

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



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

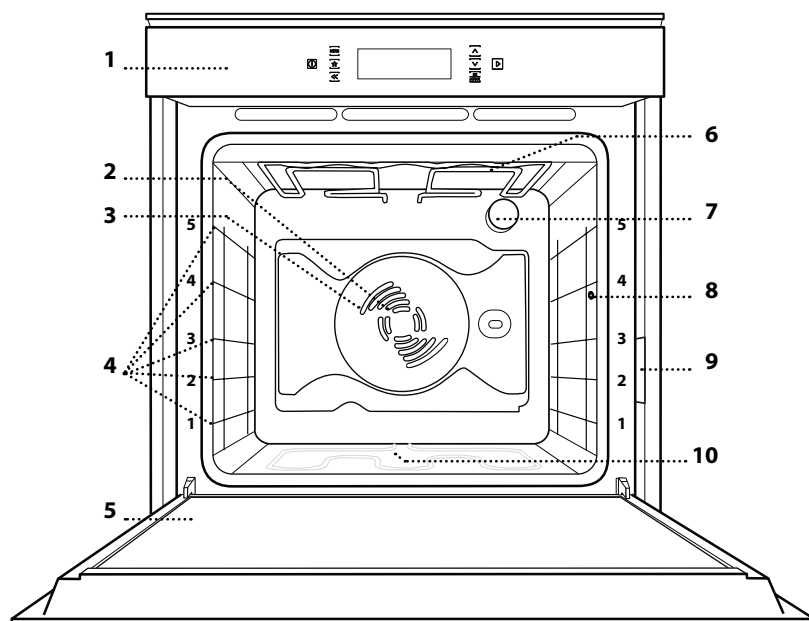
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

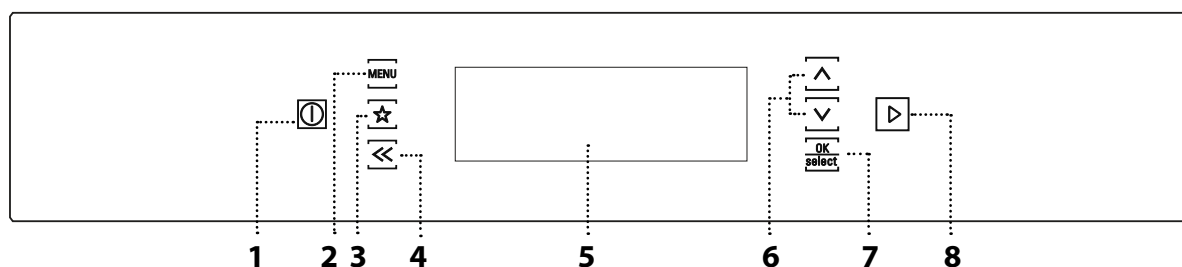
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



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

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

### 2. MENU

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

### 3. FAVORITE

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

### 4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior.

### 5. AFIȘAJ

### 6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru navigarea prin meniuri, deplasarea cursorului și modificarea setărilor.

### 7. OK / SELECTARE

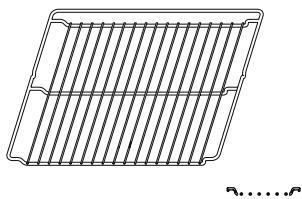
Pentru selectarea funcțiilor și confirmarea setărilor.

### 8. START

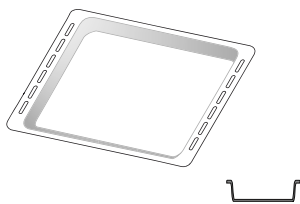
Pentru activarea funcției care a fost selectată.

# ACCESORII

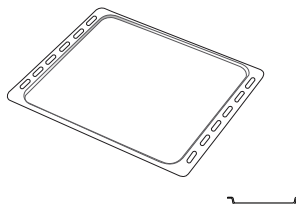
## GRĂȚAR METALIC



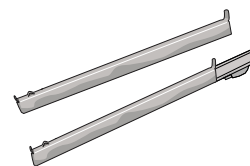
## TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



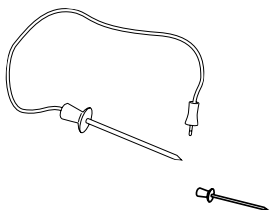
## TAVĂ DE COPT



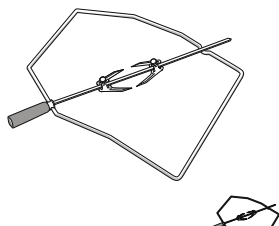
## GHIDAJE DE ALUNECARE



## SONDA PENTRU CARNE



## ROTISOR



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

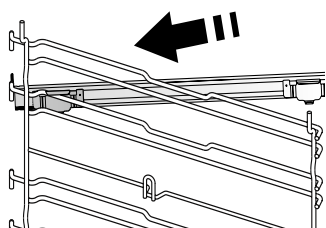
## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

## MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

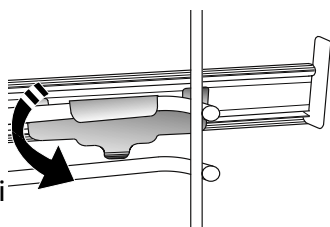
Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



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

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

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

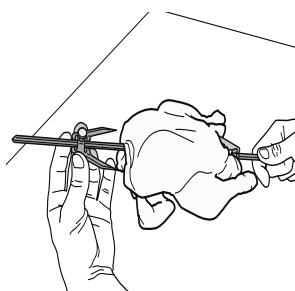


## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

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

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

## UTILIZAREA ROTISORULUI

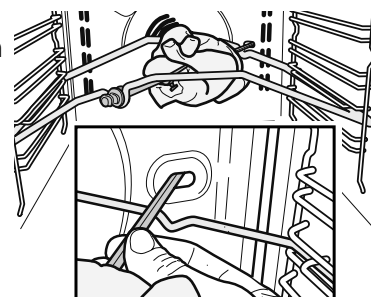


Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tija până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție.

Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție.

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

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



# FUNȚII



## TRADIȚIONAL



### PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



### CONVENȚIONAL\*

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



### GRILL

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



### TURBO GRILL

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



### AER FORȚAT

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



### COACERE CONVECȚIE

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



## FUNȚII SPECIALE



### DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



### MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



### DOSPIRE

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



## FUNȚII SPECIALE



### CONVENABIL

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



### GĂTIT MAXI

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



### ALIMENTE CONGELATE

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



### COACERE LENTĂ

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



### ECO AER FORȚAT\*

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

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



## CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

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



## SETĂRI

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

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



## REȚETE COMPLET AUTOMATE

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



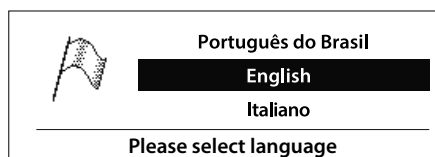
## REȚETE SONDĂ CARNE

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

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. ALEGEȚI LIMBA

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

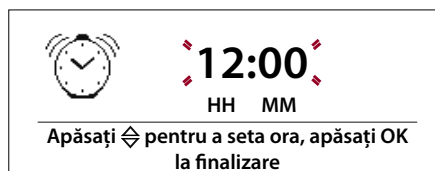


Apăsați sau pentru a afișa limba necesară și confirmați apăsând .

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

## 2. SETAȚI ORA

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



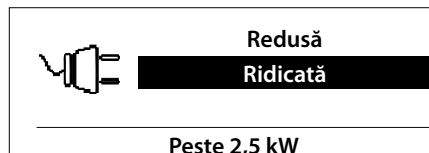
Utilizați sau pentru a seta ora și confirmați apăsând .

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

## 3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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

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



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

## 4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

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

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

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

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


# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII





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


## PORNIREA CUPTORULUI

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




## NAVIGAREA PRIN MENU

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

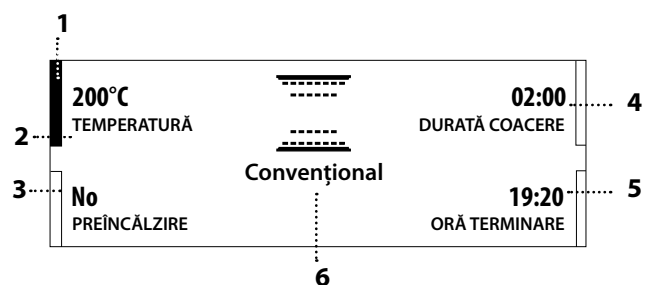
## SELECTAREA UNUI ELEMENT DIN MENU

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

## SELECTAREA UNEI FUNCȚII







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

## 2. SETAREA ȘI ACTIVAREA UNEI FUNCȚII





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

## APLICAREA SETĂRILOR

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

## ACTIVAREA FUNCȚIEI

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

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

## 3. PREÎNCĂLZIREA

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

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




Preîncălzirea poate fi activată împreună cu majoritatea funcțiilor.

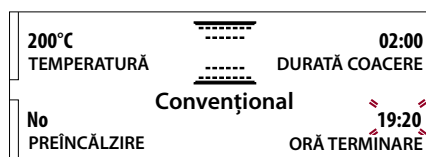
Odată preîncălzirea finalizată, se va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată. Introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.






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

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

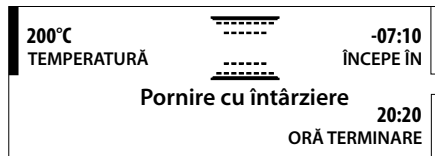
Multe funcții vă permit să amânați pornirea procesului de preparare prin setarea orei de finalizare.

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



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

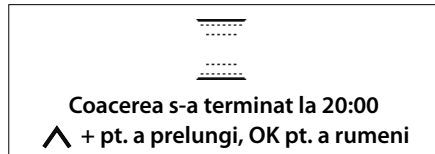
Cuptorul va porni automat după calcularea perioadei de timp pentru finalizarea preparării la ora setată.



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

## . RUMENIRE

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



Dacă este necesar, apăsați **OK select** pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute. Prepararea folosind funcția selectată în mod curent poate fi, de asemenea, prelungită apăsând pe **^**. Pentru a dezactiva funcția de rumenire, apăsați pe **⓪** pentru a opri cuptorul sau apăsați pe **MENU** pentru a accesa meniul principal.

## . REȚETE COMPLET AUTOMATE

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



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

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

## . REȚETE SONDĂ PENTRU CARNE

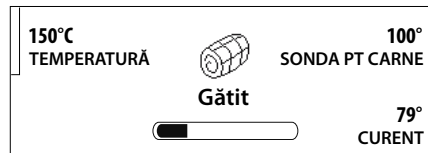
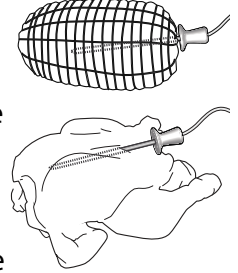
Folosirea sondei pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Utilizați **^** sau **∇** pentru a selecta „Rețete sondă carne” din meniul principal și apăsați **OK select**. Selectați preparatul dorit din lista disponibilă și apăsați **OK select** pentru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

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

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

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

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



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

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

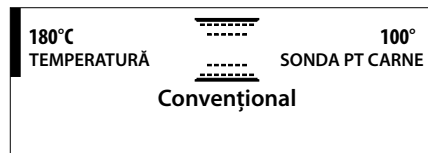
Odată ce prepararea a fost finalizată, rezultatul poate fi perfecționat prelungind durata de preparare.

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

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

## UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE ÎMPREUNĂ CU FUNCȚII MANUALE

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




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

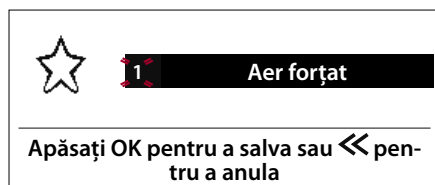
Atunci când setarea începe să clipească pe afișaj, setați valoarea necesară folosind **^** sau **∇**, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.




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

## . FAVORITE

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

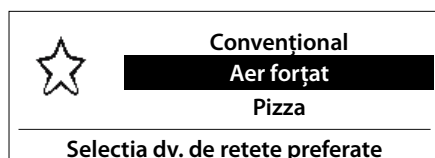
Dacă doriți să memorați o funcție ca preferată și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ☆ odată ce prepararea a fost finalizată. Apăsați pe  pentru a confirma: Pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în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







Utilizați  sau  pentru a selecta numărul, apoi confirmați apăsând .


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

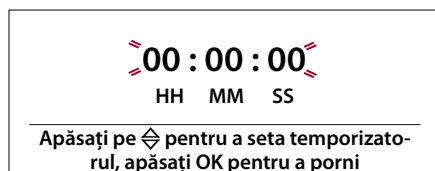
Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ☆: Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră preferate.






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

## . TIMER


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




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




Vă rugăm să rețineți: Puteți opri temporizatorul oricând apăsând .

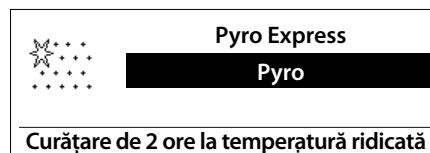
## . BLOCAREA TASTELOR



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

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

## . CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO


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

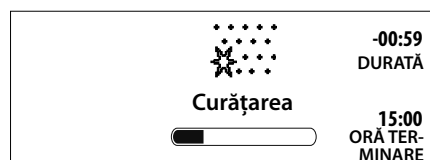


Selectați „Pyro” sau „Pyro Express” din meniul principal și apăsați : Pe afișaj va apărea durata de timp a ciclului selectat și ora la care se va termina. Apăsați pe butonul : Pe afișaj vor apărea instrucțiunile care trebuie urmate pentru a începe ciclul de curățare.



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

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



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

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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



REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Fileuri/medalioane de pește</b>		-	Medie	20-30 *	4 3 
<b>Cârnați / Frigăruți / Cotlete / Hamburgeri</b>		-	Medie - Ridicată	15-30 *	5 4 
<b>Friptură de pui 1-1,3 kg</b>		-	Mediu	55-70 **	2 1 
<b>Friptură de pui 1-1,3 kg</b>		-	Înaltă	60-80	2 1 
<b>Rosbif - puțin făcut 1 kg</b>		-	Mediu	35-50 **	3 
<b>Pulpă de miel / But</b>		-	Medie	60-90 **	3 
<b>Cartofi copti</b>		-	Medie	35-55 **	3 
<b>Legume gratinate</b>		-	Ridicată	10-25	3 
<b>Lasagne și carne</b>		-	200	50-100 ***	4 1 
<b>Carne și cartofi</b>		-	180	45-100 ***	4 1 
<b>Pește și legume</b>		-	190	30-50 ***	4 1 
<b>Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/lasagna (nivel 3)/carne (nivel 1)</b>		-	190	40-120 ***	5 3 1 
<b>Pizza congelată</b>		-	Automată	10-15	3 
		-	Automată	15-20	4 1 
		-	Automată	20-30	4 2 1 
		-	Automată	20-30	4 3-2 1 
<b>Fripturi umplute</b>		-	200	80-120 ***	3 
<b>Bucăți de carne (iepure, pui, miel)</b>		-	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.dodocs.hotpoint.eu](http://www.dodocs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **dodocs.hotpoint.eu** pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzute pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **docs.hotpoint.eu** pentru a consulta tabelul cu rețete care necesită utilizarea sondei pentru carne.

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

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

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

**Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**

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

**Purtați mănuși de protecție.**

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

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente.

Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

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

## ACCESORIILE

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

## CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

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

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

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

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

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

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

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

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

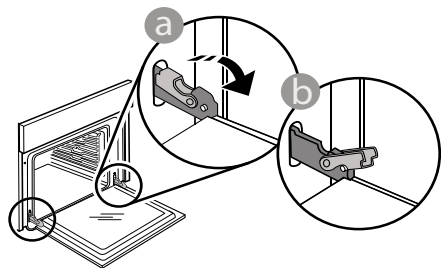
## ÎNLOCUIREA BECULUI

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

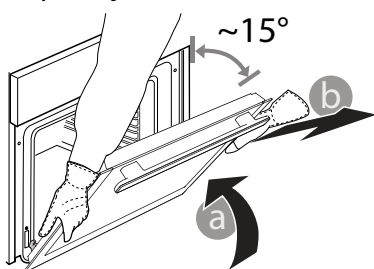
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile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

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

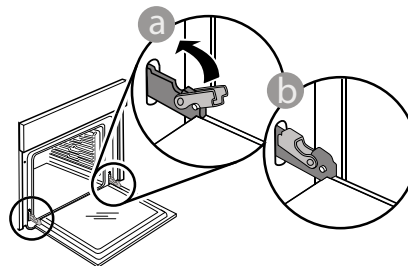


**2. Închideți ușa cât de mult posibil.** Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

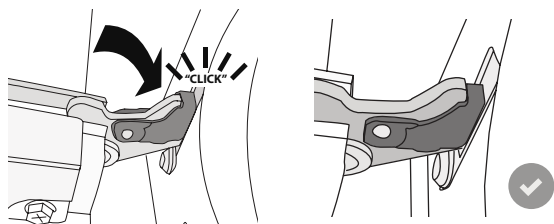


**3. Remontați ușa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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



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



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

## REMEDIEREA PROBLEMELOR

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

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA


Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți 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 „Aer forțat” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp.

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

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

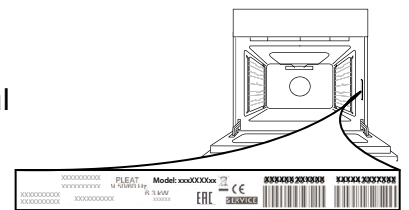
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

## CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



400011246142

Tipărit în Italia

