Quick guide



THANK YOU FOR BUYING A

HOTPOINT-ARISTON PRODUCT In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register

PRODUCT DESCRIPTION



- Control panel
- 2. Fan

1.

Before using the appliance carefully read the Safety

Instruction.

- 3. Circular heating element (not visible)
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
- 5. Door
- 6. Water drawer
- 7. Upper heating element/grill
- 8. Lamp
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

6. REMOTE CONTROL

To enable use of the Hotpoint-Ariston Home Net App.

7. CANCEL

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.



ACCESSORIES

WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware



<u>اي ۾ چ</u>[

DRIP TRAY

Use as an oven tray for

vegetables, focaccia, etc. or

position underneath the wire

shelf to collect cooking juices.

cooking meat, fish,

This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.**

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.





BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Availble only on certain models

** Use for Steam function only

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.



COOKING FUNCTIONS

MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL** For cooking any kind of dish on one shelf only.
- CONVECT BAKE For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

• GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

MULTIFLOW FUNCTIONS

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

• STEAM

» PURE STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

» FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

SPECIAL FUNCTIONS

» DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» **RISING**

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

» CONVENIENCE

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

» MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

MY FROZEN FOOD

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

The oven does not have to be preheated.



HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



C.

To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.





FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing ③ to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping \checkmark will take you back to the previous screen.

2. SELECT SETTINGS MODE

Once you have selected the language, the display will prompt you to choose between "STORE DEMO" (useful for retailers, for display purposes only) or continue by tapping "NEXT".

3. SETTING UP WIFI

The Hotpoint-Ariston Home Net feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

To confirm a setting or go to the next screen: Tap "SET" or "NEXT".



To go back to the previous screen: Tap ∠ .



• Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later. **HOW TO SET UP THE CONNECTION**

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the Hotpoint-Ariston Home Net App The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The Hotpoint-Ariston Home Net app will guide you through all the steps listed here. You can download the Hotpoint-Ariston Home Net app from the App Store or the Google Play Store.

Hotpoint

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance IDentifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour. It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

 To switch on the oven, press
 or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and My Menu Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

• Scroll through the suggested values and select the one you require.

If allowed by the function, you can tap 🔊 to activate preheating.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap "Set Cook Time".
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

3. SET MY MENU FUNCTIONS

The My Menu functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

• Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "MY MENU FOOD LIST" menu (see relative tables) and by recipe features in the "MY MENU SPECIAL OCCASIONS" menu.

• Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

Hotpoint

4. SET START / END TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start or end at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time or end time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

• To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap ⁽D).

5. START THE FUNCTION

• Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

Press X to stop the active function at any time.

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

7. PAUSING COOKING

Some MY MENU functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap ☆+ to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap \oplus to save prolong the cooking.

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on ☆ to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press c_{i} : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon To view the relevant lists
- · Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.
- CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the 🛧 on the function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also adjust the time when the various meals are shown:

- Press 😳 .
- Select III "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

Hotpoint

ARISTON

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

Press ② to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

REMOTE ENABLE

To enable use of the Hotpoint-Ariston Home Net app.

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or changhe the kitchen timer:

- Press 🕸 .
- Tap 🔳 .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

To switch on or off the oven lamp.

SELF-CLEAN

Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

It is reccommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed.

The average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by tapping PAUSE on the display (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

BESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <DESCALE CYCLE NEEDED> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking	Descale is recommended
22 hours of steam cooking duration	Descale is recommended
20 cycles of steam cooking	It is not possible to run a
30 hours of steam cooking duration	Steam cycle until a Descale cycle will be carried out

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

» DRAINING (up to 3 min.)

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. If the tank does not contain water, the appliance will skip automatically to STEP 1 OF 8.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the

Hotpoint

ARISTON

EN

last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

The jug must be at least 2 liters large.

» STEP 1 OF 8: DESCALING (~120 MIN.)

When display will ask you to prepare the descaling solution, proceed adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press **START** to start the main descaling process.

The descaling steps do not need you to stay in front of the appliance. After each step is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next one.

» STEP 2 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» STEP 3 OF 8: RINSING (~20 min.)

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be done.

When the display shows <REFILL THE TANK>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows <TANK REFILLED>, then press **START** to start the first rinsing.

STEP 4 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

- » STEP 5 OF 8: RINSING (~20 min.)
- » STEP 6 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)
- » STEP 7 OF 8: RINSING (~20 min.)
- » STEP 8 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

After the last draining operation press **CLOSE** to complete the descale.

When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

***WPRO** descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or *www.hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

MUTE

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidently. To activate the lock:

• Tap the 恒 icon.

- To deactivate the lock:
- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.

MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



For changing several oven settings.



For changing settings or configuring a new home network.

INFO

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
			170	30 - 50	2
Leavened cakes / Sponge cakes	Ŵ		160	30 - 50	2
	æ		160	30 - 50	
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)	R		160 – 200	30 - 85	3
pie)	æ		160 – 200	35 - 90	4 1 n
			150	20 - 40	<u></u>
Cashing / Chauthroad	Ŵ		140	30 - 50	4
Cookies / Shortbread	æ		140	30 - 50	
	æ		135	40 - 60	5 3 1
			170	20 - 40	3
Craell colors / Muffin	æ		150	30 - 50	4
Sinali Cakes / Multin	Ŵ	—	150	30 - 50	4 1 r
	&	—	150	40 - 60	5 3 1 ~
			180 - 200	30 - 40	3
Choux buns	Ŵ		180 - 190	35 - 45	4 1 •••••••
	&		180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 ¬
			90	110 - 150	3
Meringues	Ŵ		90	130 - 150	4 1 ¬
	&		90	140 - 160 *	5 3 1 ¬
Dizza / Proad / Encarcia		—	190 - 250	15 - 50	2
	&	—	190 - 230	20 - 50	4 1 ••••••
Pizza (Thin, thick, focaccia)	&	—	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ¬
			250	10 - 15	
Frozen pizza	Ŵ	—	250	10 - 20	4 1 ••••••••
	Ŵ		220 - 240	15 - 30	
	R		180 - 190	45 - 55	3
Savoury pies (vegetable pie,quiche)	Ŵ		180 - 190	45 - 60	4 1 ••••••••••••••
	Ŵ	_	180 - 190	45 - 70 *	
			190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	ي ا	_	180 - 190	20 - 40	
	Ŵ		180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 ¬



影 Forced air

æ Convect bake

~~ Grill



xP Maxi Cooking Multiflow Menu Eco Forced air

 \equiv

×.

Hotpoint

ARISTON

EN

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni			190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg			190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg	xP	_	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		_	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg			190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)			180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	R		180 - 200	50 - 60	2
Toast	~		3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks	~		2 (Mid)	20 - 30 **	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	~		2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Roast chicken 1-1.3 kg	ક્ષિ		2 (Mid)	55 - 70 ***	
Leg of lamb / Shanks	ક્ષિ		2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes	ક્ષિ		2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin	ક્ષિ		3 (High)	10 - 25	3
Cookies	Cookies		135	50 - 70	
Tarts	Tarts		170	50 - 70	
Round pizzas	Round Pizza		210	40 - 60	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)	&		190	40 - 120 *	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	Menu		190	40 - 120	5 4 2 1 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
Lasagna & Meat	æ		200	50 - 100 *	
Meat & Potatoes	Ŵ		200	45 - 100 *	
Fish & Vegetebles	Ŵ	_	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints	æ	_	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	æ		200	50 - 100 *	3

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. ** Turn food halfway through cooking.

*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).



PURE STEAM

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Fresh vegetables (Whole)	-	100	30 - 80	2 1 <u>18.8.81</u>
Fresh vegetables (Pieces)	-	100	15 - 40	2 1 <u>18.8.81</u>
Frozen vegetables	-	100	20 - 40	2 1 <u>1 </u>
Whole fish	-	90	40 - 50	2 1 <u>کھ چ</u> م
Fish fillets	-	90	20 - 30	2 1 <u>læ.æ.æ</u> r
Chicken fillets	-	100	15 - 50	2 1 <u>le.e.e</u> s
Eggs	-	100	10 - 30	2 1 <u>18.8.8</u> 7
Fruit (Whole)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1 </u>
Fruit (Pieces)	-	100	10 - 30	2 1 <u>کھ چ</u>



ARISTON

FORCED AIR + STEAM							
Recipe	Steam Level	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories		
	LOW	-	140 - 150	35 - 55	3		
Shortbread / Cookies	LOW	-	140	30 - 50			
	LOW	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~r		
	LOW	-	160 - 170	30 - 40	3		
Small cake / Muffin	LOW	-	150	30 - 50			
	LOW	-	150	40 - 60	5 3 1 r		
Leavened cakes	LOW	-	170 - 180	40 - 60	2		
Sponge cakes	LOW	-	160 - 170	30 - 40	2		
Focaccia	LOW	-	200 - 220	20 - 40	3		
Bread loaf	LOW	-	170 -180	70 - 100	3		
Small bread	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3		
Baguette	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3		
Roast potatoes	MID	-	200 - 220	50 - 70	3		
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3		
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	-	160 - 180	60-80	3		
Roast Beef rare 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3		
Roast Beef rare 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3		
Leg of lamb	MID	-	180 - 200	65 - 75	3		
Stew pork knuckles	MID	-	160 - 180	85 - 100	3		
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3		
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3		
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3		
Fish fillet	HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3		

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories	
Casseroles/	Fresh Lasagna		500 - 3000 g	-	2 1 <u>1×.«.»</u> ff
Baked Pasta	Frozen Lasagna	asagna		-	2 1 12.2.2.51
Rice ඒ		White rice	100 - 500 g	-	2 1 <u>12.2.21</u>
	Rice 🕎	Brown rice	100 - 500 g	-	2 1 <u>lææ</u> s r r
		Wholegrain rice	100 - 500 g	-	2 1 <u>12.0.01</u>
Rice & Cereals		Quinoa	100 - 300 g	-	2 ~~~~~~
	Seeds & Cereals 🔊	Millet	100 - 300 g	-	3
		Barley	100 - 300 g	-	3
		Spelt	100 - 300 g	-	3
	Roasted beef	Roast	600 - 2000 g	-	3
		Burger	1.5 - 3 cm	3/5	5 ••••••
	Roasted Pork	Roast	600 - 2500 g	-	3
		Ribs	500 - 2000 g	2/3	5 1 5
Most	December of Children	Whole	600 - 3000 g	-	2
Meat	Roasted Chicken	Fillet / Breast	1 - 5 cm	2/3	5
		Chicken fillets	1 - 5 cm	-	2 ••••••
	Steamed meat 🖑	Turkey fillets	1 - 5 cm	-	2 r
	Maat dish as	Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	5 ¬
	meat disnes	Kebab	one grid	1/2	2 r



ARISTON

	Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories
		Fish fillets/slices	0.5-2.5	-	5
	Fillets Roasted	Frozen fillets	0.5-2.5	-	4
Stea Gril Fish		Fish fillets/slices	0.5-2.5	-	3 2 5
	Steamed Fillets 🖤	Frozen fillets	0.5-2.5	-	3 2 5r
		Scallops	one tray	-	4
	Grilled Shellfish	Mussels	one tray	-	4
		Shrimps	one tray	-	4 <u>3</u>
		Prawns	one tray	-	4 3
		Scallops	500-1000g	-	2 1 <u>1.eeef</u>
		Mussels	500-3000g	-	2 1 <u>18.8.81</u> <u> </u>
		Shrimps	100-1000g	-	2 1 1 8
	Shellfish/Steamed	Prawns	500-1500g	-	2 1 ٦ <u>२</u>
		Squid	100 - 500 g	-	2 1 1 2
		Octopus	500 - 2000 g	-	2 1 1 2
	Roasted Vegetables	Potatoes - Fresh	500 - 1500 g	-	3
		Stuffed vegetables	100 - 500 g each	-	3
		Roasted vegetables	500 - 1500 g	-	3
		Potatoes	one tray	-	3 ••••••
		Tomatoes	one tray	-	3 ••••••
	Gratin Vagetables	Peppers	one tray	-	3 5
	Gratin vegetables	Broccoli	one tray	-	3 5
Vegetables		Cauliflowers	one tray	-	3 ••••••
		Others	one tray	-	3 1 r
		Potatoes Whole	50-500 each	-	2 1 <u>ोककक</u> 2
		Potatoes small / pieces	100-2000 g*	-	2 1 <u>le.e.e</u> f <u> </u>
	Steamed Fresh Vegetables 🖒	Peas	200-2500g	-	2 1 <u>1e.e.s</u>
		Broccoli	200-3000g	-	2 1 <u>le e e</u> r
		Cauliflowers	200-3000g	-	2 1 1 2
	Steamed Vegetables Frozen 🖒	Peas 🖒	200 - 3000 g	-	2 1 1 2

* suggested quantity



EN

	Recipe			Turn (Of cook time)	Level and Accessories
	Salty	800 - 1200 g	-	2 5	
	Rolls 🕎		60 - 150 g each	-	3
	Sandwich Loaf in tin 次		400 - 600 g each	-	2 ••••••••
Bread	Big bread 🖄		700 - 2000 g	-	2
	Baguettes 🖔		200 - 300 each	-	3 r
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Thin		round - tray	-	2 r
	Thick		round - tray	-	2
Pizza	Pizza Frozen		1 - 4 layers	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1
	Sponge Cake in tin		500 - 1200 g	-	2 ••••••
		Cookies	200 - 600 g	-	3
		Croissants Fresh	one tray	-	3
	Pastries & Filled nies	Choux pastry	one tray	-	3 r
Cakes and pastries	i ustries a rinea pies	Tart in tin	400 - 1600 g	-	3 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
·		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Fruit filled pie	500 - 2000 g	-	2 ••••••
		Whole	100-400g each	-	2 1 <u>\s.s.sf</u>
	کڻ Steamed Fruits	Pieces	500-3000g	-	2 1 1 %%.%/r



CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners. Do not cover the inside of the

oven with aluminium foil. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the

appliance.

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

 After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the

REPLACING THE LAMP

- 1. Disconnect the oven from the power supply.
- 2. Remove the shelf guides.
- 3. Remove the lamp cover.
- 4. Replace the lamp.
- 5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
- 6. Refit the shelf guides.
- 7. Reconnect the oven to the power supply.



- oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

 Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

When using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

• To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



 Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

• Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router? Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address? Press ③ then tap WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the Hotpoint-Ariston Home Net app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



• Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

WIFI not available in Russia

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA,WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted? After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my Hotpoint-Ariston account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to

TROUBLESHOOTING

remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do? You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

Problem	Possible cause	Solution			
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.			
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press ② , tap 🔳 and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.			
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press 🕸 , select 🧧 "More Modes" and then select "Power Management".			
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press 😳 , tap 🔳 "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.			
The icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press ③ , tap "WiFi" and then select "Connect to network".			
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.			



- Policies, standard documentation and additional product information can be found by: • Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





Kurzanleitung



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT ENTSCHIEDEN

HABEN Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.hotpoint.eu/register** an

PRODUKTBESCHREIBUNG



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

1.

2.

4.

- Bedienfeld
- Gebläse
- 3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
 - **Seitengitter** (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)

DE

- 5. Tür
- 6. Wasserschublade
- 7. Oberes Heizelement/Grill
- 8. Beleuchtung
- 9. Typenschild (nicht entfernen)
- 10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY 5. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

6. FERNBEDIENUNG

Um die Nutzung der Hotpoint-Ariston Home Net App zu ermöglichen.

7. ABBRECHEN

Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.



ZUBEHÖRTEILE

ROST

Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

DAMPFEINSATZ



<u>کې و و</u>ا

Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen.**

FETTPFANNE



Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.



Zum Backen von Bäckereiund Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

* nur für bestimmte Modelle erhältlich

** Nur für DAMPF-Funktion verwenden

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.





ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

Hotpoint

GARFUNKTIONEN

MANUELLE FUNKTIONEN

• OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

BACKEN MIT UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

• GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

TURBOGRILL

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

MULTIFLOW FUNKTIONEN

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

DAMPFGAREN

» PURE STEAM

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

» HEISSLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

SONDERFUNKTIONEN

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» CONVENIENCE

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

» MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» HEISSLUFT ÖKO

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.



ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



🥱 Zum Auswählen oder Bestätigen:

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.





Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste: Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von 🕸 zum Aufrufen des Menüeintrags "Extras" geändert werden.

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Durch Antippen von \checkmark kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, fordert Sie das Display auf, zwischen "LADEN-DEMO" (nützlich für Händler, nur für Ausstellungszwecke) oder Fortfahren durch Antippen von "WEITER" auszuwählen.

3. EINRICHTEN DES WIFI

Die Hotpoint-Ariston Home Net Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

"EINSTELLEN" oder "WEITER" antippen.



Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

< antippen.



Heimnetzwerk erforderlich.

• Tippen Sie auf "JETZT KONFIGURIEREN", um mit dem Einrichten der Verbindung fortzufahren.

Anderenfalls tippen Sie auf "ÜBERSPRINGEN", um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: Ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, dass das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280x720 (oder höher) Bildschirm oder iOS.

Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2,4GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die Hotpoint-Ariston Home Net App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die Hotpoint-Ariston Home Net App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die Hotpoint-Ariston Home Net App im App Store oder im Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-connect Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie "MANUELL", dann tippen Sie auf "WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit "Netzwerk suchen" verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.

Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

• Zum Einschalten des Ofens 💿 drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Im Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und Mein Menü wählen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

• Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.

Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie 🔊 Mantippen, um das Vorheizen zu aktivieren.

eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

JF

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf "OK", um die Grundeinstellung abzuschließen.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann "STOPP".

3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

Mit den Funktionen My Menu können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

• Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im "MY MENU SPEISENLISTE" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "MY MENU BESONDERE ANLÄSSE" Menü angezeigt.

 Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet oder schaltet sich zur von Ihnen vorgewählten Zeit ab.

- Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die von Ihnen benötigte Startzeit oder Abschaltzeit einzustellen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

 Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf ().

5. DIE FUNKTION STARTEN

• Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf "START", um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

• Drücken Sie X, um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und "FERTIG" antippen, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

7. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige MY MENU Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gewendet wird. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann "FERTIG" antippen, um weiterzugaren.

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann "FERTIG" antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf ☆ , um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie "Extra-Bräunen", um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf 🕀 , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Wenn eine Funktion beendet ist, auf tippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie \bigwedge : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzusehen
- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf "START", um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorliegen anzupassen.

Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.

- Tippen Sie auf "BEARBEITEN".
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf "WEITER": Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf "SPEICHERN", um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:

- Tippen Sie auf ★ bei der Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

Sie können auch die Uhrzeit korrigieren, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie 🖾 .
- Wählen Sie 🗉 "Voreinstellungen".
- Wählen Sie "Uhrzeiten und Daten".
- Tippen Sie auf "Zeiten für Mahlzeiten".
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie ۞ , um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

ENTFERNT

Um die Nutzung der Hotpoint-Ariston Home Net App zu ermöglichen.

KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie 😳 .
- Tippen Sie auf 🔳 .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf "ABLEHNEN", um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf "NEUEN TIMER EINSTELLEN", um den Timer erneut einzustellen.

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

SELBSTREINIGUNG

Aktivieren Sie die "Selbstreinigungs"-Funktion für die

optimale Reinigung der Innenflächen.

Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

- Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Wenn der Ofen kalt ist, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden schütten.
- Tippen Sie auf "START", um die Reinigungsfunktion zu aktivieren.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das "Abpumpen" nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion "Abpumpen" ausgewählt wurde, befolgen die angegebenen Anweisungen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in

dieser Position halten, bis der Vorgang beendet ist. Die durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten.

Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Antippen der Taste PAUSE auf dem Display unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung "WASSER ZU HEISS: WARTEN SIE, BIS DIE TEMPERATUR SINKT".

🖹 ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <ENTKALKUNG ERFORDERLICH> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen. Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

7

Die NACHRICHT "ENTKALKEN" erscheint nach	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen	Entkalkan wird ampfahlan
22 Stunden Dampfgar- Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfgarzyklen	Es ist nicht möglich, einen
30 Stunden Dampfgar-Dauer	Damptzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 180 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

» LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DEN WASSERABFLUSS STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben. Wenn der Behälter hingegen Wasser enthält, wechselt das Gerät automatisch zum SCHRITT 1 VON 8.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung "WASSER ZU HEISS: WARTEN SIE, BIS DIE TEMPERATUR SINKT".

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» SCHRITT 1 VON 8: ENTKALKEN (~120 MIN)

Wenn das Display Sie zur Zubereitung der Entkalkungslösung auffordert, diese durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen WPRO*-Entkalkers für Backöfen in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur herstellen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie **START**, um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten.

Zum Entkalken müssen Sie sich nicht vor dem Gerät befinden. Nach jedem Schritte wird ein akustisches Signal ausgegeben und auf dem Display werden Anweisungen zum Fortfahren mit dem nächsten Schritt angezeigt.

» SCHRITT 2 VON 8: LEEREN (bis zu 3 min) Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DEN WASSERABFLUSS STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» SCHRITT 3 VON 8: SPÜLEN (~20 min)

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein Spülzyklus durchgeführt werden.

Wenn das Display <TANK FÜLLEN> zeigt, gießen Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display <TANK VOLL> zeigt, dann drücken Sie **START**, um den ersten Spülvorgang zu starten.

SCHRITT 4 VON 8: LEEREN (bis zu 3 min)

- » SCHRITT 5 VON 8: SPÜLEN (~20 min)
- » SCHRITT 6 VON 8: LEEREN (bis zu 3 min)
- » SCHRITT 7 VON 8: SPÜLEN (~20 min)
- » SCHRITT 8 VON 8: LEEREN (bis zu 3 min)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie CLOSE, um den Entkalkungsvorgang zu beenden.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website *www.hotpoint.eu* Hotpoint-Ariston trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.

TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme ein- oder auszuschalten.

Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

• Tippen Sie auf das 📃 Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.

😳 MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

🖗 WI-FI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

IINFO

Zum Ausschalten des "Demomodus für Laden", Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

Hotpoint

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
		-	170	30 - 50	2
Hefekuchen / Rührteig	æ	-	160	30 - 50	2
	æ	-	160	30 - 50	4 1 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	R	-	160 – 200	30 - 85	3
Apfelkuchen)	æ	-	160 – 200	35 - 90	4 1 5
		-	150	20 - 40	<u></u>
	æ	-	140	30 - 50	4
Platzchen / Buttergeback	&	-	140	30 - 50	
	&	-	135	40 - 60	
		-	170	20 - 40	3
Main and State (MA) (Come	&	-	150	30 - 50	4
Kleingeback/Muttins	&	-	150	30 - 50	
	&	-	150	40 - 60	
		-	180 - 200	30 - 40	3
Beignets	&	-	180 - 190	35 - 45	
	&	-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
		-	90	110 - 150	3
Meringen	ŀ	-	90	130 - 150	
	Ŵ	-	90	140 - 160 *	5 3 1 ¬
Diaza / Prot / Fladenbrot		-	190 - 250	15 - 50	2
	&	-	190 - 230	20 - 50	4 1 3
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)	Ŵ	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ¬
		-	250	10 - 15	
Tiefkühlpizza	ŀ	-	250	10 - 20	4 1 ¬
	ŀ	-	220 - 240	15 - 30	
	R	-	180 - 190	45 - 55	3
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)	ŀ	-	180 - 190	45 - 60	4 1 1
	Ŵ	-	180 - 190	45 - 70 *	
		-	190 - 200	20 - 30	3
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck	Ŀ	-	180 - 190	20 - 40	
	₩	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••

\$

Backen mit Umluft

~ Grill

Hotpoint

ARISTON



xP Maxi Cooking Multiflow Menu Heißluft Öko

 \equiv

J.

9

DE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		_	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	X	-	170	110 - 150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Puter / Gans 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		-	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	R	-	180 - 200	50 - 60	2
Toast	~~	-	3 (hoch)	3 - 6	5 5
Fischfilets / Steaks	~~	-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger	~	-	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5 4 •••••••
Brathähnchen 1-1,3 kg	}	-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe	}	-	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln	}	_	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin	}	_	3 (hoch)	10 - 25	3
Kekse/Plätzchen	Kekse/ Plätzchen	-	135	50 - 70	
Törtchen	Törtchen	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza rund	Pizza rund	_	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)	&	_	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	Menü	-	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch	×	-	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln	&	_	200	45 - 100 *	4 1
Fisch & Gemüse	*	-	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke	æ	-	200	80 - 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	æ	_	200	50 - 100 *	3

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden. *** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).



PURE STEAM

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Frisches Gemüse (im Ganzen)	-	100	30 - 80	2 1 <u>1x.x.x1</u>
Frisches Gemüse (in Stücken)	-	100	15 - 40	2 1 <u>1 • • •</u>
Tiefgefr. Gemüse	-	100	20 - 40	2 1 <u>1×××</u>
Ganzer Fisch	-	90	40 - 50	2 1 <u>18. s. s</u> . 7
Fischfilets	-	90	20 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u> /
Hähnchenfilets	-	100	15 - 50	2 1 <u>\s.s.s</u>
Eier	-	100	10 - 30	2 1 <u>18. 8. 8</u> 7
Obst (im Ganzen)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1 • • •</u>
Obst (in Stücken)	-	100	10 - 30	2 1 <u>\e.e.e</u> s



DE

HEISSLUFT + DAMPF						
Rezept	Dampfstufe	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile	
	NIEDRIG	-	140 - 150	35 - 55	3	
Buttergebäck / Kekse/Plätzchen	NIEDRIG	-	140	30 - 50		
	NIEDRIG	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~r	
	NIEDRIG	-	160 - 170	30 - 40	3	
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	-	150	30 - 50		
	NIEDRIG	-	150	40 - 60		
Hefekuchen	NIEDRIG	-	170 - 180	40 - 60	2	
Biskuitkuchen	NIEDRIG	-	160 - 170	30 - 40	2 5r	
Fladenbrot	NIEDRIG	-	200 - 220	20 - 40	3	
Brotlaib	NIEDRIG	-	170 -180	70 - 100	3	
Brötchen	NIEDRIG	-	200 - 220	30 - 50	3	
Baguette	NIEDRIG	-	200 - 220	30 - 50	3	
Bratkartoffeln	MITTEL	-	200 - 220	50 - 70	3	
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	-	180 - 200	60 - 100	3	
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	-	160 - 180	60-80	3	
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	-	200 - 220	40 - 50	3	
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	-	200	55 - 65	3	
Lammkeule	MITTEL	-	180 - 200	65 - 75	3	
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	-	160 - 180	85 - 100	3	
Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	-	200 - 220	50 - 70	3	
Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	-	200 - 220	55 - 65	3	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	-	180 - 200	25 - 40	3	
Fischfilet	НОСН	-	180 - 200	15 - 30	3	

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

🖓 GAR'	TABELLE				
	Rezept		Empfohlene Menge	Wenden (nach Gardauer)	Ebene und Zubehörteile
Aufläufe/	Frische Lasagne		500 - 3000 g	-	2 1 <u>∿.☆.∳</u> r <u> </u>
Überback. Pasta	Tiefkühl-Lasagne		500 - 3000 g	-	2 1 <u>1.«.«.»</u>
••••••		Weißer Reis	100 - 500 g	-	2 1 <u>1</u>
	Reis	Naturreis	100 - 500 g	-	2 1 <u>Terr</u>
		Vollkornreis	100 - 500 g	-	2 1 <u>leee</u> -
Reis & müsli	Körner & müsli 阶	Quinoa	100 - 300 g	-	2 5
		Hirse	100 - 300 g	-	3
		Gerste	100 - 300 g	-	3
		Dinkel	100 - 300 g	-	3
Fleisch	Roastbeef	Braten	600 - 2000 g	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 5
	Schweinebraten	Braten	600 - 2500 g	-	3
		Rippchen	500 - 2000 g	2/3	5 1
	Brathähnchen	Ganz	600 - 3000 g	-	2
		Filet/Brust	1 - 5 cm	2/3	5
	Gedünstetes Fleisch 🖄	Hähnchenfilets	1 - 5 cm	-	2 5
		Putenfilets	1 - 5 cm	-	2
	Fleischgerichte	Würste & Würstchen	1,5 - 4 cm	2/3	5
		Kebab	ein Rost	1/2	2



ARISTON

DE

$\begin{tabular}{ c c c c c c c } Filets-gebraten & Fischfilets/Scheiben & 0.5-2.5 & - & 4 \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 4 \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 3 & 1e \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 3 & 1e \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 3 & 1e \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 3 & 1e \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 3 & 1e \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.5-2.5 & - & 4 & 1e \\ \hline Tiefgekühlte Filets & 0.500 - 1000 g & - & 2 & 2 & 2 & 2 & 2 & 2 & 2 & 2 & 2$	
Fisch Tiefgekühlte Filets 0.5-2.5 .	<u>പ</u>
Fischfilets/Scheiben 0.5-2.5 -	<u>~</u>
Fisch Tiefgekühlte Filets 0,5-2,5 - 3 - Gegrillte Schalentiere Jakobsmuscheln ein Blech - 4 Garnelen ein Blech - 4 - Garnelen ein Blech - 4 - Jakobsmuscheln ein Blech - 4 - Garnelen ein Blech - 4 - - Jakobsmuscheln 500-1000 g - 2 -	
Fisch Jakobsmuscheln ein Blech - 4 Muscheln ein Blech - 4 Garnelen ein Blech - 4 Garnelen ein Blech - 4 Garnelen ein Blech - 4 Auscheln ein Blech - 4 Garnelen ein Blech - 4 Muscheln 500-1000 g - 2 Schalentiere/gedünstet Muscheln 500-1000 g - 2 Garnelen 100-1000 g - 2 2 2 Garnelen 100-1000 g - 2	<u>~</u>
Fisch Muscheln ein Blech - 4 Garnelen ein Blech - 4 - 4 Garnelen ein Blech - 4 - - - - -	
Fisch Garnelen ein Blech - 4 - 4 - 4 - - 3 2	
Fisch Garnelen ein Blech - 4 1 Jakobsmuscheln 500 - 1000 g - 2 102.2.87 - Muscheln 500 - 3000 g - 2 102.2.87 - Garnelen 100 - 1000 g - 2 102.2.87 - Garnelen 500 - 1500 g - 2 102.2.87 - Garnelen 500 - 1500 g - 2 102.2.87 - Kalmar 100 - 500 g - 2 102.2.87 - Kalmar 100 - 500 g - 2 102.2.87 - Kalmar 100 - 500 g - 2 102.2.87 - Kalmar 100 - 500 g - 2 102.2.87 - Kalmar 100 - 500 g - 2 102.2.87 - Gebratenes Gemüse Gebratenes Gemüse 500 - 1500 g - 3 Gebratenes Gemüse jeweils 100 - 500 g - 3 - Gemüsegratin Kartoffeln - Frisch 500 - 1500 g - 3 - <td><u>~</u>1</td>	<u>~</u> 1
	<u>~</u>
	r
$ \begin{array}{ c c c c c } \hline Garnelen & 100 - 1000 g & - & 2 \\ \hline & & & & & & & & & & & & & & & & & &$	
Schalentiere/gedunstetGarnelen $500 - 1500 \text{ g}$ $ 2$ Kalmar $100 - 500 \text{ g}$ $ 2$ Tintenfisch $500 - 2000 \text{ g}$ $ 2$ Gebratenes GemüseGefülltes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ Gebratenes GemüseGefülltes Gemüse $jeweils 100 - 500 \text{ g}$ $ 3$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gebratenes Gemüse $500 - 1500 \text{ g}$ $ 3$ $-$ Gemüsegratinein Blech $ 3$ $-$ Brokkoliein Blech $ 3$ $-$ Brokkoli $ -$ Brokkoli $ -$ Brokkoli $ -$ <t< th=""><td></td></t<>	
Kalmar100 - 500 g-2 lase.srTintenfisch500 - 2000 g-2 lase.sr2 lase.srGebratenes GemüseKartoffeln - Frisch500 - 1500 g-3 Gebratenes Gemüsejeweils 100 - 500 g-3 Gebratenes Gemüse500 - 1500 g-3 Kartoffelnein Blech-3 Tomatenein Blech-3 Paprikaein Blech-3 Brokkoliein Blech<	
Tintenfisch500 - 2000 g-2 Lee.srGebratenes GemüseKartoffeln - Frisch500 - 1500 g-3Gebratenes Gemüsejeweils 100 - 500 g-3-Gebratenes Gemüse500 - 1500 g-3-Kartoffelnein Blech-3-Fomatenein Blech-3-Brokkoliein Blech-<	
Kartoffeln - Frisch500 - 1500 g-3Gebratenes Gemüsejeweils 100 - 500 g-3Gebratenes Gemüse500 - 1500 g-3Gebratenes Gemüse500 - 1500 g-3Tomatenein Blech-3Paprikaein Blech-3Brokkoliein Blech-3Gen Blech-33Gen Blech-3Gen Blech-3Gen Blech-3Gen Blech-3Gen Blech-3Gen Blech-3Gen Blech-3Brokkoliein Blech-Brokkoliein Blech-Brokkol	
Gebratenes GemüseGefülltes Gemüsejeweils 100 - 500 g-3Gebratenes Gemüse500 - 1500 g-3Kartoffelnein Blech-3Tomatenein Blech-3Paprikaein Blech-3Brokkoliein Blech-3Sterne britiste-33Gemüsegratin-33	
Gebratenes Gemüse500 - 1500 g-3Kartoffelnein Blech-3Tomatenein Blech-3Paprikaein Blech-3Brokkoliein Blech-3Standardein Blech-3	
Kartoffeln ein Blech - 3 Tomaten ein Blech - 3 Paprika ein Blech - 3 Brokkoli ein Blech - 3	
Tomaten ein Blech - 3 Paprika ein Blech - 3 Brokkoli ein Blech - 3	
Gemüsegratin Paprika ein Blech - 3 Brokkoli ein Blech - 3	
Brokkoli ein Blech - 3	
Gemüse Blumenkohl ein Blech -	
Andere ein Blech - $\frac{3}{3}$	
Kartoffeln im Ganzen jeweils 50 - 500 - 2 کوریو کوری کوری کوری کوری کوری کوری کوری	<u>_</u>
Kartoffeln klein / in Stücken 100 -2000 g * - 2 کیرید جا	<u> </u>
Gedünstetes frisches Gemüse ک الا الحجم الح حجم الحجم الح	<u> </u>
Brokkoli 200 - 3000 g - 2 کو.ج.و۲ مـ	
Blumenkohl 200 - 3000 g - 2 12.2.2.5 -	r
Gedünstetes tiefgekühltes Gemüse ♡ 200 - 3000 g - 2 Ne.e.eſ ~	<u> </u>

*empfohlene menge

	Rezept		Empfohlene Menge	Wenden (nach Gardauer)	Ebene und Zubehörteil
	Herzhafte K	uchen	800 - 1200 g	-	2
	Brötchen		jeweils 60- 150 g	-	3
	Sandwich-Laib in Backform 🖄		jeweils 400- 600 g	-	2 •••••••
Brot	Großes Brot 🖄		700 - 2000 g	-	2
	Baguettes (か)		jeweils 200 - 300 g	-	3
	Dünn		Rund - Blech	-	2 r
Dick Pizza Tiefkühlkost		Rund - Blech	–	2	
		1 - 4 Ebenen	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2	
Biskuit in Kuchenform		500 - 1200 g	-	2 •••••••	
Kuchen und Gebäck Ge		Kekse/Plätzchen	200 - 600 g	-	3
		Croissants frisch	ein Blech	-	3
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Brandteig	ein Blech	-	3
		Torte in Form	400 - 1600 g	-	3 ••••••••
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Obstkuchen	500 - 2000 g	-	2 •••••••
		Ganz	jeweils 100 - 400 g	-	2 <u>1 </u>
	Gedunstetes Obst	Stücke	500 - 3000 g	-	2 10001 -



REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden. Kleiden Sie den Geräteinnenraum

nicht mit Alufolie aus. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

 Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
 Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen

von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

 Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

 Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch. Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die

AUSWECHSELN DER LAMPE

- 1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2. Entnahme der Seitengitter.
- 3. Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
- 4. Ersetzen Sie die Lampe.

5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.

- 6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- 7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

 Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



 Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Aktivieren Sie die "Selbstreinigungs"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

 Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



16

Hotpoint

Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

 Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



WIFI FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones (oder Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie ۞, tippen Sie dann auf PWiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Es gibt ein Etikett mit der SAID-Nummer und MAC-Adressen. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnen.

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die Hotpoint-Ariston Home Net App, um zu prüfen, ob das Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



 Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

WIFI in Russland nicht verfügbar

DE

Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern könnte, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn 😤 auf dem Display erscheint oder der Ofen keine stabile Verbindung zu meinem Heimnetz-Router herstellen kann?

Das Gerät hat sich möglicherweise erfolgreich mit dem Router verbunden, kann aber nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen. Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA,WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Carrier-Einstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren

Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie,

LÖSEN VON PROBLEMEN

dass die App den UI-Status des Geräts zeigt.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.

Wie kann ich mein Hotpoint-Ariston-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun? Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein "F" gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben "F" folgt. Drücken Sie ۞ , tippen Sie auf 🔲 und wählen Sie dann "Werkseinstellung". Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie ۞ , wählen Sie ◎ "Mehr Modi" und wählen Sie dann "Strommanagement" aus.
Der Ofen heizt nicht auf.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie 🕸 , tippen Sie auf 🔳 "Info" und wählen Sie dann "Demomodus für Laden" zum Beenden.
Das ₹ Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router- Installationskonfiguration wurde geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	 Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Siehe Absatz "FAQ WiFi" Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus: Drücken Sie ⁽³⁾/₍₂₎, tippen Sie auf ⁽³⁾/₍₂₎ "WiFi" und wählen Sie dann "Mit Netzwerk verbinden" aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen Geräten gestattet.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

Besuchen Sie unsere Internetseite docs.hotpoint.eu

Verwenden Sie den QR-Code

 Alternativ können Sie unseren Kundendienst kontaktieren (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.




Guide rapide



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register

DESCRIPTION DU PRODUIT



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

1.

2.

Panneau de commande

FR

- Ventilateur
- 3. Élément chauffant rond (invisible)
- 4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 5. Porte
- 6. Tiroir d'eau
- 7. Élément de chauffage supérieur/grill
- 8. Ampoule
- 9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites. **4. ÉCRAN**

5. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

6. TÉLÉCOMMANDE

Pour activer l'utilisation de l'application Hotpoint-Ariston Home Net.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

PANIER VAPEUR



<u>کې و ډ</u>ړ

LÈCHEFRITE

Utiliser comme plat de

cuisson pour la viande, le

recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille

poisson, les légumes, la

focaccia, etc., ou pour

métallique.

Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.**

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la

plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.





PLAQUE DE CUISSON



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

- * Disponible sur certains modèles seulement
- ** Utiliser pour la fonction VAPEUR uniquement.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

Hotpoint

FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE** Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- AIR PULSÉ

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

• GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

TURBOGRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

FONCTIONS MULTIFLOW

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

• VAPEUR

» VAPEUR PURE

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.

» AIR PULSÉ + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur ÉLEVÉ pour la cuisson des poissons, MOYEN pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.

FONCTIONS SPÉCIALES

» DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

» MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» COMMODITÉ

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» MAXI COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

MY FROZEN FOOD

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



Pour défiler à travers un menu ou une liste : Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

 K
 Fonctions manuelles

 Conventionnelle
 Cuisson au four par convection

 Air pulsé
 Gril

 Sélectionnez une température d'air pulsé.
 Image: Convection



PREMIÈRE UTILISATION

Vous devrez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur 🔞 pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».

3. CONFIGURATION WIFI

La fonction Hotpoint-Ariston Home Net vous permet d'actionner votre four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant : Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».



Pour revenir à l'écran précédent : Appuyez sur **〈** .



connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

 Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour procéder à la connexion du paramétrage.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application Hotpoint-Ariston Home Net

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif



mobile. L'application Hotpoint-Ariston Home Net vous guidera à travers toutes les étapes indiquées ici. Vous pouvez télécharger l'application Hotpoint-Ariston Home Net depuis l'App Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

 Pour allumer le four, appuyez sur
 ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et My Menu.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

• Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur M pour activer le préchauffage.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

Les fonctions My Menu vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « MY MENU FOOD LIST » (voir les tableaux correspondants) et par recette dans le menu « MY MENU OCCASIONS SPÉCIALES ».

 Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLAGE DÉBUT/FIN DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera ou se terminera à l'heure que vous sélectionnez par avance.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

 Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur (b).

5. DÉBUT LA FONCTION

 Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

• Appuyez sur X pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.

 Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions My Menu nécessiteront de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur 🖧 pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur

 pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur ☆+ pour l'enregistrer comme favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORITO » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur c_{α} : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes

- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur 🛧 la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur 🔯 .
- Sélectionnez 🔳 « Préférences».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS

Appuyez sur ③ pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.

ACTIVATION À DISTANCE

Pour activer l'utilisation de l'application Hotpoint-Ariston Home Net.

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur 🔅 .
- Appuyez sur 🔳 .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

- Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction.
- Quand le four est froid, versez 200 ml d'eau potable sur le fond du four.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction de nettoyage.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, suivez les actions indiquées. Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la

fin de l'opération. La durée moyenne de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton PAUSE sur l'écran (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres. Remarque : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE DIMINUE ».

DÉTARTRAGE

Hotpoint

ARISTON

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Le message <PROGRAMME DE DÉTARTRAGE REQUIS>



sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

La nécessité de détartrer est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

Le MESSAGE « DÉTARTRER » apparaît après	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veuillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

» VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran indique <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS L'ORIFICE DE VIDANGE D'EAU>, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique. Si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1 SUR 8.

Remarque : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE DIMINUE ».

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 1 SUR 8 : DÉTARTRAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de préparer la solution, ajouter 3 sachets (correspondant à 75 g) du détartrant spécial Four WPRO* dans 1,7 litres d'eau potable à la température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur **START** pour lancer la procédure principale de détartrage.

Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran

affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE 2 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran indique <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS L'ORIFICE DE VIDANGE D'EAU>, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

» PHASE 3 SUR 8 : RINÇAGE (~20 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Lorsque l'écran affiche <REMPLIR LE RÉSERVOIR>, versez de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que l'écran affiche <RÉSERVOIR PLEIN >, et appuyez sur **START** pour lancer le premier rinçage.

PHASE 4 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

- » PHASE 5 SUR 8 : RINÇAGE (~20 min.)
- » PHASE 6 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)
- » PHASE 7 SUR 8 : RINÇAGE (~20 min.)
- » PHASE 8 SUR 8 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Après la dernière vidange, appuyez sur **CLOSE** pour compléter le détartrage.

Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou *www.hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.

SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.

URROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

• Appuyez sur l'icône 恒 .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.

😳 PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.

PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

FR

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
		-	170	30 - 50	2
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Ŵ	-	160	30 - 50	2
	&	-	160	30 - 50	4 1 5
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage,	R	-	160 – 200	30 - 85	3
strudel, tarte aux pommes)	æ	-	160 – 200	35 - 90	4 1 n
		-	150	20 - 40	<u></u>
Discuits / Datit main	æ	-	140	30 - 50	4
Biscuits / Petit pain	&	-	140	30 - 50	
	&	-	135	40 - 60	
		-	170	20 - 40	3
	&	-	150	30 - 50	4
Petits gateaux / Muttins	&	-	150	30 - 50	
	&	-	150	40 - 60	
		-	180 - 200	30 - 40	3
Chouquettes	&	-	180 - 190	35 - 45	
	*	-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
		-	90	110 - 150	3
Meringues	&	-	90	130 - 150	
	æ	-	90	140 - 160 *	5 3 1
Dime / Dain / Faurance		-	190 - 250	15 - 50	2
PIZZA / Palli / Pougasse	Ŵ	-	190 - 230	20 - 50	4 1 •••••••
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	Ŵ	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ¬
		-	250	10 - 15	
Pizza surgelée	Ŵ	-	250	10 - 20	4 1 •••••••
	æ	-	220 - 240	15 - 30	
	R	-	180 - 190	45 - 55	3
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)	&	-	180 - 190	45 - 60	4 1 •••••••••••••••
	&	-	180 - 190	45 - 70 *	
		-	190 - 200	20 - 30	3
Vol-au-vent / Feuilletés	&	-	180 - 190	20 - 40	
	&	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 ••••••••

FONCTIONS

Conventionnelle Air pulsé

影

Luisson au four par convection



Hotpoint

ARISTON

Cuisson au gril Turbo **B**

Maxi Cooking Multiflow Menu Éco Air pulsé

 \equiv

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		-	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg	xP	-	170	110 - 150	2
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	R	-	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie	~	-	3 (Élevée)	3 - 6	5 56
Filets de poisson / Entrecôtes	~~	-	2 (Medium)	20 - 30 **	4 <u>3</u>
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers	~	_	2 - 3 (Medium – Haute)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Poulet rôti 1-1,3 kg	R R	-	2 (Medium)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets	B	-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties	B	-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés	B	-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	Biscuits	-	135	50 - 70	
Tartes	Tartes	-	170	50 - 70	
Pizzas ronde	Pizza ronde	-	210	40 - 60	
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)	*	_	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	Menu	-	190	40 - 120	5 4 2 1 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
Lasagnes & Viandes	æ	-	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre	&	_	200	45 - 100 *	4 1 ~
Poisson & légumes	*	_	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	æ	_	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	€	-	200	50 - 100 *	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles. ** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.



VAPEUR PURE

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Légumes frais (Entier)	-	100	30 - 80	2 1 <u>\s.s.s</u>
Légumes frais (morceaux)	-	100	15 - 40	2 1 <u>\&. &. &</u>
Légumes surgelés	-	100	20 - 40	2 1 <u>\&. &. &</u>
Poisson entier	-	90	40 - 50	2 1 <u>verse</u> r
Filets de poisson	-	90	20 - 30	2 1 <u>\&</u>
Escalopes de poulet	-	100	15 - 50	2 1 <u>\&.\$.\$</u>
Œufs	_	100	10 - 30	2 1 <u>less</u> 2
Fruits (entiers)	_	100	15 - 45	2 1 <u>le e e</u> rr
Fruits (Morceaux)	-	100	10 - 30	2 1 <u>\& & &</u>



ARISTON

FR

Recette	Niveau de vapeur	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
	BASSE	-	140 - 150	35 - 55	3
Petit pain/Biscuits	BASSE	-	140	30 - 50	
	BASSE	-	140	40 - 60	5 <u>3</u> 1
	BASSE	-	160 - 170	30 - 40	3
Petit gâteau/Muffins	BASSE	-	150	30 - 50	
	BASSE	-	150	40 - 60	5 3 1 r ¬,r
Gâteaux à pâte levée	BASSE	-	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	BASSE	-	160 - 170	30 - 40	2 5
Fougasse	BASSE	-	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	BASSE	-	170 -180	70 - 100	3
Petit pain	BASSE	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	BASSE	-	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MEDIUM	-	160 - 180	60-80	3
Rôti de boeuf saignant 1 kg	MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rôti de boeuf saignant 2 kg	MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragoût	MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / pintade / canard	MEDIUM	_	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	ÉLEVÉE	_	180 - 200	15 - 30	3

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du grill, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

🔁 TABLEAU DE CUISSON

Recette		Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires	
Mets en sauce/	/ Lasagnes fraîches		500 - 3000 g	-	2 1 <u>1x.e.s</u> rr
Pâtes au four	Lasagnes surgelées		500 - 3000 g	—	2 1 <u>โጽ.ช.ช</u> Г – – – – – – – – – – – – – – – – – – –
Riz et céréales Grai		Riz blanc	100 - 500 g	-	2 1 <u>โጽ.ศ.</u> ช /
	Riz	Riz brun	100 - 500 g	-	2 1 ì <u>श. ९. ९</u>
		Riz complet	100 - 500 g	-	2 1 <u>โश. ค. ค.</u>
		Quinoa	100 - 300 g	-	2 ••••••
	Graines et céréales∭	Millet	100 - 300 g	-	3
		Orge	100 - 300 g	-	3
		Épeautre	100 - 300 g	-	3
	Rôti de bœuf	Rôti	600 - 2000 g	-	3 r
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 •
	Rôti de porc	Rôti	600 - 2500 g	-	3
		Côtes	500 - 2000 g	2/3	5 1 •
Viandes		Entier	600 - 3000 g	-	2
vianues	roulet loti	Escalope / Blanc	1 - 5 cm	2/3	5 ~r
	Vianda avita è la vanavu 🕅	Escalopes de poulet	1 - 5 cm	-	2 •
	viande cuite a la vapeur	Escalopes de dinde	1 - 5 cm	-	2
	·Plats de viande	Saucisses et Würstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 ••••••
		Kebab	une grille	1/2	



Hotpoint

	Recette		Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires
Filets rôtis Filets à la vapeur 阶	Filots rôtis	Filets/tranches de poisson	0.5-2.5	-	5
		Filets surgelés	0.5-2.5	-	4
	Filets à la vanaur IN	Filets/tranches de poisson	0.5-2.5	-	3 2 ••••••
	rifets a la vapeur	Filets surgelés	0.5-2.5	-	3 2 ••••••
		Pétoncles	un lèchefrite	—	4
	Fruits de mer grillés	Moules	un lèchefrite	-	4
	5	Crevettes	un lèchefrite	-	4 3 •••••••
Poisson		Crevettes	un lèchefrite	-	4 3 ••••••
		Pétoncles	500-1000 g	-	2 1 12.2.21
		Moules	500-3000 g	-	2 1 <u>٦:</u>
		Crevettes	100-1000 g	-	2 1 <u>Terr</u>
	Fruits de mer/à la vapeur	Crevettes	500-1500 g	-	2 1 1 <u>२</u>
		Calmar	100 - 500 g	-	2 1 1 2
		Poulpe	500 - 2000 g	-	2 1 <u>٦::::::::::::::::::::::::::::::::::::</u>
		Pommes de terre - Fraîches	500 - 1500 g	-	3
	Légumes rôtis	Légumes farcis	100 - 500 g chacun	—	
		Légumes rôtis	500 - 1500 g	-	
		Pommes de terre	un lèchefrite	—	3 1
		Tomates	un lèchefrite	_	3 1 r
	l águmes gratinás	Poivrons	un lèchefrite	-	3 5
	Legumes gratmes	Brocoli	un lèchefrite		3 ••••••
Légumes		Chou-fleur	un lèchefrite		3 1
		Autres	un lèchefrite	_	3 ••••••
		Pommes de terre entières	50 -500 chacun	—	2 1 <u>٦</u>
		Pommes de terre petites/morceaux	100 -2000 g *	—	2 1 <u>٦</u>
	Légumes frais à la vapeur 🖔	Petits pois	200-2500 g	-	2 1 <u>โร.ร.ร</u> 1
		Brocoli	200-3000 g	-	2 1 <u>le e e</u>
		Chou-fleur	200-3000 g	-	2 1 <u>1 × × × 1</u>
	Légumes surgelés à la vapeur 🖄	Petits pois 🖒	200 - 3000 g	-	2 1 <u>1e.e.e</u> r



FR

	Recette		Quantité suggérée	Retournement (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires
	Gâteaux salés	5	800 - 1200 g	-	2 ~~~~~
	Petits pains 🖒	60 - 150 g chacun	—	3	
Dain	Pain de mie en moule① Gros pain②		400 - 600 g chacun	_	2 5
Pain			700 - 2000 g	-	2 ~r
	Baguettes 🕅	200 - 300 chacun	-	3 r	
	Fine	ronde - plateau	—	2 r	
	Épaisse			-	2 r
Pizzas Produit:	Produits surgelés	roduits surgelés			$\begin{array}{c} 2 \\ 4 \\ 2 \\ 5 \\ 3 \\ 5 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 1 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 1 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 1 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1$
	Génoise en moule		500 - 1200 g	-	2
		Biscuits	200 - 600 g	-	3
		Croissants frais	un lèchefrite	—	3
	Pâtisseries et tartes	Pâte à choux	un lèchefrite	-	3
Gâteaux et pâtisseries		Tarte en moule	400 - 1600 g	-	3 •••••••
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Tarte farcie aux fruits	500 - 2000 g	-	2 •••••••
	F	Entier	100-400 g chacun	-	2 1 <u><u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u>1</u></u></u>
	Fruits a la vapeur()	En morceaux	500-3000 g	-	2 1 <u>18 8 8 8</u> 1



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettovez les surfaces à l'aide d'un chiffon en

Si elles sont très sales, ajoutez guelques gouttes

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.

Si l'un de ces produits entre en contact par

inadvertance avec les surfaces de l'appareil,

nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en

de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

Ne recouvrez pas l'intérieur

SURFACES EXTÉRIEURES

microfibre humide.

sec.

du four de papier aluminium.N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

 Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

microfibre humide. SURFACES INTÉRIEURES

 Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

- 1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- 2. Enlevez les supports de grille.
- 3. Dégagez le capot de l'ampoule.
- 4. Remplacez l'ampoule.
- 5. Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- 6. Replacez les supports de grille.
- 7. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

 Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



 Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service aprèsvente.

Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.





Hotpoint

Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

• Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



FAQ WIFI

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ? Appuyez sur ⁽²⁾ puis appuyez sur ⁽³⁾ WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application

Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



 Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

WIFI non disponible en Russie

FR

Hotpoint-Ariston Home Net pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisez pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel. Que puis-je faire si rapparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de

passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez

GUIDE DE DÉPANNAGE

que l'application indique l'état UI de l'appareil.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

Comment puis-je changer mon compte Hotpoint-Ariston en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous d'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ? Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur ۞ , appuyez sur ■ , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur ② , sélectionnez 🙆 « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
Le four ne chauffe pas.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur 🐵 , appuyez sur 🔳 « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône ኛ s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur ③ , appuyez sur 🗟 « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Activation à distance non autorisée dans votre pays.	Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques.



Snelgids



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT HOTPOINT - ARISTON

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.hotpoint.eu/register**

PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Ventilator

Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat

gebruikt.

- 3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
- 4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)

NL

- 5. Deur
- 6. Waterlade
- 7. Bovenste verwarmingselement/grill
- 8. Lampje
- 9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
- 10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3.FAVORIET

te wijzigen.

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen. **4. DISPLAY 5. TOOLS** Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren

Hotpoint

ARISTON

6. AFSTANDSBEDIENING

Om het gebruik van de Hotpoint-Ariston Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

Om eender welke ovenfunctie uit te schakelen, tenzij de Klok, de Kookwekker en de Bedieningsvergrendeling.

1

ACCESSOIRES

ROOSTER



Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

STOOMBAK



OPVANGBAK

Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen ** Gebruik alleen voor de STOOM-functie

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

(INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.





Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangbak één niveau lager om het bakjus op te vangen.**

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.







BEREIDINGSFUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

CONVECTIEBAKKEN

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

HETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

• GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

TURBOGRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

SNEL VOORVERWARMEN
 Om de even enelweer te ve

Om de oven snel voor te verwarmen.

MULTIFLOW FUNCTIES

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, ronde pizza's (ook bevroren) te bereiden en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

STOMEN

» PURE STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

» HETELUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.

SPECIALE FUNCTIES

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» **RIJZEN**

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

» KANT-EN-KLAAR

Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.

» MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» ECO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

MY FROZEN FOOD

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

) H MY MENU

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



EERSTE GEBRUIK

stelleVOLGENDE

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op 🕸 te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.
- Door < aan te raken, keert u terug naar het vorige scherm.

2. DE INSTELLINGENMODUS SELECTEREN

Zodra u de taal heeft geselecteerd, kunt u op het display "WINKEL DEMO" kiezen (handig voor verkopers, alleen om het apparaat tentoon te stellen) of verdergaan door "VOLGENDE" aan te raken.

3. WIFI INSTELLEN

Met de functie Hotpoint-Ariston Home Net kunt u de oven op afstand bedienen vanaf een mobiel apparaat. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingsproces goed afronden. Dit proces is

Om een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.



Om terug te keren naar het vorige scherm: Raak ∠ aan.



noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

• Raak "NU INSTELLEN" aan om verder te gaan met het instellen van de verbinding.

U kan ook "OVERSLAAN" aanraken om uw product later te verbinden.

DE VERBINDING INSTELLEN

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet. Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS.

Raadpleeg de app store voor de compatibiliteit van de applicatie met Android- of iOS-versies.

Draadloze router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download de Hotpoint-Ariston Home Net-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De Hotpoint-Ariston Home Net-app begeleidt u door alle stappen die hier worden vermeld. U kunt de Hotpoint-

Hotpoint

Ariston Home Net-app downloaden van de App Store of de Google Play Store.

2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance IDentifiernummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

4. Met WiFi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2.0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

De SAID-code wordt gebruikt om een smarttoestel met uw apparaat te synchroniseren.

Het MAC-adres wordt getoond voor de WiFi-module.

De verbindingsprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

. TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren..
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur.

Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op
 of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en Mijn Menu-functies.

- Raak de gewenste hoofdfunctie aan om naar het overeenkomstige menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

• Scrol door de voorgestelde waarden en selecteer degene die u nodig heeft.

Als het bij de functie is toegestaan, kunt u 🔊 aanraken om voorverwarmen in te schakelen.

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Raak "Kooktijd instellen" aan om de duur in te stellen.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN

Met de Mijn Menu-functies kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden, waarbij u kunt kiezen uit gerechten die in de lijst worden getoond. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de

Hotpoint

beste resultaten te bekomen.

Kies een recept uit de lijst.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "MY MENU FOOD LIST" menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "MY MENU SPECIAL OCCASIONS (SPECIALE GELEGENHEDEN)" menu.

• Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

4. UITSTEL VAN START- / EINDTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in of uit op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Raak "UITSTEL" aan om de gewenste start- of eindtijd in te stellen.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "STARTVERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan inde bereidingstabel staat vermeld.

5. START DE FUNCTIE

 Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

• Druk op X om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

6. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Voor sommige Mijn Menu-functies moeten de etenswaren worden omgedraaid tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak ☆ aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak ⊕ aan om de bereidingstijd te verlengen.

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u c_{Δ}^{+} aan om het op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen. Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijdtijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op c_{α} : De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijdtijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdensymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken
- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.



INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherm kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherm kunt u ook opgeslagen functies verwijderen:

- Raak de ★ aan bij de functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd afstellen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

- Druk op 🕸 .
- Selecteer III "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.

• Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen. Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

10. TOOLS

Druk op eender welk moment op ② om het "Tools"menu te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de Hotpoint-Ariston Home Net-app mogelijk te maken.

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op 😳 .
- Raak 🗵 aan.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

ZELFREINIGEN

Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

- Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de functie activeert.
- Giet, wanneer de oven koud is, 200 ml drinkwater op de bodem van de oven.
- Raak "START" aan om de reinigingsfunctie in te schakelen.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.

AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



Zodra u de functie "Afvoeren" hebt geselecteerd, volgt u de aangegeven stappen: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal uitgevoerd is.

De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige belasting is ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op PAUZE op het display te drukken (bijvoorbeeld als de kan al vol water zit tijdens het afvoeren).

De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS TE HEET: WACHT TOT DE TEMPERATUUR DAALT".

🕅 ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Het bericht <ONTKALKCYCLUS NODIG> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

Hotpoint

DE MELDING "ONTKALKEN" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken	Ontkalkan is aanhavalan
22 uren stoomkoken	
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om
30 uren stoomkoken	een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van de tank en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

» AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER DE WATERAFVOEROPENING> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de paragraaf Afvoeren. Als de tank geen water bevat, springt het apparaat automatisch naar STAP 1 VAN 8.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS TE HEET: WACHT TOT DE TEMPERATUUR DAALT".

De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

» STAP 1 VAN 8: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer het display u vraagt om de oplossing voor ontkalken te bereiden, voegt u 3 zakjes (overeenkomend met 75 g) van de specifieke Oven WPRO*-ontkalker toe aan 1,7 liter drinkwater op kamertemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op **START** om het dementeringsproces te starten.

Tijdens de stappen van de ontkalking hoeft u niet bij het apparaat te blijven. Nadat elke stap is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende stap.

» **STAP 2 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)** Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER DE WATERAFVOEROPENING> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de paragraaf Afvoeren.

» STAP 3 VAN 8: SPOELEN (~20 min.)

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Wanneer het display <VUL DE TANK BIJ> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade totdat het display "TANK BIJGEVULD" weergeeft. Druk vervolgens op **START** om de eerste spoeling te starten.

STAP 4 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)

- » STAP 5 VAN 8: SPOELEN (~20 min.)
- » STAP 6 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)
- » STAP 7 VAN 8: SPOELEN (~20 min.)
- » STAP 8 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)

Druk na de laatste afvoerstap op **CLOSE** om het ontkalken te voltooien.

Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met *www.hotpoint.eu* Hotpoint-Ariston wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

STIL

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

• Raak het symbool 恒 aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.

🥸 MEER MODUSSEN

Om de Sabbat-modus te selecteren en Vermogensregeling te openen.

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

🖗 WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

INFO

Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.

Hotpoint

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (Min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
		-	170	30 - 50	2
Taarten / Cakes	&	_	160	30 - 50	2
	*	-	160	30 - 50	4 1 5
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)	J.	-	160 – 200	30 - 85	3
appeltaart)	*	_	160 – 200	35 - 90	4 1 5
		-	150	20 - 40	
	&	-	140	30 - 50	4
Koekjes / Shortbread	*	-	140	30 - 50	
	*	-	135	40 - 60	5 3 1 ~r ~r
		-	170	20 - 40	3
Kleine taartjes / Muffins	&	-	150	30 - 50	4
	*	-	150	30 - 50	
	*	-	150	40 - 60	5 <u>3</u> 1 •r •, • r
		-	180 - 200	30 - 40	3
Soesjes	&	_	180 - 190	35 - 45	
	*	-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 «
		-	90	110 - 150	3
Meringues	×	-	90	130 - 150	
	*	-	90	140 - 160 *	5 3 1
Diata / Prood / Fossesia		-	190 - 250	15 - 50	2
	*	-	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)	*	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 «
		-	250	10 - 15	3
Diepvriespizza	×	-	250	10 - 20	
	×	-	220 - 240	15 - 30	
	Jak Internet	-	180 - 190	45 - 55	3
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	<i>₩</i>	-	180 - 190	45 - 60	4 1 •••••••
	×	-	180 - 190	45 - 70 *	
		-	190 - 200	20 - 30	3
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	*	-	180 - 190	20 - 40	
	×	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 ¬

Conventioneel

Hetelucht

影

æ Convectiebakken

Grill Turbo Grill

F

xP

 \equiv Maxi Cooking Multiflow Menu Eco Hetelucht

æ

Hotpoint ARISTON

~

9

NL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (Min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / gebakken pasta / cannelloni		-	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees / Kalfsvlees / Rundvlees / Varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2kg	xP	-	170	110 - 150	2
Kip / Konijn / Eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / Gans 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Gebakken vis / in folie (filets, heel)		-	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	J.	-	180 - 200	50 - 60	2
Toast	~	_	3 (hoog)	3 - 6	5 " "
Visfilet / moten vis	~	-	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3 •••••••
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	~~	-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg	સ્ટ્રિ	-	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1 r 1
Lamsbout / schenkel	દ્વિ	-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappelen	દ્વિ	-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin	દ્વિ	-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	Koekjes	-	135	50 - 70	
Taarten	Taarten	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	Ronde pizza	_	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagne (niveau 3) / Vlees (niveau 1)	*	_	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	Menu	_	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne en vlees	&	-	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen	*	-	200	45 - 100 *	
Vis & Groenten	÷	-	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken	æ	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	€	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd. ** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).



NL

PURE STOOM					
Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires	
Verse groenten (heel)	-	100	30 - 80	2 1 <u>\s.s.s</u>	
Verse groenten (stukken)	-	100	15 - 40	2 1 <u>12.2.25</u>	
Bevroren groenten	-	100	20 - 40	2 1 <u>1</u>	
Hele vis	-	90	40 - 50	2 1 <u>\</u>	
Visfilets	-	90	20 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u> rr	
Kipfilets	-	100	15 - 50	2 1 <u>\s.s.s</u> rr	
Eieren	-	100	10 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u> rr	
Fruit (heel)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1</u>	
Fruit (stukken)	-	100	10 - 30	2 1 <u><u>)</u></u>	

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal <u>}____</u>

Opvangbak met

500 ml water

<u> ૧૯..૨.૨</u>

Stoombak



Recept	Stoomniveau	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
	LAAG	-	140 - 150	35 - 55	3
Shortbread / Koekjes	LAAG	-	140	30 - 50	4 1
	LAAG	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~r
	LAAG	-	160 - 170	30 - 40	3
Klein gebak / Muffin	LAAG	-	150	30 - 50	4 1
	LAAG	-	150	40 - 60	5 3 1 ~r ~r
Luchtig gebak	LAAG	-	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	LAAG	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAAG	-	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	LAAG	-	170 -180	70 - 100	3
Broodjes	LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappelen	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	MEDIUM	-	160 - 180	60-80	3
Rosbief rosé 1 kg	MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Lamsbout	MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	MEDIUM	-	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	HOOG	-	180 - 200	15 - 30	3

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de bereiding. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerken pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

N	L

BEREIDINGSTABEL

Recept		Aanbevolen hoeveelheid	Omdraaien (van bereidingstijd)	Niveau en Accessoires
Stoofschotels/		500 - 3000 g	-	2 1 <u>\&</u>
Diepvrieslasagne		500 - 3000 g	-	2 1 <u>\e.e.e</u> s
Rijst	Witte Rijst	100 - 500 g	-	2 1 <u>1 • • • •</u>
	Zilvervliesrijst	100 - 500 g	-	2 1 1 <u>2 2 1</u>
	Zilvervliesrijst	100 - 500 g	-	2 1 1 <u>×××</u>
Zaden & Granen (於)	Quinoa	100 - 300 g	-	2 •••••••
	Gierst	100 - 300 g	-	3
	Gerst	100 - 300 g	-	3
	Spelt	100 - 300 g	-	3
Gebraden rundvlees	Braadstuk	600 - 2000 g	-	3
	Burger	1,5- 3 cm	3/5	5 •
Gebraden varkensvlees	Braadstuk	600 - 2500 g	-	3
	Ribbetjes	500 - 2000 g	2/3	5 1 •
Gebraden kip	Heel	600 - 3000 g	-	2 r
	Filet / Borst	1 - 5 cm	2/3	5
Gestoomd vlees 🔊	Kipfilets	1 - 5 cm	-	2 •••••••
	Kalkoenfilets	1 - 5 cm	-	2
Vleesgerechten	Worstjes & Knakworst	1,5 - 4 cm	2/3	5 •
	Kebab	een rooster	1/2	2 r
	Recept Verse lasagne Diepvrieslasagne Rijst ♡) Zaden & Granen ♡) Gebraden rundvlees Gebraden varkensvlees Gebraden kip Gestoomd vlees ♡) Vleesgerechten	ReceptVerse lasagneDiepvrieslasagneKijstKijstKijstZilvervliesrijstZilvervliesrijstQuinoaGierstGerstSpeltBraadstukBurgerBurgerBraadstukBurgerBraadstukBurgerFilet / BorstGebraden kipGestoomd vlees (*)KipfiletsKalkoenfiletsVleesgerechtenKebab	ReceptAanbevolen hoeveelheidVerse lasagne500 - 3000 gDiepvrieslasagne500 - 3000 gBijst100 - 500 gRijst100 - 500 gZilvervliesrijst100 - 500 gZilvervliesrijst100 - 500 gZaden & GranenQuinoaGerst100 - 300 gGebraden rundvleesBraadstukBraadstuk600 - 2000 gBurger1,5 - 3 cmBraadstuk600 - 2500 gGebraden varkensvleesBraadstukGebraden kipFilet / BorstFilet / Borst1 - 5 cmGestoomd vleesKipfiletsVleesgerechtenWorstjes & KnakworstVleesgerechtenKoa	ReceptAnabevolen hoeveelheidOmdrasien vereidingstijd)Verse lasagne500 - 3000 g-Diepvrieslasagne500 - 3000 g-DiepvrieslasagneWitte Rijst100 - 500 g-Rijst100 - 500 gZilvervliesrijst100 - 500 gZilvervliesrijst100 - 500 gZaden & GranenQuinoa100 - 300 g-Zaden & GranenGierst100 - 300 g-Gebraden rundvleesBradstuk600 - 2000 g-Bradstuk600 - 2500 gGebraden kipHeel600 - 300 g-Gebraden kipFilet / Borst1 - 5 cm2/3Gestoomd vleesKipfilets1 - 5 cm-Kustenstei1 - 5 cmWorstjes & 1,5 - 4 cm2/3VLeesgerechtenWorstjes & 1,5 - 4 cm2/3Kustenstei1 - 5 cmKuster & Sates1,5 - 4 cm-Kuster & Kaskworst1,5 - 4 cm2/3Kuster & Kaskworst1,5 - 4 cm2/3Kuster & Kaskworst1,5 - 4 cm2/3



ARISTON

13

	Recept		Aanbevolen hoeveelheid	Omdraaien (van bereidingstijd)	Niveau en Accessoires
	Filets gebraden	Visfilets/moten	0,5-2,5	-	5
		Bevroren filets	0,5-2,5	-	4
		Visfilets/moten	0,5-2,5	-	3 2 5r 1
	Gestoomde filets 💬	Bevroren filets	0,5-2,5	-	3 2 5
		Jakobsschelp	één schaal	-	4
	Gegrilde schaaldieren	Mosselen	één schaal	-	4
		Garnalen	één schaal	-	4 3
Vis		Garnalen	één schaal	-	4 3
		Jakobsschelp	500-1000g	-	2 1 <u>1e.e.e</u> rr
		Mosselen	500-3000g	-	2 1 <u>\e.e.e</u> f
		Garnalen	100-1000g	-	2 1 <u>le.e.e</u> f
	Schaaldieren/gestoomd	Garnalen	500-1500g	-	2 1 <u>โе.е.е.</u> г
		Pijlinktvis	100 - 500 g	-	2 1 <u>1e.e.e</u> rr
		Inktvis	500 - 2000 g	-	2 1 <u>\& & & /</u>
	Geroosterde groenten	Aardappelen - Vers	500 - 1500 g	-	3
		Gevulde groenten	100 - 500 g per stuk	-	3
		Geroosterde groenten	500 - 1500 g	-	3
	Gegratineerde groenten	Aardappelen	één schaal	-	3 ••••••••
		Tomaten	één schaal	-	3 •••••••
		Paprika's	één schaal	-	3 N
		Broccoli	één schaal	-	3 N
Groenten		Bloemkool	één schaal	-	3 N
		Andere	één schaal	-	3 ••••••
	Gestoomde verse groenten (හා	Aardappelen Heel	50 -500 elk	-	2 1 1 <i>e.e.es</i>
		Aardappelen klein / partjes	100 -2000 g *	-	2 1 <u>12.2.21</u>
		Doperwten	200-2500g	-	2 1 <u>1.e.e.e</u> r
		Broccoli	200-3000g	-	2 1 <u>18.8.8</u> 1
		Bloemkool	200-3000g	-	2 1 <u>\&.@.@f</u>
	Gestoomde groenten Bevroren 🖒	Doperwten 次	200 - 3000 g	-	2 1 <u>1 2 2 1</u>

* Aanbevolen hoeveelheid

NL

	Recept		Aanbevolen hoeveelheid	Omdraaien (van bereidingstijd)	Niveau en Accessoires
	Hartige cake	es	800 - 1200 g	-	2 ••••••
	Broodjes		60 - 150 g per stuk	-	3
	Brood in blik 次		400 - 600 g per stuk	-	2 ••••••
Brood	Groot brood 🖄		700 - 2000 g	-	2
	Stokbrood		200 - 300 elk	-	3
	Dun		rond - bakplaat	-	2
	Dik		rond - bakplaat	-	2
Pizza		1 - 4 lagen	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1	
	Sponscake in vorm		500 - 1200 g	-	2 5
	Gebakjes & Gevulde taarten	Koekjes	200 - 600 g	-	3
		Croissants Vers	één schaal	-	3
		Soezendeeg	één schaal	-	3
Taarten en gebakjes		Taart in bakvorm	400 - 1600 g	-	3 ••••••
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Vruchtentaart	500 - 2000 g	-	2 •••••••
		Heel	100-400g per stuk	-	2 1 <u><u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u>1</u></u></u>
	Gestoomd Fruit		500-3000g	-	2 1 1 :e.e.e r



REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld Gebruik geen staalwol, handschoenen. is vooraleer te onderhouden of te schuursponsjes of schurende/ De oven moet worden reinigen. bijtende reinigingsproducten, losgekoppeld van het omdat deze het oppervlak van het elektriciteitsnet voordat u Gebruik geen stoomreinigers. apparaat kunnen beschadigen. onderhoudswerkzaamheden Bedek de binnenkant van de oven Draag beschermende uitvoert. niet met aluminiumfolie.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.
 Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

 Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- 1. Koppel de oven los van de netvoeding.
- 2. Verwijder de roostergeleiders.
- 3. Het beschermkapje.
- 4. Neem het lampenkapje weg.
- 5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
- 6. Monteer de roostergeleiders terug.
- 7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .



 Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

 Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

 Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.

NI



 Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

WIFI niet beschikbaar in Rusland

WIFI-FAQ's

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adapter ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden? Druk op 🕸 , raak daarna 💿 WiFi aan of kijk op uw

apparaat: er is een label met de SAID- en MACadressen. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters en begint met "88:e7".

Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smart-apparaat en de Hotpoint-Ariston Home Net-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is en is verbonden met de

cloud.

Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken.

Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor WiFi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifisignaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw WiFi uit te breiden, zoals access points, WiFi repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifikanaal van de buurt?

Dwing de router om het wifikanaal van bij u thuis te gebruiken.

Wat kan ik doen als rop het scherm wordt weergegeven, of als het apparaat geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen? Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP

moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Gelieve de handleiding van de router te raadplegen om een ander type encryptie te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden? Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft. Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

Hoe kan ik mijn Hotpoint-Ariston-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?

U kunt een nieuw account aanmaken, maar vergeet niet om uw apparaten van uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen? U kunt dezelfde instellingen (netwerknaam en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op ۞ , raak I aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op ۞ , selecteer @ "Meer modussen" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De oven wordt niet warm.	De demo-modus is actief.	Druk op 🕸 , raak 🔳 "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool 😤 wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De eigenschappen van de routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of de sterkte van het WiFi-signaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ WiFi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op ۞ , raak "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

Op onze website **docs.hotpoint.eu**

Gebruik makend van de QR-code

Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.




Guida rapida



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN

PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.hotpoint.eu/register**



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1. Pannello comandi
- 2. Ventola
- 3. Resistenza circolare (non visibile)
- 4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)

IT

- 5. Porta
- 6. Cassetto per l'acqua
- 7. Resistenza superiore / grill
- 8. Luce
- 9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
- 10. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. CONTROLLO REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Hotpoint-Ariston Home Net.

7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.



ACCESSORI

GRIGLIA



Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



<u> 19. 9. 9</u>

LECCARDA

Da usare come piastra per

focacce, etc. o, posizionata

i liquidi di cottura.

cuocere carni, pesci, verdure,

sotto la griglia, per raccogliere

Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura.**

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.





TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

** Usare solo per la funzione STEAM (Vapore)

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.



FUNZIONI DI COTTURA

HUNZIONI MANUALI

• STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

• GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL

Per arrostire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

PRERISCALDAMENTO VELOCE

Per preriscaldare rapidamente il forno.

FUNZIONI MULTIFLOW

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- VAPORE
 - » 100% VAPORE

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.

» TERMOVENTILATO + VAPORE

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

FUNZIONI SPECIALI

» SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

MY FROZEN FOOD

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

Hotpoint

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.





Per scorrere lungo un menu o un elenco: Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.





PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo (2) per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.
- Toccando 🔾 si tornerà alla schermata precedente.

2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI

Dopo avere selezionato la lingua, viene chiesto di scegliere tra "DEMO NEGOZIO" (utile per l'esposizione del prodotto nei punti vendita) o "AVANTI" per continuare.

3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzionalità Hotpoint-Ariston Home Net permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente le procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per

Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



Per tornare alla schermata precedente: Toccare ∠ .



registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio. Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online. Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app Hotpoint-Ariston Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Hotpoint-Ariston Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app Hotpoint-Ariston Home Net può essere scaricata dall'App Store o da Google Play.

Hotpoint

ARISTON

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance IDentifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere ① o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

 Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare 🔊 per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MY MENU

Le funzioni My Menu permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "MY MENU ALIMENTI" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "MY MENU OCCASIONI SPECIALI".

 Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere

Hotpoint

(quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA

Prima di avviare una funzione di cottura, è possibile impostare un ritardo in modo che la funzione abbia inizio o abbia termine all'ora selezionata.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio o l'ora di fine desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

 Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare (b).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

• Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

• Premendo X è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire la porta.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni My Menu prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe

richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare 🚓 per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare 🕀 per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare \$\scale_+\$ per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere $\stackrel{\wedge}{\searrow}$: le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:

Toccare l'icona 🔺 sulla funzione da eliminare.

Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere 锁.
- Selezionare III "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona ⁽²⁾ permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti". Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Hotpoint-Ariston Home Net.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere 🕸 .
- Toccare 🔳 .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

💩 SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la

caraffa in posizione fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico toccando INDIETRO o STOP sul display (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri. Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali. Il messaggio <CICLO DI DECALCIFICAZIONE NECESSARIO> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

II MESSAGGIO "DECALCIF." appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore	Si consiglia la
22 ore di cottura a vapore	decalcificazione
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un
30 ore di cottura a vapore	ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Nota: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.



SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO IL FORO DI SCARICO DELL'ACQUA>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico. Se il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passa automaticamente alla FASE 1 DI 8.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» FASE 1 DI 8: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)

Quando il display chiederà di preparare la soluzione decalcificante, procedere aggiungendo 3 sacchetti (corrispondenti a 75g) del decalcificante specifico per forni WPRO* in 1,7 litri di acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere **START** per avviare il processo di decalcificazione principale.

Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» FASE 2 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO IL FORO DI SCARICO DELL'ACQUA>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» FASE 3 DI 8: RISCIACQUO (~20 min.)

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore.

Quando il display visualizza <RABBOCCARE IL SERBATOIO >, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO RICARICATO", quindi premere START per avviare il primo risciacquo. FASE 4 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

- » FASE 5 DI 8: RISCIACQUO (~20 min.)
- » FASE 6 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)
- » FASE 7 DI 8: RISCIACQUO (~20 min.)
- » FASE 8 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)

Dopo l'ultima operazione di scarico premere CLOSE per completare la decalcificazione.

Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o *www.hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.

😐 BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

• Toccare l'icona 📴 .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.

😳 ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

Hotpoint

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
		-	170	30 - 50	2
Torte lievitate / Pan di Spagna	Ŵ	_	160	30 - 50	2
	Ŵ	-	160	30 - 50	4 1 5
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta	R	-	160 – 200	30 - 85	3
di mele)	Ŵ	_	160 – 200	35 - 90	
		_	150	20 - 40	
Piccotti / Dasta fralla	Ŵ	-	140	30 - 50	4
BISCOTTI / Pasta frolla	&	-	140	30 - 50	4 1 ~r ~r
	&	_	135	40 - 60	5 3 1 ~r ~r
		-	170	20 - 40	3
Tanking (M. ffin	&	-	150	30 - 50	4
Iortine / Muffin	&	_	150	30 - 50	
	&	_	150	40 - 60	
		_	180 - 200	30 - 40	3
Bignè	&	_	180 - 190	35 - 45	
	&	_	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 s
		_	90	110 - 150	3
Meringhe	&	_	90	130 - 150	
	&	_	90	140 - 160 *	5 3 1 S
Dama / Diana / Facadaia		_	190 - 250	15 - 50	2
Palle / Pizza / Focaccia	Ŵ	-	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	Ŵ	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ¬
		-	250	10 - 15	3
Pizza surgelata	Ŵ	-	250	10 - 20	4 1 •••••••
	&	-	220 - 240	15 - 30	
	R	-	180 - 190	45 - 55	3 •
Torte salate (torta di verdure, quiche)	Ŵ	-	180 - 190	45 - 60	
	Ŵ	-	180 - 190	45 - 70 *	
		-	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	Ŵ	-	180 - 190	20 - 40	4 1
	Ŵ	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 ••••••

FUNZIONI

Statico

影 Termoventilato



Grill Turbo Grill

F

x

 \equiv Maxi Cooking Multiflow Menu Eco Termoventilato



<u>ل</u>

Eco



~~



RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati		-	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg	xP	-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		_	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		-	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	R	-	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato	~	_	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce	~	_	2 (media)	20 - 30 **	4 3 r 1
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media – alto)	15 - 30 **	5 4 •······F ••••
Pollo arrosto 1-1,3 kg	}	-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscio d'agnello / Stinco	}	_	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto	}	_	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate	₽	_	3 (Alto)	10 - 25	3
Biscotti	Biscotti	_	135	50 - 70	5 4 3 1 •
Crostate	Crostate	_	170	50 - 70	
Pizza al piatto	Pizza al piatto	-	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)	*	-	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	Menu	-	190	40 - 120	
Lasagne e carne	*	_	200	50 - 100 *	
Carne e patate	*	_	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure	*	-	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni	æ	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	æ	_	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. ** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).



VAPORE PURO

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80	2 1 <u>18.8.81</u>
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40	2 1 <u>*.*.*/</u>
Verdure surgelate	-	100	20 - 40	2 1 <u>1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •</u>
Pesce intero	-	90	40 - 50	2 1 <u>کھ چ</u> ک
Filetti di pesce	-	90	20 - 30	2 1 ارد. د. در ا
Filetti di pollo	-	100	15 - 50	2 1 <u>le.e.e</u> 2
Uova	-	100	10 - 30	2 1 \s.s.sf
Frutta (intera)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1e.e.e</u> f
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30	2 1 <u>le.e.e</u> r

IT



TERMOVENTILATO + VAPORE					
Ricetta	Livello del vapore	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
	BASSO	-	140 - 150	35 - 55	3
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	-	140	30 - 50	4 1
	BASSO	-	140	40 - 60	5 3 1 r
	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	3
Tortine / Muffin	BASSO	-	150	30 - 50	
	BASSO	-	150	40 - 60	5 3 1 r ¬,r
Torte lievitate	BASSO	-	170 - 180	40 - 60	2
Torte lievitate	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	-	200 - 220	20 - 40	3
Pane	BASSO	-	170 -180	70 - 100	3
Panini	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	-	160 - 180	60-80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filetti di pesce	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
Stufati / pasta al	al Lasagna fresca Lasagne surgelate		500 - 3000 g	-	2 1 <u><u><u></u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u><u>1</u></u></u>
forno			500 - 3000 g	-	2 1 <u>\</u>
		Riso bianco	100 - 500 g	-	2 1 <u>ve.e.e</u> r <u> </u>
	Riso心	Riso rosso	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u> f
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u> f
Riso e cereali		Quinoa	100 - 300 g	-	2 5
	Semi e cereali	Miglio	100 - 300 g	-	3
Semi		Orzo	100 - 300 g	-	3
		Farro	100 - 300 g	-	3
Deastheaf	Roast heef	Arrosto	600 - 2000 g	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 ••••••
	Maiale arrosto	Arrosto	600 - 2500 g	-	3
		Costine	500 - 2000 g	2/3	5 1 ••••••
Carne		Intero	600 - 3000 g	-	2 r
		Filetto/petto	1 - 5 cm	2/3	5
		Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2 ••••••
	Carne a vapore	Filetti di tacchino	1 - 5 cm	-	2
	Piatti di carpo	Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 ••••••
		Kebab	una griglia	1/2	2



ARISTON

IT

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
	F1	Filetti di pesce / tranci	0.5-2.5	-	5
Filetti-arrosto	Filetti surgelati	0.5-2.5	-	4	
	Filetti di pesce / tranci	0.5-2.5	-	3 2 5	
	Filetti surgelati	0.5-2.5	-	3 2 r 1	
		Capesante	una teglia	-	4
	Franki di secona amindiati	Cozze	una teglia	-	4
	Frutti di mare grigliati	Gamberetti	una teglia	-	4 3
Pesce		Gamberi	una teglia	-	4 3
		Capesante	500-1000g	-	2 1 1.e.e.er
		Cozze	500-3000g	-	2 1
		Gamberetti	100-1000g	-	2 1
	Frutti di mare/al vapore 🕅	Gamberi	500-1500g	-	2 1
		Calamaro	100 - 500 a	-	<u>18.e.el</u> 2 1
		Polino	500 - 2000 g		<u>کھ ج</u> ھڑ <u> </u>
		Datata Francha	500 2000 g		<u>کھ ج</u> ھڑ <u>ک</u>
		Patate - Fresche	500 - 1500 g	-	~r 3
	Verdure arrostite	Verdure ripiene	100 - 500 g l'uno	—	2
		Verdure arrostite	500 - 1500 g	-	
		Patate	una teglia	-	3 5
		Pomodori	una teglia	-	ن مرتبعہ 2
	Verdure gratinate	Peperoni	una teglia	-) ¶,
		Broccoli	una teglia	-	م
Verdure Verdure fresche a vapor			una teglia	-	3
		Altro	una teglia	-	2 1
		Patate intere	50 -500 g l'uno	—	<u>اه. «. «ا</u>
		pezzi	100 -2000 g *	—	<u>الا و و و</u>
	Verdure fresche a vapore 🕅	Piselli	200-2500g	-	۲ ۱ <u>۹۰۹-۹</u>
		Broccoli	200-3000g	-	2 1 <u>lees</u> 1
		Cavolfiori	200-3000g	-	2 1 <u>٦.«</u>
	Verdure surgelate a vapore 🕅	Piselli	200 - 3000 g	-	2 1 <i>۱<u>ه. «. «</u>ا</i>
••••••		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••••••••••••	•••••••



	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
	Panini 🖒		60 - 150 g l'uno	=	3 r
D	Pancarrè		400 - 600 g l'uno	-	2 •••••••
Pane	Pagnotta 🖒		700 - 2000 g	-	2
	Baguette 🖒		200 - 300 g l'uno	-	3 r
	Sottile		Teglia rotonda	—	2
	Alta		Teglia rotonda	-	2
Pizza Surgelati		Livelli 1 - 4	_	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1	
	Pan di Spagna		500 - 1200 g	-	2 ~
		Biscotti	200 - 600 g	-	3 r
		Croissant (freschi)	una teglia	—	3 r
		Bignè	una teglia	-	3
Torte e dolci	Paste e torte ripiene	Crostata	400 - 1600 g	-	3 •
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-	2
		Intero	100-400 g l'uno	-	2 1 Ve.e.st
	Frutta al vapore	Frutta al vapore 🕅 A pezzi			2 1 <u>Is.s.sl</u>



ARISTON

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore. Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio. Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi. Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia

Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi

Per facilitare la pulizia della porta è possibile

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per

piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da

forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono

essere rimossi con una spazzola per piatti o con

ottimale delle superfici interne.

specifici.

ACCESSORI

rimuoverla.

una spugna.

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.

Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.

 Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

 Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- 1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- 2. Rimuovere le griglie laterali.
- 3. Estrarre la protezione della lampadina.
- 4. Sostituire la lampadina.
- 5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
- 6. Riapplicare le griglie laterali.
- 7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.



RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

• Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



 Chiudere la porta fino a quando è possibile.
 Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Hotpoint

ARISTON

Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

• Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



 Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

WIFI non disponibile in Russia

IT

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere ⁽²⁾ e toccare ⁽²⁾ WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app Hotpoint-Ariston Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione. Cosa si può fare se sul display compare il simbolo resolution o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA,WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router. Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi? Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

Si può modificare l'account Hotpoint-Ariston mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router? È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete)

oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

Problema Possibile causa Soluzione Interruzione della corrente Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno elettrica. sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e Il forno non funziona. Disconnessione dalla rete riaccendere il forno per verificare se il problema persiste. elettrica. Il display mostra la Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e lettera "F" seguita specificare il numero che segue la lettera "F". Il forno è guasto. da un numero o una Premere 🕸 , toccare 🔳 e selezionare "Reset". lettera. Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate. Verificare che la rete domestica abbia una portata L'interruttore La potenza dell'apparecchio nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la generale non è regolata potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere 🍄 , dell'impianto correttamente. selezionare 🥺 "Altre Modalità" e quindi scegliere domestico si spegne. "Potenza". Il forno non si Premere 😳 , toccare 💷 "Info" e selezionare "Modalità È attiva la modalità demo. riscalda. Demo Negozio" per uscire. Il router WiFi è spento. Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet. Le proprietà di Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte configurazione del router sono state modificate. in prossimità dell'apparecchio. La connessione wireless non Provare a riavviare il router. Sul display compare raggiunge l'apparecchio. Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" l'icona 😤 Il forno non riesce a stabilire Se sono state modificate le proprietà della rete wireless una connessione stabile con domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla la rete domestica. rete: Premere 🕸 , toccare 🖻 "WiFi" e selezionare "Collega La connettività non è alla rete". supportata. L'attivazione da remoto non Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese La connettività non è è consentita nel proprio sia consentito il controllo remoto degli apparecchi supportata. paese. elettronici.



- Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:
- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
 - Usare il codice QR
 - Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





Guia rápido



OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM

PRODUTO HOTPOINT-ARISTON Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.hotpoint.eu/register**

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar > o aparelho.
 - 1. Painel de controlo
 - 2. Ventoinha
 - 3. Resistência circular (não visível)
 - 4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
 - 5. Porta
 - 6. Gaveta da água
 - 7. Resistência superior/grill
 - 8. Lâmpada
 - 9. Placa de identificação (não remover)
 - 10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITOS

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

5. FERRAMENTAS

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

6. CONTROLO REMOTO

Para habilitar a utilização da aplicação Hotpoint-Ariston Home Net.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.



ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

TABULEIRO DE VAPOR

<u>کې و و</u>۲

Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar uniformemente os alimentos. Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo para recolher a água proveniente dos sucos da cozedura.**

TABULEIRO COLETOR



Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.



TABULEIRO PARA

Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

** Utilizar apenas para a função VAPOR

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, façaas deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.







FUNÇÕES DE COZEDURA

HUNÇÕES MANUAIS

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

COZER POR CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

• GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• **PREAQUECIMENTO RÁPIDO** Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

FUNÇÕES MULTIFLOW

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

• VAPOR

» VAPOR PURO

Para cozinhar pratos naturais e saudáveis usando a função de vapor para preservar o valor nutricional dos alimentos. Esta função é particularmente adequada para cozinhar legumes, peixe, fruta e também para pelar. Salvo indicação em contrário, remova quaisquer embalagens e películas protetoras antes de colocar os alimentos no forno.

» AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível de vapor ALTO para cozinhar peixe, o nível MÉDIO para cozinhar carne e o nível BAIXO para cozinhar pão e sobremesas.

FUNÇÕES ESPECIAIS

» DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

» CONVENIÊNCIA

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

» MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» AR FORÇADO ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

MY FROZEN FOOD

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Não é necessário preaquecer o forno.

Hotpoint

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para selecionar ou confirmar:

Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).





Para percorrer um menu ou uma lista: Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.





UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.
- Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. SELECIONAR O MODO DE DEFINIÇÕES

Uma vez selecionado o idioma, o visor solicitar-lhe-á que escolha entre "DEMONSTRAÇÃO DE LOJA" (útil para retalhistas, apenas para fins de exibição) ou continuar, tocando em "PRÓXIMO".

3. CONFIGURAR O WIFI

A funcionalidade Hotpoint-Ariston Home Net permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este

Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".



Para regressar ao ecrã anterior: toque em ≺ .



processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

• Toque em "CONFIGURAR AGORA" para prosseguir com a configuração da ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS.

Verifique a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS na app store.

Router sem fios: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Transfira a aplicação Hotpoint-Ariston Home Net O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação Hotpoint-Ariston Home Net irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode transferir a

Hotpoint

ARISTON

ΡΤ

aplicação Hotpoint-Ariston Home Net a partir da App Store ou da Google Play Store.

2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de Criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

3. Registar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisará do número Smart Appliance IDentifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

4. Ligar à rede WiFi

Siga o procedimento de configuração "scan-toconnect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2.0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

4. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

 Para ligar o forno, prima ① ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre as funções "Manual" e "My Menu" (O meu Menu).

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

 Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Se a função o permitir, pode clicar em ∞ para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo com temporizador, o forno cozinha durante o tempo que selecionar. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. CONFIGURAR AS FUNÇÕES "MY MENU" (O MEU MENU)

As funções "My Menu" permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

Hotpoint

• Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "LISTA DE ALIMENTOS DO MEU MENU" (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu "OCASIÕES ESPECIAIS DO MEU MENU".

 Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

4. DEFINIR ATRASO DA HORA DE INÍCIO / FIM

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: a função irá iniciar ou terminar à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início ou a hora de fim pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

 Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em (b).

5. INICIAR A FUNÇÃO

 Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

 Prima X para interromper a função ativa a qualquer altura.

6. PREAQUECIME

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes do preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas funções "My Menu" (O meu Menu) necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode tostar o seu prato, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em 🕁 para guardá-la como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em

 para guardar o prolongamento da cozedura.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma terminada uma função, toque em ☆+ para guardá-la como função favorita. Isto permitirlhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições. O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima chi : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes
- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.





ARISTON

- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em ★ na função.
- Toque em "REMOVER".

Pode também ajustar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima 🕸 .
- Selecione III "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Será possível combinar um intervalo de tempo apenas com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima 💮 para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

REMOTO ATIVADO

Para habilitar a utilização da aplicação Hotpoint-Ariston Home Net.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima 🕸 .
- Toque em 🔳 .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

Para acender ou apagar a luz do forno.

🖳 LIMPEZA AUTOMÁTICA

Ative a função "Limpeza automática" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. Recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá impactar negativamente o resultado final da limpeza.

- Retire os acessórios do forno antes de ativar esta função.
- Quando o forno está frio, verta 200 ml de água potável no fundo do forno.

• Toque em "INÍCIO" para ativar a função de limpeza. Uma vez selecionado o ciclo, poderá diferir o início da limpeza automática. Toque em "ATRASO" para definir o tempo de terminação, conforme indicado na secção relevante.

DRENAR

A função de drenagem permite que a água seja escoada de forma a evitar que fique estagnada no depósito. Para uma utilização otimizada do aparelho, é recomendável efetuar a drenagem sempre que o forno tenha sido utilizado com um ciclo de vapor.



Uma vez selecionada a função "Drain" (Drenagem), siga as ações indicadas: Abra a porta e coloque um recipiente grande por baixo do bico de drenagem localizado na parte inferior direita do painel. Uma vez iniciada a drenagem,

mantenha o recipiente em posição até que a drenagem esteja concluída. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de três minutos.

Se necessário, é possível parar o processo de drenagem premindo o botão "PAUSE" (Parar) no visor (por exemplo, em caso de o jarro ficar cheio a meio do processo de drenagem).

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros. Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o circuito do depósito e do vapor nas melhores condições.

Será apresentada a mensagem <CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO NECESSÁRIO> no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente.

A necessidade de descalcificação depende do número de ciclos de cozedura a vapor efetuados ou das horas de trabalho do fervedor decorridas desde o último ciclo de descalcificação (consulte a tabela abaixo).



A MENSAGEM "DESCALCIFICAR" é apresentada após	O QUE FAZER
15 ciclos de cozedura a vapor	Descalcificação
22 horas de cozedura a vapor	recomendada
20 ciclos de cozedura a vapor	Não é possível executar um
30 horas de cozedura a vapor	ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador pretender obter uma limpeza mais profunda do depósito e do circuito interno de vapor.

A duração média da função completa é de cerca de 180 minutos. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor.

Lembre-se: a função pode ser interrompida a qualquer momento, contudo, caso seja cancelada, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação desde o início.

» A DRENAR (até 3 min.)

Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado. Se o depósito não contiver água, o aparelho passará automaticamente para a FASE 1 de 8.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

» FASE 1 DE 8: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)

Quando o visor apresentar uma mensagem solicitandolhe que prepare a solução descalcificante, adicione 3 saquetas (o correspondente a 75 g) do produto descalcificante específico para fornos WPRO em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima **START** para iniciar o processo de descalcificação.

As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

» FASE 2 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado.

» FASE 3 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)

Para limpar o depósito e o circuito de vapor, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento.

Quando o visor apresentar a mensagem <ENCHER O DEPÓSITO>, deite água potável na gaveta, até o visor apresentar a mensagem <DEPÓSITO CHEIO> e, de seguida, prima **START** para inciar o primeiro enxaguamento.

FASE 4 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

- » FASE 5 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)
- » FASE 6 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)
- » FASE 7 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)
- » FASE 8 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

Após a última operação de drenagem, prima CLOSE para concluir a descalcificação.

Quando o procedimento de descalcificação estiver concluído, será possível utilizar todas as funções a vapor.

*Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Siga as instruções de utilização contidas na embalagem. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pósvenda ou consulte *www.hotpoint.eu*

A Hotpoint-Ariston não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.



Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

Toque no ícone 恒 .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

😳 MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabath e aceder à Gestão de Energia.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.



Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.



Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
		_	170	30 - 50	2
Bolos levedados / Pães-de-ló	æ	-	160	30 - 50	2
	*	_	160	30 - 50	4 1 5
Bolos recheados (cheesecake, strudel,	R	_	160 – 200	30 - 85	3
tarte de maçã)	&	-	160 – 200	35 - 90	4 1 5
		-	150	20 - 40	3
Cookies / Riscoites	*	-	140	30 - 50	4
COOKIES / DISCORDS	*	-	140	30 - 50	4 1
	×	-	135	40 - 60	5 3 1 ~r ,r
		-	170	20 - 40	3
Deles requeres / succuss	&	-	150	30 - 50	4
Bolos pequenos / queques	&	_	150	30 - 50	4 1 r
	&	_	150	40 - 60	5 3 1 •r •_ • r
		_	180 - 200	30 - 40	3
Massa "choux"	&	-	180 - 190	35 - 45	
	*	-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 •••••••
		-	90	110 - 150	3
Merengues	*	_	90	130 - 150	4 1 ••••••••
	&	-	90	140 - 160 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••
Pizza / Pão / Eocaccia		-	190 - 250	15 - 50	2
	*	-	190 - 230	20 - 50	4 1 ••••••
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)	*	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ¬
		-	250	10 - 15	
Pizza congelada	×	-	250	10 - 20	4 1 ••••••
	&	-	220 - 240	15 - 30	
	J.	-	180 - 190	45 - 55	3
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)	&	-	180 - 190	45 - 60	4 1
	æ	_	180 - 190	45 - 70 *	
		-	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada	æ	-	180 - 190	20 - 40	
	æ	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••





b Cozer por convecção



Grill Turbo Grill



x Maxi Cooking Menu Multiflow Ar Forçado Eco

 \equiv

×.



PT

ARISTON

Hotpoint

~~

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa ao forno / Cannelloni		-	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg	xP	-	170	110 - 150	2
Frango / coelho / pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		-	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	R	_	180 - 200	50 - 60	2
Pão torrado	~~	-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / postas de peixe	~	-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres	~	-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Frango assado 1 - 1,3 kg	ક્રિન્ડ	-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis	ક્રિન્ડ	-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas	ક્રિન્ડ	-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes	ક્રિન્ડ	-	3 (alto)	10 - 25	3
Biscoitos	Biscoitos	_	135	50 - 70	
Tartes	Tartes	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	Pizza redonda	-	210	40 - 60	
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)	<i>₿</i>	-	190	40 - 120 *	
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	Menu	_	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasanha e Carne	&	-	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas	&	-	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes	×	-	180	30 - 50 *	
Peças de carne recheadas	æ	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	æ	-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. ** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).



ARISTON

VAPOR PURO

Receita	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min)	Nível e acessórios
Legumes frescos (Inteiros)	-	100	30 - 80	2 1 <u>*. *. */</u>
Legumes frescos (Pedaços)	-	100	15 - 40	2 1 <u>\& & &</u>
Legumes congelados	-	100	20 - 40	2 1 <u>\&. &. &f</u>
Peixe inteiro	-	90	40 - 50	2 1 <u>\&. &. &</u>
Filetes de peixe	-	90	20 - 30	2 1 <u>\&. & &</u> ~
Filetes de frango	-	100	15 - 50	2 1 <u>\&. & &</u>
Ovos	-	100	10 - 30	2 1 <u>\&. & &</u> ~r
Fruta (Inteira)	-	100	15 - 45	2 1 <u>\&. &. &f</u>
Fruta (Pedaços)	-	100	10 - 30	2 1 <u>\& & &</u>



Grelha metálica

na grelha

Tabuleiro coletor/ Tabuleiro de assar ou tabuleiro para bolos ou tabuleiro para forma de bolos assar na grelha

L

_1

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

 \square

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

<u>٦<u>२.२.</u>२**/**</u>

Tabuleiro de vapor

ACESSÓRIOS

Hotpoint

ARISTON

11

D

Receita	Nível de vapor	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min)	Nível e acessórios
	BAIXO	-	140 - 150	35 - 55	3
Biscoitos / Cookies	BAIXO	-	140	30 - 50	
	BAIXO	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~
	BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	3
Bolos pequenos / queques	BAIXO	-	150	30 - 50	4 1 r
	BAIXO	-	150	40 - 60	5 3 1
Bolos com levedura	BAIXO	-	170 - 180	40 - 60	2
Pães de ló	BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAIXO	-	200 - 220	20 - 40	3
Pão de forma	BAIXO	-	170 -180	70 - 100	3
Pão pequeno	BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguetes	BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	3
Batatas assadas	MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	MÉDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	MÉDIO	-	160 - 180	60-80	3
Rosbife mal passado 1 kg	MÉDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbife mal passado 2 kg	MÉDIO	-	200	55 - 65	3
Perna de borrego	MÉDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Chispe guisado	MÉDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Frango / galinha-d´angola / pato 1 - 1,5 kg	MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Frango / galinha-d´angola / pato (pedaços)	MÉDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	MÉDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filete de peixe	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

As tabelas indicam: as receitas, se for necessário preaquecimento, temperatura (°C), nível do grelhador, tempo de cozedura (minutos), acessórios e nível sugeridos para a cozedura. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, aumente progressivamente para valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros de forno metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga as recomendações indicadas na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

Hotpoint ARISTON

D	Т

🕰 TABELA DE COZEDURA

Receita		Quantidade sugerida	Virar (do tempo de cozedura)	Nível e acessórios	
Guisados/Massa			500 - 3000 g	-	2 1 <u>1 • • • •</u>
cozida	Lasanha congelada		500 - 3000 g	-	2 1 <u>\&.\$.\$</u>
	Arroz	Arroz branco	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u>
		Arroz integral	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u>
		Arroz integral	100 - 500 g	-	2 1 <u>1 • • • •</u>
Arroz e Cereais		Quinoa	100 - 300 g	-	2 5
	Sementes e cereais 🕅	Milhete	100 - 300 g	-	3
		Cevada	100 - 300 g	-	3
		Espelta	100 - 300 g	-	3
Carne	Carne assada	Assado	600 - 2000 g	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 ••••••
	Porco assado	Assado	600 - 2500 g	-	3
		Costeletas	500 - 2000 g	2/3	5 1 ••••••
	Frango assado	Inteiro	600 - 3000 g	-	2
		Filete/Peito	1 - 5 cm	2/3	5
	Carne ao vapor 🖒	Filetes de frango	1 - 5 cm	-	2 •••••••
		Filetes peru	1 - 5 cm	-	2
	Pratos de carne	Salsichas e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 5
		Espetadas	uma grelha	1/2	2



ARISTON

	Receita		Quantidade sugerida	Virar (do tempo de cozedura)	Nível e acessórios
r:	Fileter assader	Filetes/postas de peixe	0,5-2,5	-	5
		Filetes congelados	0,5-2,5	-	4
	Eiletes as vapor (N)	Filetes/postas de peixe	0,5-2,5	-	3 2 ••••••
	rifetes ao vapor	Filetes congelados	0,5-2,5	-	3 2 ••••••
		Vieiras	um tabuleiro	-	4
	Crustáceos grelbados	Mexilhão	um tabuleiro	-	4
		Camarões	um tabuleiro	-	4 3 5
Peixe		Gambas	um tabuleiro	-	4 <u>3</u>
		Vieiras	500-1000 g	-	2 1 <u>Ve.e.es</u> <u> </u>
		Mexilhão	500-3000 g	-	2 1 <u>\&. \$. \$</u>
	Crustáceos/ao vapor 🖒	Camarões	100-1000 g	-	2 1 <u>\&.@.@</u> /
		Gambas	500-1500 g	-	2 1 <u>1.eee</u> r
		Lula	100 - 500 g	-	2 1 <u>1.e.e.e.</u> r
		Polvo	500 - 2000 g	-	2 1 <u>1.e.e.e</u> f
		Batatas - Frescas	500 - 1500 g	-	3 r
	Legumes assados	Legumes recheados	100 - 500 g cada	—	3
		Legumes Assados	500 - 1500 g	-	3
	Legumes gratinados	Batatas	um tabuleiro	-	3 •
		Tomates	um tabuleiro	-	3 5
		Pimentos	um tabuleiro	-	3 •
		Brócolos	um tabuleiro	-	3 •
Legumes		Couve-flor	um tabuleiro	-	3 ~
		Outros	um tabuleiro	-	3 • <i>-</i>
	Legumes frescos ao vapor炎ን	Batatas inteiras	50 -500 cada	—	2 1 <u>\%. ¢. %</u> /
		Batatas pequenas / pedaços	100-2000 g*	—	2 1 <u>Ne.e.e</u> r
		Ervilhas	200-2500 g	-	2 1 <u>Ve.e.e</u> r
		Brócolos	200-3000 g	-	2 1 <u>Ve.e.e</u> r
		Couve-flor	200-3000 g	-	2 1 <u>Ne.e.e</u> rr
	Vegetais congelados ao vapor 🖄	Ervilhas逊	200 - 3000 g	-	2 1 ∿

* Quantidade sugerida



Receita			Quantidade sugerida	Virar (do tempo de cozedura)	Nível e acessórios
	Bolos salgados		800 - 1200 g	-	2 5
	Rolls		60 - 150 g cada	—	3
5.4	Pão de forma心		400 - 600 g cada	-	2 5
Рао	Pão grande🖄		700 - 2000 g	-	2
	Baguetes 🖄		200 - 300 cada	-	3
	Fina		redondo - tabuleiro	—	2
	Grossa		redondo - tabuleiro	—	2 r
Pizza	Congelado		1 - 4 fatias	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1
Pão de ló em forma		500 - 1200 g	-	2 5	
	Bolinhos e tartes recheadas	Biscoitos	200 - 600 g	-	3
		Croissants frescos	um tabuleiro	—	3
		Massa choux	um tabuleiro	-	3
Bolos e bolinhos		Tarte em forma	400 - 1600 g	-	3
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Tarte recheada com fruta	500 - 2000 g	-	2 5
		Inteiro	100-400 g cada	-	2 1 1 2
	Fruta ao vapor		500-3000 g	-	2 1 <u>1 • • •</u>



15

<u>LIMPEZA E MANU</u>TENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza ao vapor.

Não tape o interior do forno com papel de alumínio.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as

superfícies do aparelho. Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.

Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que

SUBSTITUIR A LÂMPADA

- 1. Desligue o forno da corrente elétrica.
- 2. Remova as guias de nível.
- 3. Remova a cobertura da lâmpada.
- 4. Substitua a lâmpada.
- 5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada,

empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.

- 6. Reponha as guias de nível.
- 7. Lique o forno novamente à corrente elétrica.



REMOVER E REPOR A PORTA

Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



Feche a porta tanto guanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a

se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Ative a função "Limpeza automática" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso aínda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Quando utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Cologue a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.



ARISTON

Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

 Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.
 Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



FAQs WiFi

Que protocolos de WiFi são suportados?

O adaptador WiFi instalado suporta WiFi b/g/n nos países europeus.

Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, WiFi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2.0 ou superior. Verifique a documentação do router.

Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima ⁽²⁾ e, em seguida, toque em ⁽²⁾ WiFi ou procure no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação Hotpoint-Ariston Home Net para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem. Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



 Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

WIFI não disponível na Rússia

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível.

Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com WiFi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal WiFi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede WiFi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores WiFi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal WiFi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

O que devo fazer se ኛ aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereco MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Hotpoint-Ariston, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

Mudei de router - o que preciso de fazer?

Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima ۞ , toque em 🔳 e depois selecione "Reposição das Definições de fábrica". Todas as definições guardadas serão apagadas.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima ۞ , selecione "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia".
O forno não aquece.	O modo de demonstração está ativo.	Prima 🕸 , toque em 🔳 "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
O ícone ኛ é exibido no visor.	O router de WiFi está desligado. As propriedades de configuração do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue fazer uma ligação estável à rede doméstica. A conetividade não é suportada.	Verifique se o router de WiFi está ligado à Internet. Verifique se força do sinal WiFi nas proximidades do aparelho é boa. Tente reiniciar o router. Consulte o parágrafo "FAQ WiFi" Se as propriedades da sua rede wireless doméstica forem alteradas, efetue o emparelhamento com a rede: prima ⁽²⁾ , toque em ⁽²⁾ "WiFi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conetividade não é suportada.	A ativação remota não é permitida no seu país.	Verifique antes da aquisição se o seu país permite o controlo remoto para de aparelhos eletrónicos.






Кратко ръководство



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА НОТРОІМТ-ARISTON За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



- Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.
 - 1. Контролен панел
 - 2. Вентилатор
 - **3.** Кръгъл нагревател (не се вижда)
 - Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)

BG

- 5. Вратичка
- 6. Отделение за вода
- Горен нагревателен елемент/грил
- 8. Лампа
- 9. Заводска табелка (не премахвайте)
- **10.** Долен нагревател (не се вижда)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛНО МЕНЮ

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТИ

За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната.

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

За разрешаване на използването на приложението Home Net на Hotpoint-Ariston.

7. ОТМЕНИ

За да спрете всяка функция на фурната освен "Часовник", "Кухненски таймер" и "Контролирано заключване".



<u> ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</u>

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.



** Използвайте само за функция STEAM (ПАРА)

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в водачите, като внимавате повдигнатият страничен ръб да е нагоре, и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да свалите водачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: След това може да извадите водача.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, плъзнете ги във фурната и ги спуснете на местата им върху долните гнезда.





ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите. Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво.

Hotpoint

РЕШЕТЕСТА ТАВА



Улеснява циркулирането на парата, което позволява храната да се готви равномерно. За събиране на образувалите се при готвенето сокове поставете тавичката за отцеждане на

долното ниво.^{**}

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

🖱 MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ) 👘

- CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО)
 За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- СОПИСТ ВАКЕ (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)
 За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

• GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на гратен със зеленчуци и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

• FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

За бързо предварително загряване на фурната.

ФУНКЦИИ MULTIFLOW

За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, тартове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.

- STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)
 - » PURE STEAM (CAMO ПАРА)

За приготвяне на естествени и здравословни ястия с помощта на пара с оглед запазване на естествените хранителни стойности на храната. Тази функция е особено подходяща за приготвяне на зеленчуци, риба и плодове, а също за бланширане. Освен ако не е посочено друго, отстранете всички опаковъчни материали и защитното фолио, преди да поставяте продуктите във фурната.

» FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА)

Съчетавайки свойствата на парата с тези на форсирания въздух, тази функция ви позволява да приготвяте ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готвене, препоръчваме да изберете високо ниво на пара за приготвяне на риба, средно за месо и ниско за хляб и десерти.

SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)

» DEFROST (PA3MPA39BAHE)

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средната скара. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

- » КЕЕР WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)
 За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.
- » **RISING (BTACBAHE)**

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

» CONVENIENCE (УДОБСТВО)

За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

» MAXI COOKING

За печене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

» ЕСО FORCED AIR (ЕСО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази екофункция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕСО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

 МУ FROZEN FOOD (МОИТЕ ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ)
 Тази функция автоматично избира идеалната температура на готвене и режим за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

🖌 МҮ МЕЛИ (МОЕТО МЕНЮ)

Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



За да изберете или потвърдите:

Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.





За придвижване в меню или списък:

Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на 🕸 за достъп до меню "Инструменти".

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

Докосването на 🔾 ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. ИЗБИРАНЕ НА РЕЖИМ ЗА НАСТРОЙКИ

След като сте избрали езика, дисплеят ще Ви подкани да изберете измежду "STORE DEMO" (полезно за търговци на дребно, само за показване) или продължете с докосване на "NEXT".

3. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Приложението Home Net на Hotpoint-Ariston позволява да управлявате фурната от разстояние през мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

• Докоснете "SETUP NOW", за да продължите с

За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:

Докоснете "SET" или "NEXT".



За да се върнете към предишните екрани: Докоснете 🖌 .



настройване на свързването.

В противен случай докоснете "SKIP", за да свържете уреда на по-късен етап.

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android с 1280х720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

Проверете в магазина за приложения дали е съвместимо с версии за Android или iOS.

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Изтеглете приложението Home Net на Hotpoint-Ariston

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението Home Net на Hotpoint-Ariston ще Ви ръководи през всички изброени тук стъпки. Можете да изтеглите приложението Home Net на Hotpoint-Ariston от iTunes Store или Google Play Store.

2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите

Hotpoint

си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance IDentifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване "сканиране-засвързване". Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или понова версия), изберете "MANUALLY" ("Ръчно") и след това докоснете "WPS Setup": Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате "Search for a network".

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

МАС адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

• За да включите фурната, натиснете 💿 или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите My Menu.

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвижете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИ ФУНКЦИИ

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

• Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

Ако функцията позволява, докоснете » Л , за да активирате предварителното загряване.

продължителност

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. В режим с

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
 - Докоснете "SET", за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете "SET", за да потвърдите.

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 ампера): Ако домашната Ви електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 ампера).

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете "ОКАҮ", за да завършите първоначалното настройване.

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°С за около час.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

програмирано време фурната готви с избрана от Вас продължителност. В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

- За да настроите продължителността, докоснете "Set Cook Time".
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете "NEXT", за да потвърдите.

За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете "STOP".

3. ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ МҮ MENU

Функциите My Menu Ви позволяват да приготвяте голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

• Изберете рецепта от списъка.

Функциите се показват на дисплея по хранителни категории в меню "MY MENU FOOD LIST" (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню "MY MENU SPECIAL OCCASIONS".



 След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ / ОТЛАГАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне или спре във времето, което предварително сте избрали.

- Докоснете "DELAY", за да зададете времето, което искате за начало или край.
- След като сте задали нужното отлагане, докоснете "START DELAY", за да стартирате отлагането.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

 За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете ().

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

• След като сте конфигурирали настройките, докоснете "START", за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Може да променяте зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

• Натиснете X, за да спрете активната функция по всяко време.

6. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете "DONE", за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите MY MENU изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.

 Затворете вратичката и докоснете "DONE", за да възобновите готвенето.

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.

Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете "DONE", за да възобновите готвенето.

8. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило. При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.

- Докоснете 🕁 , за да я запазите като предпочитана.
- Изберете "Extra Browning", за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете 🕂 , за да запаметите удължаване готвенето.

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията Favourites (Предпочитани) запаметява настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

Фурната автоматично разпознава най-използваните функции. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като дадена функция завърши, докоснете c_1^+ , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки. Дисплеят Ви позволява да запаметите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

- Докоснете иконите, за да изберете поне една.
- Докоснете "SAVE AS FAVORITE", за да запаметите функцията.

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

За да прегледате меню "Предпочитани", натиснете Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.

- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци
- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете "START", за да активирате готвенето.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

В екрана "Предпочитани" може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете "EDIT".
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете "NEXT": На дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете "SAVE", за да потвърдите промените.

В екрана "Предпочитани" можете и да изтривате запаметени функции:

- Докоснете 🛧 на функцията.
- Докоснете "REMOVE IT".

Можете да промените и времето, в което се показват различните ястия:

- Натиснете 🔅 .
- Изберете 🗄 "Preferences" ("Предпочитания").
- Изберете "Times and Dates" ("Часове и дати").
- Докоснете "Your Meal Times" ("Вашите времена на хранене").
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Възможно е да комбинирате даден прозорец от време само с едно ястие.

10. TOOLS (ИНСТРУМЕНТИ)

Натиснете 🔅 , за да отворите меню "Инструменти" по всяко време. Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

За разрешаване на използването на приложението Home Net на Hotpoint-Ariston.

📕 KITCHEN TIMER (КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР)

Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето. След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете 🔅 .
- Докоснете 🔳 .

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

- Докоснете "DISMISS", за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете "SET NEW TIMER", за да нагласите таймера отново.

🖄 LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

🛀 SELF-CLEAN (САМОПОЧИСТВАНЕ)

Активирайте функцията "Self-Clean" (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.

- Издадете всички принадлежности от фурната, преди да активирате функцията.
- Когато фурната е студена, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.

Докоснете "START", за да активирате функцията за почистване.

След като цикълът е бил избран, можете да отложите старта на автоматичното почистване. Докоснете "DELAY", за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.

ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да се предотврати застояване в резервоара. За оптимална употреба на уреда е препоръчително да извършвате винаги източване след употреба на фурната с цикъл с пара.



След като изберете функцията "Източване", следвайте посочените действия: Отворете вратичката и поставете голяма кана под дупката за източване, намираща се в долната дясна част на панела. Щом започне източването, придържайте каната в позиция, докато действието не

приключи. Средното времетраене за пълно източване е около три минути.

Ако е нужно, чрез натискане на бутона PAUSE на дисплея е възможно да спрете на пауза процеса на източване (например, ако в средата на процеса на източване каната е вече пълна).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното ответно съобщение: "WATER IS TOO HOT (ВОДАТА Е ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

DESCALE (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК)

Тази специална функция, активирана на регулярни интервали, ви позволява да поддържате резервоара и веригата за пара в най-добро състояние.

На дисплея ще се появи съобщението <DESCALE CYCLE NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК)>, за да Ви напомни да изпълнявате тази операция редовно.

Изискването за премахване на котлен камък се активира от броя на готварски цикли с пара, които са извършени или от работните часове на парогенератора от последния цикъл на премахване на котлен камък (вж. таблицата подолу).

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
Препоръчва се премахване
На коплен камък
Не е възможно да се
докато не се извърши цикъл на премахване на котпен камък

Процедурата по премахване на котлен камък може да се извърши и когато потребителят желае по-добро почистване на резервоара и вътрешния кръг за пара.

Средната продължителност на пълния цикъл на

функцията е около 180 минути. След като функцията стартира, следвайте посочените на дисплея стъпки.

Моля имайте предвид: Функцията може бъде спряна на пауза, но ако се откаже, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

» DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)

Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN). Ако в резервоара няма вода, уредът ще премине автоматично към СТЪПКА 1 ОТ 8.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното ответно съобщение: "WATER IS TOO HOT (BOДАТА Е ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА). Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

» СТЪПКА 1 ОТ 8: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН.)

Когато на дисплея се появи съобщение да подготвите разтвора за премахване на котлен камък, добавете 3 пакетчета (равняващи се на 75 g) от специфичния препарат за премахване на котлен камък във фурни WPRO* в 1,7 литра питейна вода със стайна температура.



След като разтворът за премахване на котлен камък се налее в отделението, натиснете **START** за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък.

Етапите на премахване на котлен камък не изискват да сте до уреда. След завършване на всеки етап ще бъде подаден акустичен сигнал и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващия етап.

» СТЪПКА 2 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)

Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN).

» СТЪПКА 3 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

За да почистите резервоара и веригата за пара, трябва да извършите цикъл на изплакване.

Когато дисплеят покаже <REFILL THE TANK>(ДОЛЕЙТЕ ТЕЧНОСТ В РЕЗЕРВОАРА), моля, налейте питейна вода в отделението, докато дисплеят покаже <TANK REFILLED> (ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР) и след това натиснете **START** за започване на първото изплакване.

СТЪПКА 4 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)

- » СТЪПКА 5 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)
- » СТЪПКА 6 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)
 - » СТЪПКА 7 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)
 - » СТЪПКА 8 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)

След последната операция по източване натиснете CLOSE за завършване на премахването на котления камък.

Когато процедурата по премахване на котлен камък завърши, ще е възможно да се използват всички функции с пара.

*WPRO препарат за премахване на котлен камък е предлаганият професионален продукт за поддръжката по най-добрия начин на функцията с пара във фурната. Следвайте инструкциите за употреба на опаковката. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или посетете *www.hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти, налични в търговската мрежа.

💷 МИТЕ (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.

CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

Функцията "Контролирано заключване" позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

🔸 Докоснете иконата 🔟 .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

😳 допълнителни режими

За избиране на режим Sabbath и за достъп до управлението на мощността.

ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на някои от настройките на фурната.

🖗 WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO INFO

За изключване на режим "Store Demo Mode", нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	функция	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ		
		-	170	30 - 50	2		
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	*	-	160	30 - 50	2		
	*	-	160	30 - 50			
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел,	æ	-	160 – 200	30 - 85	3		
ябълков пай)	*	-	160 – 200	35 - 90	4 1 3		
		-	150	20 - 40			
F (M G	*	-	140	30 - 50	4		
БИСКВИТКИ / Маслени бисквити	&	-	140	30 - 50			
	&	-	135	40 - 60			
		-	170	20 - 40	3		
NA X	&	-	150	30 - 50	4		
Малки кейкове / Мъфин	*	-	150	30 - 50			
	*	-	150	40 - 60			
		-	180 - 200	30 - 40	3		
Сладкиши от парено тесто	*	-	180 - 190	35 - 45	4 1 s		
	*	-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 J		
		-	90	110 - 150	3		
Целувки	*	-	90	130 - 150	4 1 3		
	*	-	90	140 - 160 *			
		-	190 - 250	15 - 50	2		
Пица / Хляб / Фокача	*	_	190 - 230	20 - 50			
Пица (тънка, дебела, фокача)	*	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 		
		_	250	10 - 15	3		
Замразена пица	&	-	250	10 - 20			
	*	-	220 - 240	15 - 30			
	æ	-	180 - 190	45 - 55	3		
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)	*	-	180 - 190	45 - 60	4 1 5		
	*	-	180 - 190	45 - 70 *			
		-	190 - 200	20 - 30	3		
Волован / Соленки от многолистно тесто	*	-	180 - 190	20 - 40			
	&	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 		
ФУНКЦИИ Conventional (Конвенционално)							
Hotpoint 9							

ARISTON

BG

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони		-	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg	x	-	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		_	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	J.	_	180 - 200	50 - 60	2 •
Препечен хляб	~~	—	3 (Висока)	3 - 6	5 •••••• r
Филета риба / Стекове		_	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери	~~	_	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Печено пиле 1-1,3 kg	}	-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1 ••••••••••••••••••••••••••••••••••••
Агнешки бутчета / Крака	₽₹	-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Печени картофи	₽₹	—	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен	₿₰	—	3 (Висока)	10 - 25	3
Бисквитки	Cookies	_	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове	Tarts	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Кръгли пици	Round Pizza	-	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)	æ	-	190	40 - 120 *	5 3 1 •
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / парчета месо (ниво 1)	Menu	-	190	40 - 120	5 4 2 1
Лазаня и месо	æ	-	200	50 - 100 *	
Месо и картофи	×	-	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци	*	-	180	30 - 50 *	4 1 ••••••••••••••••••••••••••••••••••••
Печено месо с плънка	æ		200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	æ		200	50 - 100 *	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания. ** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).



BG

PURE STEAM (CAMO ΠΑΡΑ)

Рецепта	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
Пресни зеленчуци (цели)	-	100	30 - 80	2 1 <u>8.8.8</u> 1
Пресни зеленчуци (нарязани)	-	100	15 - 40	2 1 %_%_% / 1 ~
Замразени зеленчуци	-	100	20 - 40	2 1 <u>8.8.8</u> 1 r
Цяла риба	-	90	40 - 50	2 1 <u>8.8.8</u> 1 ~ r
Филета риба	-	90	20 - 30	27. e. e. f 1
Пилешки филета	-	100	15 - 50	27.e.e.ef 17
Яйца	-	100	10 - 30	2 1 %
Плодове (цели)	-	100	15 - 45	2 1 2.2.2.2 1
Плодове (нарязани)	-	100	10 - 30	21 <u>e.e.</u> es 1



FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА)

Рецепта	Ниво на парата	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
	СЛАБО	-	140 - 150	35 - 55	3
Маслени бисквити / Курабийки	СЛАБО	_	140	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~r
	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	3
Малка торта / Мъфин	СЛАБО	-	150	30 - 50	4 1 • • • • • • •
	СЛАБО	-	150	40 - 60	5 3 1 r ~r
Кейкове, замесени с мая	СЛАБО	-	170 - 180	40 - 60	2 ¬
Пандишпанови кейкове	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	2 ¬
Фокача	СЛАБО	-	200 - 220	20 - 40	
Самун хляб	СЛАБО	-	170 -180	70 - 100	3
Хлебче	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Багета	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Печени картофи	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3
Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	СРЕДНО	-	180 - 200	60 - 100	3
Телешко / Говеждо / Свинско (парчета)	СРЕДНО	-	160 - 180	60-80	3
Говеждо печено алангле 1 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	40 - 50	3
Говеждо печено алангле 2 kg	СРЕДНО	-	200	55 - 65	3
Агнешки бут	СРЕДНО	-	180 - 200	65 - 75	3
Задушени свински джоланчета	СРЕДНО	-	160 - 180	85 - 100	3
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3
Пилешко / токачка / патица (парчета)	СРЕДНО	-	200 - 220	55 - 65	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	СРЕДНО	-	180 - 200	25 - 40	3
Риба филе	високо	-	180 - 200	15 - 30	3

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

Таблицата включва: рецепти, необходимо ли е предварително загряване, температура (°C), ниво на грила, продължителност на готвенето (в минути), принадлежности и ниво, препоръчани за готвенето. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените аксесоари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и аксесоари от "Пирекс" или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.

<u> 🖓 ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА</u>

Рецепта		Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности	
Casseroles/ Baked Pasta	Fresh Lasagna (Прясна лазаня)		500 - 3000 g	-	2 1 <u>1 • • • • 1</u>
(Касероли/ Печена паста)	Frozen Lasagna (Замразена лазаня)		500 - 3000 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u> f
Rice & Cereals		White rice (Бял ориз)	100 - 500 g	-	2 1 <u>\& & &</u>
	Rice (Ориз) (^М)	Brown rice (Кафяв ориз)	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u>
		Wholegrain rice (Пълнозърнест ориз)	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u>
(Ориз и зърнени храни)		Quinoa (Киноа)	100 - 300 g	-	2
S x	Seeds & Cereals (Семена и зърнени храни) 巡	Millet (Просо)	100 - 300 g	-	3
		Barley (Ечемик)	100 - 300 g	-	3
		Spelt (Спелта)	100 - 300 g	-	3
	Roasted beef (Печено говеждо)	Roast (Печено)	600 - 2000 g	-	3
		Burger (Бургер)	1,5 - 3 cm	3/5	5 ~
	Roasted Pork (Печено свинско)	Roast (Печено)	600 - 2500 g	-	3
		Ribs (Ребра)	500 - 2000 g	2/3	5 1 •••••
		Whole (Цяло)	600 - 3000 g	-	2
Meat (Meco)	Roasted Chicken (Печено пиле)	Fillet / Breast (Филе / Гърди)	1 - 5 cm	2/3	5 r
		Chicken fillets (Пилешки филета)	1 - 5 cm	-	2 5
	Steamed meat (месо на пара) (уу	Turkey fillets (Пуешки филета)	1 - 5 cm	-	2
	Most dichos (Mosuu actus)	Sausages & wurstel (Наденички и вурст)	1,5 - 4 cm	2/3	5 •
	אופמנ מוזדופג (אופכאא אכדאא)	Кеbab (Кебап)	една скара	1/2	2



	Рецепта		Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности
Fillets Roasted (Печени филета) и Fillets Roasted (Печени филета) и Fillets Roasted (Печени филета)		Fish fillets/slices (Рибни филета/ ивици)	0,5 - 2,5	-	5
		Frozen fillets (Замразени филета)	0,5 - 2,5	-	4
	Steamed Fillets (Филета на пара) ለእን	Fish fillets/slices (Рибни филета/ ивици)	0,5 - 2,5	-	3 <u>2</u>
		Frozen fillets (Замразени филета)	0,5 - 2,5	-	3 2 ••••••
		Scallops (Миди "Сен Жак")	една тава	-	4
	Grilled Shellfish (Печени черупести	Mussels (Миди)	една тава	-	4
Fish (Риба)	мекотели)	Shrimps (Скариди)	една тава	-	4 <u>3</u>
Shell мекс		Prawns (Кралски скариди)	една тава	-	4 <u>3</u>
		Scallops (Миди "Сен Жак")	500 -1000 g	-	2 1 <u>le.e.e</u> rr
		Mussels (Миди)	500 - 3000 g	-	2 1 <u>\&. \$. \$</u>
	Shellfish/Steamed (Черупести	Shrimps (Скариди)	100 - 1000 g	-	2 1 <u>1 % e e f</u>
	мекотели на пара) 🛞 🎽	Prawns (Кралски скариди)	500 - 1500 g	-	2 1 <u>le.e.e</u> r
		Squid (Калмар)	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u> r
		Octopus (Октопод)	500 - 2000 g	-	2 1 <u>\&. &. &</u>
		Potatoes - Fresh (Картофи - пресни)	500 - 1500 g	-	3
	Roasted Vegetables (Печени зеленчуци)	Suffed vegetables (Пълнени зеленчуци)	100 - 500 g всеки	-	3
		Roasted Vegetables (Печени зеленчуци)	500 - 1500 g	-	3
		Potatoes (Картофи)	една тава	-	3 ••••••
		Tomatoes (Домати)	една тава	-	3 ••••••
	Gratin Vegetables (Зеленчуков	Реррегs (Чушки)	една тава	-	3
	огретен)	Broccoli (Броколи)	една тава	-	3 ~ r
Vegetables (Зеленчуци)		Саціпоwers (Карфиол)	една тава	-	, ¬
		Others (Други)	една тава	-	3 ••••••
		Potatoes Whole (Цели картофи)	50 - 500 всеки	-	2 1 <u>le.e.el</u>
	Staamad Frash Vagatables (Process	Potatoes small / pieces (Картофи - малки / нарязани)	100 - 2000 g*	-	2 1 <u>1.e.e.el</u>
	зеленчуци на пара) 💭	Peas (Грах)	200 - 2500 g	-	2 1 <u>le.e.e</u>
		Broccoli (Броколи)	200 - 3000 g	-	2 1 <u>1.e.e.es</u>
		Cauliflowers (Карфиол)	200 - 3000 g	-	2 1 1 <u>2.0.25</u>
	Steamed Vegetables Frozen (Замразени зеленчуци на пара) 🖄	Peas (Грах) 次	200 - 3000 g	-	2 1 <u>le.e.s</u> rr

* препоръчано количество



Рецепта		Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности	
	Salty cakes (Солени к	ейкове)	800 - 1200 g	-	2 •••••••
	Rolls (Кифлички) 🖄		60 - 150 g всяка	-	3
Bread (Хляб)	Sandwich Loaf in tin (Сандвич руло	в тава) 🖒	400 - 600 д всеки	-	2 میں
	Big bread (Самун хляб) 次		700 - 2000 g	-	2 r
	Baguettes (Багети) 🖄	aguettes (Багети) 🖒			3
	Thin (Тънка)		кръгла - тава	-	2 r
Pizza (Пица) F	Thick (Дебела)		кръгла - тава	-	2 r
	Frozen (Замразена)	1 - 4 слоя	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1	
	Sponge Cake in tin (Пандишпанов к печене)	ейк във форма за	500 - 1200 g	-	2 ¶
Cakes and	Patries & Filled pies (Сладкиши и	Cookies (Бисквитки)	200 - 600 g	-	3
		Croissants Fresh (Пресни кроасани)	една тава	-	3
		Choux pastry (Сладкиш от парено тесто)	една тава	-	3
pastries (Кейкове и	пайове с плънка)	Tart in tin (Тарт във форма за печене)	400 - 1600 g	-	3 ••••••
сладкиши)		Strudel (Щрудел)	400 - 1600 g	-	3
		Fruit filled pie (Плодов пай с плънка)	500 - 2000 g	-	2 ¶
	Steamed Fruits (Плодове на пара)	Whole (Цяло)	100 - 400 д всеки	-	2 1 <u>Je.e.e</u> f
		Pieces (Нарязани)	500 - 3000 g	-	2 1 <u>Is.s.s</u>
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	··········		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

...

. . .



BG

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара. Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио. Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/ разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа.
 Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH.
 Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

 След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензиралата влага при готвене на храни с

СМЯНА НА ЛАМПАТА

- 1. Изключете уреда от електрозахранването.
- 2. Свалете носачите.
- 3. Свалете капака на лампата.
- 4. Сменете лампата.
- 5. Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
- 6. Репозиционирайте водачите.

7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

 За да свалите вратичката, отворете я напълно и свалете фиксаторите в отворено положение.



Затворете вратичката доколкото е възможно.
 Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

Не пипайте халогенните крушки с голи ръце, тъй като Вашите отпечатъци могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

- Активирайте функцията "Self-Clean" (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за полесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

Hotpoint

За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

 Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



Често задавани въпроси относно WIFI

Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

Може ли да използвам мобилен 3G тетеринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.

Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството. Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали МАС адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

Как да науча МАС адреса на уреда?

Натиснете 🔅 и след това докоснете 🖾 WiFi или погледнете във Вашия уред: Има етикет, на който са написани SAID и MAC адресите. МАС адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започваща с "88:е7".

Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка е активирана?

Използвайте Вашето смарт устройство и

Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

•



 Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените погоре стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

WIFI не се предлага за Русия

RG

приложението Home Net на Hotpoint-Ariston и проверете дали мрежата на уреда се вижда и дали има връзка с облака.

Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни.

Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите мобилно устройство близо до уреда.

Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

Какво да направя, ако ኛ се показва на дисплея или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на

маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя МАС адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). МАС адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как да проверя дали се предават данни? След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението

показва същото състояние, както индикацията върху самия уред.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.

Как да променя акаунта си в Hotpoint-Ariston и същевременно да запазя връзката с моите уреди? Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя? Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете ۞ , докоснете 回 и изберете "Factory Reset". Всички запаметени настройки ще бъдат изтрити.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете ۞, изберете @ "More Modes" и изберете "Power Management".
Фурната не загрява.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете 🕸 , докоснете 🔳 "Info" и след това изберете "Store Demo Mode", за да излезете.
Иконата 😤 се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Свойствата на настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан към интернет. Проверете дали силата на WiFi сигнала в близост до уреда е добра. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел "WiFi - често задавани въпроси" Ако свойствата на Вашата домашна безжична мрежа са променени, извършете сдвояване с мрежата: Натиснете 🕲 , докоснете 🗐 "WiFi" и след това изберете "Connect to Network".
Свързването не се поддържа.	Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава.	Преди покупка се уверете, че във Вашата държава е позволено дистанционното управление на електронни домакински уреди.



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

• Посетите нашия уебсайт docs.hotpoint.eu

Използвате QR кода

се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.





Ghid de referință rapidă



VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON Pentru a beneficia de servicii complete de

asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.hotpoint.eu/register

DESCRIEREA PRODUSULUI



- Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.
 - Panou de comandă
 - Ventilator
 - 3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
 - 4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)

RO

5. Uşă

1.

2.

- 6. Sertar apă
- 7. Rezistență superioară/grill
- 8. Becul
- 9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
- 10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIŞAJ

5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Hotpoint-Ariston Home Net.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.



ACCESORII

GRĂTAR METALIC



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

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.**

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.



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 accesoriilor.

- * Disponibil numai la anumite modele
- ** A se utiliza numai pentru funcția ABUR

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.

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, ridicaţile şi apoi trageţi uşor partea inferioară din locaş: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locaşul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locaşul 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.

FUNCȚII DE PREPARARE

CONVENŢIONAL

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

COACERE PRIN CONVECŢIE

Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

AER FORŢAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim 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 prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, 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.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

FUNCŢII MULTIFLOW

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• ABUR

» ABUR PUR

Pentru gătirea preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor.

» AER FORŢAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

FUNCȚII SPECIALE

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» PĂSTRARE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» 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.

» CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, brioșe, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

» MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» AER FORȚAT ECO

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 funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. 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.

MY FROZEN FOOD

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.



UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.





Pentru a derula într-un meniu sau o listă: Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



PRIMA UTILIZARE

de URMĂTORUL

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând 🕸 pentru a accesa meniul "Unelte".

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.
- Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. SELECTAREA MODULUI SETĂRI

După ce ați selectat limba, afișajul vă va solicita să alegeți între "DEMO MAGAZIN" (util pentru distribuitori, utilizat numai pentru afișare) sau continuați atingând "URMĂTORUL".

3. CONFIGURAREA REŢELEI WIFI

Caracteristica Hotpoint-Ariston Home Net vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este

Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:

Atingeți "SETARE" sau "URMĂTORUL".



Pentru a reveni la ecranul anterior: Atingeți ≺ .



necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

 Atingeţi "SETAŢI ACUM" pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeți "OMITERE" pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația Hotpoint-Ariston Home Net Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. **Aplicația** Hotpoint-Ariston Home Net vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația Hotpoint-

Hotpoint

Ariston Home Net din App Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance IDentifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați "MANUAL", apoi apăsați pe "Setare WPS": Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea "Căutare rețea".

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsaţi "SETARE" pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați "SETARE" pentru a confirma.

4. 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 (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți "OK" pentru a finaliza configurarea inițială.

5. 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.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Afişajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și My Menu.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

Derulaţi printre valorile sugerate şi selectaţi-o pe cea dorită.

Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți » pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe "Setați timpul de gătit".
- Atingeţi cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți "URMĂTORUL" pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați "STOP".

3. SETAŢI FUNCŢIILE MY MENU

Funcțiile My Menu vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

• Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul "LISTĂ ALIMENTE MY MENU" (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul "OCAZII SPECIALE MY MENU".

 După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII / FINALIZĂRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni sau se va opri la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți "ÎNTÂRZIERE" pentru a seta ora de pornire sau ora de finalizare dorită.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți "PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE" pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după intervalul de timp calculat.

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 puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

 Pentru a activa funcţia imediat şi pentru a anula durata de temporizare programată, atingeţi (b).

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

 După ce ați configurat setările, atingeți "START" pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

 Apăsaţi X pentru a opri funcţia activă în orice moment.

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideţi uşa şi atingeţi "TERMINAT" pentru a porni prepararea.

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 pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții MY MENU vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se

va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideţi uşa şi atingeţi "TERMINAT" pentru a relua prepararea.

Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele.
- Închideţi uşa şi atingeţi "TERMINAT" pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți 🕁 pentru a memora ca favorită.
- Selectați "Rumenire suplimentară" pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți (+) pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți 🕁 pentru a o salva ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.
- Atingeți "PREFERINȚE" pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe $\stackrel{\wedge}{\searrow}$: funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente
- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți "START" pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectaţi funcţia pe care doriţi să o modificaţi.
- Atingeți "EDITARE".
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți "URMĂTORUL": Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeți "SALVARE" pentru a confirma modificările. Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:
- Atingeți ★ aferentă funcției.
- Atingeți "ELIMINĂ".

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe 🖾 .
- Selectați 🗄 "Preferințe".
- Selectați "Ore și date".
- Atingeți "Orele pentru mesele dvs.".
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

10. UNELTE

Apăsați ۞ pentru a deschide meniul "Unelte" în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

🖺 ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Hotpoint-Ariston Home Net.

📕 CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe 🖾 .
- Atingeți 🔳 .

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.

- Atingeți "RESPINGERE" pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeţi "SETAŢI CRONOMETRU NOU" pentru a seta din nou temporizatorul.

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

AUTO-CURĂȚARE

Activați funcția "Auto-curățare" pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Atunci când cuptorul este rece, turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeți "START" pentru a activa funcția de curățare. După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți "ÎNTÂRZIERE" pentru a seta ora de finalizare, asa cum este indicat în secțiunea relevantă.

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dacă când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcția "Evacuare", urmați acțiunile indicate: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea. Durata medie

pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare atingând tasta PAUZĂ de pe afișaj (de exemplu, în cazul în care cana este deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puţin 2 litri. Vă rugăm să reţineţi: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback "APA ESTE PREA FIERBINTE: AȘTEPTAŢI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADE".

DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afișaj va apărea mesajul "ESTE NECESAR UN CICLU DE DECALCIFIERE" pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul "DECALCIFIERE" apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de
Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» EVACUARE (până la 3 min.)

Când pe afișaj apare mesajul "AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI", vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent. Dacă rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la ETAPA 1 DIN 8.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback "APA ESTE PREA FIERBINTE: AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND TEMPERATURA SCADE".

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» ETAPA 1 DIN 8: DECALCIFIERE (~120 MIN.)

Atunci când afișajul vă va solicita să preparați soluția de decalcifiere, faceți acest lucru adăugând 3 pachețele (echivalentul a 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe **START** pentru a începe procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea etapelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei etape, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni de a trece la etapa următoare.

» **ETAPA 2 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)** Când pe afișaj apare mesajul "AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB ORIFICIUL DE EVACUARE A APEI", vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» ETAPA 3 DIN 8: CLĂTIRE (~20 min.)

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afișaj apare mesajul "REUMPLEȚI REZERVORUL", vă rugăm să turnați apă potabilă în sertar, până când pe afișaj apare mesajul "REZERVOR REUMPLUT", apoi apăsați pe START pentru a începe prima clătire.

ETAPA 4 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)

- » ETAPA 5 DIN 8: CLĂTIRE (~20 min.)
- » ETAPA 6 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.)
- » ETAPA 7 DIN 8: CLĂTIRE (~20 min.)

» ETAPA 8 DIN 8: EVACUARE (până la 3 min.) După ultima operație de evacuare, apăsați CLOSE pentru a finaliza decalcifierea.

Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică postvânzare sau *www.hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

💷 FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.

😐 BLOCARE CONTROL

Funcția "Blocare control" vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma 恒 .
- Pentru a dezactiva blocarea:
- Atingeţi afişajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.

🕸 ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabath și pentru a accesa opțiunea Putere.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

🖗 WI-FI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcția "Memorare mod demo", pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

Hotpoint

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
		_	170	30 - 50	2
Torturi dospite/pandişpanuri	*	_	160	30 - 50	2
	÷	_	160	30 - 50	4 1 S
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză,	J-sk	_	160 – 200	30 - 85	3
ștrudel, plăcintă cu mere)	₩		160 – 200	35 - 90	4 1 J
		—	150	20 - 40	_ <u>3</u>
Fursecuri / biscuiți fragezi	₩	—	140	30 - 50	4
	₩		140	30 - 50	4 1 r
	₩	—	135	40 - 60	5 3 1 ~r
		—	170	20 - 40	3
Prăjiturele / brioșe	\$		150	30 - 50	4
	\$		150	30 - 50	4 1 r
	\$		150	40 - 60	5 3 1 ~r
Choux à la crème			180 - 200	30 - 40	3
	\$		180 - 190	35 - 45	4 1 •••••••
	₩		180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 ¬
			90	110 - 150	3
Bezele	₩		90	130 - 150	4 1 •••••••
	₩	—	90	140 - 160 *	5 3 1 ¬
Pizza / pôipa / focaccia		—	190 - 250	15 - 50	2
	*	_	190 - 230	20 - 50	4 1 sr
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)	*	—	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ¬
		—	250	10 - 15	3
Pizza congelată	*	—	250	10 - 20	4 1 ••••••
	*	—	220 - 240	15 - 30	
	Jan Barris	—	180 - 190	45 - 55	3 •
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)	×	—	180 - 190	45 - 60	4 1 •••••••
	₩	—	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1 •••••••
			190 - 200	20 - 30	3
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	*		180 - 190	20 - 40	
	*	_	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 ¬





~~ Grill



F

x

×

Maxi Cooking Meniu Multiflow Aer forțat Eco

 \equiv



REŢETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		_	190 - 200	45 - 65	3
Miel / vițel / vită / porc 1 kg			190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg	xP		170	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg			200 - 230	50 - 100	3
Curcan / gâscă 3 kg			190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		—	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	R	_	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită	~	-	3 (Ridicată)	3 - 6	5 56
Fileuri / medalioane de pește	~	-	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3 r 1
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri	~		2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4 r 1
Friptură de pui 1-1,3 kg	} €		2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1 r 1
Pulpă de miel / but	દ્વિ	-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copți	દ્વિ	-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate	દ્વિ	-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Fursecuri	Fursecuri		135	50 - 70	
Tarte	Tarte		170	50 - 70	
Pizza rotundă	Pizza rotundă		210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)	₩		190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	Meniu		190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna și carne	&	_	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi	*		200	45 - 100 *	
Pește și legume	*		180	30 - 50 *	
Fripturi umplute	æ	-	200	80 - 120 *	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	æ	-	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale. ** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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



RO

ABUR PUR

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Legume proaspete (întregi)	—	100	30 - 80	2 1 <u>\s.s.s</u>
Legume proaspete (bucăți)		100	15 - 40	2 1 <u>\& & \$</u>
Legume congelate		100	20 - 40	2 1 <u>\& & &</u>
Pește întreg		90	40 - 50	2 1 <u>\& & &</u>
Fileuri de pește		90	20 - 30	2 1 <u>\& & & & / ~</u>
Fileuri de pui		100	15 - 50	2 1 <u>\& & & & / ~</u>
Ouă		100	10 - 30	2 1 <u>\& & &</u>
Fructe (întregi)		100	15 - 45	2 1 <u>\& & &</u>
Fructe (bucăți)		100	10 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u>





AER FORȚAT + ABURI					
Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
	SCĂZUT		140 - 150	35 - 55	3
Biscuiți fragezi / Fursecuri	SCĂZUT		140	30 - 50	
	SCĂZUT		140	40 - 60	5 3 1 ¬
	SCĂZUT		160 - 170	30 - 40	3
Prăjitură mică / Brioșă	SCĂZUT		150	30 - 50	4 1
	SCĂZUT		150	40 - 60	5 3 1 rr
Torturi dospite	SCĂZUT	_	170 - 180	40 - 60	2
Pandişpanuri	SCĂZUT		160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	SCĂZUT		200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	SCĂZUT		170 -180	70 - 100	3
Pâine mică	SCĂZUT		200 - 220	30 - 50	3
Baghetă	SCĂZUT		200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copți	MEDIU	_	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	_	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU		160 - 180	60-80	3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	_	200 - 220	40 - 50	3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	_	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	MEDIU		180 - 200	65 - 75	
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	_	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / bibilică / rață 1 – 1,5 kg	MEDIU	_	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU		200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU		180 - 200	25 - 40	3
File de pește	MARE		180 - 200	15 - 30	3

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesorii și nivelul sugerat pentru preparare. 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 valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.



左 TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Cratite/Paste la		500 - 3000 g	—	2 1 <u>1 x x x f</u> r	
cuptor	Lasagna congelată		500 - 3000 g	—	2 1 <u>1 x x x f</u> r
	Orezੴ	Orez alb	100 - 500 g	—	2 1 1 <u>x e e s</u>
		Orez brun	100 - 500 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> rr
		Orez cu bobul întreg	100 - 500 g	—	2 1 <u>ोक्षक व्</u> र
Orez și cereale	Semințe și cereale 🔊	Quinoa	100 - 300 g	—	2 T
		Mei	100 - 300 g	—	3
		Orz	100 - 300 g	—	3
		Alac	100 - 300 g	—	3
Carne	Friptură de vită la cuptor	Friptură	600 - 2000 g	—	3
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 ~
	Friptură de porc la cuptor	Friptură	600 - 2500 g	—	3
		Coaste	500 - 2000 g	2/3	5 1 ••••••
	Friptură de pui la cuptor	Întreg	600 - 3000 g	—	2
		File / Piept	1 - 5 cm	2/3	5 r
	Carne la abur 🖒	Fileuri de pui	1 - 5 cm	—	2 •••••••
		File de curcan	1 - 5 cm	—	2
	Mâncăruri cu carne	Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5 •
		Kebab	un grătar	1/2	2



Tavă de cuptor sau

formă pentru

prăjituri,

pe grătar metalic

-

Tavă de colectare a

picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt Tavă de colectare a

picăturilor

cu 500 ml de apă

<u> ૧૯.૯.૬</u>

Tavă de preparare la aburi

ACCESORII Grătar metalic

¬.....

Hotpoint

RO

	Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii
		Fileuri/medalioane de peste	0,5-2,5	—	5
	rileun-inpte	Fileuri congelate	0,5-2,5	—	4
	Fileuri la abur 次	Fileuri/medalioane de peste	0,5-2,5	—	3 2 ••••••
		Fileuri congelate	0,5-2,5	—	3 2 ••••••
		Scoici	o tavă	—	4
	Crustacee la grătar	Midii	o tavă	—	4
		Creveți	o tavă	—	4 3
Pește		Creveți roz	o tavă		4 <u>3</u>
		Scoici	500-1000 g		2 1 <u>\s.s.s</u>
		Midii	500-3000 g	—	2 1 <u>\&.@.@</u> /
	Crustacee/la aburi 🖄	Creveți	100-1000 g	-	2 1 <u>1.ee.</u> est
		Creveți roz	500-1500 g	—	2 1 <u>1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •</u>
		Calamar	100 - 500 g	—	2 1 <u>\s.s.s</u>
		Caracatiță	500 - 2000 g	—	2 1 <u>}</u>
	Legume la cuptor	Cartofi - proaspeţi	500 - 1500 g	—	3
		Legume umplute	100 - 500 g fiecare	—	3
		Legume la cuptor	500 - 1500 g	—	3
	Legume gratinate	Cartofi	o tavă	—	3 •••••••
		Roșii	o tavă		3
		Ardei	o tavă		3 ••••••
		Broccoli	o tavă		3 ~?
Legume		Conopidă	o tavă	—	3
		Altele	o tavă	—	3 ~~~~~
	Legume proaspete preparate la aburi必	Cartofi întregi	50 -500 g fiecare		2 1 <u>le.e.e</u> r
		Cartofi / bucăți mici	100 -2000 g *		2 1 <u>\s.s.s</u>
		Mazăre	200-2500 g	—	2 1 <u>\&.\$.\$</u>
		Broccoli	200-3000 g	_	2 1 <u>Ve.e.of</u>
		Conopidă	200-3000 g		2 1 <u>Ne.e.e</u> rr
	Legume congelate la aburi🕅	Mazăre 次	200 - 3000 g	—	2 1 1 <u>* * *</u>

* cantitate recomandată



	Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii
	Prăjituri săra	te	800 - 1200 g	—	2 ••••••
	Chifle巡		60 - 150 g fiecare	—	3
	Pâine pentru sandviș în formă 🖒		400 - 600 g fiecare	—	2 5
Pâine	Pâine mare 🖒	Pâine mare 🕅		—	2 r
	Baghete🕅		200 - 300 g fiecare	—	3
	Subțire		tavă rotundă	—	2 r
	Pufoasă		tavă rotundă	-	2
Pizza	Congelate		1 - 4 straturi	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1
	Pandişpan în formă		500 - 1200 g	—	2 ¶
	Produse de patiserie și plăcinte umplute	Fursecuri	200 - 600 g	—	3
		Croissante proaspete	o tavă	—	3
Prăjituri și produse de patiserie		Choux a la creme	o tavă	-	3
		Tartă în formă	400 - 1600 g	—	3 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
		Ştrudel	400 - 1600 g	—	3
		Plăcintă umplută cu fructe	500 - 2000 g	—	2 •••••••
		Întreg	100-400 g fiecare	—	2 1 1 2
	Bucăți		500-3000 g	—	2 1 <u>ìe.e.e</u> fr



15

RO

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

SUPRAFEŢELE 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 folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE 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

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

- 2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
- 3. Scoateți capacul becului.
- 4. Înlocuiți becul.

5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.

6. Remontați ghidajele pentru grătar.

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



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

 Pentru a demonta uşa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



 Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.

Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu. 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.

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

- Activaţi funcţia "Auto-curăţare" pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

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.

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.

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.



Hotpoint



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

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



Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Ce protocoale Wi-Fi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată? Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe (2), apoi atingeți (2) WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu "88:e7".

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

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



 Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

Funcția WIFI indisponibilă în Rusia

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația Hotpoint-Ariston Home Net, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă 😤 apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de

protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise? După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul:

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Hotpoint-Ariston, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac? Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. 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.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera "F". Apăsați pe ۞ , atingeți III și apoi selectați "Factory Reset". Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe ۞ , selectați ◙ "Alte moduri" și apoi selectați "Putere".
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe 🕸 , atingeți 🔳 "Info" și apoi selectați "Memorare mod demo" pentru a ieși.
Pictograma ኛ apare pe afişaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful "Întrebări frecvente referitoare la WiFi" Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe 🕸 , atingeți 🗟 "WiFi" și selectați "Conectare la rețea".
Conectivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatele electrice.



- Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:
 Vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu
 Utilizând codul QR
 Ca alternativă, contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare (consultați
 - Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul 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.


Краткое руководство



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ НОТРОІNT-ARISTON

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на вебсайте www.hotpoint.eu/register

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- ☐ Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.
 - 1. Панель управления
 - 2. Вентилятор
 - Круговой нагревательный элемент (не виден)

RU

- 4. Держатели противня (номер уровня указан на передней стороне духовки)
- 5. Дверца
- 6. Ящик для воды
- 7. Верхний нагревательный элемент/гриль
- 8. Лампа
- 9. Паспортная табличка (не снимать)
- Нижний нагревательный элемент (не виден)

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ Быстрый доступ к главному меню.

3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов. 4. ДИСПЛЕЙ 5. ИНСТРУМЕНТЫ Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

6. ДИСТАНЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Для использования приложения Hotpoint-Ariston Home Net.

7. OTMEHA

Остановка любого режима духовки, за исключением часов, кухонного таймера и блокировки управления.

<u>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</u>

РЕШЕТКА



Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



<u>\@ @ @</u>[

Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон для сбора соков от жарения на один уровень ниже.**

поддон



Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.



Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ *



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

* Только в определенных моделях

** Используйте только с функцией STEAM («ПАР»)

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: После этого держатели противней можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели противней в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.





УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели противня из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих. Зафиксируйте верхний зажим направляющей на держателе противней и вставьте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне.



Обратите внимание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

🖑 РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

• СТАНДАРТНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

• ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.

• КОНВЕКЦИЯ

Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

• ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении на гриле мяса рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

• ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока от жарения: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

- **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ** Быстрый предварительный нагрев духовки.
- РЕЖИМ MULTIFLOW

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, открытых пирогов, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.

• НА ПАРУ

» ЧИСТЫЙ ПАР

Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару, позволяющий сохранить исходные питательные качества продукта. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования. Если не указано иное, освободите продукт от упаковки и защитной пленки перед тем, как помещать его в печь.

» КОНВЕКЦИЯ + ПАР

Благодаря сочетанию приготовления на пару и конвекции этот режим позволяет готовить блюда с хрустящей и румяной корочкой, но нежные и сочные внутри. Для получения лучшего результата рекомендуется выбирать уровень пара «Высок.» для приготовления рыбы, «Средн.» для мяса и «Низк.» для хлеба и десертов.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

» РАЗМОРОЗКА

Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.

» ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

» ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для оптимального подъема сдобного или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.

» УДОБСТВО

Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, маффины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.

» МАХІ ПОРЦИЯ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

» КОНВЕКЦИЯ ЭКО

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЭКО» освещение остается выключенным. При использовании режима «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

• МОИ ЗАМОРОЖ.ПРОДУКТЫ

Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для 5 различных типов готовых замороженных продуктов. Предварительный разогрев духовки не требуется.

Позволяет приготавливать все типы блюд полностью автоматически. Для наиболее эффективного применения этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.

Предварительный разогрев духовки не требуется.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



Для выбора или подтверждения:

Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.



À

Для прокрутки меню или списка: Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы

прокрутить позиции или значения.



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

°C

иготовледалее

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.

В дальнейшем настройки можно изменить, нажав 🔅 для перехода в меню «Инструменты».

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

Задать

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.
- Нажмите на нужный язык.

Нажатие 🕻 позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

2. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ НАСТРОЕК

После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМО-РЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНА» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».

3. НАСТРОЙКА WI-FI

Функция Hotpoint-Ariston Home Net позволяет дистанционно управлять духовкой с мобильного устройства. Для дистанционного управления прибором сначала необходимо полностью выполнить Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:

Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».



Для возврата к предыдущей экранной странице: Прикоснитесь к **〈** .



процедуру подключения. Это необходимо, чтобы зарегистрировать ваш прибор и подключить его к домашней беспроводной сети.

 Нажмите «ВЫПОЛНИТЬ НАСТРОЙКУ СЕЙЧАС», чтобы перейти к настройке подключения.

Или нажмите «ПРОПУСТИТЬ», чтобы подключить свой прибор позже.

КАК НАСТРОИТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для использования данной функции вам потребуется: смартфон или планшет, и беспроводной роутер, подключенный к сети Интернет. Воспользуйтесь своим смарт-устройством для проверки соответствия интенсивности сигнала вашей домашней

беспроводной сети для управления прибором. Минимальные требования.

Интеллектуальное устройство: Android с дисплеем 1280х720 (и выше) или iOS.

Найдите в app store приложение, совместимое с версиями Android или iOS.

Беспроводной роутер: 2,4 ГГЦ Wi-Fi b/g/n.

1. Загрузить приложение Hotpoint-Ariston Home Net Первый этап подключения вашего прибора – загрузка приложения на свое мобильное устройство.

Hotpoint

ARISTON

Приложение Hotpoint-Ariston Home Net проведет вас по всем перечисленным ниже этапам. Приложение Hotpoint-Ariston Home Net можно загрузить из App Store или Google Play Store.

2. Создание аккаунта

Если вы еще не сделали этого, создайте аккаунт. Это позволит подключить ваши приборы к сети и дистанционно контролировать их / управлять ими.

3. Регистрация вашего прибора

Зарегистрируйте свой прибор в приложении, следуя его инструкциям. Для завершения регистрации вам понадобится номер идентификатора Smart Appliance ID (SAID). Уникальный код указан на паспортной табличке, наклеенной на прибор.

4. Подключение к Wi-Fi

Выполните процедуру «scan-to-connect». Выполняйте указания приложения по подключению своего прибора к своей домашней беспроводной сети.

Если ваш роутер поддерживает WPS 2.0 (и выше), выберите «РУКОВОДСТВО», затем нажмите «Настройка WPS»: Нажмите кнопку WPS на своем беспроводном роутере, чтобы установить соединение между двумя устройствами.

При необходимости устройство можно подключить вручную с помощью функции «Поиск сети».

Код SAID используется для синхронизации смарт-устройства с прибором.

Отображается МАС-адрес для модуля Wi-Fi.

Процедуру подключения потребуется повторить только в том случае, если вы измените настройки своего роутера (например, имя сети, пароль или провайдера).

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

• Для включения духовки нажмите ① или прикоснитесь к экрану в любом месте.

Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы My Menu.

- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.
- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.
- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.

2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

• Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.

Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к № для активации предварительного разогрева.

. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребуется сделать вручную

- Для установки времени нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

После установки времени потребуется установить дату

- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A). Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

- Нажмите значение справа для выбора мощности.
- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.

5. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °С в течение примерно одного часа.

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме. Во временном режиме духовка работает в течение установленного вами времени. В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».
- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.
- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

Для отмены заданной длительности во время приготовления и управления завершением приготовления вручную нажмите значение длительности, после чего выберите «СТОП».

3. НАСТРОЙКА РЕЖИМОВ МҮ МЕNU

Режимы My Menu позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

• Выберите рецепт из списка.

Режимы отображаются по категориям блюд в меню «СПИСОК БЛЮД MY MENU» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «ОСОБЫЕ СОБЫТИЯ MY MENU».

 После выбора режима просто укажите характеристику планируемого блюда (количество, массу и т. д.) для получения наилучших результатов.

4. ЗАДАЙТЕ ОТСРОЧКУ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА / ОКОНЧАНИЯ

Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запускается или останавливается в предварительно выбранное время.

- Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания нужного времени запуска или времени окончания.
- После задания нужной отсрочки нажмите «ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА» для запуска времени ожидания.
- Поместите продукт в духовку и закройте дверцу. Процесс приготовления запускается автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного разогрева духовки, так как духовка достигает заданной температуры постепенно, время приготовления окажется немного дольше, чем указано в таблице приготовления.

 Чтобы начать приготовление сразу же и отменить заданную задержку, нажмите .

5. ЗАПУСК РЕЖИМА

 После выбора настроек нажмите «НАЧАЛО» для активации режима.

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

 Нажмите X для остановки активного режима в любое время.

6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что печь находится в фазе предварительного нагрева (при условии предварительной активации). В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.

- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для запуска приготовления.

Помещение продуктов в духовку до завершения предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного разогрева работа духовки приостанавливается. Во времени приготовления не учитывается стадия предварительного разогрева.

7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В некоторых режимах My Menu необходимо переворачивать продукт во время приготовления. При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

Перед завершением приготовления духовка может предложить вам проверить готовность блюда аналогичным образом.

При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее. В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.

- Нажмите 🕁 для сохранения в избранное.
- Выберите «Дополн.подрумян.» для запуска цикла подрумянивания длительностью пять минут.
- Нажмите (+) для сохранения продленного приготовления.

9. ИЗБРАННОЕ

Режим «Избранное» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы. После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

По завершении режима нажмите $\uparrow + для его$ сохранения в избранное. Это позволит вам быстроиспользовать его в будущем с теми же настройками.Дисплей позволяет сохранить режим, показывая до4 избранных времен приема пищи, включая завтрак,обед, полдник и ужин.

- Нажмите значки для выбора, по меньшей мере, одного времени.
- Нажмите «ЛЮБИМЕЦ» для сохранения режима.

ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите 🟠 : режимы классифицируются по различным временам приема пищи, допускается несколько предложений.

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков
- Прокрутите предложенный список.
- Нажмите нужный рецепт или режим.

• Нажмите «НАЧАЛО» для запуска цикла приготовления.

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

На экранной странице «Избранное» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его введения в свое избранное.

- Выберите режим, который нужно изменить.
- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».
- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.
- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

На экранной странице «Избранное» можно также удалить сохраненные режимы:

- Нажмите 🛧 в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

- Нажмите 🖾 .
- Выберите 🔳 «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите на соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

10. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите ۞, чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время. Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и, тем самым, изменить настройки или избранное своего прибора или дисплея.

🖳 ДИСТАНЦИОННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Для использования приложения Hotpoint-Ariston Home Net.

ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени. После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима. Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите 🖾 .
- Прикоснитесь к 🔳 .

При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующая индикация.

 Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер или задать новую длительность отсчета. • Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.

🖗 подсветка

Включение/выключение подсветки духовки.

🖳 ОЧИСТКА

Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».

Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выполнения цикла очистки: это приводит к потере пара, что отрицательно сказывается на конечном результате.

- Перед запуском режима очистки выньте из духовки все принадлежности.
- Налейте на дно холодной духовки 200 мл питьевой воды.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска режима очистки.

После выбора цикла можно отложить запуск автоматической очистки. Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания времени окончания, как указано в соответствующем разделе.

💩 слив воды

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застаивания в резервуаре. Для оптимального использования прибора рекомендуется выполнять слив каждый раз при использовании в духовом шкафу цикла приготовления на пару.

После выбора функции «Слив» выполните указанные действия: откройте дверцу и поставьте большую емкость под слив, расположенный в правом нижнем углу панели. После запуска слива не вынимайте емкость, пока операция не будет завершена. Средняя продолжительность слива при полной загрузке составляет около трех минут.

При необходимости приостановите процесс слива, нажав кнопку «ПАУЗА» на дисплее (например, в случае, если емкость уже заполнена водой, а процесс слива еще не завершен).

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

Примечание: осуществлять это действие можно после полного остывания воды не ранее чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней установки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ВОДА СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ: ПОДОЖДИТЕ, ПОКА СНИЗИТСЯ ТЕМПЕРАТУРА».

🖉 УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить парогенератор и паровой контур в идеальном состоянии.

Сообщение <ТРЕБУЕТСЯ ЗАПУСТИТЬ ЦИКЛ «УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»> появится на дисплее в качестве напоминания о необходимости регулярного выполнения этой операции.

Появление сообщения о необходимости проведения очистки от накипи обусловлено количеством выполненных циклов приготовления на пару или часами работы парового котла с момента последнего цикла очистки от накипи (см. таблицу ниже).



Появляется СООБЩЕНИЕ «ЗАПУСТИТЕ УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»	НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ
15 циклов приготовления на пару	
Приготовление на пару в течение 22 часов	накипи
20 циклов приготовления на пару	Невозможно запустить цикл
Приготовление на пару в течение 30 часов	приготовления на пару, пока не будет выполнен цикл очистки от накипи

Процесс удаления накипи также может выполняться всякий раз, когда пользователь желает произвести более тщательную очистку резервуара и внутреннего парового контура.

Средняя продолжительность выполнения функции составляет около 180 минут. После активации режима последовательно выполните все указания на дисплее.

Примечание: функцию можно приостановить, но при этом весь цикл удаления накипи необходимо будет повторить.

» СЛИВ (до 3 мин)

Когда на дисплее появится сообщение <ПОДСТАВИТЬ ЕМКОСТЬ ПОД ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЛИВА ВОДЫ>, продолжайте слив, как описано в соответствующем параграфе «Слив». Если же резервуар пуст, прибор автоматически перейдет к ЭТАПУ 1 из 8.

Примечание: осуществлять это действие можно после полного остывания воды не ранее чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней установки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ВОДА СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ: ПОДОЖДИТЕ, ПОКА СНИЗИТСЯ ТЕМПЕРАТУРА».

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

» ШАГ 1 ИЗ 8: УДАЛЕНИЕ НАКИПИ (~120 МИНУТ)

Когда на дисплее появится сообщение о приготовлении раствора для удаления накипи, добавьте 3 порционных пакетика (по 75 г) специального средства для удаления накипи в духовом шкафу WPRO* на 1,7 литра питьевой воды комнатной температуры.



После того, как раствор для удаления накипи залит в кювету, нажмите **START**, чтобы начать основной процесс удаления накипи.

Вам не обязательно контролировать процесс удаления накипи, стоя у прибора. По завершении каждого этапа удаления накипи звучит сигнал, и на дисплее отображаются инструкции для перехода к следующему этапу.

» ШАГ 2 ИЗ 8: СЛИВ (до 3 мин)

Когда на дисплее появится сообщение <ПОДСТАВИТЬ ЕМКОСТЬ ПОД ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЛИВА ВОДЫ>,

продолжайте слив, как описано в соответствующем параграфе «Слив».

» ШАГ 3 ИЗ 8: ОПОЛАСКИВАНИЕ (~20 мин) Для очистки резервуара и парового контура необходимо выполнить цикл полоскания.

Когда на дисплее появится сообщение <ЗАПОЛНИТЕ PE3EPBУAP>, заливайте в кювету питьевую воду, пока на дисплее не появится сообщение «PE3EPBУAP ЗАПОЛНЕН», затем нажмите, **START** чтобы запустить первый цикл ополаскивания.

ШАГ 4 ИЗ 8: СЛИВ (до 3 мин)

- » ШАГ 5 ИЗ 8: ОПОЛАСКИВАНИЕ (~20 мин)
- » ШАГ 6 ИЗ 8: СЛИВ (до 3 мин)
- » ШАГ 7 ИЗ 8: ОПОЛАСКИВАНИЕ (~20 мин)
- » ШАГ 8 ИЗ 8: СЛИВ (до 3 мин)

После последнего цикла слива нажмите **CLOSE**, чтобы завершить удаление накипи.

После завершения цикла удаления накипи можно снова использовать режимы с паром.

Средство для удаления накипи *WPRO — профессиональный продукт для технического обслуживания, обеспечивающий оптимальное качество пара в духовом шкафу. Следуйте инструкциям на упаковке продукта. Для заказа или получения дополнительной информации обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания или на сайт *www. hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston не несет ответственности за любые повреждения, вызванные использованием других чистящих средств, доступных на рынке.

💷 БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.

📃 БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

«Блокировка управления» позволяет заблокировать кнопки на сенсорной панели, что исключает их случайное нажатие.

Включение блокировки:

• Нажмите значок 🖭 .

Выключение блокировки:

- Прикоснитесь к дисплею.
- Проведите по отображенному сообщению.

😳 другие режимы

Выбор режима «Шабат» и доступ к энергопотреблению.

– НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.

🛜 WI-FI

Изменение настроек или конфигурирование новой домашней сети.

ИНФОРМАЦИЯ

Выключение «Демо-режим», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
		-	170	30–50	2
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	×		160	30–50	2
'	*		160	30–50	4 1 S
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель,	R		160–200	30–85	3
яблочный пирог)	æ		160–200	35–90	4 1 S
			150	20-40	<u></u>
_ /	æ		140	30–50	4
печенье / песочное печенье	æ		140	30–50	
	×		135	40-60	
			170	20-40	3
Caracteristic (see block	Ŵ		150	30–50	4
Сладкие пирожные / маффин	Ŵ		150	30–50	
	æ	_	150	40-60	
		-	180–200	30–40	3
Пирожные из заварного теста	*	-	180–190	35–45	4 1 ¬
	*		180–190	35–45 *	5 3 1 ¬
		-	90	110–150	3
Безе	*		90	130–150	4 1 ¬
	&		90	140–160 *	5 3 1 ¬
		_	190–250	15–50	2
ллео / Пицца / фокачча	%		190–230	20–50	4 1 ••••••
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)	%		220–240	25–50 *	5 3 1 ¬
			250	10–15	<u> </u>
Замороженная пицца	%		250	10–20	
	&		220–240	15–30	
-	R		180–190	45–55	3
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, киш)	&		180–190	45-60	4 1 •••••••
	×		180–190	45-70 *	5 3 1
			190–200	20-30	3
Волованы / пироги из слоеного теста	&	-	180–190	20-40	
	×	_	180–190	20-40 *	5 3 1 ¬



Стандартный

影

æ

Гриль Турбо-гриль

F

x

 \equiv

Maxi Cooking Меню Multiflow Конвекция ЭКО

×.

Конвекция Подрумянивание

~



9

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы			190–200	45–65	3
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг			190–200	80–110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг	xP	—	170	110–150	2
Курица / кролик / утка 1 кг			200–230	50–100	3
Индейка/гусь, 3 кг			190–200	80–130	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)			180–200	40-60	3
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)	J.		180–200	50–60	2
Тосты	~~		3 (Высок.)	3–6	5 5?
Рыбное филе / Стейк	~~	—	2 (Средн.)	20-30 **	
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры	~	_	2–3 (Средн. – Высок.)	15–30 **	5 <u>4</u>
Запеченная курица 1-1,3 кг	}		2 (Средн.)	55–70 ***	
Баранья нога / рулька	}		2 (Средн.)	60–90 ***	3
Печеный картофель	ک یک		2 (Средн.)	35–55 ***	3
Овощная запеканка	ک یک		3 (Высок.)	10–25	3
Печенье	Печенье		135	50–70	
Пирог	Пирог		170	50–70	5 4 3 1 Name Name Name
Круглая пицца	Щ Круглая пицца		210	40–60	
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)	&		190	40-120 *	
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / жареные овощи (уровень 4) / лазанья (уровень 2) / нарезанное мясо (уровень 1)	Ш Меню		190	40–120	
Лазанья с мясом	×		200	50-100 *	
Мясо с картофелем	*	_	200	45-100 *	
Рыба и овощи	×	—	180	30-50 *	
Фаршированное мясо	æ	-	200	80-120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	Æ	-	200	50-100 *	3

* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки раньше или позже в зависимости от ваших личных предпочтений. ** Переверните продукт в середине процесса приготовления. *** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).



ARISTON

RU

ЧИСТЫЙ ПАР						
Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности		
Свежие овощи (целиком)	—	100	30 - 80	2 <u>\&.@.@</u> 1\		
Свежие овощи (кусочки)	—	100	15–40	2 <u>12.2.2</u> 1		
Заморож. овощи	—	100	20-40	2 <u>12. e. e</u> l 1r		
Рыба целиком	—	90	40-50	2 <u>12.9.9</u> 1		
Рыбное филе	—	90	20–30	2 <u>\&.@.@</u> 1\		
Куриное филе	—	100	15–50	2 <u>\&.@.@</u> 1\		
Яйца	—	100	10–30	2 <u>12.2.2</u> 1		
Фрукты (целиком)	—	100	15–45	2 <u>12.2.2</u> 1		
Фрукты (кусочки)	_	100	10–30	2 <u>1.2</u> 2 1		



ARISTON

КОНВЕКЦИЯ + ПАР								
Рецепт	Уровень пара	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности			
	низк.	—	140–150	35–55	3			
Песочное печенье / печенье	НИЗК.		140	30–50	4 1			
	НИЗК.	_	140	40-60	5 3 1 ~			
	низк.	_	160–170	30–40	3			
Сладкие пирожные / маффины	НИЗК.	_	150	30–50				
	низк.		150	40-60	5 3 1 r			
Пироги из дрожжевого теста	низк.	—	170–180	40-60	2			
Бисквитный торт	низк.	_	160–170	30–40	2			
Фокачча	НИЗК.	_	200–220	20-40	3			
Буханка хлеба	низк.	—	170–180	70–100	3			
Булочки	НИЗК.	_	200–220	30–50	3			
Багет	НИЗК.		200–220	30–50	3			
Печеный картофель	СРЕДН.	—	200–220	50–70	3			
Телятина / Говядина / Свинина 1 кг	СРЕДН.	—	180–200	60–100	3			
Телятина / Говядина / Свинина (кусочками)	СРЕДН.	_	160–180	60-80	3			
Ростбиф с кровью 1 кг	СРЕДН.	_	200–220	40–50	3			
Ростбиф с кровью 2 кг	СРЕДН.	_	200	55–65	3			
Баранья нога	СРЕДН.	_	180–200	65–75	3			
Тушеные свиные ножки	СРЕДН.	_	160–180	85–100	3			
Курица / цесарка / утка, 1 - 1,5 кг	СРЕДН.	_	200–220	50–70	3			
Курица / цесарка / утка (кусочками)	СРЕДН.	—	200–220	55–65	3			
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	СРЕДН.		180–200	25-40	3			
Рыбное филе	высок.		180–200	15–30	3			

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перечень таблиц: рецепты блюд, нужен ли прогрев, температура (°С), уровень гриля, время приготовления (мин.), принадлежности и уровень, рекомендуемые для приготовления. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности	
Запеканки / Свежая лазанья паста Замороженная лазанья		500–3000 г	—	2 1 <u>1.e. e. e.f.</u>	
		500–3000 г	—	2 1 Vesel	
Рис	-	Белый рис	100–500 г	—	
	Рис	Бурый рис	100–500 г	_	
		Цельнозерновой рис	100–500 г	—	2 1 <u>\\$. \$. \$</u>
Рис и крупы		Киноа	100–300 г	—	2 5
	Семена и крупы	Пшено	100–300 г	—	3
		Ячмень	100–300 г	—	3
		Полба	100–300 г	—	3
	Ростбиф	Жаркое	600–2000 г	—	3 r
		Бургер	1,5–3 см	3/5	5 5
	Запеченная свинина	Жаркое	600–2500 г	—	3
		Ребра	500–2000 г	2/3	5 1 ••••••
Масо	2	Целиком	600–3000 г	—	2
Мясо	запеченная курица	Филе / грудка	1–5 см	2/3	5
		Куриное филе	1–5 см	—	2 5
	Мясо на пару(у)	Филе индейки	1–5 см	—	2
	M	Колбасы и сосиски	1,5–4 см	2/3	5 •••••••
	мясные олюда	Кебаб	одна решетка	1/2	2



ARISTON

RU

	Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности
Жар Фил Рако	Wanauga duga	Рыбное филе/ стейки	0,5–2,5	—	5
	мареное филе	Замороженное филе	0,5–2,5	—	4
		Рыбное филе/ стейки	0,5–2,5	—	3 2 ••••••
	Филе на пару 💬	Замороженное филе	0,5–2,5	—	3 2 ••••••
		Морские гребешки	один противень	—	4
	Ракообразные на гриле	Мидии	один противень	—	4
		Креветки	один противень	_	4 3
1 blou		Креветки	один противень	—	4 3
		Морские гребешки	500–1000 г	—	2 1 <u>ve.e.e</u> r <u> </u>
		Мидии	500–3000 г	—	2 1 <u>\s.s.s</u>
		Креветки	100–1000 г	_	2 1 <u>\s. s. s</u> rr
	Ракоооразные / на пару Су	Креветки	500–1500 г	_	2 1 <u>v.e.e.s</u> r <u>1</u>
		Кальмары	100–500 г	_	2 1 <u>ve.e.es</u> <u>1</u>
		Осьминог	500–2000 г	—	2 1 <u>\s.s.s</u>
	Запеченные овощи	Картофель - свежий	500–1500 г	—	3
		Фаршированные овощи	по 100–500 г	—	3
		Запеченные овощи	500–1500 г	—	3
		Картофель	один противень	_	3 •••••••
		Помидоры	один противень	—	3 ••••••
	Гратен из овошей	Перцы	один противень	—	3 ~~~~~~
		Брокколи	один противень	—	3 •••••••
Овощи		Цветная капуста	один противень	—	3 ~
		Прочее	один противень	—	3 ••••••
		Картофель целый	по 50-500 г	—	2 1 <u>v. e. e</u> rr
		Картофель мелкий / кусочки	100–2000 г *	_	2 1 <u>\e.e.es</u>
	Свежие овощи на пару	Горох	200–2500 г	_	2 1 <u>ve.e.es</u> <u>1</u>
		Брокколи	200–3000 г	_	2 1 <u>Ve.e.es</u> <u></u>
		Цветная капуста	200–3000 г	_	2 1 <u>\s.s.sf</u>
	Заморожен. овощи на пару 🖒	Горох	200–3000 г		2 1 <u>\</u>

* Рекомендуемое количество



RU

	Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности
	Несладкие пи	800–1200 г	—	2 •••••••	
	Булочки		по 60–150 г	—	3
	Хлеб для сэндвичей в форме 🖒	по 400–600 г	—	2	
хлеб	Большой хлеб Багеты Тонкое тесто		700–2000 г	—	2
			по 200–300 г	—	3
	Тонкое тесто		круглый противень	—	2
	Толстое тесто		круглый противень	-	2
Пицца Заморожен.	Заморожен.		1–4 слоя	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
	Бисквит в форме		500–1200 г	—	2 ¶
		Печенье	200–600 г	—	3
		Круассаны свежие	один противень	—	3
	Выпечка и пироги с начинкой	Заварные пирожное	один противень	-	3
Торты и пирожные		Пирог в форме	400–1600 г	—	3 ••••••••
		Штрудель	400–1600 г	—	3
		Пирог с фруктовой начинкой	500–2000 г	—	2
		Целиком	по 100–400 г	—	2 1 1 <u>* * *</u>
	Фрукты на пару Кусочки		500–3000 г	_	2 1 <u>1: •: •: •: •: •: •: •: •:</u>



ARISTON

ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий алюминиевой фольгой. прибора. по очистке и уходу дайте духовке Не используйте абразивные Наденьте защитные перчатки. остыть. губки, стальные мочалки, Отключите духовку от агрессивные и абразивные Не используйте пароочистители. электросети перед выполнением Не накрывайте внутренние моющие средства, так как они любых работ по обслуживанию. поверхности духовки могут повредить поверхности

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры.
 При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH.
 Протрите насухо сухой тканью.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

 После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она ее теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- 1. Отключите печь от электросети.
- 2. Выньте держатели противня.
- 3. Снимите плафон лампочки.
- 4. Замените лампу.

5. Установите на место плафон и плотно прижмите его, чтобы он зафиксировался со щелчком.

- 6. Установите на место держатели противня.
- 7. Снова подключите печь к источнику напряжения.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

 Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



Прикройте дверцу, насколько это возможно.
 Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

Обратите внимание: используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°С. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



Hotpoint

ARISTON

Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

 Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



WIFI. Часто задаваемые вопросы

Какие протоколы Wi-Fi поддерживаются?

Установленный адаптер Wi-Fi поддерживает стандарты Wi-Fi b/g/n для европейских стран.

Какие параметры необходимо настроить в программном обеспечении роутера?

Требуются следующие настройки роутера: включено 2,4 ГГЦ, Wi-Fi b/g/n, активированы DHCP и NAT.

Какая версия WPS поддерживается?

WPS 2.0 или выше. Обратитесь к документации роутера.

Имеются ли различия при использовании смартфона (или планшета) на OC Android и iOS?

Вы можете использовать любую операционную систему, это не имеет принципиального значения.

Могу ли я использовать вместо роутера мобильный 3G-модем?

Да, но облачные сервисы предполагают постоянное подключение устройств.

Как я могу проверить, работает ли мое домашнее интернет-соединение и включена ли функция беспроводной связи?

Вы можете поискать сеть на своем смарт-устройстве. Перед выполнением попытки отключите все другие подключения.

Как можно проверить, что прибор подключен к домашней беспроводной сети?

Получите доступ к конфигурации вашего роутера (см. «Руководство для роутера») и проверьте, указан ли МАС-адрес устройства на странице беспроводных подключенных устройств.

Где я могу найти МАС-адрес устройства?

Нажмите ۞, затем нажмите WiFi или посмотрите на своем приборе: на нем есть этикетка с SAID и MAC-адресом. MAC-адрес состоит из комбинации цифр и букв, начинающихся с «88: е7».

Как я могу проверить, включена ли беспроводная функция устройства?

Чтобы проверить, видна ли сеть устройства и подключена ли она к облаку, используйте смартустройство и приложение Hotpoint-Ariston Home Net. Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



 Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

WIFI-соединение недоступно в России

Может ли что-то помешать сигналу достичь устройства?

Убедитесь, что подключенные устройства не используют всю доступную пропускную способность. Убедитесь в том, что количество ваших устройств с поддержкой Wi-Fi не превышает максимально

допустимого количества, разрешенного роутером.

Как далеко должен находиться роутер от духовки?

Обычно сигнал Wi-Fi достаточно мощный, чтобы покрыть несколько комнат, но это зависит от материала, из которого сделаны стены. Вы можете проверить уровень сигнала, разместив свое смартустройство рядом с прибором.

Что делать, если сигнал беспроводной сети не достигает прибора?

Вы можете использовать определенные устройства для расширения вашего домашнего Wi-Fi-покрытия, например, точки доступа, ретрансляторы Wi-Fi и переходные мосты передачи сигнала (не включены в комплект поставки прибора).

Как узнать название и пароль моей беспроводной сети?

См. пользовательскую документацию роутера. Обычно на роутере размещена наклейка с информацией, необходимой для доступа к странице настройки устройства с помощью подключенного устройства.

Что я могу сделать, если мой роутер использует соседский WiFi-канал?

Настройте роутер для использования вашего домашнего Wi-Fi-канала.

Что делать, если 😤 на дисплее отображается отсутствие соединения или духовка не может установить стабильное соединение с моим домашним роутером?

Прибор может быть успешно подключен к роутеру, но он не имеет доступа к Интернету. Для подключения прибора к сети Интернет необходимо проверить настройки роутера и/или канала передачи данных.

Настройки роутера: NAT должен быть включен, необходимо правильно настроить файервол и DHCP. Поддерживается следующее шифрование паролей: WEP, WPA,WPA2. Чтобы

попробовать другой тип шифрования, см. руководство по эксплуатации роутера.

Настройки канала передачи данных: если ваш интернетпровайдер ограничил количество МАС-адресов, доступных для подключения к Интернету, возможно, вы не сможете подключить свое устройство к облаку. МАС-адрес — это уникальный идентификатор устройства. Обратитесь к вашему провайдеру интернет-услуг, чтобы подключить к сети Интернет другие устройства.

Как проверить, осуществляется ли передача данных? После настройки сети отключите питание, подождите 20 секунд, а затем включите духовку: Убедитесь, что приложение отображает статус пользовательского интерфейса прибора. Отображение некоторых настроек в приложении может занять некоторое время.

Как я могу изменить свою учетную запись Hotpoint-Ariston, не отключая при этом свои приборы?

Вы можете создать новую учетную запись, но не забывайте удалять свои приборы из старой учетной записи, прежде чем переместить их в новую.

Что делать в случае замены роутера?

Вы можете сохранить одни и те же настройки (имя и пароль) или удалить предыдущие настройки из прибора и снова настроить параметры.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите ۞ , прикоснитесь к ■ и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, понизьте мощность до 13 А. Чтобы изменить это значение, нажмите 🕸 , выберите 國 «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Духовка не нагревается.	Работает демонстрационный режим.	Нажмите 🕸 , затем нажмите 🔟 «Info» и выберите «Демо-режим» для выхода.
На дисплее отображается значок 🛜.	WiFi-poyтер выключен. Настройки роутера изменены. Сигнал беспроводной сети не достигает прибора. Духовка не может установить стабильное соединение с домашней сетью. Подключение не поддерживается.	Убедитесь, что WiFi-роутер подключен к интернету. Убедитесь, что интенсивность сигнала WiFi вблизи прибора достаточно высока. Попробуйте перезапустить роутер. См. раздел «ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ ПО WiFi» Если настройки вашей домашней беспроводной сети были изменены, выполните сопряжение с сетью: Нажмите 🕸 , затем нажмите 🖬 «WiFi» и выберите «Подключиться к сети».
Подключение не поддерживается.	Дистанционное включение в вашей стране не поддерживается.	Перед приобретением убедитесь, что в вашей стране разрешено дистанционное управление электронными приборами.



- С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:
- Посетите наш веб-сайт docs.hotpoint.eu
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.





Guía rápida



GRACIAS POR COMPRAR UN

PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.hotpoint.eu/register**



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Ventilador
- 3. Resistencia circular (no visible)
- 4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
- 5. Puerta
- 6. Cajón de agua
- 7. Resistencia superior/grill
- 8. Lámpara
- 9. Placa de características (no debe retirarse)
- 10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

5. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

6. CONTROL REMOTO

Permite utilizar la app Hotpoint-Ariston Home Net.

7. CANCELAR

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.



ACCESORIOS

REJILLA



Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

BANDEJA VAPOR



<u>اه ه ډا</u>

rejilla.

GRASERA

Para utilizar como bandeja de

horno para cocinar carne,

pescado, verduras, focaccia,

etc. o para recoger los jugos

de la cocción debajo de la

Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Coloque la grasera un nivel por debajo para recoger los jugos de cocción.**

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.





BANDEJA HORNEADO



Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente ** Utilizar solo para la función STEAM (de vapor) El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes. Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIONES MANUALES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

HORNEAR POR CONVECCIÓN

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
 Para precalentar el horno rápidamente.

FUNCIONES MULTIFLOW

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

• VAPOR

» VAPOR PURO

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.

» AIRE FORZADO + VAPOR

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.

FUNCIONES ESPECIALES

» DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

» COMODIDAD

Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y panes). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

» MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» AIRE FORZADO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

ALIMENTOS CONG.

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

No es necesario precalentar el horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.





Para desplazarse por un menú o una lista: Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.





PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando ۞ para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.
- Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. SELECCIONAR MODO DE AJUSTES

Una vez seleccionado el idioma, la pantalla le indicará que escoja entre «GUARDAR DEMO» (útil para vendedores, solo para muestras) o continúe tocando «SIGUIENTE».

3. AJUSTAR WIFI

La función Hotpoint-Ariston Home Net le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica. **Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:** Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».



Para volver a la pantalla anterior: Toque $\boldsymbol{\langle}$.



 Toque «CONFIGURAR AHORA» para seguir configurando la conexión.

De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato. Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app Hotpoint-Ariston Home Net

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app Hotpoint-Ariston Home Net le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app Hotpoint-Ariston Home Net de App Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance IDentifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (por ejemplo, el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «Aceptar» para completar la configuración inicial.

5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

• Para encender el horno, pulse 💿 o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y My Menu.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

 Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee. Si la función lo permite, puede pulsar 🔊 para activar el precalentamiento.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo cocción».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES MY MENU

Las funciones My Menu le permiten preparar una

amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú «LISTA DE ALIMENTOS MY MENU» (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú «OCASIONES ESPECIALES MY MENU».

 Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO / FINAL DIFERIDA

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará o finalizará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para ajustar la hora de inicio o de finalización requerida.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

 Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque (b).

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

 Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

• Pulse X para detener la función activa en cualquier momento.

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas funciones de MY MENU requerirán dar la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Toque ☆ para guardarla como favorita.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque 🕀 para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, puede tocar A para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta cuatro comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse \checkmark : las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para ver las listas correspondientes
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a

sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: La pantalla mostrará los nuevos atributos.

 Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.
 En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

- Toque 🚖 en la función.
- Toque «ELIMINAR».

También puede ajustar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse 🕸 .
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Solo es posible combinar un hueco de tiempo con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse 🔅 para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

HABILITACIÓN REMOTA

Permite utilizar la app Hotpoint-Ariston Home Net.

TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse 🕸 .
- Toque 🔳 .

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.

Para encender o apagar la lámpara del horno.

🖳 AUTOLIMPIEZA

Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función.
- Cuando el horno esté frío, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno.

• Toque «INICIO» para activar la función de limpieza. Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el apartado correspondiente.

DRENAJE

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta

posición hasta que la operación se haya completado. La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos.

En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje tocando PAUSA en la pantalla (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA DEMASIADO CALIENTE: ESPERE A QUE DISMINUYA LA TEMPERATURA».

DESCALCIFICAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

El mensaje «CICLO DESCALCIFICACIÓN NECESARIO» se mostrará en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).



El mensaje «DESCALCIFICACIÓN» aparece al cabo de	QUÉ HACER		
15 ciclos de cocción al vapor	Co vocomion do la		
22 horas de duración de cocción al vapor	descalcificación		
20 ciclos de cocción al vapor	No es posible ejecutar un		
30 horas de duración de cocción al vapor	ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación		

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

» VACIANDO (hasta 3 min)

Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje. Si el depósito no contiene agua, el aparato pasará automáticamente al PASO 1 DE 8.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA DEMASIADO CALIENTE: ESPERE A QUE DISMINUYA LA TEMPERATURA».

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

PASO 1 DE 8: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)

Cuando la pantalla le pida que prepare la solución de descalcificación, añada 3 sobres (correspondientes a 75 g) de descalcificador especial para hornos WPRO* a 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse **START** para iniciar el proceso de descalcificación principal.

Durante los distintos pasos de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizado cada uno de los pasos, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar al siguiente paso.

» PASO 2 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min)

Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

» PASO 3 DE 8: ACLARADO (~20 min)

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <LLENAR EL DEPÓSITO>, añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre <DEPÓSITO LLENO> y pulse START para iniciar el primer aclarado.

PASO 4 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)

- » PASO 5 DE 8: ACLARADO (~20 min.)
- » PASO 6 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)
- » PASO 7 DE 8: ACLARADO (~20 min.)
- » PASO 8 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min)

Después de la última operación de drenaje, pulse CLOSE para completar la descalcificación.

Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web *www.hotpoint.eu*

Hotpoint-Ariston declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.

BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error. Para activar el bloqueo:

• Toque el icono 恒 .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.

🔯 MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabbático y acceder al Control de potencia.

PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

🖗 WI-FI

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.

INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
		_	170	30 - 50	2
Bizcochos esponjosos	×	-	160	30 - 50	2 •••••••
	×	-	160	30 - 50	4 1 5
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel,	<u>الج</u>	-	160 – 200	30 - 85	3
tarta de manzana)	*	-	160 – 200	35 - 90	4 1 ••••••
		-	150	20 - 40	3
Galletas / Galletas de pastaflora	*	-	140	30 - 50	4
Galletas / Galletas de pastallora	*	-	140	30 - 50	4 1 r
	کی	-	135	40 - 60	5 3 1 •r•.•r
		-	170	20 - 40	3
Pastolitos / Magdalonas	*	-	150	30 - 50	4
rastentos / Magualenas	×	-	150	30 - 50	4 1 r
	÷	-	150	40 - 60	5 3 1
		-	180 - 200	30 - 40	3
Lionesas	÷	-	180 - 190	35 - 45	4 1 ••••••
	×	-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 s
		-	90	110 - 150	3
Merengues	×	-	90	130 - 150	4 1 ¬
	×	-	90	140 - 160 *	5 3 1 •••••••
Dizza / Dan / Eccarcia		-	190 - 250	15 - 50	2
	*	-	190 - 230	20 - 50	4 1 ••••••
Pizza (fina, gruesa, focaccia)	*	-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 ••••••
		-	250	10-15	3
Pizza congelada	*	-	250	10 - 20	4 1 •••••••
	*	-	220 - 240	15 - 30	
	R	-	180 - 190	45 - 55	3 •••••••
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)	*	-	180 - 190	45 - 60	4 1 •••••••
	×	-	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••
		-	190 - 200	20 - 30	3
Volovanes / Canapés de hojaldre	*	-	180 - 190	20 - 40	
	÷	-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

Convencional

Aire forzado Horno convecc.

影

æ

~~ Grill Turbo Grill

F

×.

9





 \equiv Maxi Cooking Menú Multiflow Aire forzado Eco

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		-	190 - 200	45 - 65	3
Cordero/Ternera/Buey/Cerdo 1 kg		-	190 - 200	80-110	3
Cerdo asado con piel 2 kg	xP	-	170	110 - 150	2
Pollo, conejo, pato 1 kg		_	200-230	50-100	3
Pavo/oca 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		_	180-200	40-60	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	J.	-	180 - 200	50 - 60	2
Tostada	~~	-	3 (Alta)	3 - 6	5 ••••••
Filetes de pescado / Filete	~	-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas	~	-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg	ୡ୶	_	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero, jarretes	ୡ୶	_	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas Asadas	ୡ୶	_	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas	ક્રિન્ડ	_	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	Galletas	_	135	50 - 70	5 4 3 1 <u> </u>
Tartas	Tartas	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	Pizza redonda	-	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne(nivel 1)	₿	_	190	40 - 120 *	5 <u>3</u> 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)) Menú	-	190	40 - 120	
Lasañas y carnes	*	-	200	50 - 100 *	
Carnes y papas	₩	-	200	45 - 100 *	
Pescado y verduras	×	-	180	30 - 50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	æ	_	200	80 - 120 *	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)	æ	_	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. ** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).



Hotpoint

ARISTON

VAPOR PURO

Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Verduras frescas (enteras)	-	100	30 - 80	2 1 <u>1 • • • •</u>
Verduras frescas (piezas)	-	100	15 - 40	2 1 <u>1</u>
Verduras congeladas	-	100	20 - 40	2 1 <u>1 • • •</u>
Pescado entero	-	90	40 - 50	2 1 <u>کھ ج</u>
Filetes de pescado	-	90	20 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u> /
Filetes de pollo	-	100	15 - 50	2 1 <u>\s.s.s</u>
Huevos	-	100	10 - 30	2 1 <u>18. s. s</u> /
Frutas (Entera)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1 • • •</u>
Frutas (Piezas)	-	100	10 - 30	2 1 <u>1 • • •</u>

ACCESORIOS

Bandeja de horno o molde sobre rejilla

L

Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla

_

Grasera / Bandeja

pastelera

 \square Grasera con 500 ml de agua

<u>٦<u>२.२.</u>२**/**</u>

Bandeja Vapor

Rejilla

Hotpoint

ARISTON

11

ES

Receta	Nivel de vapor	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Gelletas de pastaflora / Galletas	BAJO	-	140 - 150	35 - 55	3
	BAJO	-	140	30 - 50	4 1
	BAJO	-	140	40 - 60	5 3 1
	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	3
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	_	150	30 - 50	4 1 r
	BAJO	-	150	40 - 60	5 3 1
Tartas esponjosas	BAJO	-	170 - 180	40 - 60	2
Bizcocho	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAJO	-	200 - 220	20 - 40	3
Barra de pan	BAJO	-	170 -180	70 - 100	3
Panecillo	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	3
Papas Asadas	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	-	160 - 180	60-80	3
Asado de carne de res poco hecho (1 kg)	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Asado de carne de res poco hecho 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Pierna de cordero	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filete de pescado	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar , temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

🔁 TABLA DE COCCIÓN

Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios		
Estofados/Pasta		500- 3000 g	—	2 <u>1x.x.x</u> f	1	
al horno	Lasaña congelada		500- 3000 g	-	2 <u>٦<u>२</u></u>	1
	Arroz∭	Arroz blanco	100-500 g	-	2 1 ଛହହ ୮	1
		Arroz integral	100-500 g	-	2 <u> </u>	1
		Arroz integral	100-500 g	-	2 <u>1.e. e. e</u> s	1
Arroz y cereales		Quinoa	100- 300 g	-	2 5	••••••
	Semillas y cereales	Mijo	100- 300 g	-	3	
		Cebada	100- 300 g	-	3	
		Espelta	100- 300 g	-	3	
	Asado de carne de res	Asado	600- 2000 g	—	3	
		Hamburguesa	1,5-3 cm	3/5	5 ~	
	Asado de cerdo	Asado	600- 2500 g	-	3	
		Rebordes	500- 2000 g	2/3	5	1
Carpo	Pollo asado	Entero	600- 3000 g	-	2	••••••
Came		Filete / pechuga	1-5 cm	2/3	5	
	Carne al vapor 🖒	Filetes de pollo	1-5 cm	-	2 ••••••	••••••
		Filetes de pavo	1-5 cm	-	2	
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3	5	
	rialus Cattie	Kebab	una rejilla	1/2	2	



Hotpoint

ARISTON

ES

	Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios
	Filetes asados	Filetes de pescado/ porciones	0,5-2,5	-	
		Filetes congelados	0,5-2,5	-	4
	Filetes al vapor씬)	Filetes de pescado/ porciones	0,5-2,5	-	3 2 ••••••
		Filetes congelados	0,5-2,5	-	3 2 ••••••
	NA	Vieiras	una bandeja	—	4
		Mejillones	una bandeja	-	4
		Camarones	una bandeja	-	4 3 ••••••
Pescado		Langostinos	una bandeja	-	4 <u>3</u>
		Vieiras	500-1000 g	-	2 1 <u>lee</u> s
		Mejillones	500-3000 g	-	2 1 1 <u>* * *</u>
	Mariscos/Al vapor必	Camarones	100-1000 g	-	2 1 <u>Je.e.e</u> f <u></u>
		Langostinos	500-1500 g	-	2 1 Jeeef
		Calamar	100-500 g	—	
		Pulpo	500- 2000 g	-	
•••••	Verduras asadas	Papas - Frescas	500- 1500 g	-	3
		Hortalizas rellenas	100-500 g cada una	_	3
		Verduras asadas	500- 1500 g	-	3
	Verduras gratinadas	Papas	una bandeja	-	3
		Tomates	una bandeja	-	3
		Pimientos	una bandeja	-	3 •••••••
		Brócoli	una bandeja	-	3 ~~~~~
Verduras y		Coliflor	una bandeja	-	3 •••••••
nortalizas		Otros	una bandeja	-	3 •••••••
	Verduras frescas al vapor必	Papas enteras	50 -500 cada una	—	2 1 1 <u>* * *</u>
		Papas pequeñas / piezas	100-2000 g *	—	2 1 Verest
		Arvejas	200-2500 g	-	2 1 Ve. e. ef
		Brócoli	200-3000 g	-	
		Coliflor	200-3000 g	-	
	Hortalizas al vapor congeladas 🖒	Arvejas 🖒	200- 3000 g	-	2 1 <u>lees</u>

* cantidad recomendada



Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios	
	Tartas sala	das	800- 1200 g	-	2 5
	Panecillos 🕅		60-150 g cada una	-	3
	Pan de sándwich en molde 🖒		400-600 g cada una	-	2 5
Pan	Pan grande 🖒		700- 2000 g	-	2 r
	Baguettes 🖄		200 - 300 cada una	-	3
	Fina		bandeja redonda	—	2 r
	Gruesa		bandeja redonda	—	2
Pizza Co	Congelada		1 - 4 capas	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1
	Bizcocho en molde		500-1200 g	-	2 5
	Pasteles y tartas rellenas	Galletas	200-600 g	-	3
		Medialunas frescas	una bandeja	—	3
		Pasta choux	una bandeja	-	3
Repostería		Tarta en molde	400- 1600 g	-	3 •••••••
		Strudel	400- 1600 g	-	3
		Tarta rellena de fruta	500- 2000 g	-	2 n
		Entero	100-400 g cada una	-	2 1 <u>โя.я.я</u> гr
	Frutas al vapor()) Piezas		500-3000 g	-	2 1 <u><u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u></u></u>

 ACCESORIOS
 Rejilla
 Bandeja de horno o molde sobre rejilla
 Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla
 Grasera / Bandeja gastelera
 Grasera / Bandeja pastelera
 Grasera con pastelera
 Bandeja de agua
 Bandeja Vapor



ARISTON

15

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No recubra el interior del horno con papel de aluminio. No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección. El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

No utilice productos de lavado con vapor.

SUPERFICIES EXTERIORES

 Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.
 Si están muy sucias, añada unas gotas de

detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

 No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

 Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

- 1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2. Extraiga las guías para estantes.
- 3. Retire la tapa de la bombilla.
- 4. Sustituya la bombilla.
- 5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
- 6. Vuelva a colocar las guías de estantes.
- 7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

 Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



 Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

 Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

Al utilizar bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



ARISTON

Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

 Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta.

FS



 Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

¿Cómo puedo consultar si mi conexión de Internet doméstica funciona y si la función inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse ⁽²⁾ y toque ^[2] WiFi o busque en su aparato: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app Hotpoint-Ariston Home Net para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

WiFi no disponible en Rusia

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

¿Qué puedo hacer si 😤 aparece en la pantalla o si el horno no puede mantener una conexión estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del portador. Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA,WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Hotpoint-Ariston manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer? Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse ۞ , toque III y seleccione «Factory Reset». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Para cambiarlo, pulse ۞ , seleccione «Más modos» y seleccione «Energía».
El horno no se calienta.	El modo de demostración está activado.	Pulse ③ , toque 🔳 «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono ኛ se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Las propiedades de configuración del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Verifique que el router WiFi esté conectado a Internet. Verifique que potencia de la señal de WiFi cerca del aparato sea buena. Pruebe reiniciando el router. Consulte el párrafo «Consultas frecuentes sobre Wi-Fi» Si las propiedades de su red inalámbrica doméstica han cambiado, realice una conexión a la red: Pulse ۞ , toque 좋 «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	La habilitación remota no está permitida en su país.	Verifique antes de comprar el producto si su país permite el control remoto de aparatos electrónicos.




Hızlı kılavuz



BİR HOTPOINT-ARISTON ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ Daha kapsamlı yardım almak için, lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: **www.hotpoint.eu/register**

<u>ÜRÜN TANIMI</u>



- Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir şekilde okuyun.
 - 1. Kontrol paneli
 - 2. Fan
 - 3. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)

TR

- 4. Raf kılavuzları (seviye, fırının ön kısmında gösterilmiştir)
- 5. Kapak
- 6. Su çekmecesi
- 7. Üst ısıtma elemanı/ızgara
- 8. Lamba
- 9. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
- 10. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİNİN AÇIKLAMASI



1. AÇIK / KAPALI

Fırını açmak ve kapatmak için kullanılır.

2. ANA SAYFA

Ana menüye hızlıca erişmek için kullanılır.

3. FAVORİ

Favori işlevlerinizin listesini çağırmak için kullanılır.

4. EKRAN

5. ARAÇLAR

Birkaç seçenekten birini seçmek ve aynı zamanda fırın ayarlarını ve tercihleri değiştirmek için kullanılır.

6. UZAKTAN KUMANDA

Hotpoint-Ariston Home Net Uygulamasının kullanımını etkinleştirmek için.

7. İPTAL

Saat, Mutfak Zamanlayıcısı ve Kontrol Kilidi dışındaki tüm fırın işlevlerini durdurmak için kullanılır.



AKSESUARLAR

RAF



Yemek pişirmek veya tava, kek kalıbı ve fırın kullanımına uygun diğer pişirme kapları için destek olarak kullanın

BUHAR TEPSİSİ



<u>18.8.8</u>

Bu, yemeğin eşit şekilde pişmesine yardımcı olan buharın devridaim yapmasını kolaylaştırır. Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, damlama tepsisini alttaki seviyeye yerleştirin.**

DAMLAMA TEPSİSİ



Et, balık, sebze, focaccia vs. pişirmek için fırın tepsisi olarak kullanın veya pişirme sırasında çıkan sıvıları toplaması için rafın altına konumlandırın.

PİŞİRME TEPSİSİ



Her türlü ekmek ve hamur işi, aynı zamanda rosto, kağıtta balık vs. pişirmek için kullanın.

KAYAR KILAVUZLAR *



Aksesuarların takılmasını veya sökülmesini kolaylaştırmak icin.

* Yalnızca belirli modellerde mevcuttur

** Yalnızca BUHAR işlevi için kullanın

Aksesuar sayısı ve türü, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.

Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Damlama tepsisi ve pişirme tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

- Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.
- Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına geri takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.





KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI (VARSA)

Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.

Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin. Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.



Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

<u>PİŞİRME İŞLEVLERİ</u>

MANUEL FONKSIYONLAR

• GELENEKSEL

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

ISI YAYMALI PİŞİRME

Etleri, içi dolgulu kekleri tek bir rafta pişirmek için kullanılır.

• FANLI HAVA

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

• IZGARA

Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tepsiyi, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

TURBO IZGARA

Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, sığır eti kızartma, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

HIZLI ÖN ISITMA

Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

MULTIFLOW İŞLEVLERİ

Aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda dört seviyede pişirmek için kullanılır. Bu işlev kurabiye, turta, yuvarlak pizza (dondurulmuş da olabilir) pişirmek ve komple bir yemek hazırlamak için kullanılabilir. En iyi sonuçlar için pişirme tablosuna uyun.

• BUHAR

» SAF BUHAR

Yemeğin doğal besin değerini korumak üzere, buhar kullanarak doğal ve sağlıklı yemekler pişirmek için kullanılır. Bu işlev özellikle sebze, balık ve meyve pişirmek ve aynı zamanda haşlamak için uygundur. Aksi belirtilmediği sürece, yemeği fırına yerleştirmeden önce ambalaj ve koruyucu filmlerin tamamını çıkarın.

» FANLI HAVA + BUHAR

Buhar ve fanlı hava özelliklerini bir araya getiren bu işlev, dışı hoş bir şekilde çıtır ve esmer iken aynı zamanda içi körpe ve sulu yiyecekler pişirmenizi sağlar. En iyi pişirme sonuçları için, balık pişirirken YÜKSEK, et için ORTA ve ekmek ve tatlılar için DÜŞÜK buhar seviyesinin seçilmesini öneririz.

ÖZEL FONKSİYONLAR

» BUZ ÇÖZME

Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajının içinde bırakın.

» SICAK TUTMA

Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

» KABARTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

» RAHATLIK

Oda sıcaklığında ya da buzdolabında saklanmış hazır yiyecekleri pişirmek için (bisküviler, kek karışımı, muffin, makarna yemekleri ve ekmek türü ürünler). Bu işlev, tüm yemekleri hızla ve nazik şekilde pişirir ve ayrıca halihazırda pişirilmiş yiyecekleri ısıtmak için de kullanılabilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Ambalajda belirtilen talimatları yerine getirin.

» MAKSİ PİŞİRME

Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

» ECO FANLI HAVA

İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu ECO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. ECO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

DONDURULMUŞ GIDALARIM

İşlev, 5 farklı türdeki hazır dondurulmuş gıdalar için ideal pişirme sıcaklığını ve modunu otomatik olarak seçer. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

Bunlar, tüm yiyecek türlerinin tamamen otomatik bir şekilde pişirilmesini sağlar. Bu işlevi en iyi şekilde kullanmak için, ilgili pişirme tablosundaki göstergeleri takip edin.

Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

Hotpoint

DOKUNMATİK EKRANIN KULLANIMI



Seçmek veya onaylamak için:

İstediğiniz değeri veya menü öğesini seçmek için ekrana dokunun.





Bir menü veya listede gezinmek için:

Öğeler veya değerler arasında gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırmanız yeterlidir.

Manuel Fonksiyonlar Geleneksel Isi Yaymali Fanlı Hav Izgara Bir fanlı hava sıcaklığı Isi Yaymalı



<u>İLK KULLANIM</u>

Cihazı ilk açtığınızda ürünü yapılandırmanız gerekecektir.

Ayarlar sonradan "Araçlar" menüsüne erişmek için 🕸 'e basarak değiştirilebilir.

1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek.

- Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırın.
- İstediğiniz dile dokunun.
- 🕻 'e dokunarak bir önceki ekrana geri dönebilirsiniz.

2. AYAR MODUNU SEÇİN

Dili seçtikten sonra, ekran, "MAĞAZA DEMOSU" (perakendeciler için faydalıdır, yalnızca gösterim amaçlıdır) veya "İLERİ"ye dokunarak devam etmeyi seçmeniz için komut istemi verecektir.

3. WIFI KURULUMU

Hotpoint-Ariston Home Net özelliği, fırınınızı bir mobil cihaz aracılığıyla uzaktan çalıştırabilmenizi sağlar. Cihazın uzaktan kumanda edilebilme özelliğini etkinleştirmek için, önce bağlantı işlemini başarılı bir şekilde tamamlamanız gerekecektir. Bu işlem,

Bir ayarı onaylamak veya bir sonraki ekrana gitmek için:

"AYARLA" veya "İLERİ"ye dokunun.



Önceki ekrana geri dönmek için: ✓ 'a dokunun.



cihazınızı ev ağınıza kaydetmek ve bağlamak için gereklidir.

 Kurulum bağlantısına geçmek için "ŞİMDİ AYARLA" seçeneğine dokunun.

Aksi halde, ürününüzü daha sonra bağlamak için "ATLA" seçeneğine dokunun.

BAĞLANTININ KURULMASI

Bu özelliği kullanabilmeniz için şunlar gereklidir: Bir akıllı telefon veya tablet ile İnternete bağlı bir kablosuz yönlendirici. Evinizdeki kablosuz ağ sinyalinin ürününüzün yakınında güçlü olduğunu kontrol etmek için akıllı aygıtınızı kullanın.

Minimum gereklilikler.

Akıllı aygıt: 1280x720 (veya daha üst) ekrana sahip Android veya iOS.

Uygulama mağazasından uygulamanın Android veya iOS sürümleriyle uyumluluğuna bakın.

Kablosuz yönlendirici: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Hotpoint-Ariston Home Net Uygulamasını indirin Cihazınızı bağlamak için yapılacak ilk adım, uygulamayı mobil aygıtınıza indirmektir. Hotpoint-Ariston Home Net uygulaması, sizi burada listelenen tüm adımlar boyunca yönlendirecektir. Hotpoint-

Hotpoint

Ariston Home Net uygulamasını, App Store'dan veya Google Play Mağazasından indirebilirsiniz.

2. Bir hesap oluşturun

Halihazırda oluşturmadıysanız, bir hesap Oluşturmanız gerekecektir. Bu, cihazlarınızı ağa bağlamanızı ve aynı zamanda bunları uzaktan görüntüleyerek kontrol etmenizi sağlayacaktır.

3. Cihazınızı kaydedin

Cihazınızı kaydetmek için uygulamadaki talimatları izleyin. Kayıt işlemini tamamlamak için Akıllı Cihaz Kimlik (SAID) numarasına ihtiyacınız olacaktır. Bu benzersiz kod numarasını, ürüne tutturulmuş olan tanıtım levhasında bulabilirsiniz.

4. WiFi'a bağlanın

Tara-bağlan kurulum prosedürünü izleyin. Uygulama, cihazınızı evinizdeki kablosuz ağa bağlama sürecinde sizi yönlendirecektir.

Yönlendiriciniz WPS 2.0'ı (veya üstü) destekliyorsa, "MANUEL"i seçin, ardından "WPS Kurulumu"na dokunun: İki ürün arasında bağlantı kurmak için, kablosuz yönlendiricinizdeki WPS düğmesine basın.

Gerekirse, ürünü "Search for a network" (Ağ arama) özelliğini kullanarak manuel olarak da bağlayabilirsiniz.

SAID kodu, cihazınızı akıllı bir aygıtla senkronize etmek için kullanılır.

MAC adresi, WiFi modülü için görüntülenir.

Bağlantı prosedürünü ancak yönlendirici ayarlarınızı (örn. ağ adı veya parola veya veri sağlayıcısı) değiştirirseniz tekrarlamanız gerekecektir.

. SAATİN VE TARİHİN AYARLANMASI

Fırınınızı evinizdeki ağa bağladığınızda, saat ve tarih otomatik olarak ayarlanacaktır. Aksi halde bunları manuel olarak ayarlamanız gerekecektir

- Saati ayarlamak için ilgili rakamlara dokunun.
- Onaylamak için "AYARLA" ya dokunun.

Saati ayarladıktan sonra, tarihi ayarlamanız gerekecektir

- Tarihi ayarlamak için ilgili rakamlara dokunun.
- Onaylamak için "AYARLA" ya dokunun.

4. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den (16 Amper) yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir (13 Amper).

- Gücü seçmek için sağdaki değere dokunun.
- İlk kurulumu tamamlamak için "TAMAM" seçeneğine dokunun.

5. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. Fırını yaklaşık bir saat 200 °C'de ısıtın.

cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

• Fırını açmak için, 💿 'e basın veya ekranın herhangi bir yerine dokunun.

Ekran, Manuel ve My Menu İşlevleri arasında seçim yapmanızı sağlar.

- İlgili menüye erişmek için istediğiniz ana işleve dokunun.
- Listeyi incelemek için yukarı veya aşağı kaydırın.
- İstediğiniz işlevi dokunarak seçin.

2. MANUEL FONKSİYONLARI AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar görüntülenecektir.

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ

 Önerilen değerlerde gezinin ve istediğiniz bir tanesini seçin.

İşlev tarafından izin verilirse, ön ısıtmayı etkinleştirmek için 🔊 'e dokunabilirsiniz.

SÜRE

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz. Zamanlamalı modda, fırın, pişirme işlemini seçtiğiniz süre boyunca gerçekleştirir. Pişirme süresinin sonunda pişirme otomatik olarak durdurulur.

- Süreyi ayarlamak için, "Pişirme Süresini Ayarla"ya dokunun.
- İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ilgili rakamlara dokunun.
- Onaylamak için "İLERİ"ye dokunun.

Pişirme sırasında ayarlı süreyi iptal ederek, pişirmenin sonlandırılmasını manuel olarak yönetmek için, süre değerine dokunun ve ardından "DUR"u seçin.

3. MY MENU FONKSİYONLARINI AYARLAYIN

My Menu fonksiyonları, listede gösterilenler arasından seçim yaparak, çok çeşitli yemekler hazırlamanızı sağlar. Birçok pişirme ayarı, en iyi sonuçları elde etmek üzere cihaz tarafından otomatik olarak seçilir.

Listeden bir yemek tarifi seçin.

Fonksiyonlar,"MY MENU YEMEK LİSTESİ" menüsünde yiyecek kategorilerine (ilgili tablolara bakınız) ve "MY MENU ÖZEL DURUMLAR" menüsünde yemek tarifi özelliklerine göre görüntülenir.

 Bir işlev seçtikten sonra, mükemmel sonuca ulaşmak için pişirmek istediğiniz yemeğin

özelliklerini (miktar, ağırlık vs.) belirtmeniz yeterlidir.

4. BAŞLANGIÇ / BİTİŞ SAATİ GECİKMESİNİ AYARLAYIN

Bir işlevi başlatmadan önce pişirmeyi geciktirebilirsiniz: İşlev, daha önceden seçtiğiniz saatte başlayacak veya bitecektir.

- İstediğiniz başlangıç saatini veya bitiş saatini ayarlamak için "GECİKME"ye dokunun.
- İstenen gecikmeyi ayarladıktan sonra, bekleme süresini başlatmak için "GECİKMELİ BAŞLATMA"ya dokunun.
- Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, hesaplanan süre sonunda otomatik olarak başlatılacaktır.

Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

 İşlevi hemen etkinleştirmek ve programlanan gecikme süresini iptal etmek için () 'a dokunun.

5. İŞLEVİ BAŞLATIN

• Ayarları yapılandırdıktan sonra, işlevi etkinleştirmek üzere "BAŞLAT"a dokunun.

Fırın sıcaksa ve işlev belirli bir maksimum sıcaklık gerektiriyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenecektir. Ayarlı değerleri, pişirme sırasında değiştirmek istediğiniz değere dokunarak herhangi bir zamanda değiştirebilirsiniz.

Etkin işlevi herhangi bir zamanda durdurmak için
 X 'e basın.

6. ÖN ISITMA

Daha önceden etkinleştirildiyse, işlev başlatıldığında ekranda ön ısıtma aşamasının durumu görüntülenir. Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir.

- Kapağı açın.
- Yemeği fırına yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatmak için "TAMAMLANDI"ya dokunun.

Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır. Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

7. PİŞİRMEYİ DURAKLATMA

Bazı MY MENU işlevleri, pişirme sırasında yemeğin çevrilmesini gerektirecektir. Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem ekranda gösterilecektir.

- Kapağı açın.
- Ekranda komut verilen işlemi gerçekleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeye devam etmek için "TAMAMLANDI"ya dokunun.

Pişirme sona ermeden önce, fırın, aynı şekilde yemeği kontrol etmeniz için komut verebilir.

Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem

ekranda gösterilecektir.

- Yemeği kontrol edin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeye devam etmek için "TAMAMLANDI"ya dokunun.
- . PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir. Bazı işlevlerle, pişirme sona erdiğinde, yemeğin üstünü daha fazla esmerleştirebilir, pişirme süresini uzatabilir veya işlevi favorilere kaydedebilirsiniz.

- ・ Favori olarak kaydetmek için 🖓 'a dokunun.
- Beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için, "Ekstra Esmerleştirme" seçeneğini seçin.
- Pişirme süresini uzatmak için ⊕ 'a dokunun.

9. FAVORİLER

Favoriler özelliği, favori yemek tarifinize yönelik fırın ayarlarını saklar.

Fırın, en çok kullanılan işlevleri otomatik olarak tanır. Belirli sayıdaki kullanımdan sonra, işlevi favorilerinize eklemeniz yönünde komut istemi verilecektir.

İŞLEVİN KAYDEDİLMESİ

Bir işlev sona erdiğinde, favori olarak kaydetmek için ☆+ seçeneğine dokunun. Bu, aynı ayarları koruyarak, ilerde hızlı bir şekilde kullanabilmenizi sağlayacaktır. Ekran; kahvaltı, öğle yemeği, aperatif ve akşam yemeğini içeren 4 adede kadar favori yemek saati belirterek işlevi kaydetmenizi sağlar.

- En az birini seçmek için simgelere dokunun.
- İşlevi kaydetmek için "FAVORİ"e dokunun.

KAYDETTİKTEN SONRA

Favoriler menüsünü görüntülemek için ☆ 'e basın: İşlevler farklı yemek saatlerine göre ayrılacak ve bazı öneriler sunulacaktır.

- İlgili listeleri görüntülemek için yemek simgesine dokunun
- Komut istemi verilen listede gezinin.
- İstediğiniz yemek tarifi veya işleve dokunun.
- Pişirmeyi etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokunun.

AYARLARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Favoriler ekranında, tercihlerinize göre özelleştirmek için favori işleve resim veya isim ekleyebilirsiniz.

- Değiştirmek istediğiniz işlevi seçin.
- "DÜZENLE"ye dokunun.
- Değiştirmek istediğiniz özelliği seçin.
- "İLERİ"ye dokunun: Ekranda yeni özellikler görüntülenecektir.
- Değişikliklerinizi onaylamak için "KAYDET"e dokunun.

Favoriler ekranında, kaydettiğiniz işlevleri silmeniz de mümkündür:

- 🔹 İşlevin üzerindeki 🄺 'e dokunun.
- "KALDIR"a dokunun.

Çeşitli yemeklerin gösterildiği zamanı da ayarlayabilirsiniz:

Hotpoint

- 😳 'e basın.
- 🗄 "Tercihler"i seçin.
- "Zamanlayıcılar ve Tarihler"i seçin.
- "Yemek Süreleriniz"e dokunun.
- Listede gezinerek, ilgili saate dokunun.
- Değiştirmek için ilgili yemeğin üzerine dokunun.

Bir zaman dilimi yalnızca bir yemek ile kombine edilebilir.

10. ARAÇLAR

"Araçlar" menüsünü herhangi bir zamanda açmak için ⁽⁽⁾ 'e basın. Bu menü, çok sayıda seçenek arasından seçim yaparak, aynı zamanda ürüne veya ekrana ilişkin ayarları veya tercihleri değiştirmenizi sağlar.

🔎 UZAKTAN KONTROL ETKİN

Hotpoint-Ariston Home Net Uygulamasının kullanımını etkinleştirmek için.

MUTFAK ZAMANLAYICISI

Bu işlev, bir pişirme işlevini kullanırken veya süre tutmak üzere tek başına etkinleştirilebilir. Zamanlayıcı başlatıldıktan sonra işleve herhangi bir müdahalede bulunmadan bağımsız olarak geri saymaya devam edecektir. Zamanlayıcı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi seçmeniz ve etkinleştirmeniz de mümkündür.

Zamanlayıcı, ekranın üst sağ köşesinde geri sayımı sürdürecektir.

Mutfak zamanlayıcısını geri almak veya değiştirmek için:

- 🔅 'e basın.
- 🔳 'a dokunun.

Zamanlayıcı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.

- Zamanlayıcıyı iptal etmek veya yeni bir zamanlayıcı süresi ayarlamak için "KALDIR"a dokunun.
- Zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak için "YENİ ZAMANLAYICI AYARLA"ya dokunun.

Fırının lambasını açmak veya kapatmak için kullanılır.

JOTOMATİK TEMİZLEME

İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Otomatik Temizleme" işlevini etkinleştirin.

Nihai temizlik sonucunu olumsuz etkileyebilecek olan su buharı kaybını önlemek için, temizlik çevrimi sırasında fırının kapağının açılmaması önerilir.

- İşlevi etkinleştirmeden önce, tüm aksesuarları fırından çıkarın.
- Fırın soğuk iken, fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün.
- Temizleme işlevini etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokunun.

Çevrim seçildikten sonra, otomatik temizlemenin başlangıcını erteleyebilirsiniz. İlgili kısımda belirtildiği şekilde bitiş zamanını ayarlamak için "GECİKME" seçeneğine dokunun.

💩 BOŞALTMA

Boşaltma işlevi, haznede durağan su kalmasını önlemek için suyun boşaltılmasına izin verir. Cihazın en iyi şekilde kullanılabilmesi için, fırın buharlı programla her kullanıldığında, her zaman boşaltma işlemi yapmanız önerilir.



"Drain" (Boşaltma) işlevini seçtikten sonra, belirtilen işlemleri takip edin: Kapağı açın ve panelin alt sağ tarafında yer alan boşaltma nozülünün altına büyük bir sürahi yerleştirin. Boşaltmayı başlattığınızda, işlem tamamlanana kadar sürahiyi yerinde tutun. Tam yük

boşaltma için ortalama süre yaklaşık üç dakikadır. Gerekirse (örneğin boşaltma işleminin ortasında sürahinin tamamen su ile dolması durumunda) ekranda PAUSE (DURAKLAT) seçeneğine dokunarak boşaltma işlemini duraklatmak mümkündür.

Sürahi en az 2 litrelik olmalıdır.

Lütfen dikkat edin: suyun soğuk olmasını sağlamak için, son programdan (veya cihazın en son açıldığı andan) itibaren 4 saat geçmeden önce bu işlemin gerçekleştirilmesi mümkün değildir. Bu bekleme süresi boyunca, ekranda şu mesaj gösterilecektir: "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (SU ÇOK SICAK: SICAKLIĞIN DÜŞMESINİ BEKLEYIN).

🖄 KİREÇ ÇÖZ

Bu özel işlev, düzenli aralıklarla etkinleştirildiğinde hazneyi ve buhar devresini en iyi durumda tutmanızı sağlar.

Bu işlemi düzenli olarak gerçekleştirmenizi hatırlatmak için, ekranda <DESCALE CYCLE NEEDED> (kireç çözme İŞLEMİ GEREKLİ) mesajı gösterilecektir. Kireç çözme işlemi yapılması gerektiği, buharlı pişirme programının kaç kez kullanıldığına veya son kireç çözme işlemi yapılmasından bu yana buhar kazanının kaç saat çalıştırıldığına göre belirlenir (aşağıdaki tabloya bakın).

"DESCALE" (KİREÇ ÇÖZME İŞLEMİ YAPIN) mesajı, aşağıda belirtilen program çalıştırma sayısı/cihaz kullanım süresi sonrasında gösterilir	YAPILACAK İŞLEM
Buharlı pişirme programı 15 kez çalıştırıldıktan sonra Buharlı pişirme işlevi 22 saat kullanıldıktan sonra	Kireç çözme işleminin yapılması önerilir
Buharlı pişirme programı 20 kez çalıştırıldıktan sonra Buharlı pişirme işlevi 30 saat kullanıldıktan sonra	Kireç çözme programı çalıştırılana kadar Buharlı pişirme programı kullanılamaz

Kullanıcı hazneyi ve dahili buhar devresini daha derinlemesine temizlemek istediğinde de kireç temizleme işlemi gerçekleştirilebilir.

Hotpoint

İşlevin tamamı için ortalama süre, yaklaşık 180 dakikadır. İşlev etkinleştirildikten sonra, ekranda verilen tüm adımları izleyin.

Lütfen dikkat edin: İşlev duraklatılabilir, ancak herhangi bir anda iptal edilirse, kireç temizleme programının en baştan tekrar başlatılması gerekecektir.

» BOŞALTMA (3 dakikaya kadar)

Ekranda <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (SU BOŞALTMA DELİĞİNİN ALTINA BİR KAP YERLEŞTİRİN) mesajı görüntülendiğinde, lütfen ilgili Boşaltma paragrafında açıklandığı şekilde boşaltma işlemini gerçekleştirin. Haznede su yoksa cihaz otomatik olarak 1/ 8 ADIMINA geçecektir.

Lütfen dikkat edin: suyun soğuk olmasını sağlamak için, son programdan (veya cihazın en son açıldığı andan) itibaren 4 saat geçmeden önce bu işlemin gerçekleştirilmesi mümkün değildir. Bu bekleme süresi boyunca, ekranda şu mesaj gösterilecektir: "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (SU ÇOK SICAK: SICAKLIĞIN DÜŞMESİNİ BEKLEYİN).

Sürahi en az 2 litrelik olmalıdır.

» ADIM 1 / 8: KİREÇ ÇÖZME (~120 DK.)

Ekranda kireç çözme solüsyonunu hazırlamanız sizden istendiğinde, 3 paket (yaklaşık 75g) özel Oven WPRO* kireç çözücüyü ortam sıcaklığındaki 1,7 litre içme suyuna ekleyin.



Kireç çözme solüsyonu çekmeceye doldurulduktan sonra, ana kireç çözme işlemini başlatmak için START düğmesine basın.

Kireç temizleme işlem adımları sırasında cihaz başında beklemenize gerek yoktur. Her adım tamamlandıktan sonra, bir bildirim sesi verilir ve bir sonraki adıma geçilmesine ilişkin talimatlar ekranda gösterilir.

» ADIM 2 / 8: BOŞALTMA (3 dakikaya kadar) Ekranda <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (SU BOŞALTMA DELİĞİNİN ALTINA BİR KAP YERLEŞTİRİN) mesajı görüntülendiğinde, lütfen ilgili Boşaltma paragrafında açıklandığı şekilde boşaltma işlemini gerçekleştirin.

ADIM 3 / 8: DURULAMA (~20 dk.)

Hazneyi ve buhar devresini temizlemek için, durulama çevrimi yapılmalıdır.

Ekranda <REFILL THE TANK> (HAZNEYİ DOLDURUN) mesajı görüntülendiğinde lütfen ekranda <TANK REFILLED> (HAZNE DOLDURULDU) yazıncaya dek çekmeceye içme suyu doldurun, ardından START düğmesine basarak ilk durulamayı başlatın.

ADIM 4 / 8: BOŞALTMA (3 dakikaya kadar)

- » ADIM 5 / 8: DURULAMA (~20 dk.)
- » ADIM 6 / 8: BOŞALTMA (3 dakikaya kadar)
- » ADIM 7 / 8: DURULAMA (~20 dk.)
- » ADIM 8 / 8: BOŞALTMA (3 dakikaya kadar)

Son boşaltma işleminden sonra, kireç çözme işlemini tamamlamak için **CLOSE** düğmesine basın. Kireç çözme işlemi tamamlandığında, tüm buhar işlevlerini kullanmak mümkün olacaktır.

*WPRO kireç çözücü, fırınınızdaki buhar işlevinden en iyi performansı almaya devam edebilmeniz için önerilen profesyonel üründür. Lütfen ambalajın üstündeki kullanım talimatlarına bakın. Siparişleriniz ve bilgi almak için, satış sonrası servisle irtibata geçin veya *www.hotpoint.eu* adresini ziyaret edin

Hotpoint-Ariston, piyasada satılan diğer temizlik ürünlerinin kullanılmasından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.



Tüm sesleri ve alarmları sessize almak veya sesini açmak için simgeye dokunun.

😐 KONTROL KİLİDİ

"Kontrol Kilidi", dokunmatik yüzeydeki düğmeleri kilitleyerek, bunlara yanlışlıkla basılmasını önlemenizi sağlar.

Kilidi etkinleştirmek için:

• 📴 simgesine dokunun.

Kilidi devre dışı bırakmak için:

- Ekrana dokunun.
- Görüntülenen mesajı hızlıca yukarı kaydırın.

😳 daha fazla mod

Sabath modunu seçmek ve Güç Yönetimine erişim sağlamak için kullanılır.

TERCIHLER

Çeşitli fırın ayarlarını değiştirmek için kullanılır.

🖗 WI-FI

Ayarları değiştirmek veya yeni bir ev ağı yapılandırmak için kullanılır.



"Demo Modu Kaydet"i kapatmak, ürünü sıfırlamak ve ürün hakkında daha fazla bilgi almak için kullanılır.

Hotpoint

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C) / IZGARA SEVİYESİ	SÜRE (Dk.)	RAF VE AKSESUARLAR
		_	170	30 - 50	2
Mayalı kekler / Sünger kekler	*		160	30 - 50	2
-	*		160	30 - 50	4 1 S
Dolgulu kekler(cheesecake, strudel,	R		160 – 200	30 - 85	3
elmalı tart)	*		160 – 200	35 - 90	4 1 S
			150	20 - 40	<u>_</u>
Kunshingler (Cärch	&	_	140	30 - 50	4
Kurabiyeler / Çorek	*	_	140	30 - 50	4 1
-	*	_	135	40 - 60	5 3 1 r ¬
		_	170	20 - 40	3
1/0 - 01- I I. J / Marffen	&	_	150	30 - 50	4 r
Kuçuk kekler / Muttin	&	_	150	30 - 50	
-	\$	_	150	40 - 60	5 3 1 r ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬, ¬,
		_	180 - 200	30 - 40	3
Profiterol çöreği	&	_	180 - 190	35 - 45	
	&	_	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
		_	90	110 - 150	3
Beze	&	_	90	130 - 150	
	&	_	90	140 - 160 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••
Dizza / Ekmak / İtalyan akmaği			190 - 250	15 - 50	2
Fizza / Ekillek / Raiyali ekillegi	کی	_	190 - 230	20 - 50	4 1 •••••••
Pizza (İnce, kalın, focaccia)	<i>₩</i>	_	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••
			250	10 - 15	3
Dondurulmuş pizza	*		250	10 - 20	4 1 ••••••
	*		220 - 240	15 - 30	
-	R		180 - 190	45 - 55	3
Tuzlu kekler (sebzeli turta, kiş)	*		180 - 190	45 - 60	4 1
	&		180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
			190 - 200	20 - 30	3
Milföy tatlısı / Milföy krakerleri	×		180 - 190	20 - 40	
	*		180 - 190	20 - 40 *	5 3 1







Turbo ızgara

F

xP Maksi Pişirme Multiflow Menu Eco Fanlı hava

 \equiv

×.

Hotpoint

ARISTON

TR

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C) / IZGARA SEVİYESİ	SÜRE (Dk.)	RAF VE AKSESUARLAR
Lazanya / Pide / Fırında makarna / Sigara böreği			190 - 200	45 - 65	3
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 kg			190 - 200	80 - 110	3
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg	xP		170	110 - 150	2
Tavuk / Tavşan / Ördek 1 kg			200 - 230	50 - 100	3
Hindi / Kaz 3 kg			190 - 200	80 - 130	2
Fırında balık / kağıtta (fileto, bütün)			180 - 200	40 - 60	3
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)	R		180 - 200	50 - 60	2
Tost	~~		3 (Yüksek)	3 - 6	5 ••••••
Balık fileto / Biftek	~~		2 (Orta)	20 - 30 **	
Sosis / Kebap / Pirzola / Hamburger	~~		2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 **	5 4
Tavuk kızartma 1-1,3 kg	₽ %		2 (Orta)	55 - 70 ***	
Kuzu budu / İncik	ୡ୶		2 (Orta)	60 - 90 ***	3
Firin patates	ୡ୶		2 (Orta)	35 - 55 ***	3
Sebze graten	₽		3 (Yüksek)	10 - 25	3
Kurabiyeler	Kurabiyeler		135	50 - 70	5 4 3 1
Turtalar	Turtalar		170	50 - 70	
Yuvarlak pizzalar	Yuvarlak Pizza		210	40 - 60	
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/ lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)	<u>چ</u>		190	40 - 120 *	
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5) / kızarmış sebzeler (seviye 4) / lazanya (seviye 2) / et parçaları (seviye 1)	Menü		190	40 - 120	5 4 2 1
Lazanya & Et	æ		200	50 - 100 *	
Et ve Patates	Ŵ		200	45 - 100 *	
Balık & Sebze	Ŵ		180	30 - 50 *	
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları	æ		200	80 - 120 *	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)	æ		200	50 - 100 *	3

* Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir. ** Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin. *** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).



SAF BUHAR

Yemek tarifi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
Taze sebzeler (Bütün)	-	100	30 - 80	2 1 <u>12.2.21</u>
Taze sebzeler (Parçalar halinde)	-	100	15 - 40	2 1 <u>\& & &</u>
Dondurulmuş sebzeler	-	100	20 - 40	2 1 <u>18.9.91</u>
Tüm balık	-	90	40 - 50	2 1 <u>lees</u>
Balık fileto	-	90	20 - 30	2 1 <u>lees</u>
Tavuk fileto	-	100	15 - 50	2 1 <u>lees</u>
Yumurtalar	-	100	10 - 30	2 1 <u>\& & & /</u>
Meyve (Bütün)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1 e. e. e.</u>
Meyve (Parçalar halinde)	-	100	10 - 30	2 1 <u>1</u>



Yemek tarifi	Buhar Seviyesi	Ön ısıtma	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (Dk.)	Seviye ve Aksesuarlar
	DÜŞÜK	-	140 - 150	35 - 55	3
Çörek / Kurabiyeler	DÜŞÜK	-	140	30 - 50	
	DÜŞÜK	-	140	40 - 60	5 3 1
	DÜŞÜK	-	160 - 170	30 - 40	3
Küçük kek / Muffin	DÜŞÜK	-	150	30 - 50	
	DÜŞÜK	-	150	40 - 60	
Mayalı kekler	DÜŞÜK	-	170 - 180	40 - 60	2
Sünger kek	DÜŞÜK	-	160 - 170	30 - 40	2
İtalyan Ekmeği	DÜŞÜK	-	200 - 220	20 - 40	3
Somun ekmek	DÜŞÜK	-	170 -180	70 - 100	3
Küçük ekmek	DÜŞÜK	-	200 - 220	30 - 50	3
Baget	DÜŞÜK	-	200 - 220	30 - 50	3
Firin patates	ORTA	-	200 - 220	50 - 70	3
Dana / Sığır / Domuz 1 kg	ORTA	-	180 - 200	60 - 100	3
Dana / Sığır / Domuz (parçalı)	ORTA	-	160 - 180	60-80	3
Az pişmiş sığır eti kızartma 1 kg	ORTA	-	200 - 220	40 - 50	3
Az pişmiş sığır eti kızartma 2 kg	ORTA	-	200	55 - 65	3
Kuzu but	ORTA	-	180 - 200	65 - 75	3
Domuz paça haşlama	ORTA	-	160 - 180	85 - 100	3
Tavuk / beçtavuğu / ördek 1 - 1,5 kg	ORTA	-	200 - 220	50 - 70	3
Tavuk / beçtavuğu / ördek (parçalı)	ORTA	-	200 - 220	55 - 65	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)	ORTA	-	180 - 200	25 - 40	<u>_</u>
Balık fileto	YÜKSEK	-	180 - 200	15 - 30	3

PİŞİRME TABLOLARI NASIL OKUNMALIDIR

12

Tablolarda aşağıdakiler listelenmektedir: yemek tarifleri, gerekiyorsa ön ısıtma, sıcaklık (°C), ızgara seviyesi, pişirme süresi (dakika), aksesuarlar ve pişirme için önerilen seviye. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük değerleri kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman yüksek değerlere geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme sürelerinin biraz daha uzun olacağını unutmayın. En iyi sonuçları elde etmek için, pişirme tablosunda aksesuar seçimi (cihazla birlikte verilenler) ve bunların hangi raflara konulacağına ilişkin tavsiyelere dikkatlice uyun.

Hotpoint

A PIŞİRME TABLOSU

Yemek tarifi			Önerilen miktar	Çevirme (pişirme süresi bakımından)	Seviye ve Aksesuarlar
Güvecler/Fırında		500 - 3000 g	-	2 1 <u>\&. &. &</u> ~r	
Makarna	Makarna Donmuş Lazanya		500 - 3000 g	-	2 1 1 2 1
		Beyaz Pirinç	100 - 500 g	-	2 1 1 <u>* * *</u>
	Pilav	Esmer pirinç	100 - 500 g	-	2 1 <u>\&</u>
		Tam taneli pirinç	100 - 500 g	-	2 1 1 • • • • • • •
Pirinç & Tahıllar		Kinoa	100 - 300 g	-	2 •••••••
Toh	Tohumlar & Tahıllar؊	Darı	100 - 300 g	-	3
		Arpa	100 - 300 g	-	3
		Kavuzlu buğday	100 - 300 g	-	3
e v	Sučur ati kuzartma	Rosto	600 - 2000 g	-	3 r
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 ••••••
	De mure Kunentine e	Rosto	600 - 2500 g	-	3
	Domuz Kizartma	Pirzola	500 - 2000 g	2/3	5 1 •••••••
E+		Bütün	600 - 3000 g	-	2
Et la	lavuk Kizartma	Fileto / Göğüs	1 - 5 cm	2/3	5
		Tavuk fileto	1 - 5 cm	-	2 •
	Et buğulama 阶	Hindi fileto	1 - 5 cm	-	2
	F4	Soslar & Sosis	1,5 - 4 cm	2/3	5 •
Et yemekleri	ci yemekleri	Kebap	bir ızgara	1/2	2



ARISTON

13

	Yemek tarifi		Önerilen miktar	Çevirme (pişirme süresi bakımından)	Seviye ve Aksesuarlar
			0,5-2,5	—	5
	Flieto rosto	Dondurulmuş fileto	0,5-2,5	—	4
		Balık fileto/dilim	0,5-2,5	—	3 2
	Flieto Bugulama	Dondurulmuş fileto	0,5-2,5	—	3 2 5r
		Deniz tarağı	bir tepsi	-	4
	Kabuldu Dania Ürünləri Izrara	Midye	bir tepsi	-	4
	Kabukiu Deniz Orunieri izgara	Karides	bir tepsi	-	4 3
Balık		Jumbo karides	bir tepsi	-	4 3 5 r <u>1</u>
		Deniz tarağı	500-1000g	—	2 1 Je e err
		Midye	500-3000g	_	2 1
	Kabuklu deniz ürünleri/Buğulama	Karides	100-1000g	_	2 1
		lumbo karides	500-1500g	_	<u>18.8.87</u> 2 1
		Kalamar	100 E00 a		<u>کھیوں</u> 2 1
		Kalamar	100 - 500 g	-	<u>م محمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد المحمد</u>
		Ahtapot	500 - 2000 g	-	<u>مَعْ جَا</u>
		Patates - Taze	500 - 1500 g	-	
		Dolmalar	her biri 100 - 500 g	-	3
		Kızarmış sebzeler	500 - 1500 g	-	3
	Graten Sebze	Patates	bir tepsi	-	3 5
		Domates	bir tepsi	-	3 •••••••
		Biberler	bir tepsi	-	3 •••••••
		Brokoli	bir tepsi	-	3 N r
Sebzeler		Karnabahar	bir tepsi	-	3 ••••••
		Diğer	bir tepsi	-	3 ¶
		Tüm patates	her biri 50 -500	-	2 1 <u>1.e.e.es</u>
		Patates küçük / parçalar halinde	100-2000 g*	-	2 1 <u>le e el c</u>
	Taze Sebze Buğulama🕅	Bezelye	200-2500g	—	2 1 <u>1:::::::::::::::::::::::::::::::::::</u>
		Brokoli	200-3000g	—	2 1 <u>\&</u>
		Karnabahar	200-3000g	—	2 1 <u>lææ</u> s r r
	Dondurulmuş Sebze Buğulama🖑	Bezelye씬	200 - 3000 g	-	2 1 <u>Teres</u>



	Yemek tarifi		Önerilen miktar	Çevirme (pişirme süresi bakımından)	Seviye ve Aksesuarlar
	Tuzlu kekler		800 - 1200 g	—	2 ••••••
	Poğaçalar		her biri 60 - 150 g	-	3
	Kalıpta Somun Sandviç 🖒		her biri 400 - 600 g	-	2 5
Ekmek	Büyük ekmek 🖄		700 - 2000 g	-	2
	Baget ekmeği📎		her biri 200 - 300	-	3
	İnce		yuvarlak - tepsi	-	2
	Kalın	yuvarlak - tepsi	-	2	
Pizza	Dondurulmuş		1 - 4 katman	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
	Kalıpta Sünger Kek		500 - 1200 g	-	2 ¬
	Pastalar & karışık pastalar	Kurabiyeler	200 - 600 g	-	3
		Taze Kruvasanlar	bir tepsi	-	3
		Ekler Hamuru	bir tepsi	-	3
Kekler ve hamur işleri		Kalıpta turtalar	400 - 1600 g	-	3 •••••••
		Strudel	400 - 1600 g	-	3
		Meyveli turta	500 - 2000 g	-	2 5
		Bütün	her biri 100-400g	—	2 1 <u>ोह ह ही</u>
	Meyve Buğulama کی Parçalı		500-3000g	—	2 1 <u>ोककक</u> 2



TR

<u>TEMİZLİK VE BAKIM</u>

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun. Buharlı temizleyiciler kullanmayın. Fırının içini alüminyum folyoyla

kaplamayın. Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın. Koruyucu eldiven takın. Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

pişirilmesi sonucu oluşan yoğuşma suyunu

İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Otomatik Temizleme" işlevini etkinleştirin.

Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla

ardından bir bez veya süngerle silin.

kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve

Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı

çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları

bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir

Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20-40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev

aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki

genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden

Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak izleriniz ampullere zarar

verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba

DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

 Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin

LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

- 1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
- 2. Raf kılavuzlarını çıkarın.
- 3. Lamba kapağını çıkarın.
- 4. Lambayı değiştirin.

5. Lamba kapağını yerine geçene kadar sertçe iterek yerine yerleştirin.

- 6. Raf kılavuzlarını yerine takın.
- 7. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.



KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

 Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



 Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.





cıkarılabilir.

AKSESUARLAR

elde edilebilir.

Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle **kapağı yerine** takın.

 Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.



WiFi SSS

Hangi WiFi protokolleri desteklenmektedir?

Yüklü WiFi bağdaştırıcısı, Avrupa ülkeleri için WiFi b/g/n'yi desteklemektedir.

Yönlendirici yazılımında hangi ayarların yapılandırılması gereklidir?

Aşağıdaki yönlendirici ayarları gereklidir: 2.4 GHz etkin, WiFi b/g/n, DHCP ve NAT etkin.

Hangi WPS sürümü desteklenmektedir?

WPS 2.0 veya üstü. Yönlendirici dokümantasyonunu kontrol edin.

Android veya iOS'a sahip akıllı bir telefon (veya tablet) kullanmak arasında herhangi bir fark var mıdır?

Tercih ettiğiniz işletim sistemini kullanabilirsiniz, hiçbir fark yoktur.

Bir yönlendirici kullanmak yerine bir mobil 3G üzerinden tethering (bir başka cihaz üzerinden internete çıkma) özelliğini kullanabilir miyim?

Evet, ancak bulut hizmetleri sürekli bağlı aygıtlar için tasarlanmıştır.

Ev internet bağlantımın çalıştığını ve kablosuz işlevselliğinin etkin olduğunu nasıl kontrol edebilirim? Ağınızı akıllı ayqıtınız üzerinde arayabilirsiniz.

Denemeden önce diğer tüm veri bağlantılarını devre dışı bırakın.

Cihazın ev kablosuz ağıma bağlı olup olmadığını nasıl kontrol edebilirim?

Yönlendirici yapılandırmanıza erişin (yönlendirici kılavuzuna bakın) ve aygıtın MAC adresinin kablosuz bağlantı cihazlarında listelenip listelenmediğini kontrol edin.

Cihazın MAC adresini nerede bulabilirim?

'a basıp, ardından WiFi'a dokunun veya cihazınızın üzerine bakın: SAID ve MAC adreslerini gösteren bir etiket bulunmaktadır. MAC adresi, "88:e7" ile başlayan rakam ve harf kombinasyonundan oluşur.

Cihazın kablosuz işlevinin etkin olup olmadığını nasıl kontrol edebilirim?

Cihaz ağının görünür olup olmadığını ve buluta bağlı olup olmadığını kontrol etmek için akıllı aygıtınızı ve Hotpoint-Ariston Home Net uygulamasını kullanın. Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



 Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin.
 Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

WIFI Rusya'da mevcut değildir

Sinyalin cihaza ulaşmasını önleyebilecek herhangi bir şey var mı?

Bağladığınız aygıtların mevcut tüm bant genişliğini kullanmadığını kontrol edin.

WiFi özellikli aygıtlarınızın, yönlendirici tarafından izin verilen maksimum sayıyı aşmadığından emin olun.

Yönlendirici fırından ne kadar uzakta olmalı?

Normalde WiFi sinyali birkaç odayı kapsayacak kadar güçlüdür, ancak bu, çoğunlukla duvarların yapıldığı malzemeye bağlıdır. Akıllı aygıtınızı cihazın yanına yerleştirerek sinyal gücünü kontrol edebilirsiniz.

Kablosuz bağlantım cihaza ulaşmazsa ne yapabilirim?

Evinizin WiFi kapsamını genişletmek için, erişim noktaları, WiFi tekrarlayıcıları ve güç hattı köprüleri gibi (cihazla birlikte verilmez) belirli aygıtları kullanabilirsiniz.

Kablosuz ağımın adını ve parolasını nasıl öğrenebilirim?

Yönlendirici dokümantasyonuna bakın. Genellikle, yönlendirici üzerinde, bağlı bir aygıtı kullanarak cihazın kurulum sayfasına erişmek için ihtiyacınız olan bilgileri gösteren bir çıkartma bulunmaktadır.

Yönlendiricim mahalle WiFi kanalını kullanıyorsa ne yapabilirim?

Yönlendiriciyi cebri olarak ev WiFi kanalınızı kullanacak şekilde ayarlayın.

Ekranda ኛ görüntüleniyorsa veya fırın ev yönlendiricime dengeli bir bağlantı sağlayamıyorsa ne yapabilirim?

Cihaz yönlendiriciye başarıyla bağlanmış olabilir, ancak internete erişememektedir. Cihazı internete bağlamak için yönlendirici ve/veya taşıyıcı ayarlarını kontrol etmeniz gerekir.

Yönlendirici ayarları: NAT açık olmalıdır, Güvenlik Duvarı ve DHCP doğru bir şekilde yapılandırılmış olmalıdır. Desteklenen parola şifreleme biçimleri: WEP, WPA, WPA2. Farklı bir şifreleme türü denemek için, lütfen yönlendirici kılavuzuna bakın.

Taşıyıcı ayarları: İnternet servis sağlayıcınız internete bağlanabilen MAC adresi sayısını sabitlemişse, cihazınızı buluta bağlayamayabilirsiniz. Bir aygıtın MAC adresi, o aygıtın



benzersiz tanımlayıcısıdır. Lütfen bilgisayar dışındaki cihazları internete nasıl bağlayacağınızı İnternet servis sağlayıcınıza sorun.

Verilerin iletilip iletilmediğini nasıl kontrol edebilirim? Ağı kurduktan sonra, gücü kapatın, 20 saniye bekleyin ve ardından fırını açın: Uygulamanın cihazın UI durumunu gösterdiğini kontrol edin.

Bazı ayarların uygulamada görünmesi birkaç saniye sürer.

Hotpoint-Ariston hesabımı değiştirip cihazlarımı nasıl bağlı tutabilirim?

Yeni bir hesap oluşturabilirsiniz, ancak cihazlarınızı yeni hesabınıza taşımadan önce eski hesabınızdan kaldırmayı unutmayın.

Yönlendiricimi değiştirdim, ne yapmam gerekiyor? Aynı ayarları (ağ adı ve parola) koruyabilir veya cihazdan önceki ayarları silebilir ve ayarları tekrar yapılandırabilirsiniz.

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Arızanın giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.	Fırın arızası.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin. ⁽²⁾ sembolüne basın, (III) seçeneğine dokunun ve ardından "Fabrika Ayarlarına Sıfırlama" seçeneğini seçin. Kayıtlı tüm ayarlar silinecektir.
Ev elektriği kesiliyor.	Güç ayarı yanlış.	Ev şebekenizin değerinin en az 3 kW'ın üstünde olduğunu doğrulayın. Değilse, gücü 13 Amper değerine düşürün. Değiştirmek için, ۞ sembolüne basın, "Daha Fazla Mod" seçeneğini ve ardından "Güç Yönetimi" seçeneğini seçin.
Fırın ısınmıyor.	Demo modu çalışıyor.	sembolüne basın, III "Bilgi"ye dokunun ve ardından çıkmak için "Demo Modu Kaydet"i seçin.
ኛ simgesi ekranda görüntüleniyor.	WiFi yönlendiricisi kapalı. Yönlendirici kurulum özellikleri değişmiş. Kablosuz bağlantılar cihaza ulaşmıyor. Fırın, ev ağına istikrarlı bir yanıt veremiyor. Bağlantı desteklenmiyor.	WiFi yönlendiricisinin internete bağlı olduğunu doğrulayın. Cihazın yakınında WiFi sinyalinin güçlü olduğunu doğrulayın. Yönlendiriciyi yeniden başlatmayı deneyin. "WiFi SSS" paragrafına bakın Evinizin kablosuz ağ özellikleri değişmişse, ağ eşleştirme işlemini yapın: 🕲 sembolüne basın, 📓 "WiFi"a dokunun ve ardından "Ağa Bağlan"ı seçin.
Bağlantı desteklenmiyor.	Ülkenizde, uzaktan kontrolün etkinleştirilmesine izin verilmiyor.	Satın almadan önce, ülkenizde elektronik cihazlara ilişkin uzaktan kontrole izin verildiğini doğrulayın.



- Politikalar, standart dokümantasyon ve ilave ürün bilgileri şuradan bulunabilir:
 docs.hotpoint.eu internet adresimizden
 Kare Kodu kullanarak
 - Alternatif olarak, **Satış Sonrası Servisimizle iletişime geçebilirsiniz** (Telefon numarasına garanti kitapçığından ulaşabilirsiniz). Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.





