

# 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](http://www.hotpoint.eu/register)

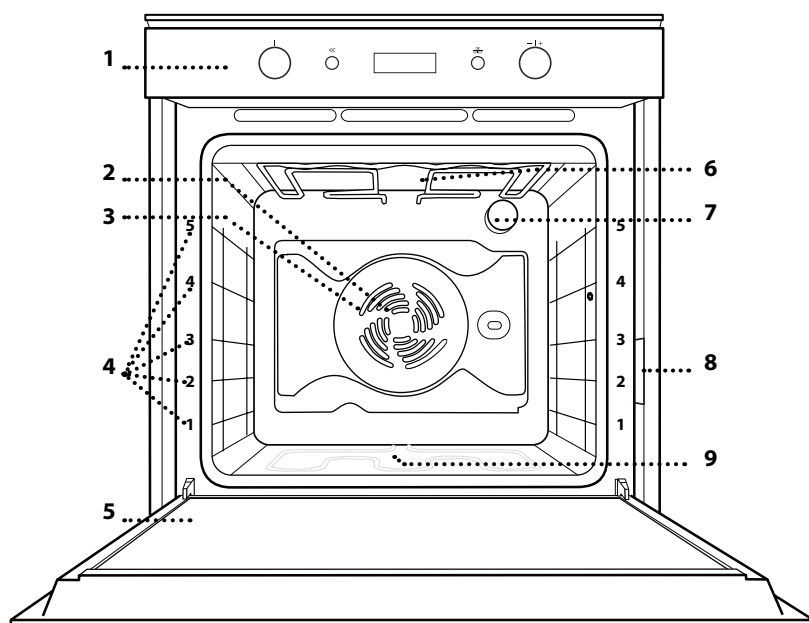


Descărcați instrucțiunile privind siguranța  
și Ghidul de utilizare și întreținere  
accesând site-ul web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)  
și urmați procedura indicată pe verso.



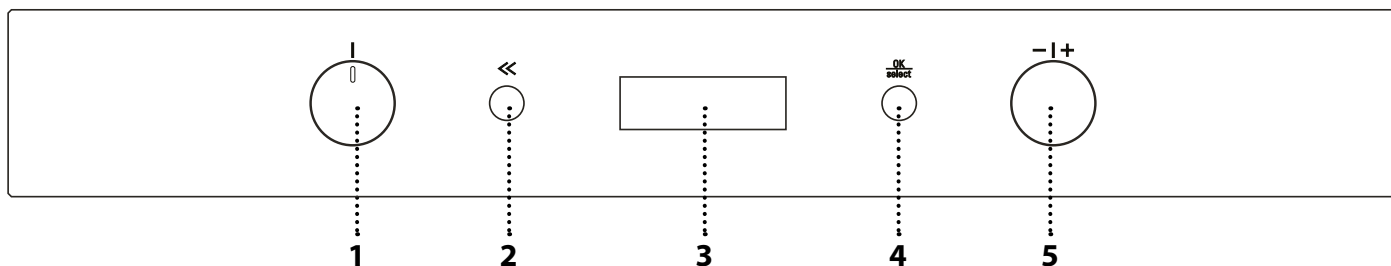
**Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța**

## 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. Bec
8. Plăcuța cu datele 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. Aduceți în  
poziția „0” pentru a opri cuptorul.

### 2. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de setări  
anterior.

### 3. AFIȘAJ

### 4. BUTON DE CONFIRMARE

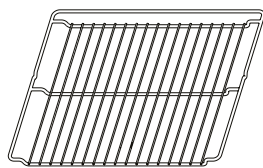
Pentru confirmarea unei funcții  
selectate sau a unei valori setate.

### 5. BUTON DE REGLARE

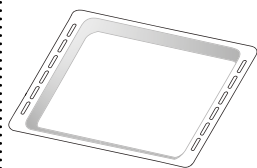
Pentru derularea prin meniuri și  
aplicarea sau modificarea setărilor.

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

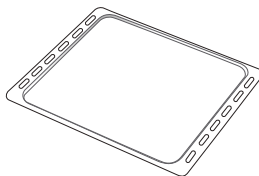
## GRĂTAR METALIC



## TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



## 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 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.

# FUNCȚII

## 0 OFF (OPRIT)

Pentru oprirea cuptorului.

## CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

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

## CONVECTION BAKE (COACERE CONVECȚIE)

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

## FORCED AIR (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.

## GRILL

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

## TURBO GRILL

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.


## MAXI COOKING (GĂTIT MAXI)

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.

## FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

## ECO FORCED AIR (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 . 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.

## DIAMOND CLEAN

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. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

## SETTINGS (SETĂRI)

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, iar lumina se stinge pentru a economisi energie. Acestea sunt reactivate temporar oricând apăsați pe butoane.

## SPECIAL FUNCTIONS (FUNCȚII SPECIALE)

### MEAT (CARNE)

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)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carnea de pasăre. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

### CASSEROLE (TOCANĂ)

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

### BREAD (PÂINE)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.


### PIZZA


Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.


### PASTRY CAKES (PRODUSE DE PATISERIE)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri (torturi dospite, prăjituri umplute, tarte etc.).

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

 **RISING (DOSPIRE)**  
 Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

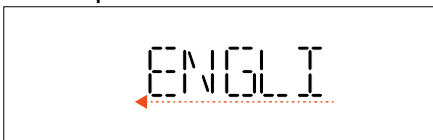
 **WARM KEEPING (MENȚINERE LA CALD)**  
 Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.


 **SLOW COOKING (COACERE LENTĂ)**  
 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. ALEGEȚI LIMBA

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

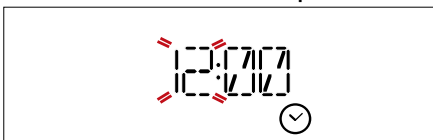



Rotiți *butonul de reglare* pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită. Apăsăți  pentru a confirma selecția.

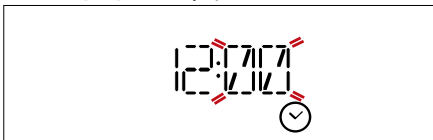
Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată și la un moment ulterior, din meniul „Settings”.


### 2. SETAREA OREI

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



Rotiți *butonul de reglare* pentru a seta ora corectă și apăsați : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.





Rotiți *butonul de reglare* pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

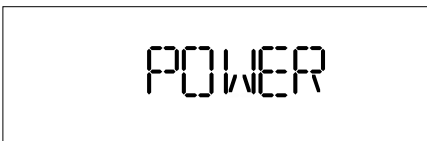
Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.


### 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.

Rotiți *butonul de selectare* până când pe afișaj apare mesajul „SETTINGS”, apoi apăsați  pentru a confirma.

Rotiți *butonul de reglare* pentru a selecta elementul de meniu „Power” (Putere) și apăsați  pentru a confirma.



Rotiți *butonul de reglare* pentru a selecta „Low” (Reducă) 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 „Forced Air” (Aer forțat) sau „Convection Bake” (Coacere cu convecție)). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Rotiți *butonul de selectare* pentru a porni cuptorul și pentru ca funcția necesară să apară pe afișaj: Pe afișaj va apărea pictograma aferentă funcției și setările de bază ale acesteia.



Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), rotiți *butonul de reglare* până când este afișat cel dorit.



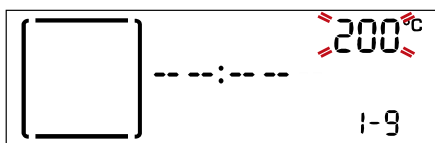
Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția: Pe afișaj vor apărea setările de bază.

## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

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

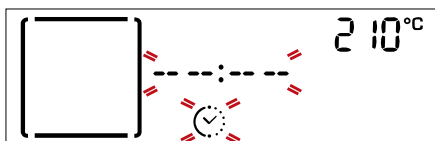
### NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL




Atunci când valoarea clipește pe afișaj, rotiți *butonul de reglare* pentru a o schimba, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura poate fi modificată folosind *butonul de reglare*.

### DURATA



Atunci când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați *butonul de reglare* pentru a seta durata de preparare necesară, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.


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

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

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe **<<**: utilizați *butonul de reglare* pentru a o modifica și apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

## SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII

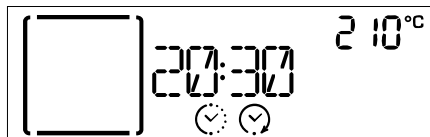
### ÎNTÂRZIERE

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.



Rotiți *butonul de reglare* pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și 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.



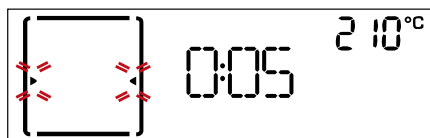
Note: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza *butonul de reglare* pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați **<<** pentru a modifica setările.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați **OK select** pentru a confirma ora de finalizare a preparării și pentru a activa funcția.

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



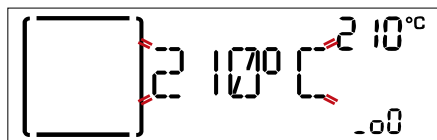
Puteți roti *butonul de selectare* la 0 pentru a întrerupe în orice moment funcția activată.

## 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:



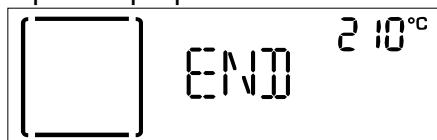
În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

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 întotdeauna temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul folosind **butonul de reglare**.

## 5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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



Apăsați **OK select** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau rotiți **butonul de reglare** 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 **OK select** pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Puteți opri funcția în orice moment rotind **butonul de selectare** la 0 pentru a opri cuptorul.

## . TEMPORIZATORUL

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și rotiți **butonul de reglare**: Pictograma  va clipi pe afișaj.



Rotiți **butonul de reglare** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** din nou pentru a activa temporizatorul.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea 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 **butonul de reglare** pentru a modifica ora setată la temporizator; apăsați **<<** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

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

Rotiți **butonul de selectare** pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

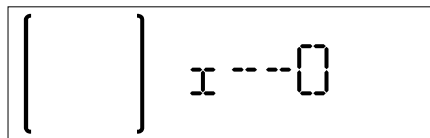
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a opri temporizatorul, rotiți **butonul de selectare** la 0 pentru a opri funcția activă în mod curent și apoi apăsați **<<**.

## . BLOCAREA TASTELOR

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



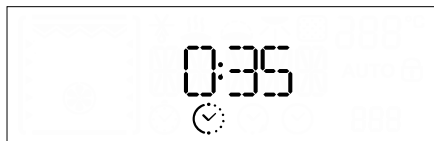
Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

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

## . DIAMOND CLEAN

Înainte de a activa această funcție, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și închideți ușa.

Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta funcția „DIAMOND CLEAN” și apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a confirma.



Apăsați  $\frac{OK}{select}$  pentru a regla ora de finalizare a ciclului de curățare sau pentru a activa funcția.

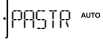




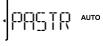




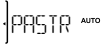


























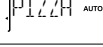








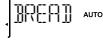

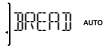




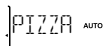






















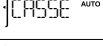

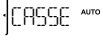

O numărătoare inversă va indica starea ciclului în curs de desfășurare.

Pentru a preveni ieșirea aburilor și, astfel, periclitatea rezultatelor finale, se recomandă să nu deschideți ușa în timpul ciclului de curățare.




















Odată procesul finalizat, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizați curățarea uscând suprafețele cu un burete sau o lavetă moale.

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

# 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  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	 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 (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180-190	40-55	2/3 
		Da	180-190	45 - 60	4 1  
		Da	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190-200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4 1  
		Da	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagna/sufleu	 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 PREPARARE (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 copti		-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna și carne		Da	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45-100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagne (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute		-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50-100 ***	3

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1

FUNCȚII MANUALE	 Conventional (Convențional)	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air (Aer forțat)	 Convection Bake (Coacere cu convecție)	 Eco forced air (Aer forțat eco)
FUNCȚII SPECIALE	 MEAT AUTO Meat (Carne)	 POULT AUTO Poultry (Carne de pasăre)	 CASSE AUTO Casserole (Tocană)	 BREAD AUTO Bread (Pâine)	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry (Patiserie)
ACCESORIILE	 Grătarul metalic	 Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul 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 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 ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

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

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea .
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului .

## 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.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

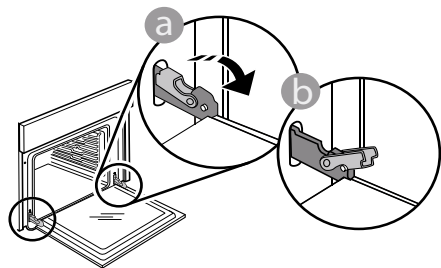
- 1.** Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- 2.** Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
- 3.** Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

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.

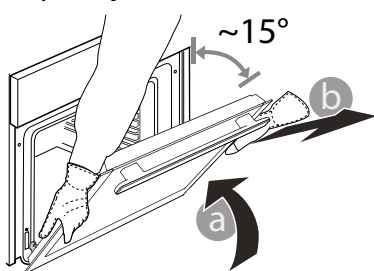
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## 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.**

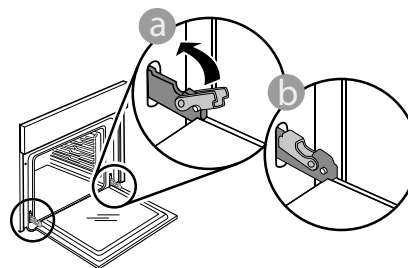


**2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.**

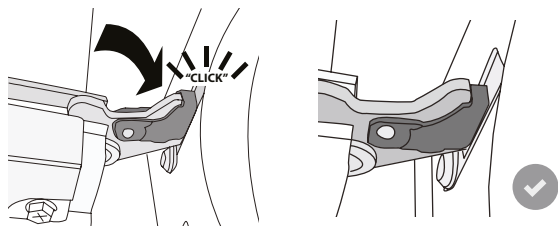


**3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.**

**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

Descărcăți Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pentru mai multe informații

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 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 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

Cu ajutorul funcției „Forced Air” (Aer forțat), puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (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 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

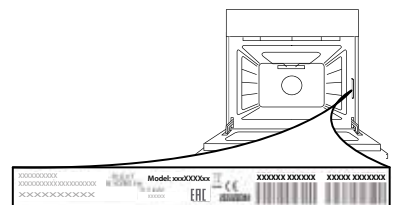
> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> 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.



400010858940

Tipărit în Italia

