

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON

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

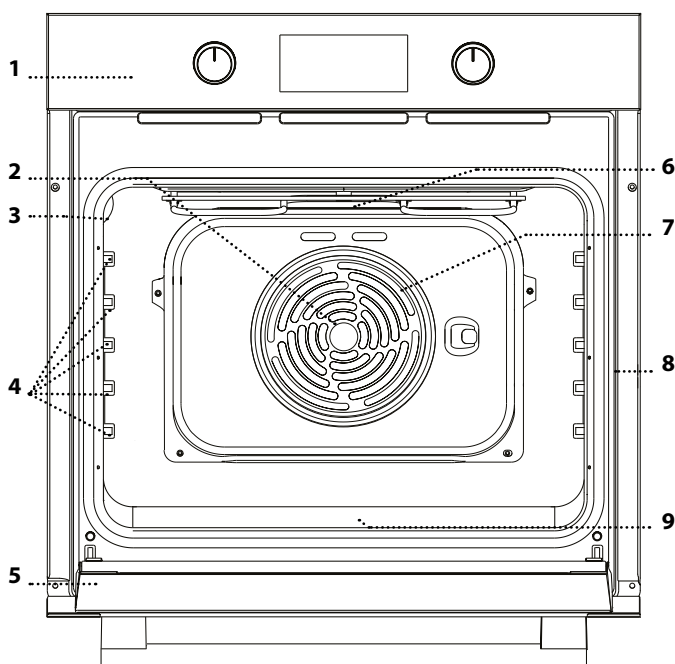


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



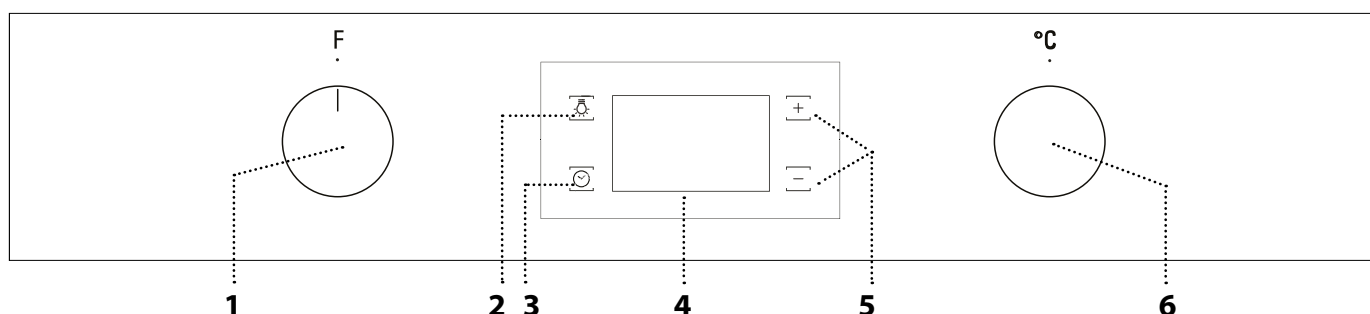
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. BEC

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge lampa din interiorul compartimentului cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor

duratei de preparare.

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Pentru funcții automate utilizați 0.

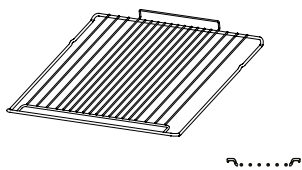
Vă rugăm să rețineți: Toate butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsați pe centrul butonului pentru a-l elibera din locaș.

ACCESORII

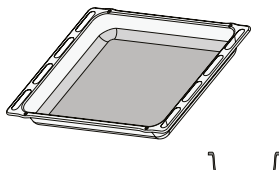


Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.hotpoint.eu pentru mai multe informații

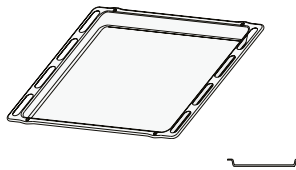
GRĂTAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



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 pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

• Celelalte accesorii, precum tava de colectare a picăturilor și tava de copt sunt introduse orizontal prin culisarea de-a lungul ghidajelor pentru grătar.
• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

FUNȚII



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

CONVENȚIONAL

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

COACERE CONVECȚIE

Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carnea la grătar, se recomandă să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați o cantitate de 200 ml de apă potabilă.


TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați o cantitate de 200 ml de apă potabilă.

DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

COACERE CONVECȚIE ECO*

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția MOD ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

A FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta. Activați funcția când cuptorul este rece.



A FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activați funcția când cuptorul este rece.







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

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. REÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

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 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. 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

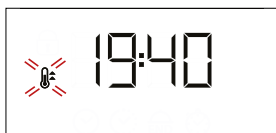
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*. Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* este poziționat la 0. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.


AUTOMAT


Pentru a porni funcția automată pe care ați selectat-o („Pâine” sau „Produce de patiserie”), mențineți *selectorul termostatului* în poziția aferentă funcțiilor automate (0).

Pentru a finaliza procesul de preparare, rotiți *butonul de selectare* în poziția 0.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul.

3. PREÎNCĂLZIRE

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj.



La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, 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.




. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.




DURATĂ

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.





Utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.




Note: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”.

Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

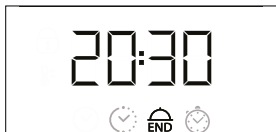
PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Funcția va rămâne în pauză până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.





Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „0” pentru a opri cuptorul.




Vă rugăm să rețineți: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI




Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator, fie în timp ce o funcție este activă sau când cuptorul este oprit.

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.

































































Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90 ***	4 1  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160-200	35-90	2 
		Da	160-200	35 - 90 ***	4 2  
Biscuiți / Tarte mici		Da	170 - 180	15 - 45	3 
		Da	160 - 180	20 - 45 ***	4 2  
Choux à la crème		Da	180 - 220	30-40	3 
		Da	180-190	35 - 45 ***	4 2  
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
Pâine	 ^A	-	-	60	2 
Pâine/pizza/focaccia		Da	190-250	15-50	2 
		Da	190-250	25 - 50 ***	4 2  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3 
		Da	250	10 - 20 ***	4 2  
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	45 - 60	3 
		Da	175 - 190	45 - 60 ***	4 2  
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20-30	3 
		Da	180-190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Carne de miel/carne de vițel/ carne de vită/carne de porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Turbo Grill	 Coacere convecție	 ^A Funcție automată pentru pâine	 Coacere convecție Eco
ACCESORIILE	 Grătar metalic	 Vas de copt sau tavă de copt, pe grătar metalic	 Tavă de cuptor, pe grătar metalic	 Tavă de copt, cu 200 ml de apă	 Tavă de copt	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Carne de pui/carne de iepure/ carne de rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Carne de curcan/gâscă 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pește întreg, la cuptor (file, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180-200	50 - 70	2
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel / But		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55 **	3
Legume gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ****	4 1
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ****	4 1
Fripturi simple/fripturi umplute		-	170 - 180	100 - 150	2

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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

*** Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

**** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de la **docs.hotpoint.eu** pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardele IEC și IEC 60350-1.

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Coacere convecție	Funcție automată pentru pâine	Coacere convecție Eco
ACCESORIILE	 Grătar metalic	 Vas de copt sau tavă de copt, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă pentru prăjituri/tavă de copt pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor	 Tavă de colectare a picăturilor, cu 200 ml de apă	 Tavă de copt

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



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

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 aparatul 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

- Acest cuptor este dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, preferabil în timp ce este încă cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele datorate resturilor de alimente. Pentru a elimina

condensul rezultat în urma preparării alimentelor cu un conținut mare de apă, lăsați cuptorul să se răcească complet, iar apoi ștergeți-l cu o lavetă sau un burete.

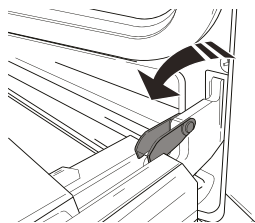
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului: Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicăți-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

ACCESORII

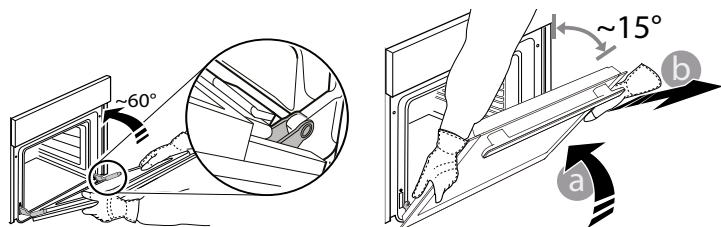
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

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 (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

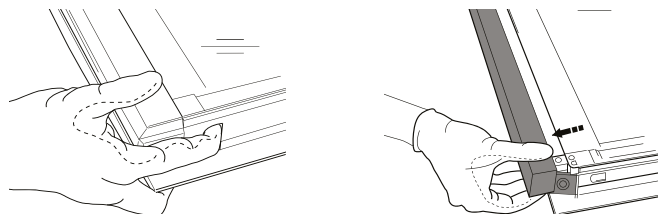
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

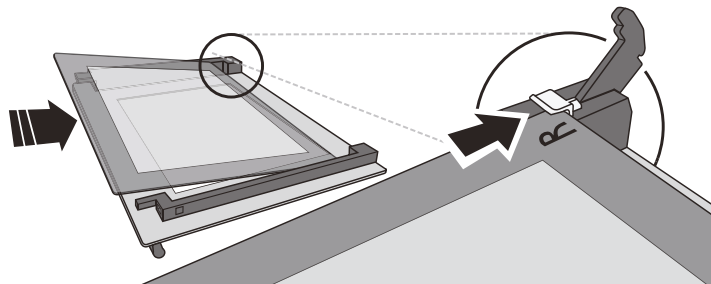
CLIC ȘI CURĂȚARE - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. Pentru a re poziționa corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea dreaptă și că suprafața complet transparentă (neimprimată) este orientată în sus. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează	Înteruperea 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
Pe afișaj este prezentată litera „F” urmată de un număr	Problemă de software	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”

RECOMANDĂRI UTILE



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

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

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Utilizând funcția „Coacere convecție”, puteți prepara simultan diverse alimente (de exemplu: pește și legume), 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.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web docs.hotpoint.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.hotpoint.eu (poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

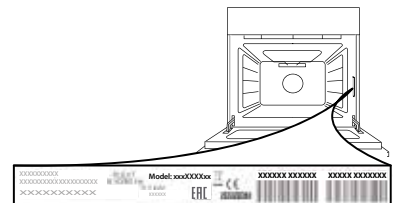
Pentru rezultate optime, trebuie să respectați cu atenție instrucțiunile, utilizând rețeta pentru amestecarea unei cantități de 1000 g de aluat: 600 g de făină, 360 g de apă, 11 g de sare, 25 g de drojdie proaspătă (sau două pachete de pudră de drojdie).

Pentru o dospire optimă, lăsați aluatul la dospit timp de 90 de minute la temperatura camerei.

Introduceți aluatul în cuptor (care trebuie să fie rece), turnați o cantitate de 100 cc de apă potabilă rece în partea inferioară a cuptorului și activați „Funcția automată pentru pâine”. După preparare, lăsați aluatul la dospit pe un grătar metalic, până când este complet răcit.

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.



400011103017

Tipărit în Italia