

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON

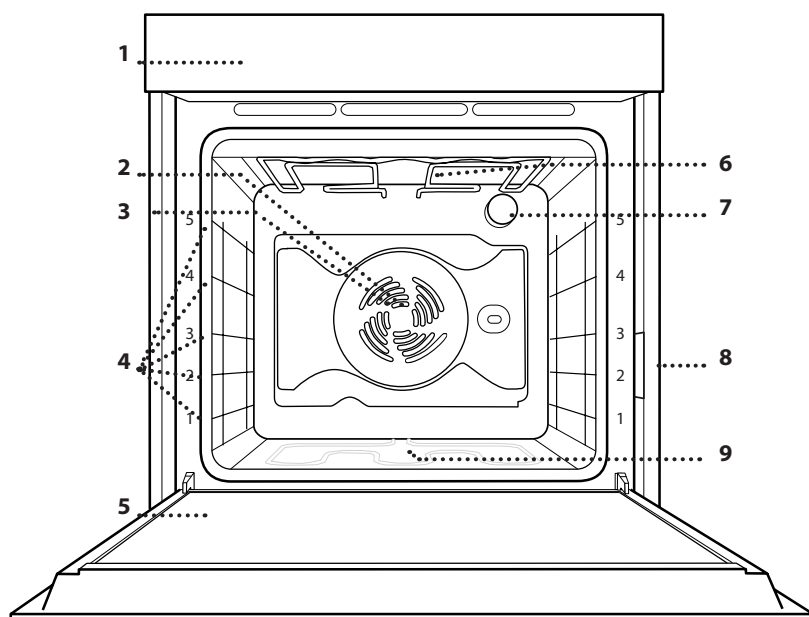
Pentru a putea beneficia de servicii de asistență completă, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.hotpoint.eu/register



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

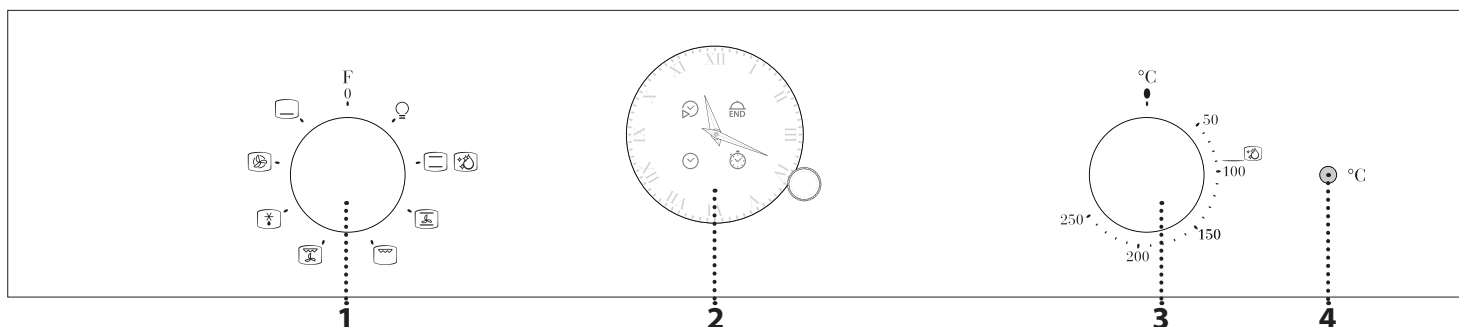
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

3. BUTONUL TERMOSTATULUI

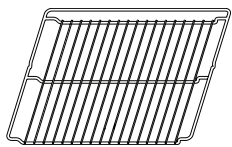
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

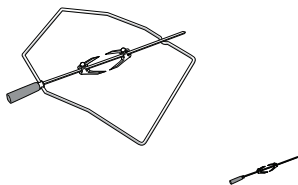
ACCESORIILE

GRĂTAR METALIC



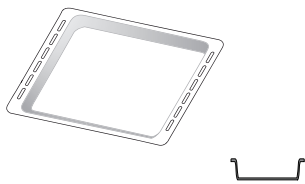
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

ROTISOR*



Pentru prepararea uniformă a bucăților mari de carne și carne de pasăre.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*

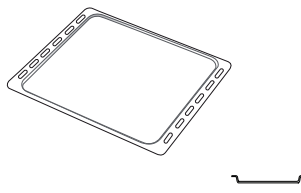


Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

* Disponibil numai la anumite modele.

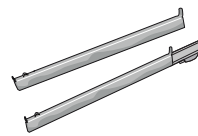
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesorilor.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

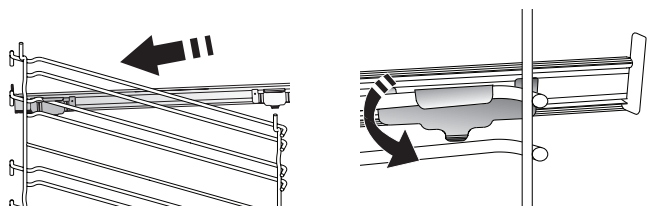
• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• 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 GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

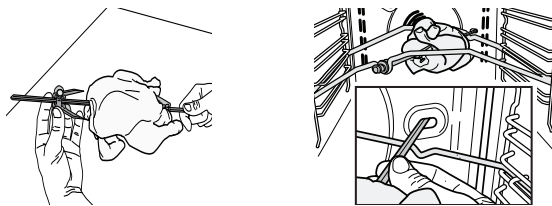
Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

UTILIZAREA ROTISORULUI (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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). Utilizarea acestui accesoriu este permisă numai în combinație cu funcția Turbogrill.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

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 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.

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ


1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII


Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.


-  **OPRIRE**
Pentru oprirea cuptorului.
-  **LUMINĂ**
Pentru a aprinde becul cuptorului.
-  **CONVENȚIONAL**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.


 **DIAMOND CLEAN** (Numai la anumite modele)
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Această funcție trebuie activată numai atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă în partea inferioară a cuptorului. Setati temporizatorul la 30 de minute și temperatura la 90 °C. Odată finalizat ciclul, așteptați aproximativ 15 minute înainte de a deschide ușa.

 **COACERE CU CONVECȚIE**
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție asigură o bază și o crustă uniforme, aurii și crocante.


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

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

 **DECONGELARE**
Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.


 **CONVECȚIE**
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.

ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ

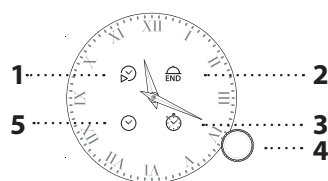
 Poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcție este recomandată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase și pentru prepararea sosurilor concentrate.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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


DIAMOND CLEAN (Dacă intră în dotare)
Pentru a activa funcția de curățare „Diamond Clean”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

. CEAS ANALOGIC





1. Pictogramă pornire durată de preparare
2. Pictogramă finalizare durată de preparare
3. Pictogramă temporizator setat
4. Coroana ceasului
5. Pictogramă oră setată

. SETAREA OREI

Apăsați de patru ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a selecta ora corectă și apoi confirmați apăsând pe coroana ceasului.

Vă rugăm să rețineți: ora va trebui setată la prima utilizare și în urma unei pene de curent.





. SETAREA LUNGIMII DURATEI DE PREPARARE

Pentru a seta lungimea duratei de preparare, trebuie să specificați ora de finalizare a preparării. După selectarea unei funcții și reglarea temperaturii în funcție de necesitățile dumneavoastră, apăsați de două ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta ora de finalizare a preparării și apoi setați lungimea duratei de preparare. Apăsați pe coroana ceasului pentru a confirma și începe procesul de preparare: un semnal acustic și clipirea pictogramei  vă vor avertiza cu privire la finalizarea duratei de preparare.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care o puteți seta este de 2 minute. Pentru a verifica ora de finalizare


a preparării setată, apăsați o dată pe coroana ceasului în timpul procesului de preparare. Pentru a anula setarea înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde: cuptorul va reveni automat la prepararea manuală. La finalizarea procesului de preparare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde pentru a opri semnalul acustic, apoi apăsați din nou o dată pe coroana ceasului pentru a anula toate setările și pentru a reveni la prepararea manuală.

. PROGRAMAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Puteți amâna pornirea unei funcții prin setarea orei de începere a preparării. După selectarea unei funcții și reglarea temperaturii în funcție de necesitățile dumneavoastră, apăsați doar o dată pe coroana ceasului. Pictograma  va clipi pe afișaj; rotiți coroana ceasului pentru a seta ora de începere a preparării și apăsați pe aceasta pentru a confirma. Pictograma  va clipi pe afișaj; rotiți coroana ceasului pentru a seta ora de finalizare a preparării, apoi apăsați pe aceasta pentru a porni programul. Ambele pictograme  și  vor rămâne aprinse până la pornirea ciclului de preparare.

. TEMPORIZATORUL

Când cuptorul este oprit, ceasul analogic poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a porni funcția, asigurați-vă că

este oprit cuptorul și apăsați de 3 ori pe coroana ceasului: pictograma  va clipi pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta lungimea dorită, apoi apăsați pe aceasta pentru a porni temporizatorul: un semnal acustic va anunța finalizarea numărătorii inverse.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care o puteți seta este de 2 minute. Pentru a opri temporizatorul înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde. Pentru a opri semnalul acustic, apăsați o dată pe coroana ceasului.




















3. PREÎNCĂLZIREA

















După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire. La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: 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.

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la 0 și ●.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂTAR ȘI ACCESORII	
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	150 - 175	35 - 90	3	
		Da	150 - 170	30 - 90	4	1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	150 - 190	30 - 85	3	
		Da	150 - 190	35 - 90	4	1
Fursecuri/prăjiturele		Da	160 - 175	20 - 45	3	
		Da	150 - 175	20 - 45	4	1
Choux à la crème		Da	175 - 200	30 - 40	3	
		Da	170 - 190	35 - 45	4	1
Bezele		Da	100	110 - 150	3	
		Da	100	130 - 150	4	1
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	12 - 50	3	
		Da	190 - 250	20 - 50	4	1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3	
		Da	250	10 - 20	4	1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	35 - 55	3	
		Da	175 - 190	45 - 60	4	1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	175 - 200	20 - 30	3	
		Da	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	200	45 - 65	3	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	200	80 - 110	3	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200	50 - 100	3	
Curcan / găscă 3 kg		Da	200	80 - 130	2	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	175 - 200	40 - 60	3	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	175 - 200	50 - 60	2	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Pâine prăjită		—	200	2 - 5	5	
Fileuri/medalioane de pește		—	200	20 - 30 *	4	3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	200	30 - 40 *	5	4
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Pulpă de miel / but		—	200	60 - 90 **	3	
Cartofi copti		—	200	45 - 55 **	3	
Legume gratinate		—	200	20 - 30	3	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4	1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	4	1
Pește și legume		Da	175	30 - 50 ***	4	1

* 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.

FUNCȚII



Convențional



Grill



Turbo Grill



Coacere cu convecție



Aer forțat

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt

Rotisor (dacă intră în dotare)

Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

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. 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 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 SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărui activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

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

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.

• Activați funcția „Diamond Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne. (Dacă intră în dotare).
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

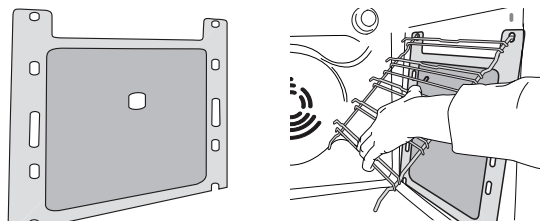
ACCESORIILE

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

CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor poate fi 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 re poziționarea 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 „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui 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 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.

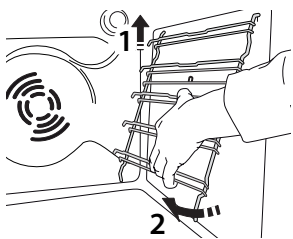
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

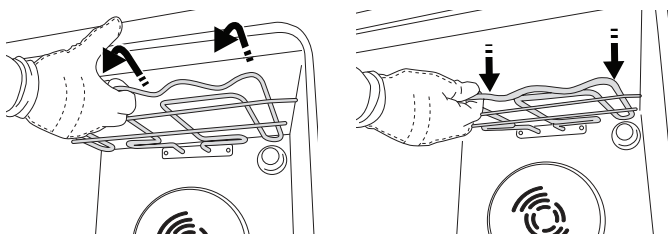
COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

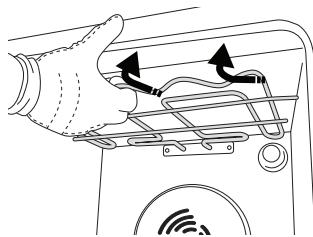
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



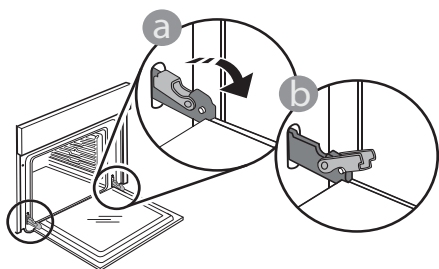
2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

**DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII**

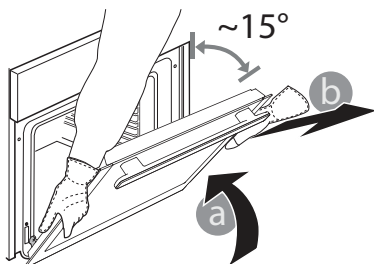
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



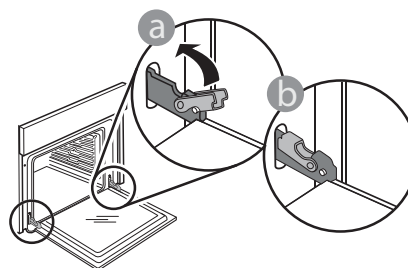
2. Închideți ușa cât de mult posibil.

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

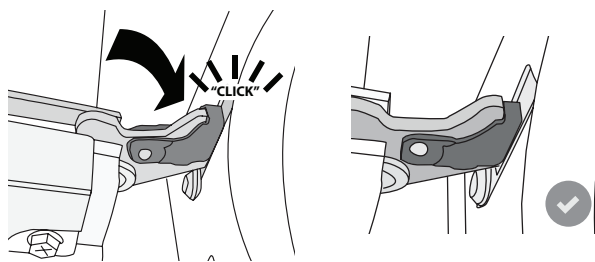
Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



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 (numai la anumite modele).



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.

