavă de copt pe grătarul metalic
		-	1 - 4	160	35-45	Nivel 4: Tavă de copt pe grătarul metalic Nivel 1: Tavă de copt pe grătarul metalic
2 plăcinte cu mere		-	2	185	70 - 90	Tavă de copt pe grătarul metalic
		-	2	175	70 - 90	Tavă de copt pe grătarul metalic
		-	1 - 4	175	75 - 95	Nivel 4: Tavă de copt pe grătarul metalic Nivel 1: Tavă de copt pe grătarul metalic
Pâine prăjită		-	5	Ridicată	4 - 6	Grătar metalic
Hamburgeri		-	5	Ridicată	18 - 30	Nivel 5: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 4: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă

\* Accesoriile care nu intră în dotare pot fi achiziționate de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Instrucțiunile din tabel nu includ utilizarea ghidajelor culisante. Efectuați teste fără ghidajele culisante.

Consumul de energie și durata de preîncălzire  
Selectați funcția și efectuați testul numai cu opțiunea Preîncălzire activată. („Preîncălzire activată”)

**Clasă de eficiență energetică (în conformitate cu standardul IEC 60350-1):** pentru a efectua testul, utilizați tabelul aferent.

**Testul de control al preciziei**  
Selectați funcția și efectuați testul numai atunci când opțiunea Preîncălzire este dezactivată (atunci când preîncălzirea este activă, elementul de control al cuptorului creează intenționat o fluctuație a profilului de temperatură).

						
CONVENȚIONAL	GRILL	TURBO GRILL	AER FORȚAT	COACERE CONVECȚIE	DECONGELARE	ECO AER FORȚAT

# CURĂȚAREA

---

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.

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

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

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

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

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

## 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.

# CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

RO

**Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.**

**Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea**

**cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).**

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

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

**Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția Pyro (inclusiv ghidajele pentru grătar).**

Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro.

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

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

Vă rugăm să rețineți: Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică. Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil.

Ventilați încăperea atât în timpul, cât și după efectuarea ciclului de curățare pirolitică (până când încăperea este aerisită complet).

# ÎNTREȚINEREA

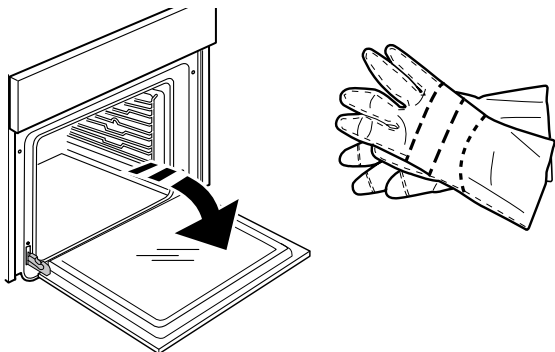
Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

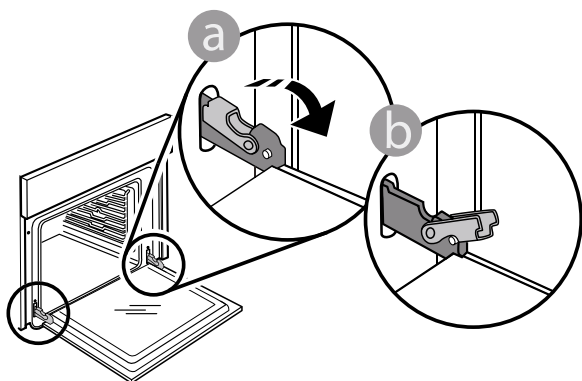
Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.

## SCOATEREA UȘII

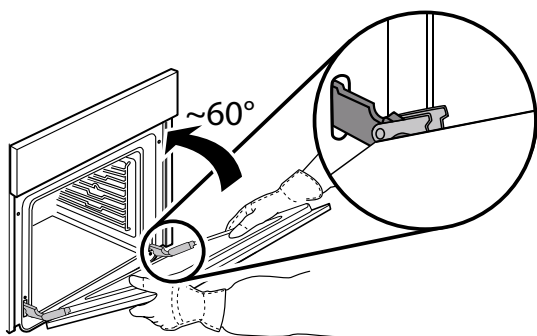
1. Deschideți complet ușa.



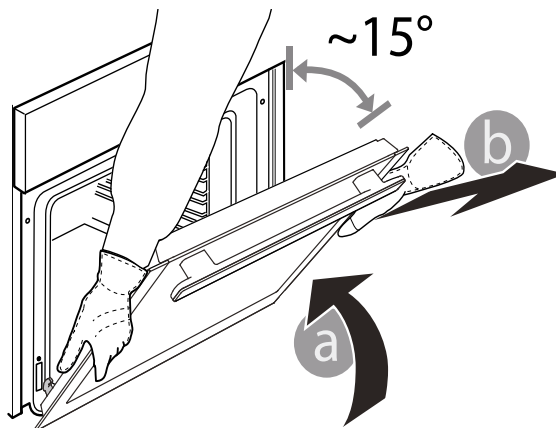
2. Coborâți dispozitivele de oprire cât de mult se poate.



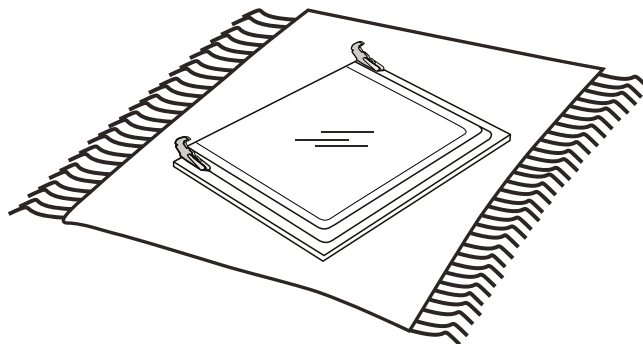
3. Închideți ușa cât de mult posibil.



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

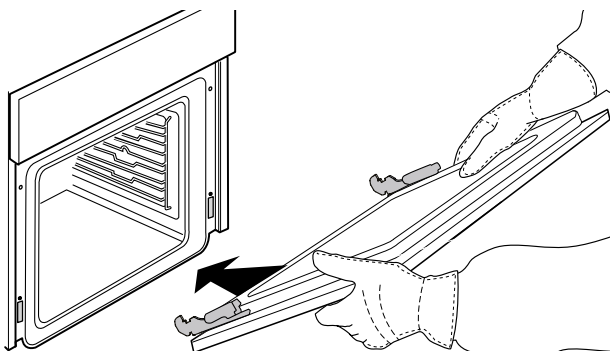


5. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

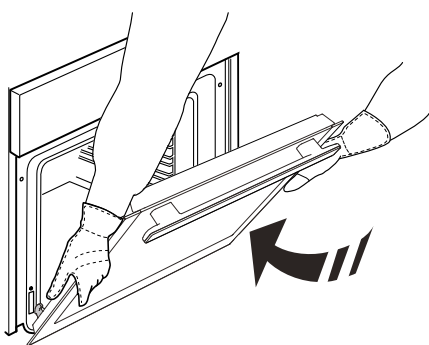




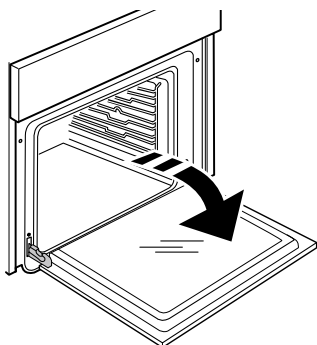
1. Țineți ușa în apropierea cuptorului și aliniați cârligele balamalelor în locașurile aferente.



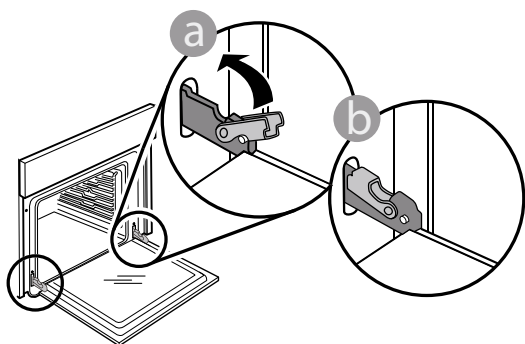
2. Fixați partea superioară în fante.



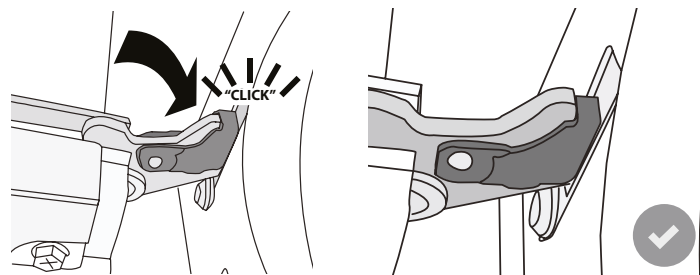
3. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.



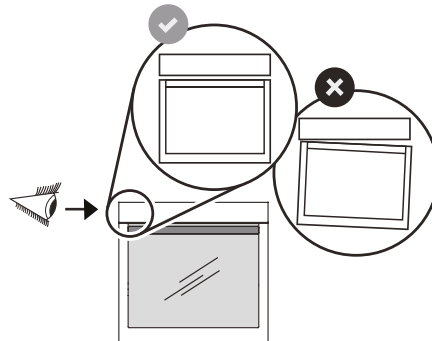
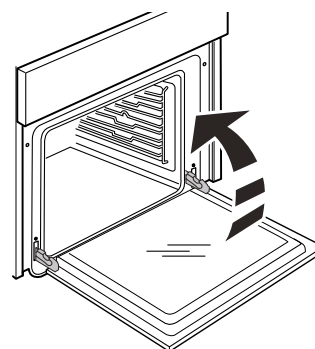
4. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



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

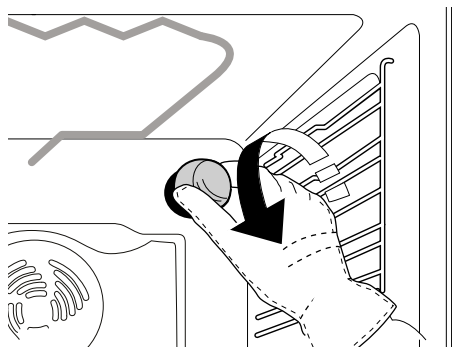


6. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.



## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.



3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, 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.

Problemele sau defecțiunile care apar pot fi adesea soluționate cu ușurință.

Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare, verificați următorul tabel pentru a vedea dacă puteți rezolva problema pe cont propriu.

Dacă problema persistă, contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare.




**Citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța înainte de a efectua oricare dintre următoarele operații**

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică. Defecțiune.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.
Cuptorul nu se încălzește.	Funcția selectată.	Selectați o funcție diferită. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și verificați dacă problema persistă.
Ora clipește.	Pană de curent.	Trebuie să reseați ora: Respectați instrucțiunile din secțiunea „Utilizarea aparatului pentru prima dată”.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Defecțiune software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care apare după litera „F”.
Ușa nu se deschide.	Încuietoarea ușii este defectă.	Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.
	Ciclul de curățare este activat.	Vă rugăm să așteptați până când funcția s-a terminat și cuptorul s-a răcit.
Ușa nu se închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire de siguranță nu sunt în pozițiile aferente.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire de siguranță sunt poziționate corect, conform descrierii din instrucțiunile privind asamblarea și dezasamblarea ușii din secțiunea Întreținere.

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Procesul de preparare nu pornește și/sau este emis un semnal sonor.	Funcția selectată nu este compatibilă cu acțiunea pe care doriți să o efectuați.	Selectați funcția din nou. Scoateți și apoi reintroduceți sonda pentru carne.
Lumina se stinge în timpul procesului de preparare.	Funcția ECO este activată.	Din meniul Setări, selectați opțiunea ECO, apoi „Nu” pentru a o dezactiva.
Lumina nu funcționează.	Becul trebuie înlocuit.	Respectați instrucțiunile pentru înlocuirea becului din secțiunea Întreținere.
Luminozitatea afișajului este redusă.	Funcția ECO este activată.	Din meniul Setări, selectați opțiunea ECO, apoi „Nu” pentru a o dezactiva.
Nu se întâmplă nimic atunci când sunt apăsat butoanele.	Cuptorul este oprit. Blocarea tastelor este activată. Panoul de comandă este murdar.	Apăsați pe <b>ⓘ</b> pentru a porni cuptorul și verificați dacă problema persistă. Dezactivați blocarea tastelor apăsând pe butoanele <b>OK</b> și <b>←</b> în același timp. Curățați suprafața panoului de comandă folosind o lavetă din microfibră (consultați secțiunea Curățare).
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.

## DATE TEHNICE

 [www](http://www.hotpoint.eu) Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi citită și descărcată de pe site-ul nostru web [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL  
NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ  
POST-VÂNZARE

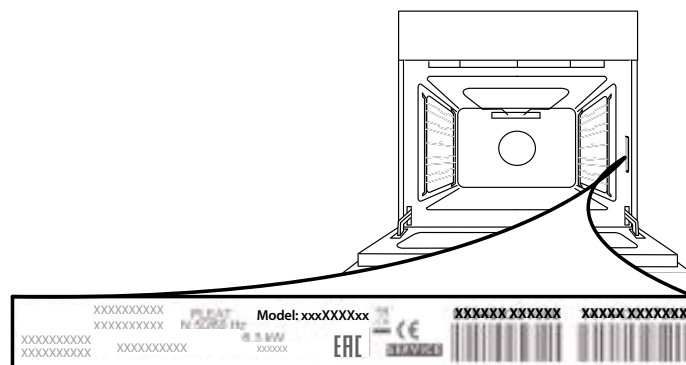
**1.** Verificați dacă puteți rezolva problema pe cont propriu folosind oricare dintre măsurile descrise în secțiunea „Remediarea defecțiunilor”.

**2.** Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.

**DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ DUPĂ CE AȚI EFECTUAT TOATE VERIFICĂRILE NECESARE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT CENTRU DE SERVICII DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.**

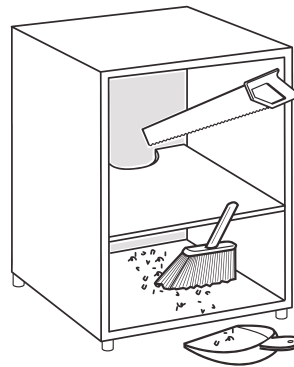
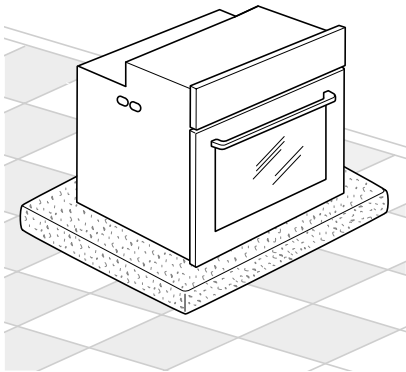
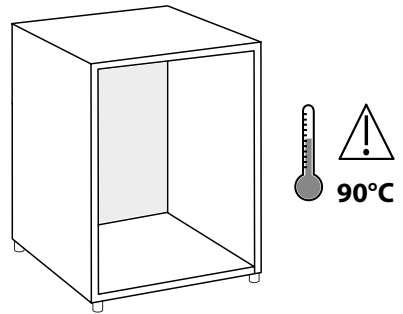
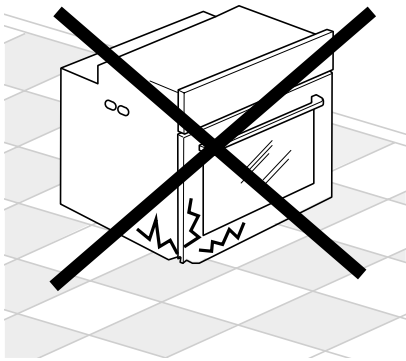
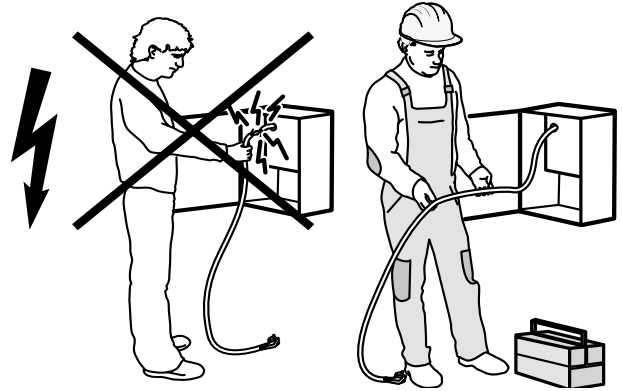
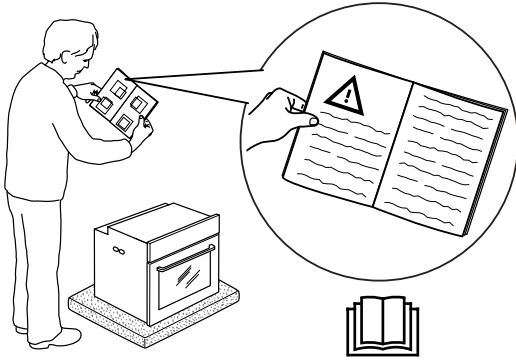
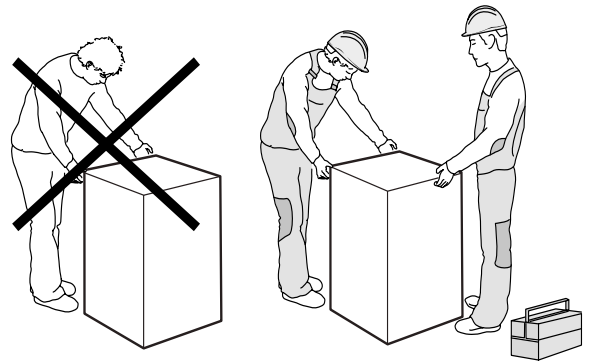
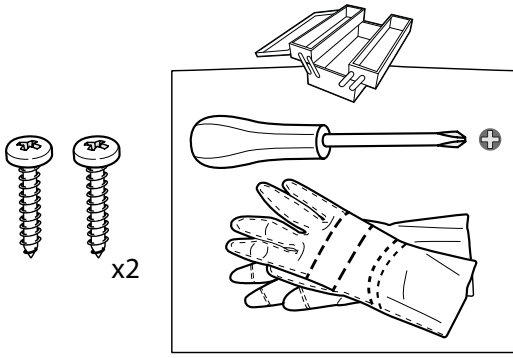
Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

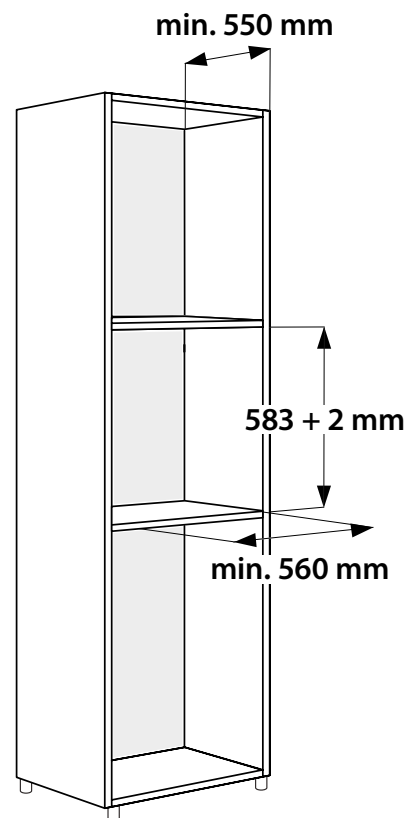
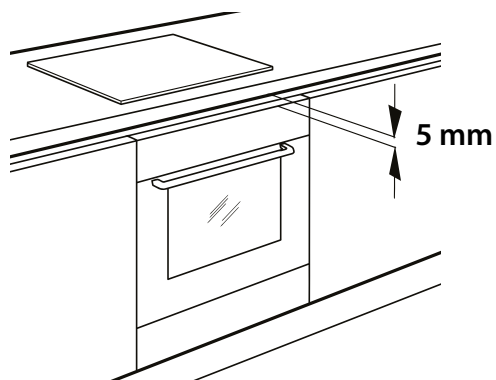
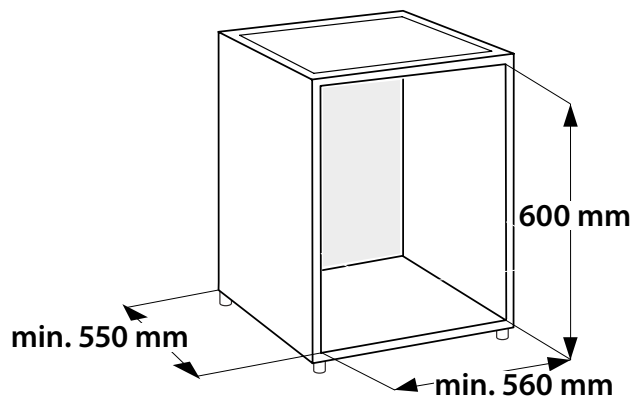
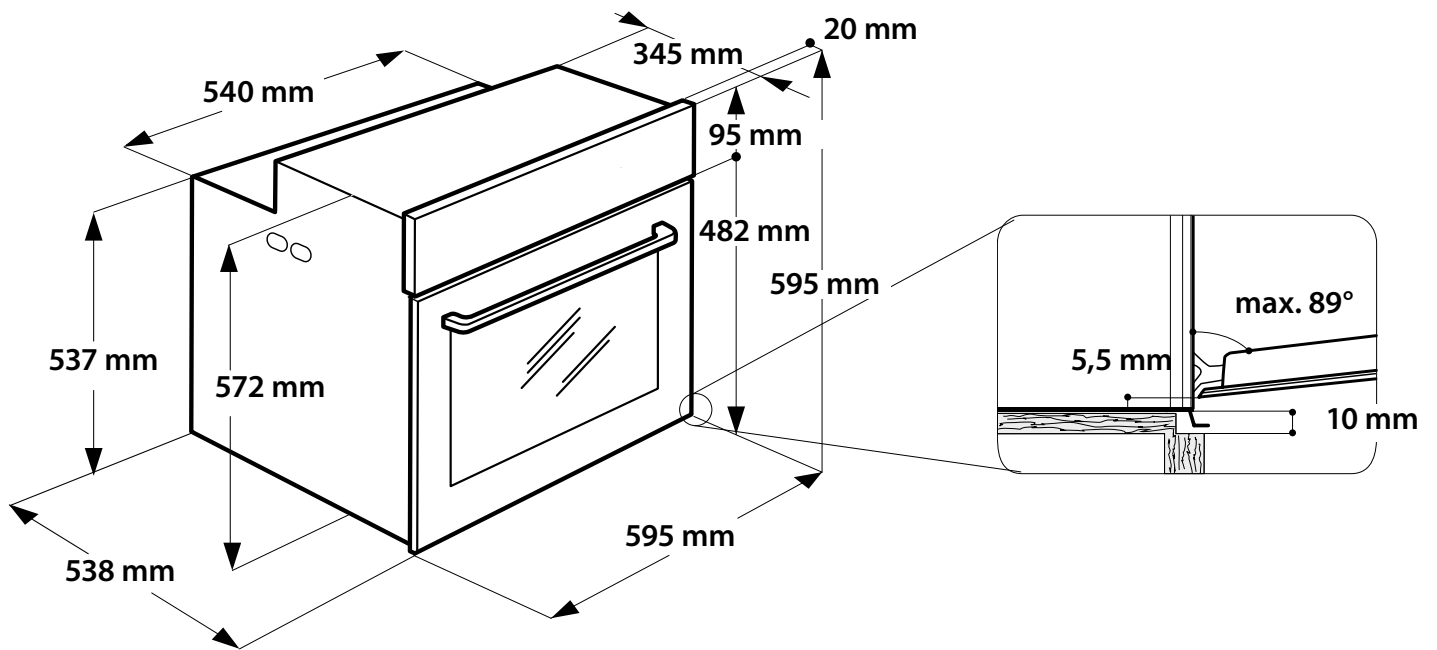
- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră;
- codul pentru solicitare asistență (numărul care apare în urma cuvântului SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare atașată de produs, care poate fi găsită pe marginea interioară din stânga, atunci când ușa cuptorului este deschisă);
- adresa dumneavoastră completă;
- un număr de telefon pentru contact.

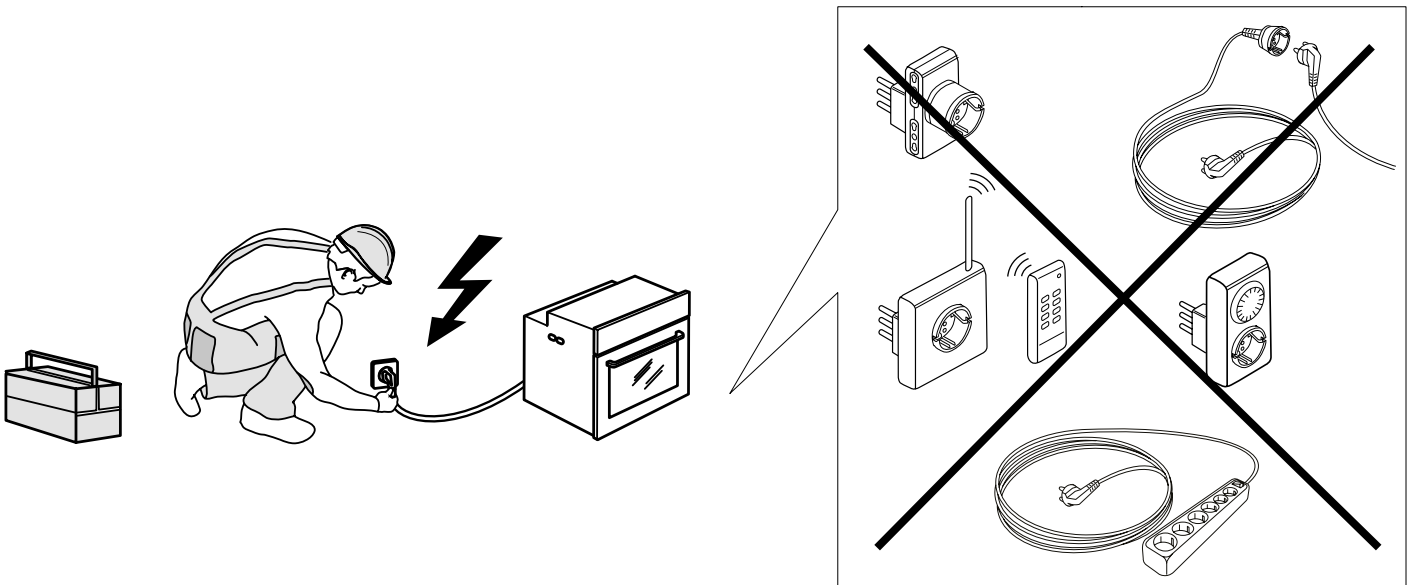
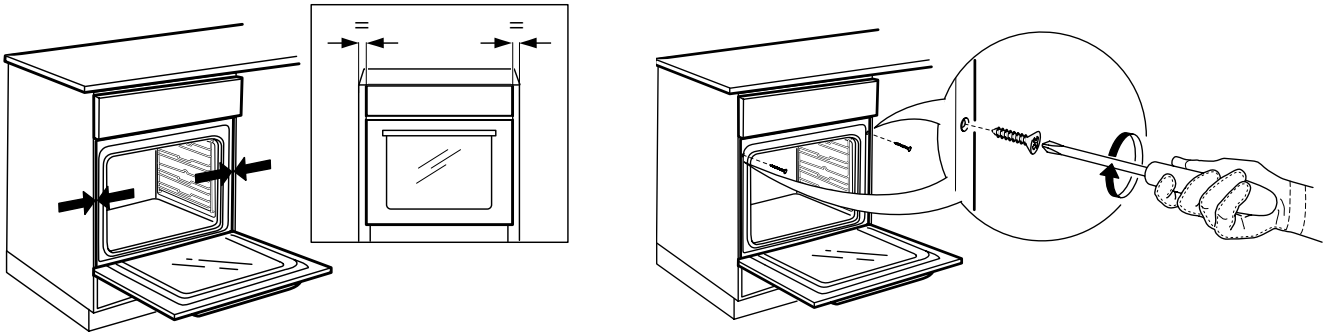
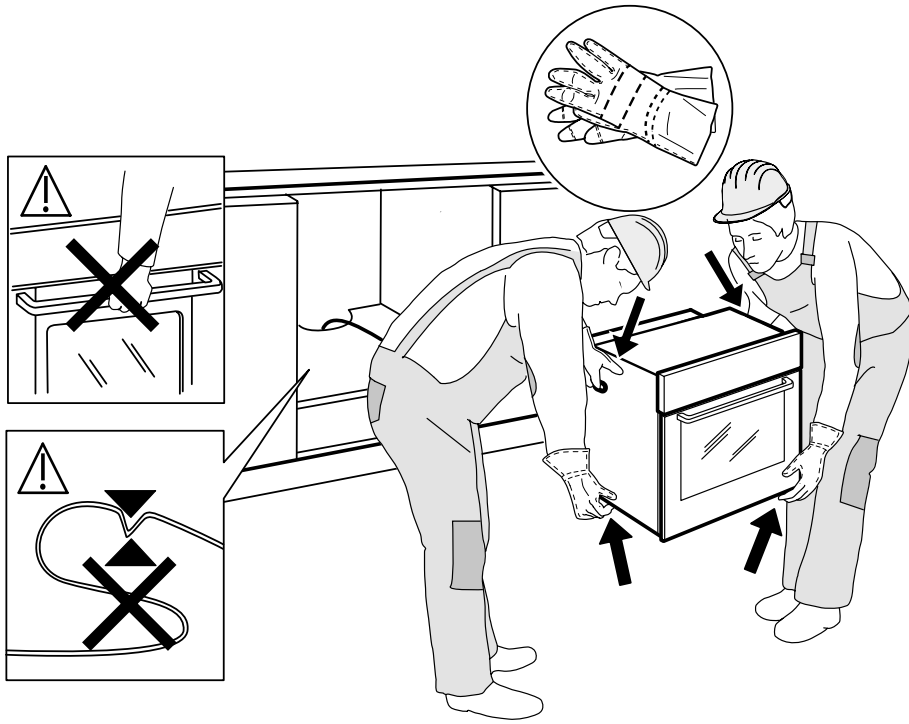


Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.







400010849870

Tipărit în Italia

**Hotpoint**  
ARISTON