

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



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

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

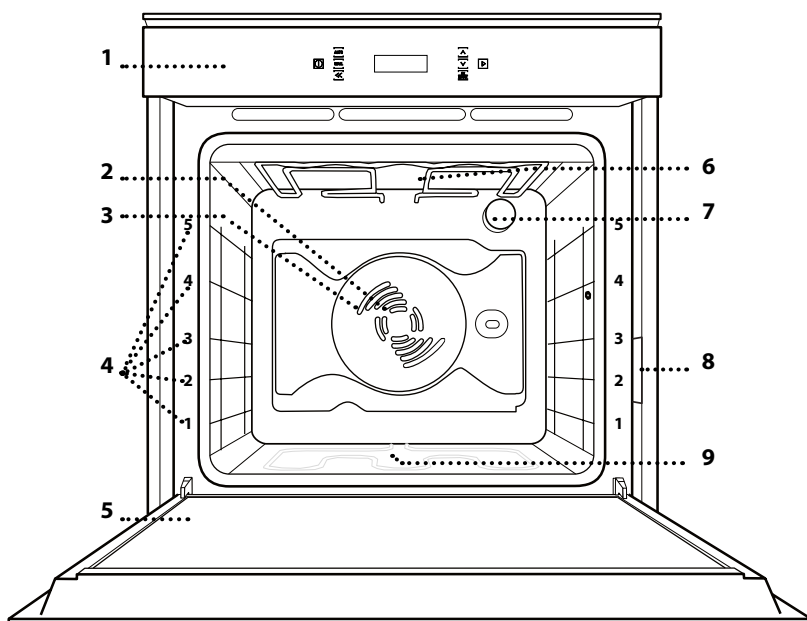


Ghidul de utilizare și întreținere poate
fi descărcat accesând site-ul web
www.hotpoint.eu și urmând procedura
indicată pe verso.



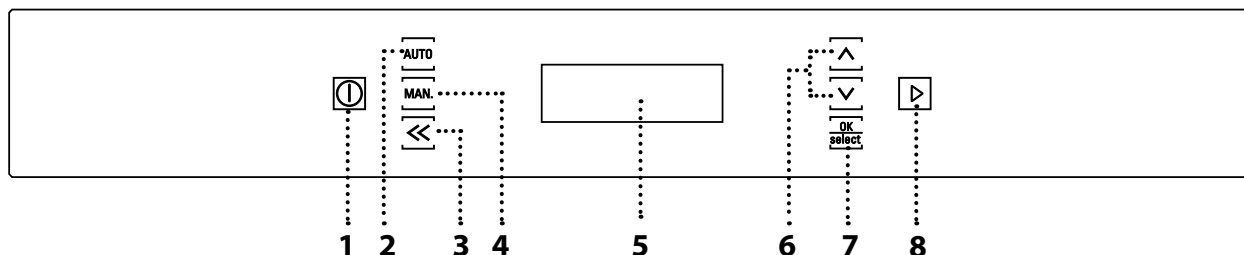
Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOUL DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea
cuptorului, precum și pentru
oprirea unei funcții active.

2. FUNCȚII AUTOMATE

Pentru derularea listei de funcții
automate.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de
setări anterior.

4. FUNCȚII MANUALE

Pentru derularea listei de funcții
manuale.

5. AFIȘAJ

6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru modificarea setărilor și
valorilor unei funcții.

7. BUTON DE CONFIRMARE

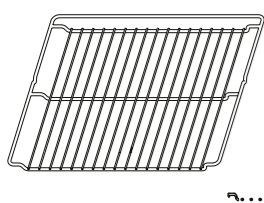
Pentru confirmarea unei funcții
selectate sau a unei valori setate.

8. START

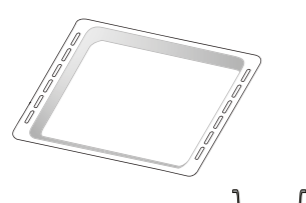
Pentru a porni o funcție folosind
setările specificate sau de bază.



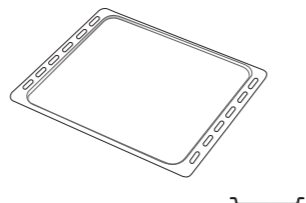
GRĂTAR METALIC



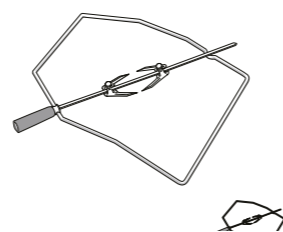
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



TIJĂ PENTRU ROTISARE



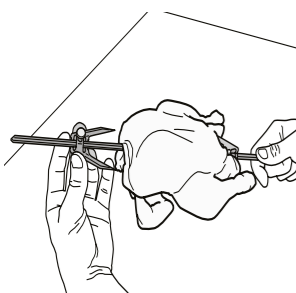
Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA 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 și grătarul metalic.

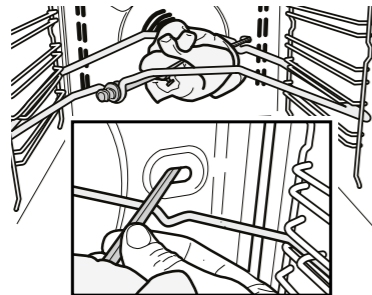
UTILIZAREA ROTISORULUI



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

Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție.

Introduceți vârful în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți porțiunea rotunjită pe suportul corespunzător.



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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

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

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



MAN. MANUALE

CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)* 1-9
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

CONVECTION BAKE (COACERE CU CONVECȚIE) 2-9

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

FORCED AIR (AER FORȚAT) 3-9
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 4-9
Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL 5-9
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

QUICK PREHEAT (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ) 6-9
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

ECO ECO FORCED AIR (AER FORȚAT ECO)* 7-9
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând pe butonul OK. 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.

PYRO AUTOMATIC CLEANING – PYRO (CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO) 8-9

Pentru eliminarea reziduurilor, cu ajutorul unui ciclu de curățare la o temperatură foarte înaltă (aproximativ 500 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu complet și un ciclu rapid (ECO). 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.

SETTI SETTING (SETARE) 9-9

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

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

AUTO MODURI AUTOMATE

MEAT (CARNE) 1-9
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

POULTRY (CARNE DE PASĂRE) 2-9
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carnea de pasăre. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

CASSEROLE (TOCANĂ) 3-9
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

BREAD (PÂINE) 4-9
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA 5-9
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

PASTRY CAKES (PRODUSE DE PATISERIE) 6-9
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri (torturi dospite, prăjituri umplute, tarte etc.).

RISING (DOSPIRE) 7-9
Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

WARM KEEPING (MENȚINERE LA CALD) 8-9
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

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

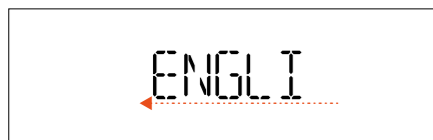
SLOW COOKING (PREPARARE LENTĂ) 9-9

Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și succulente. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare variază de la 2 ore pentru 300 g de pește până la 4 sau 5 ore pentru 3 kg de pește; pentru carne, duratele de preparare variază de la 4 ore pentru 1 kg de friptură până la 6 sau 7 ore pentru 3 kg de friptură.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. ALEGEȚI LIMBA

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



Utilizați \wedge sau \vee pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită. Apăsăți pe OK select pentru a confirma selecția.

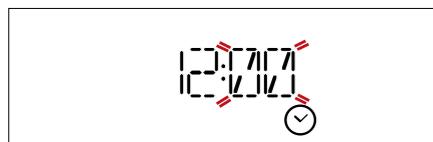
Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată și la un moment ulterior, din meniul „Setting”.

2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Utilizați \wedge sau \vee pentru a seta ora corectă și apăsați pe OK select pentru a confirma: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.



Utilizați \wedge sau \vee pentru a seta minutele și apăsați pe 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

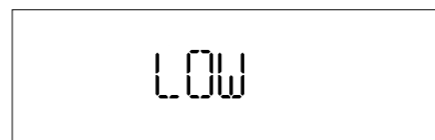
Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Apăsăți MAN. până când termenul „SETTING” apare pe afișaj și apăsați pe OK select pentru a confirma.

Apăsăți pe \wedge sau \vee pentru a selecta elementul de meniu „Power” și apăsați pe OK select pentru a confirma.



Utilizați \wedge sau \vee pentru a selecta „Low” și apăsați pe OK select pentru a confirma.



4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

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

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

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

Apăsăți pe OK select pentru a porni cuptorul, apoi apăsați pe AUTO sau MAN, pentru a derula meniurile pentru funcțiile manuale și automate. Mențineți apăsat pe MAN. sau AUTO până când funcția dorită apare pe afișaj și apoi apăsați pe OK select pentru a confirma.

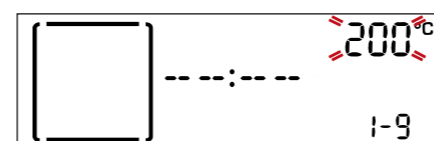


2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Când valoarea clipește pe afișaj, utilizați \wedge sau \vee pentru a o modifica, apoi apăsați pe OK select pentru a confirma și continuați să modificați setările care urmează (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, puteți regla temperatura utilizând \wedge sau \vee .

DURATA



Când pictograma OK select clipește pe afișaj, utilizați \wedge sau \vee pentru a seta durata de preparare dorită, iar apoi apăsați pe OK select pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsăți tasta OK select pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: durata de preparare selectată poate fi reglată în timp ce procesul de preparare este în desfășurare, apăsând pe OK select : Utilizați \wedge sau \vee pentru a o regla și OK select pentru a confirma.

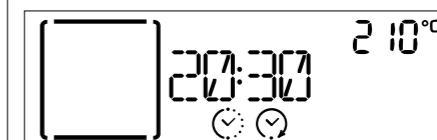
SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare, în timp de pictograma OK select clipește.



Utilizați \wedge sau \vee pentru a seta ora dorită pentru finalizarea procesului de preparare și apăsați pe OK select pentru a confirma.

Introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și apăsați pe OK select pentru a activa funcția: cuptorul va porni automat după expirarea perioadei de timp calculate.



Note: indiferent de situație, anularea perioadei de așteptare este posibilă în orice moment, dumneavoastră putând să activați imediat funcția, apăsând pe OK select . Această setare dezactivează, de asemenea, etapa de preîncălzire a cuptorului. Apăsăți pe OK select în orice moment pentru a modifica valoarea setată anterior.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

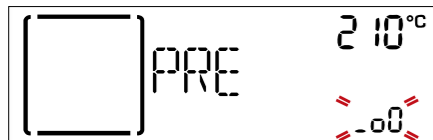
Odată aplicate setările necesare, apăsați pe OK select pentru a activa funcția.



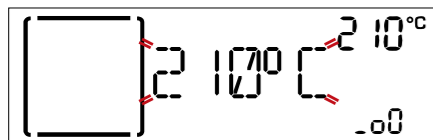
Puteți apăsa OK select în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată:



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți apăsând pe **▲** sau **▼**.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe **▷** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau utilizați **▲** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea unei noi. În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

FUNCȚIA DE RUMENIRE

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




Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe **OK select** pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Odată pornită rumenirea, utilizați **▲** sau **▼** pentru a modifica durata acesteia sau apăsați pe **⓪** pentru a o opri în orice moment.

. TEMPORIZATORUL

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



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** pentru a activa temporizatorul.

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



Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Utilizați **▲** sau **▼** pentru a modifica temporizatorul; apăsați **◀** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție. Apăsați pe **⓪** pentru a porni cuptorul, apoi selectați funcția dorită.

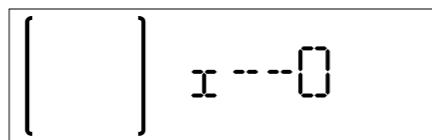
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați pe **⓪** pentru a opri funcția activă, apoi apăsați pe **◀**.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsată simultan tastele **OK select** și **◀** timp de cel puțin cinci secunde.

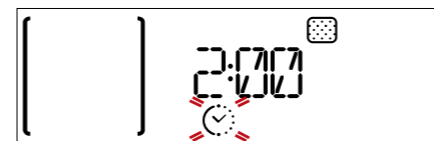


Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

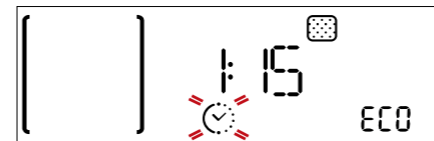
Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând apăsând și menținând apăsat **⓪**.

. CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Înainte de a activa această funcție, asigurați-vă că ați scos toate accesoriile din cuptor, inclusiv ghidajele. Apăsați pe **MAN** în mod repetat pentru a selecta „PYRO” din meniul principal și apăsați pe **OK select** pentru a confirma.



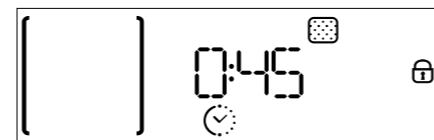
Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu complet și un ciclu rapid (ECO).



Apăsați pe **▲** sau **▼** pentru a selecta ciclul dorit și apăsați pe **OK select**.

Vă rugăm să rețineți: ca și în cazul celorlalte funcții manuale, este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare pentru ciclul de autocurățare.

Apăsați pe **▷**: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.



Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.



Pe afișaj va apărea ora curentă.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		-	160-180	30-90	2/3
		Da	160-180	30-90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		-	160-200	30 - 85	3
		Da	160-200	35-90	4 1
Biscuiți / Tarte mici		-	170 - 180	15 - 45	3
		Da	160-170	20-45	4 1
		Da	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux à la crème		Da	180-200	30-40	3
		Da	180-190	35-45	4 1
		Da	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezele		Da	90	110-150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20-40	2
		Da	220 - 240	20-40	4 1
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Franzelă 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Cornuri		-	180 - 220	30 - 50	2
Pâine		Da	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180-190	40-55	2 / 3
		Da	180-190	45 - 60	4 1
		Da	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190-200	20-30	3
		Da	180-190	20-40	4 1
		Da	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagna/sufleu		-	190-200	40 - 65	3
Paste la cuptor/cannelloni		-	190-200	25 - 45	3

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Pasăre/iepure/rață 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Curcan/gâscă 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Pește întreg, la cuptor (file, întreg)		Da	180-200	40-60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180-200	50-60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3-6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Medie)	20-30 *	4 3
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	3 (Ridicată)	60-80	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel / But		-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copti		-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna și carne		Da	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45-100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/ Lasagna (nivelul 3)/ carne (nivelul 1)		Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute		-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50-100 ***	3

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.
 ** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
 *** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

[www](http://www.hotpoint.eu) Descărcați ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul web www.hotpoint.eu, pentru a consulta tabelul cu rețete testate completate pentru instituțiile de evaluare, în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCȚII MANUALE						
	Convențional	Grill	TurboGrill	Aer forțat	Coacere cu convecție	Eco forced air (Aer forțat eco)
FUNCȚII AUTOMATE						
	Carne	Carne de pasăre	Tocană	Pâine	Pizza	Prăjituri
ACCESORIILE						
	Grătar	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă pentru prăjituri / formă de copt, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt

ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

Purtați mănuși de protecție.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

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

ACCESORIILE

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

CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

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

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

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

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

Cuptorul este prevăzut cu două funcții de curățare pirolitică diferite: Ciclul complet asigură o curățare temeinică în cazul în care cuptorul este foarte murdar, iar ciclul rapid (ECO) este mai scurt și consumă mai puțină energie, fiind adecvat pentru utilizarea la intervale regulate. Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

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

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

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

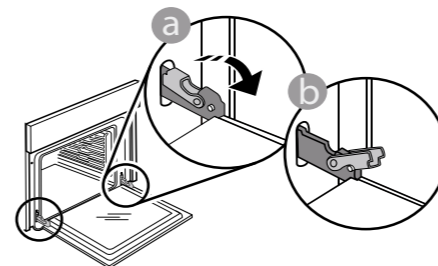
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

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 amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

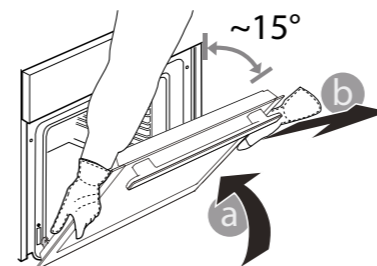
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

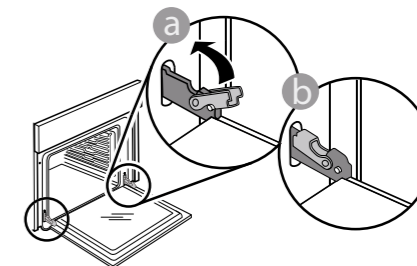
Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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

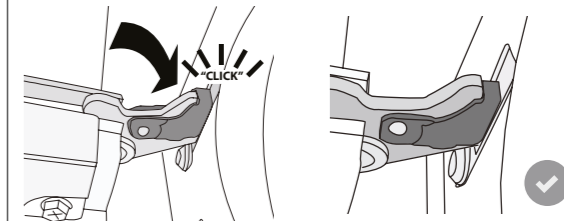


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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



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



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

REMEDIEREA PROBLEMELOR



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

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

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA UNOR ALIMENTE DIFERITE ÎN ACELAȘI TIMP

Funcția „Convecție” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi descărcată de pe site-ul nostru web www.hotpoint.eu

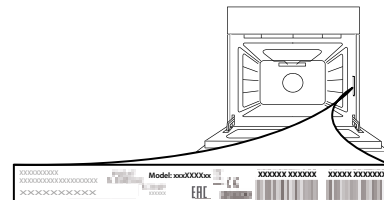
OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

> Descărcăți Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web <http://www.hotpoint.eu> (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul produsului.
> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.



CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



400010858905

Tipărit în Italia

