

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

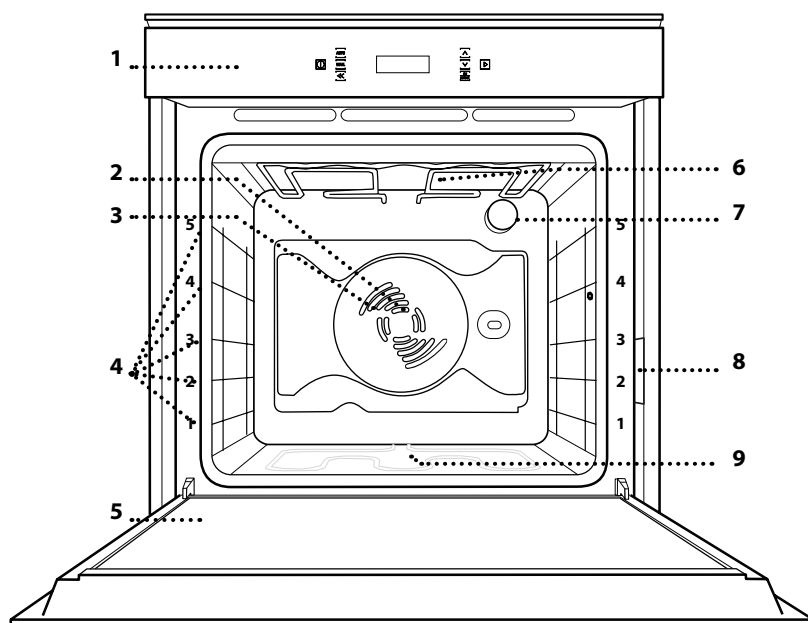


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web www.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



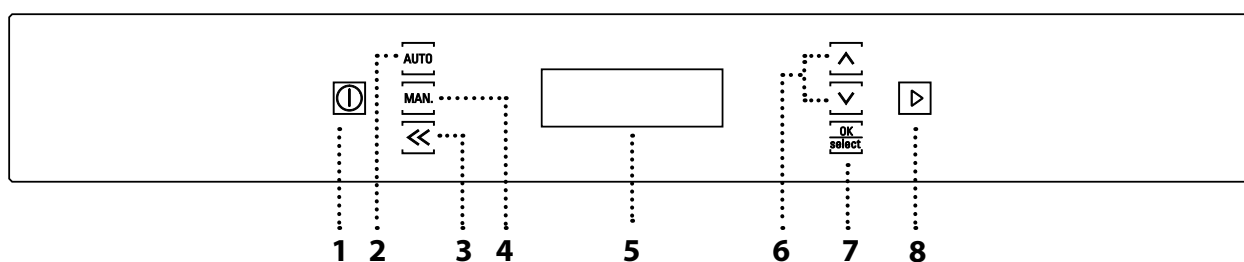
Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOUL DE COMANDĂ



1. ON / OFF

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.

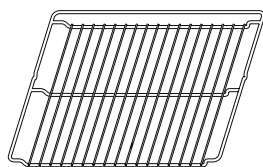
7. BUTON DE CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

8. START

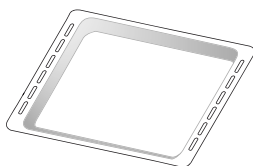
Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

GRĂȚAR METALIC

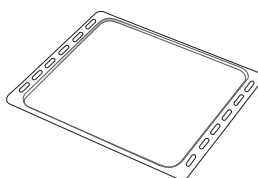


.....

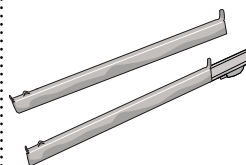
TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



TAVĂ DE COPT



GHIDAJE DE ALUNECARE



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.

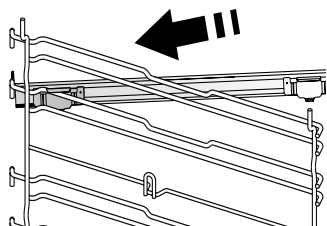
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• **Pentru a demonta ghidajele pentru grătar,** ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

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

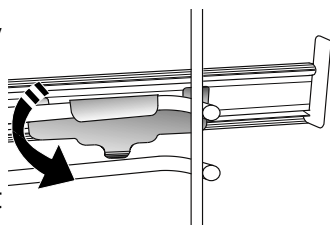
MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

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



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

Pentru a fixa șina în poziție, împingeți cu putere partea inferioară a clevii pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

MAN. MANUAL



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 medallioane, frigăru 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 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 grăsimii scurse 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.



MAXI COOKING (MAXI COACERE) 6-9

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Vă sugerăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a obține rumenirea uniformă pe ambele părți. Se recomandă să stropiți carnea din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.



QUICK PREHEAT (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ) 7-9

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



ECO FORCED AIR (ECO AER FORȚAT) 8-9

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.

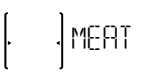
SETTI

SETTING (SETĂRI) 9-9

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

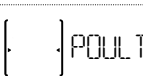
Vă rugăm să rețineți: Când modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă după câteva secunde, pentru a se economisi energie. Aceasta este reactivată automat după apăsarea oricăruia dintre butoane etc.

AUTO. AUTOMAT



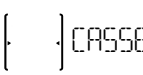
MEAT (CARNE) 1-9

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.



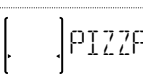
CASSEROLE (PREPARAT) 3-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.



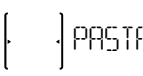
BREAD (PÂINE) 4-9

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 (PRĂJITURI ȘI DESERTURI) 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

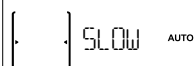
Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



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 suculente. Vă recomandăm 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.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora. Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



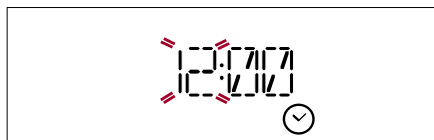
Utilizați **▲** sau **▼** pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsăți **OK select** pentru a confirma selecția.

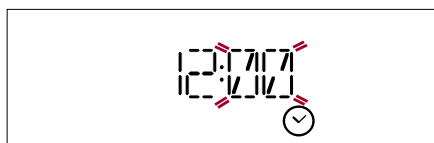
Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată și la un moment ulterior, din meniul „Setting”.

2. SETAREA OREI

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



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta ora dorită și apăsați **OK select**: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta minutele și apăsați **OK select** pentru a confirma.

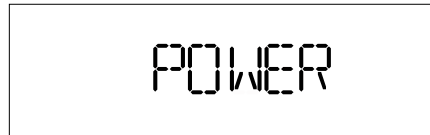
Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

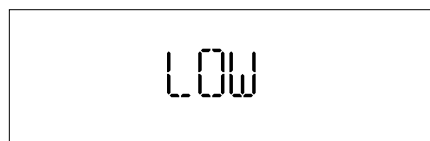
Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Apăsăți pe butonul **MAN.** până când pe afișaj apare mesajul „SETTING”, apoi apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

Apăsăți pe **▲** sau **▼** pentru a selecta elementul de meniu „Power” și apăsați pe **OK select** pentru a confirma.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a selecta „Low” și apăsați **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 convecție”).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați pe ① pentru a porni cuptorul, apoi utilizați 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  pentru a confirma.

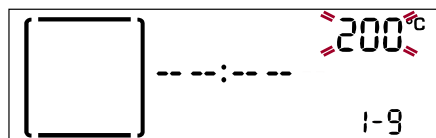


2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

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

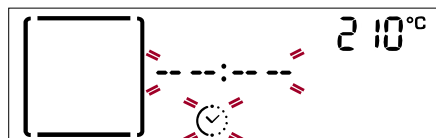
NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipește pe afișaj, utilizați  sau  pentru a o modifica, apoi apăsați pe  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  sau .

DURATA



Atunci când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare necesară și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

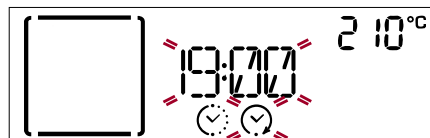
Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția.

În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Utilizați  sau  pentru a o regla și  pentru a confirma.

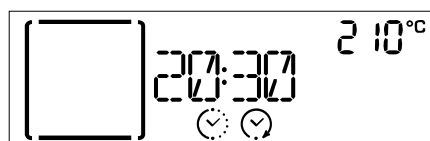
SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

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 apare ora de finalizare setată în mod curent, iar pictograma  clipește.



Utilizați  sau  pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pe  pentru a confirma și a porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Puteți activa această funcție imediat și puteți anula timpul de așteptare apăsând din nou pe .

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva întotdeauna faza de preîncălzire a cuptorului.

În perioada de așteptare, puteți utiliza  sau  pentru a regla ora de finalizare programată sau apăsați pe  pentru a modifica setările.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată introduse valorile necesare, apăsați pe  pentru a porni funcția folosind setările specificate sau de bază.

Vă rugăm să rețineți: Odată început procesul de preparare, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.



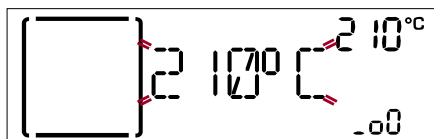
Puteți apăsa ① în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

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.

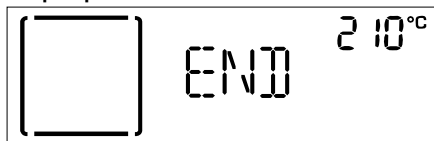
Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți apăsând pe $\blacktriangle$ sau $\blacktriangledown$.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

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



Apăsați pe $\blacktriangleright$ pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau utilizați $\blacktriangle$ pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia 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 $\frac{OK}{select}$ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Odată pornită rumenirea, utilizați $\blacktriangle$ sau $\blacktriangledown$ pentru a modifica durata acesteia sau apăsați pe $\textcircled{1}$ pentru a o opri în orice moment.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați pe $\blacktriangle$ sau $\blacktriangledown$: Pictograma $\textcircled{1}$ va clipi pe afișaj.



Utilizați $\blacktriangle$ sau $\blacktriangledown$ pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați $\frac{OK}{select}$ 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 $\blacktriangle$ sau $\blacktriangledown$ pentru a modifica temporizatorul; apăsați $\ll$ pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați pe $\textcircled{1}$ pentru a porni cuptorul, apoi selectați funcția necesară.

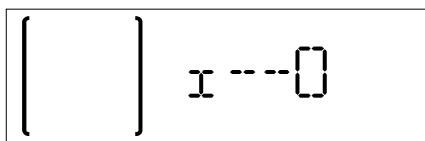
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați mai întâi pe $\textcircled{1}$ pentru a opri funcția activă, apoi apăsați pe $\ll$.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsată simultan tastele $\frac{OK}{select}$ și $\ll$ 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 $\textcircled{1}$.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite	 PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Da	160-180	30-90	4  1 
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)	 PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Da	160-200	35-90	4  1 
Biscuiți / Tarte mici	 PASTA AUTO	-	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)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Da	220 - 240	20-40	4  1 
		Da	220 - 240	25-50 ***	5  3  1 
Franzelă 1 kg	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Cornuri	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pâine		Da	180-200	30 - 60	4  1 
Pizza congelată	 PIZZA AUTO	Da	250	10 - 15	3 
		Da	250	10 - 20	4  1 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		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	 CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Paste la cuptor/cannelloni	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PRE-PARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Pui/iepure/rață 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Curcan/gâscă 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Pește la cuptor/în papiotă (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 / Cotlete / Hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		-	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel / But		-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copți		-	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	ECO	-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	-	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.hotpoint.eu Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1

FUNCȚII MANUAL	Conventional (Convențional)	Grill	TurboGrill	Forced Air (Aer forțat)	Convection Bake (Coacere convecție)	Eco Force Air (Eco aer forțat)
FUNCȚII AUTOMAT	MEAT AUTO Meat (Carne)	POULT AUTO Poultry (Carne de pasăre)	CASSE AUTO Casserole (Caserole)	BREAD AUTO Bread (Pâine)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Cakes (Prăjituri)
ACCESORIILE	Grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt/tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă pentru scurgerea grăsimii	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de copt

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror 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 o lavetă umedă 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 sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

• Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

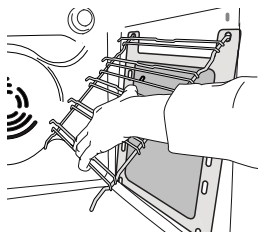
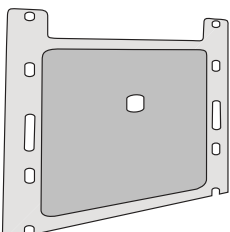
ACCESORIILE

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 PERETELUI POSTERIOR ȘI A PANOURILOR CATALITICE

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.

Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La repositionarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Convection Bake” (Coacere cu convecție). Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de a îndepărta resturi de alimente rămase folosind un burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

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.

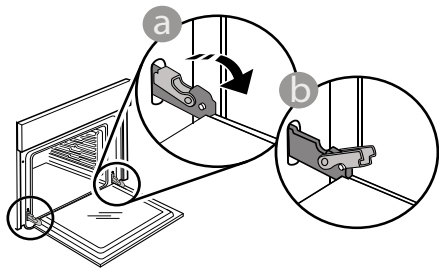
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

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.

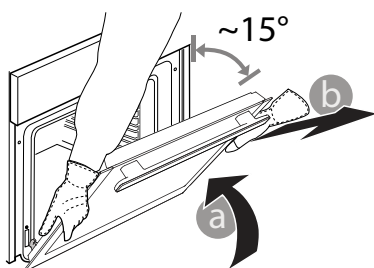
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



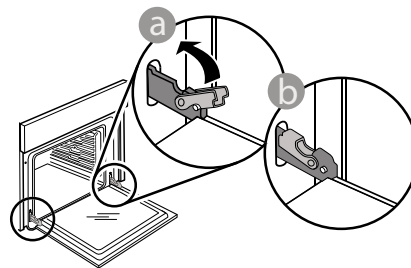
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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.

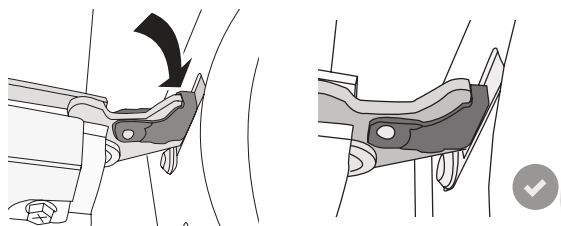


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	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 accesoriiile 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](http://www.hotpoint.eu)

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

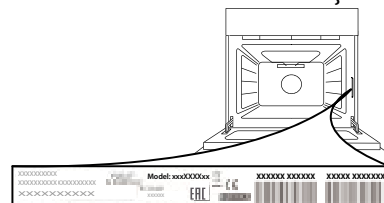
> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru [web http://www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul produsului.



> 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 de identificare a produsului dumneavoastră.



400010853524

Tipărit în Italia

