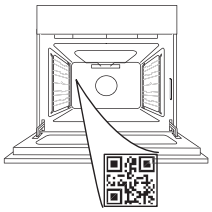
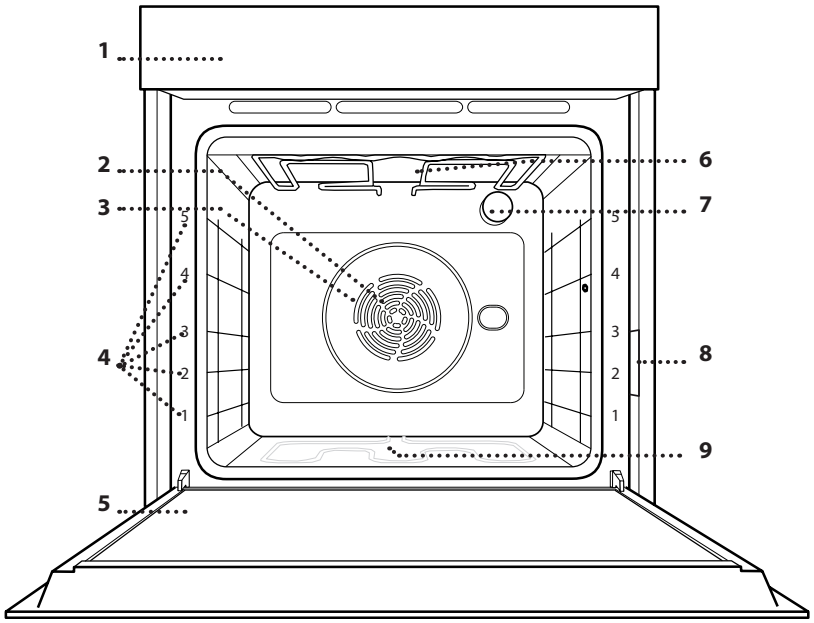
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.hotpoint.eu/register**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

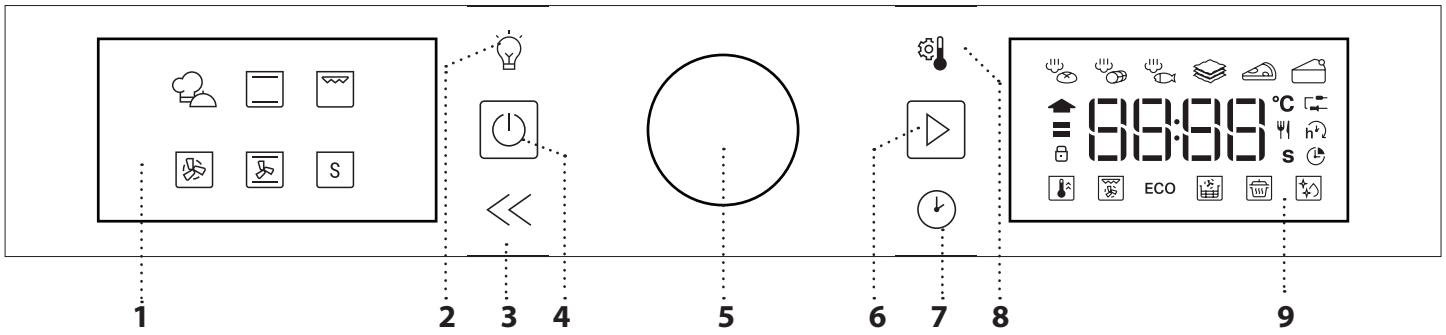


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT
For switching the lamp on/off.

3. BACK
For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

4. ON/OFF
For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

5. ROTARY KNOB
Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. START
For starting functions and confirming settings.or a set value.

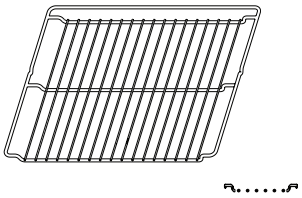
7. TIME
For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

8. TEMPERATURE
For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

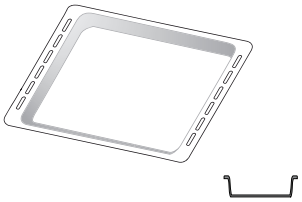
ACCESSORIES

WIRE SHELF



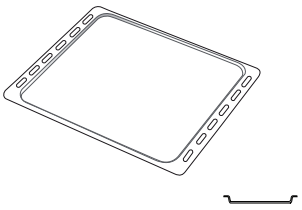
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



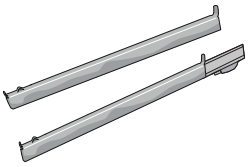
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



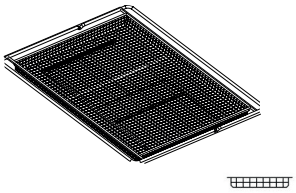
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.
* Available only in certain models

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.

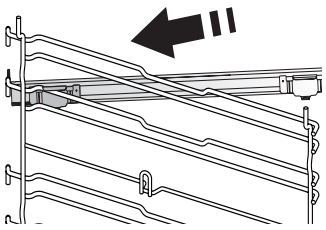
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

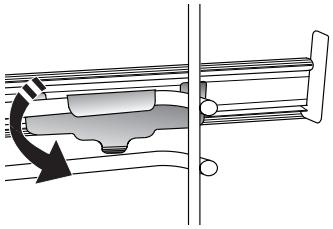
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

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.

FUNCTIONS

MY MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

- steam **BREAD/MEAT/FISH**

  The Steam Meat/Fish/Bread function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle.The cooking times and the water quantity (100 / 200 ml) of the main dishes are shown in the relative cooking table that you can find online. Always activate this function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.

- **CASSEROLE**

  This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

- **PIZZA**

  This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.
  Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min. (For orders and information contact the after sales service or www.hotpoint.eu.)

- **PASTRY**

  This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

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.

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.

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

SPECIAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**

  For preheating the oven quickly.

- **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.

- **ECO CYCLE**

  For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle 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.

- **AIR FRY / CONVECT ROAST**

  Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.
  Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.

- **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.

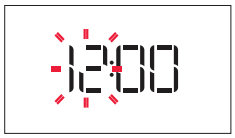
- **DIAMOND CLEAN**

  The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

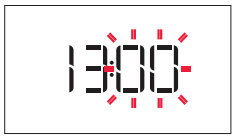
FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

Please note: 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 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A)

Please note: To change the rated current at a later point, press and hold for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

3. 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, ideally using a function with air circulation (e.g. “Forced Air” or “Convection Bake”).

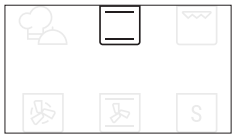
Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

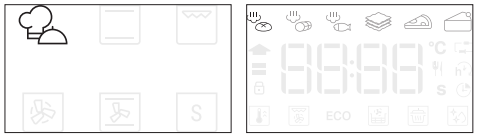
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold ⏻ to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



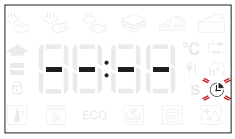
When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION



When the icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press ▷ to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: 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.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press or to change the temperature and cooking time settings. Press to confirm when finished.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press ▷ to activate the function.

You can press and hold ⏻ at any time to pause the function that is currently active.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ▷.

Please note: 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 stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want the oven to reach using the knob.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press ▷.

6. SPECIAL FUNCTIONS

DIAMOND CLEAN

To activate the "Diamond Clean" function, with the oven cold, distribute 200 ml of water on the bottom of the oven cavity, then close the oven door.

Access special functions S and turn the knob to select from menu. then press to confirm.

Press ▷ to start immediately the cleaning cycle, or press to set the end time/start delayed.

At the end of the cycle, let the oven colling down and remove any residual water in the oven and start cleaning using a sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold ◁◁ for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing ⏻.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	Air Fry		
ACCESSORIES	Air Fry tray	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3
		Yes	150 - 160	20 - 40	4
		Yes	150 - 160	20 -40	4 1
		Yes	135	50 - 90	5 4 3 1
Tarts		Yes	170	50 - 80	5 4 3 1
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Yes	90	110 - 150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7-12	2
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Yes	210	40 - 60	5 4 3 1
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3
Bread		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2
		Yes	250	10 - 20	4 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO ECO	Air Fry

AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole	Bread	Pizza function	Pastry

ACCESSORIES	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200-220	15 - 30***	3
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200-220	55 - 70**	2
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200-220	35 - 55**	3
Vegetable gratin		Yes	200-220	20 - 40**	3
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	4 1
Fish & Vegetebles		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO	Air Fry
						ECO	
AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole		Bread		Pizza function		Pastry
ACCESSORIES	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200-220	15 - 30***	3
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200-220	55 - 70**	2
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200-220	35 - 55**	3
Vegetable gratin		Yes	200-220	20 - 40**	3
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	4 1
Fish & Vegetebles		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO ECO	Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole		Bread		Pizza function		Pastry
ACCESSORIES	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water

steam · COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN.)	ACCESSORIES	WATER
STEAM BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45	3	100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60	3	
	Bread	500g-2 kg	50 - 100	3	
	Baguettes	200-300 g	30 - 45	3	
	Cookies	one tray	25 - 35	3	
	Muffin	30-60 g	25 - 45	3	
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50	2	
	Tart	one tray	35 - 55	2	
STEAM MEAT	Roast	1 kg	60 - 110	3	200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75	3	
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80	3	
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140	3	
STEAM FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25	3	
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35	3	
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30	3	
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45	3	

Start the STEAM function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES			
	Air Fry tray	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

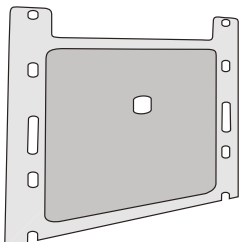
ACCESSORIES

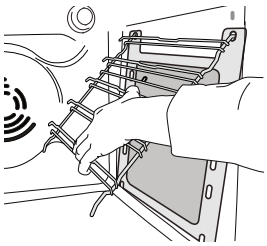
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.
Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.





To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the appliance to cool down before removing any remaining food residues using a nonabrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

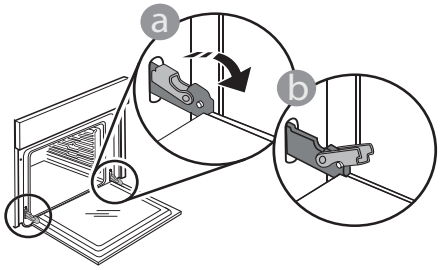
Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LAMP

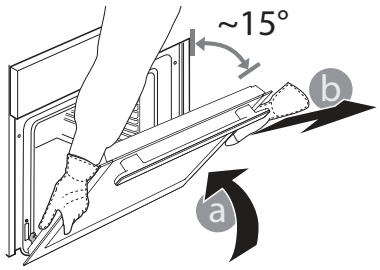
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

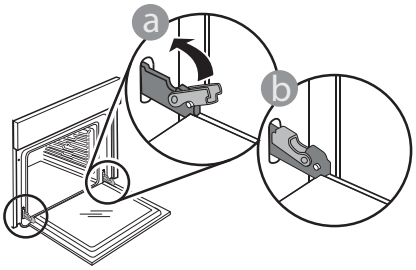


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

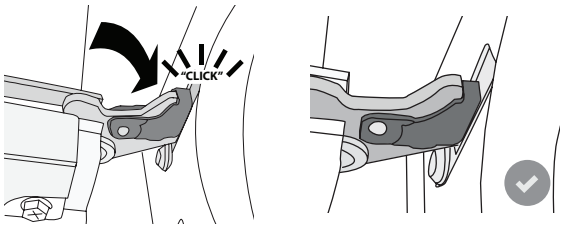


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

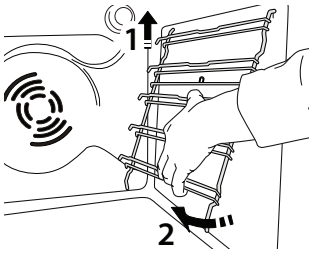


5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

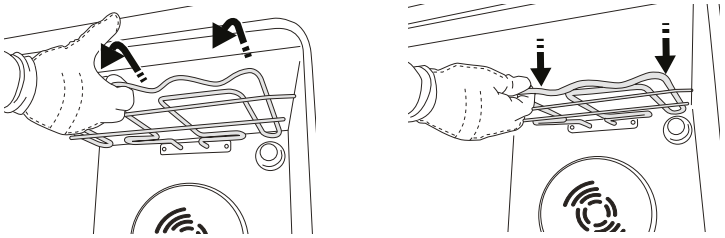
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

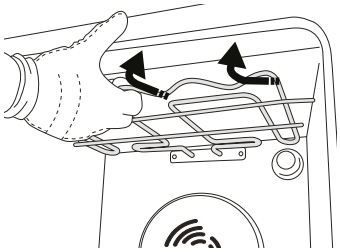
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

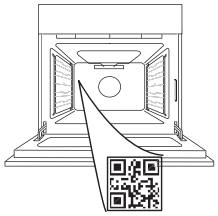


TROUBLESHOOTING

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.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter “F”.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR on your product
- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**
- 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.



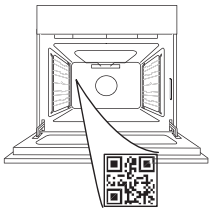
Hotpoint ARISTON

400020004733

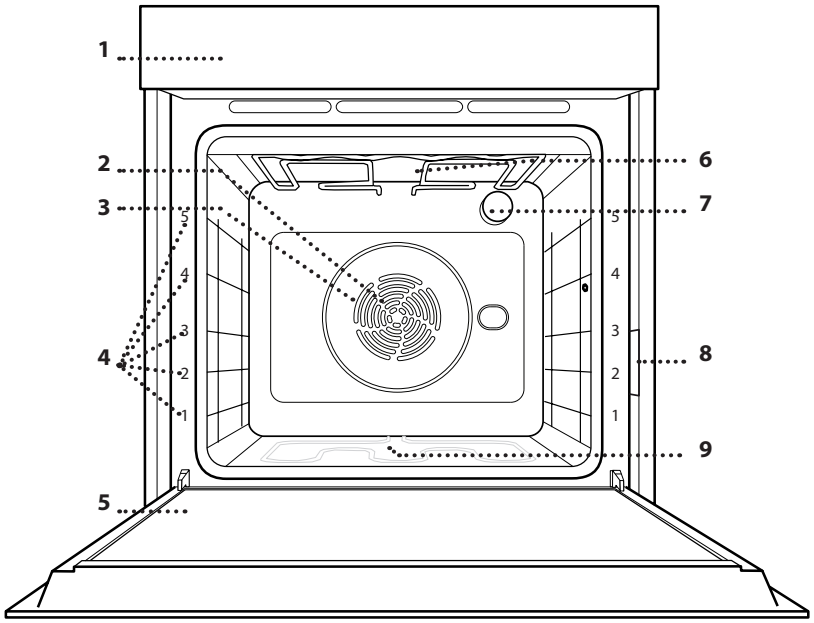
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.hotpoint.eu/register**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

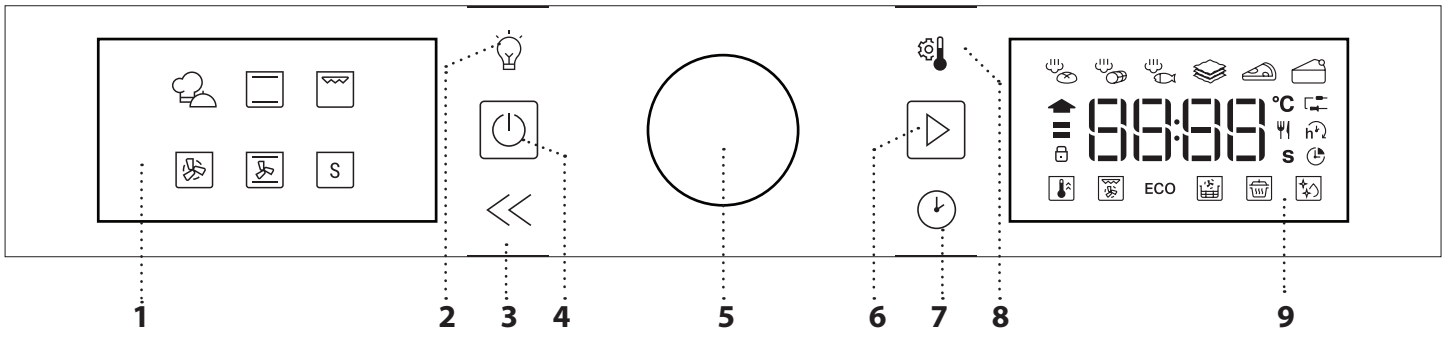


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. LAMPADA
Per accendere/spegnere la lampadina.

3. INDIETRO
Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

4. ON/OFF
Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

5. MANOPOLA ROTANTE
Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. AVVIO
Per avviare le funzioni e confermare le impostazioni o un valore impostato.

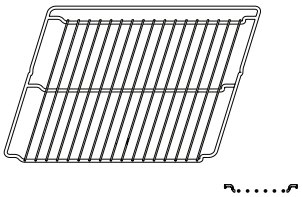
7. TEMPO
Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

8. TEMPERATURA
Per impostare la temperatura.

9. DISPLAY DESTRA

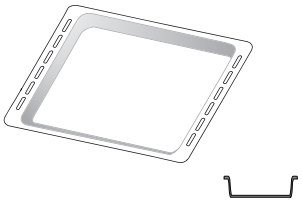
ACCESSORI

GRIGLIA



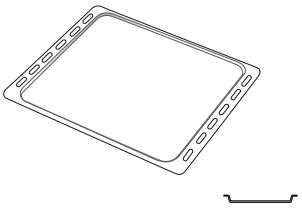
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



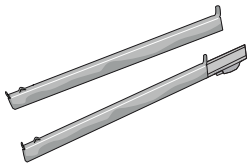
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA



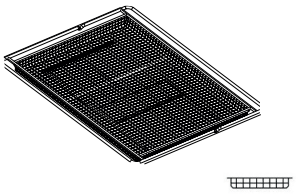
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.
* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI 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.

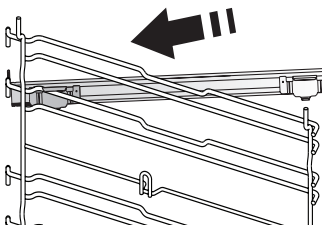
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: 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.

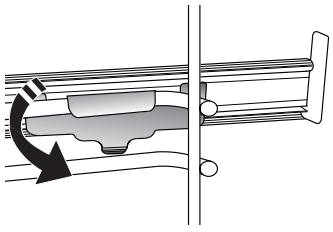
MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

(SE PRESENTE)



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 l'altra clip in posizione.



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.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI

MY MENU

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

- steam **BREAD/MEAT/FISH**

  La funzione Vapore per Carne/Pesce/Pane consente di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura.I tempi di cottura e la quantità d'acqua (100 / 200 ml) delle pietanze principali sono indicati nella relativa tabella di cottura reperibile online. Attivare sempre questa funzione quando il forno è freddo e dopo aver versato acqua potabile sul fondo della cavità.

- **PRIMI PIATTI**

  Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

- **PIZZA**

  Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.
  Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme. Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, può cuocere una pizza in 5-8 minuti (per ordini e informazioni, contattare il servizio assistenza clienti o www.hotpoint.eu.)

- **TORTE DOLCI**

  Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di torta.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

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.

COTTURA VENTILATA

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

S FUNZIONI SPECIALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**

  Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **TURBO GRILL**

  Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). 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.

- **CICLO ECO**

  Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

- **AIR FRY / CONVECT ROAST**

  La leccarda Frittura ad aria dedicata (fornita con alcuni modelli) consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni.
  In alternativa, questa funzione può essere utilizzata per ottenere ottimi risultati di arrostimento di carne e pollame, patate e verdure, secondo le raccomandazioni della tabella di cottura. Queste ricette possono essere preparate con una teglia standard.

- **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.

- **DIAMOND CLEAN**

  L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, premere per almeno 1 secondo a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare la corrente nominale predefinita (16 A).



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere per confermare.

Note: il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A).

Note: Per modificare la corrente nominale in un momento successivo, tenere premuto per almeno cinque secondi mentre il forno è spento e ripetere i passaggi precedenti.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

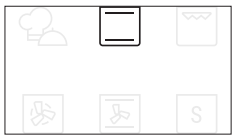
Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").
Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

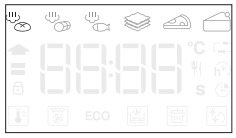
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, sul display viene visualizzata solo l'ora. tenere premuto per accendere il forno. Ruotare la manopola girevole per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili. e premere per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere per confermare e accedere al menu delle funzioni.

Ruotare la manopola girevole per scegliere tra le sottofunzioni disponibili nella parte destra del display e premere per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



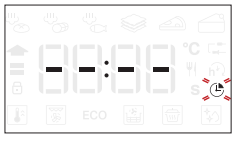
Quando l'icona °C lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare.

Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).



Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo o ruotando direttamente la manopola.

DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ AVVIO RITARDATO

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona lampeggia.



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermare, attivando la funzione.

Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: 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.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere o per modificare i valori impostati per la temperatura e il tempo di cottura. una volta modificati, premere per confermare.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo ▷.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura del forno che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere ▷.

6. FUNZIONI SPECIALI

DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione "Diamond Clean", con il forno freddo distribuire 200 ml d'acqua sul fondo della cavità del forno, quindi chiudere la porta.

Accedere alle funzioni speciali S e ruotare la manopola per selezionare dal menu. Quindi premere per confermare.

Premere ▷ per avviare immediatamente il ciclo di pulizia, oppure premere per impostare l'ora di fine/avvio ritardato.

Alla fine del ciclo, lasciare raffreddare il forno, rimuovere l'acqua residua e pulire con una spugna inumidita con acqua calda (la pulizia può risultare meno efficace se si aspetta per più di 15 minuti).

Note: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto ◁◁ per almeno cinque secondi.



Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino.

Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo ⏻.

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	Frittura ad aria		
ACCESSORI	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sì	150 - 160	20 - 40	4
		Sì	150 - 160	20 -40	4 1
		Sì	135	50 - 90	5 4 3 1
Crostate		Sì	170	50 - 80	5 4 3 1
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7-12	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sì	210	40 - 60	5 4 3 1
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3
Pane		Sì	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO ECO	Frittura ad aria

FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Pane	Funzione pizza	Dolci

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

Hotpoint
ARISTON

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200-220	15 - 30***	3
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		Sì	200-220	55 - 70**	2
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200-220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		Sì	200-220	20 - 40**	3
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostite (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120*	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti		Pane		Funzione pizza		Dolci
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200-220	15 - 30***	3
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		Sì	200-220	55 - 70**	2
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200-220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		Sì	200-220	20 - 40**	3
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostite (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120*	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
	ECO						

FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Pane	Funzione pizza	Dolci

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

steam · TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO (MIN.)	ACCESSORI	ACQUA
STEAM PANE	Pane piccolo	80 - 100 g	30 - 45	3	100 ml
	Pane in cassetta	300 - 500 g	40 - 60	3	
	Pane	500 g-2 kg	50 - 100	3	
	Baguette	200 - 300 g	30 - 45	3	
	Biscotti	una teglia	25 - 35	3	
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45	3	
	Pan di spagna	500 - 700 g	30 - 50	2	
	Crostata	una teglia	35 - 55	2	
STEAM CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110	3	200 ml
	Costine	500 g-1,5 kg	50 - 75	3	
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80	3	
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140	3	
VAPORE PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25	3	
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35	3	
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30	3	
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45	3	

Attivare la funzione STEAM a forno freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

ACCESSORI			
	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

• Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, 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 alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

• Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).

• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

• La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

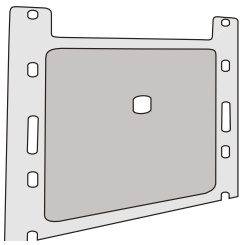
ACCESSORI

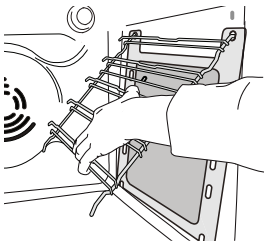
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno è equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.





Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione “Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Note: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

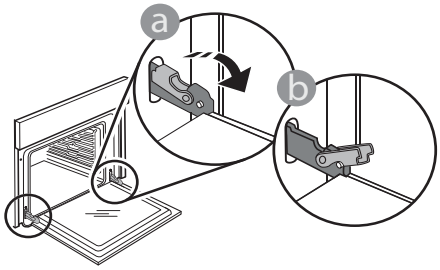
Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

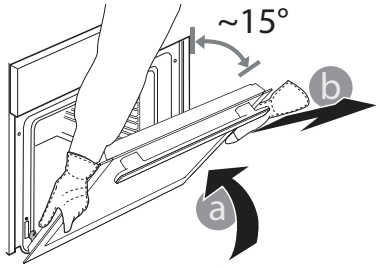
Per la sostituzione della luce, contattare il servizio di assistenza.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

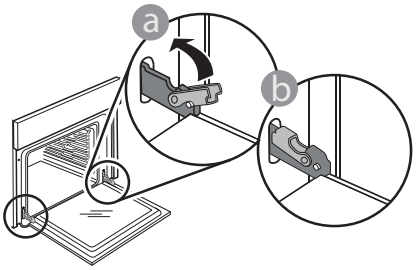


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

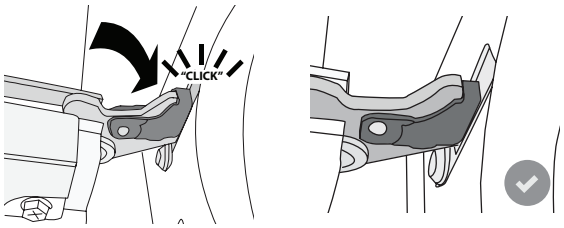


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. 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.

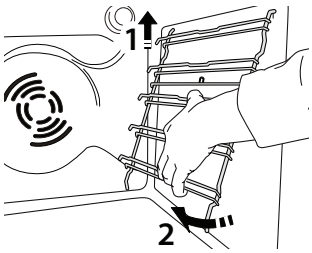


5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

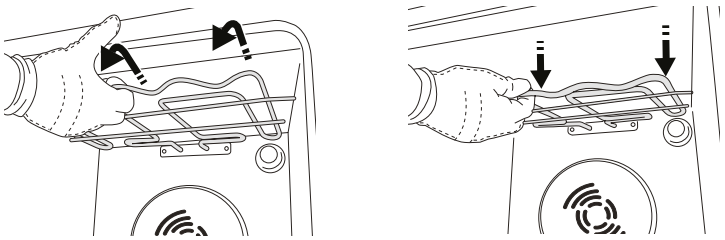
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

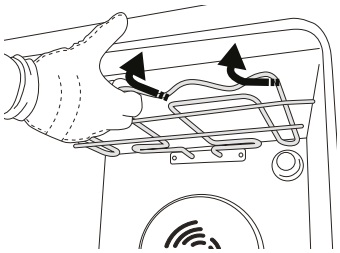
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggi sulle apposite sedi laterali.

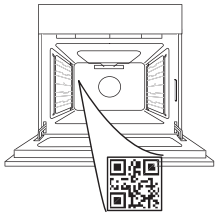


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web **docs.hotpoint.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



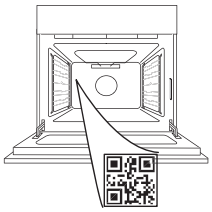
Hotpoint
ARISTON

400020004733

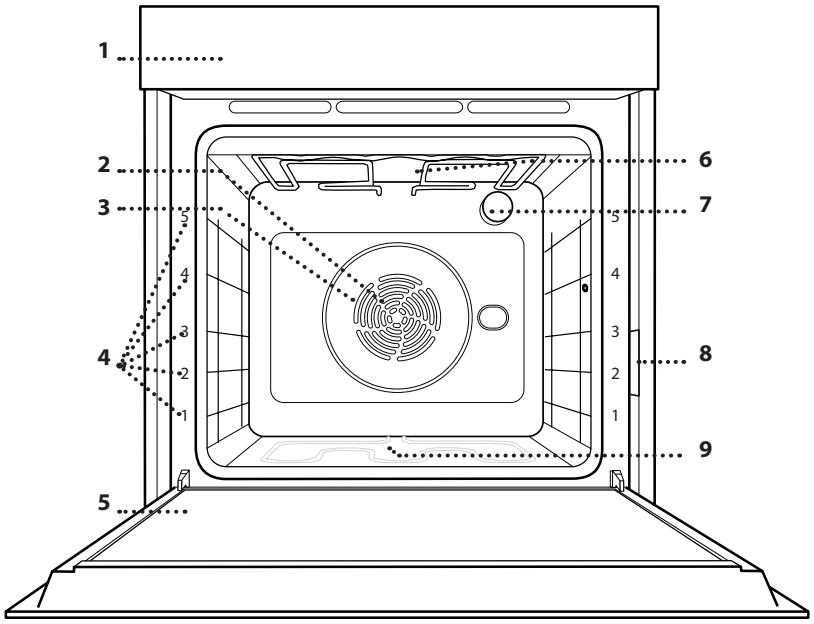
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA HOTPOINT
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.hotpoint.eu/register**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

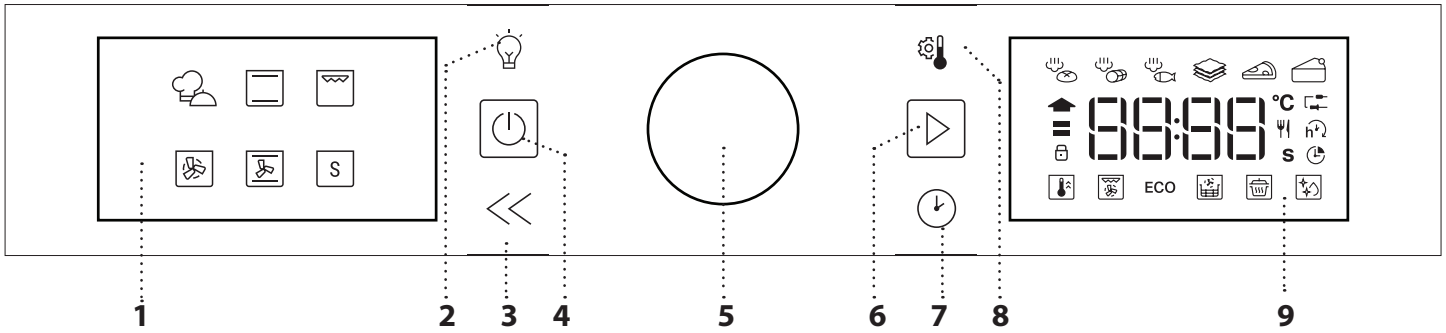


OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (ne vidi se)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Žarulja
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (nije vidljiv)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. LIJEVI ZASLON

2. SVJETLO
Za uključivanje/isključivanje svjetla.

3. NATRAG
Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

4. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE
Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

5. OKRETNI GUMB
Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

6. START
Za funkcije pokretanja i potvrdu postavki ili postavljanje vrijednosti.

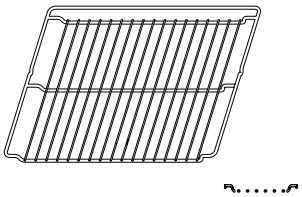
7. VRIJEME
Za postavljanje vremena kao i za postavljanje ili namještanje vremena kuhanja.

8. TEMPERATURA
Za namještanje temperature.

9. DESNI ZASLON

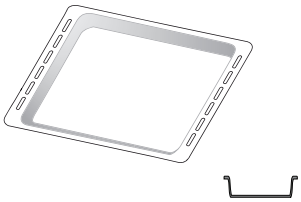
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



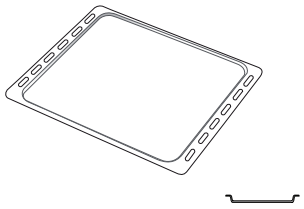
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



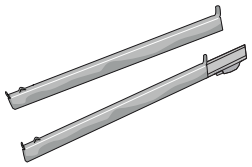
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



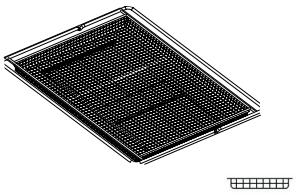
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi. Može se prati u perilici posuđa.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

* Dostupno samo na određenim modelima

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

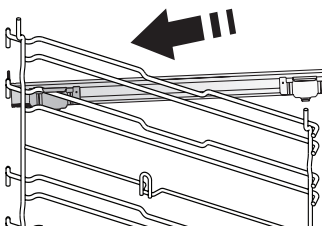
SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

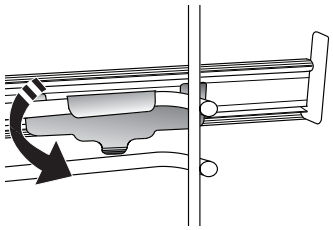
POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.



Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE

MY MENU

Ona omogućuje potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza). Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

- **KRUH/MESO/RIBA**

  Funkcije Steam Meat/Fish/Bread (Kuhanje kruha/mesa/ribe na pari) omogućava dobivanje izvrsnih karakteristika zahvaljujući prisutnosti pare u ciklusu kuhanja.Vrijeme kuhanja i količina vode (100/200 ml) glavnih jela prikazani su u pripadajućoj tablici koju možete pronaći na internetu. Ovu funkciju uvijek aktivirajte kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili pitku vodu na dno unutrašnjosti.

- **SLOŽENAC**

  Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.

- **PIZZA**

  Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pizze za manje od 10 minuta, kao u restoranu.
  Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.
  Kombinirajući ovu funkciju s dodatkom Pizza Stone WPro (kamen za pizzu WPro) i zagrijavanjem od 30 minuta pizza se može ispeći za 5 – 8 min. (Obratite se postprodajnoj službi ili na www.hotpoint.eu. za narudžbe ili informacije).

- **KOLAČI**

  Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

POSEBNE FUNKCIJE

- **BRZO ZAGRIJAV.**

  Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

- **TURBO GRILL**

  Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

- **CIKLUS ECO**

  Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe Eco ciklus funkcije svjetlo će ostati isključeno tijekom kuhanja. Za upotrebu Eco ciklus funkcije, koja optimira potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

- **AIR FRY (PRŽENJE NA ZRAKU)/CONVECT ROAST (KONV. PEČENJE)**

  Upotreba posebne plitice za prženje na zraku (isporučene s određenim modelima) omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih medaljona i puno više toga uz manje ulja, uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijaći se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate.
  Inače, ta se funkcija može upotrijebiti da bi se dobili izvrsni rezultati pečenja mesa i peradi, krumpira i povrća, a u skladu s preporukama iz tablica kuhanja. Ti se recepti mogu pripremiti uz upotrebu uobičajene plitice za pečenje.

- **DIZANJE TIJESTA**

  Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

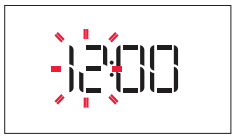
- **DIAMOND CLEAN**

  Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za postavljanje sata i pritisnite da biste potvrdili.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za postavljanje minuta i pritisnite da biste potvrdili.

Napomena: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje jednu sekundu sok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

2. POSTAVKE

Prema potrebi možete promijeniti zadanu nazivnu jakost struje (16 A).



Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite za potvrdu.

Napomena: Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16 A): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 A)

Napomena: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje pet sekundi dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

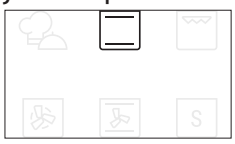
Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).
Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

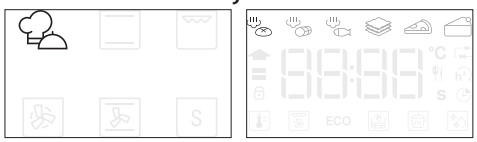
SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, samo se vrijeme prikazuje na zaslonu. Pritisnite i držite ⏻ za uključivanje pećnice. Okrenite okretni gumb da biste prikazali glavne dostupne funkcije na lijevom zaslonu. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite i idite na zbornik funkcije.



Okrenite gumb kako za odabir među dostupnim podfunkcijama s desne strane zaslona i pritisnite za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA



Kad ikona °C treperi na zaslonu, okrenite gumb za promjenu vrijednosti pa pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).

Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).



Napominjemo: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom na ili izravnim okretanjem gumba.

TRAJANJE



Kada ikona treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije. U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite za potvrdu.

POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.



Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite ili za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite za potvrdu kada završite.

3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite za uključivanje funkcije.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut ⏻ za pauziranje trenutačno uključene funkcije.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegna postavljenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na ▷.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu pećnice koju želite doseći uvijek možete promijeniti s pomoću gumba.

5. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite ▷.

6. POSEBNE FUNKCIJE

DIAMOND CLEAN

Kako biste uključili funkciju „Diamond Clean“ (Dijamantno čišćenje) dok je pećnica hladna, ulijte 200 ml vode na dno unutrašnjosti pećnice i zatim zatvorite vrata pećnice.

Pristupite posebnim funkcijama S i okrenite gumb za odabir s izbornika. Zatim pritisnite za potvrdu.

Pritisnite ▷ kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

Po završetku ciklusa pustite da se pećnica ohladi i uklonite preostalu vodu iz pećnice te započnite čišćenje spužvom navlaženom vrućom vodom (čišćenje možda neće biti uspješno ako se odgodi za više od 15 minuta).

Napomena: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti.

. TIPKA

Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i gumb držite pritisnutim◁◁ najmanje pet sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipkovnice.

Napomena: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na ⏻.

. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.
- Zbog visoke temperature ciklusa Pizza očekuje se nešto glasniji zvuk ventilatora za hlađenje.

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUTA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 – 30	4 2
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Riblji štapići		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domaći prženi krumpirići		300 – 800 g	Da	200	20 – 40	4 2
	Miješano povrće		300 – 800 g	Da	200	20 – 30	4 2
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 – 40	4 2
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 – 50	4 2
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 – 50	4 2
	Riblji filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.
Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE	Air Fry		
DODATNI PRIBOR	Plitica za prženje na zraku	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		—	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		—	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1
Keksi/Mali kolači		—	160 - 170	20 – 40	3
		Da	150 – 160	20 – 40	4
		Da	150 – 160	20 – 40	4 1
		Da	135	50 - 90	5 4 3 1
Pite		Da	170	50 - 80	5 4 3 1
Peciva za princes krafne		—	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 – 190	35 – 45*	5 3 1
Poljupci		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 – 150	4 1
		Da	90	140 – 160*	5 3 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7-12	2
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1
		Da	220 – 240	25 – 50*	5 3 1
		Da	210	40 – 60	5 4 3 1
Štruca kruha 0,5 g		—	180 – 220	50 – 70	2
Mali kruh		—	180 – 220	30 – 50	3
Kruh		Da	180 – 220	30 – 60	4 1
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	2
		Da	250	10 – 20	4 1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 – 190	45 – 70*	5 3 1

FUNKCIJE	Tradicionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	ECO EKO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Casserole (složenac)		Kruh		Funkcija Pizza		Kolači
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki		Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje		Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

Hotpoint
ARISTON

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1
		Da	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
Lasagne/Pita		—	190 – 200	40 – 80	3
Zapečena tjestenina/Cannelloni		—	190 – 200	25 - 60	3
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	5
File ribe / odresci		—	2 (srednja)	20 – 30***	4 3
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		Da	200-220	15 – 30***	3
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200-220	55 – 70**	2
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		—	2 (srednja)	35 – 50**	3
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		Da	200-220	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		Da	200-220	20 - 40**	3
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 3 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 4 2 1
Lazanje i meso		Da	200	50 – 120*	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50	4 1
Punjena pečenka	ECO	—	200	80 – 120*	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 120*	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

***Okrenite hranu na polovici pečenja.

FUNKCIJE	Tradicionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	ECO EKO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Casserole (složenac)		Kruh		Funkcija Pizza		Kolači
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki		Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje		Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1
		Da	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
Lasagne/Pita		—	190 – 200	40 – 80	3
Zapečena tjestenina/Cannelloni		—	190 – 200	25 - 60	3
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	5
File ribe / odresci		—	2 (srednja)	20 – 30***	4 3
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		Da	200-220	15 – 30***	3
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200-220	55 – 70**	2
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		—	2 (srednja)	35 – 50**	3
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		Da	200-220	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		Da	200-220	20 - 40**	3
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 3 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 4 2 1
Lazanje i meso		Da	200	50 – 120*	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50	4 1
Punjena pečenka	ECO	—	200	80 – 120*	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 120*	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

***Okrenite hranu na polovici pečenja.

FUNKCIJE	Tradicionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	ECO EKO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Casserole (složenac)		Kruh		Funkcija Pizza		Kolači
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki		Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje		Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

steam · TABLICA KUHANJA

JELO	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (MIN.)	DODATNI PRIBOR	VODA
STEAM BREAD (Pareni kruh)	Peciva	80 - 100 g	30 – 45	3	100 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 – 60	3	
	Kruh	500 g - 2 kg	50 – 100	3	
	Bageti	200 - 300 g	30 – 45	3	
	Kolačići	jedna plitica	25 – 35	3	
	Mufin	30 - 60 g	25 – 45	3	
	Biskvit	500 - 700 g	30 – 50	2	
	Pita	jedna plitica	35 – 55	2	
STEAM MEAT (kuhanje mesa na pari)	Pečenje	1 kg	60 - 110	3	200 ml
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75	3	
	Piletina	1 - 1,5 kg	55 - 80	3	
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140	3	
STEAM FISH (KUHANJE RIBE NA PARI)	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25	3	
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35	3	
	Cijela riba	300 – 600 g	20 – 30	3	
	Cijela riba	600 -1200 g	25 – 45	3	

Funkciju STEAM (Para) pokrećite samo dok je pećnica hladna. Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenja mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

DODATNI PRIBOR			
	Plitica za prženje na zraku	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

• Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

• Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

• Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).

• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

• Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

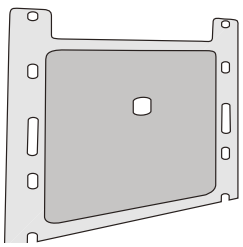
DODATNI PRIBOR

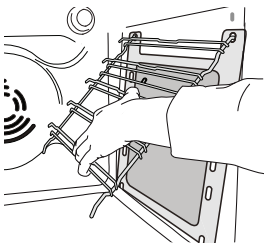
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.
Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa.
Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim pločama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.





Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se uređaj ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napomena: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

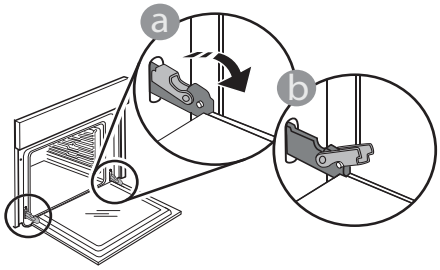
Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

ZAMJENA ŽARULJE

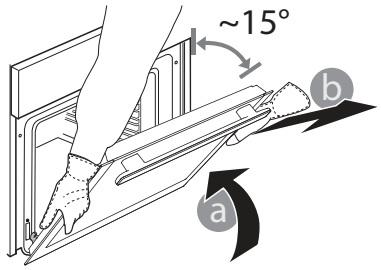
Za zamjenu žarulje obratite se službi za narudžbe i informacije.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

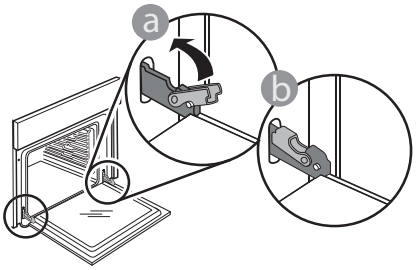


2. Zatvorite vrata koliko god to možete.
Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

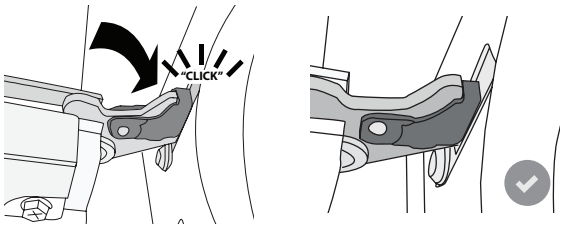


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.
Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

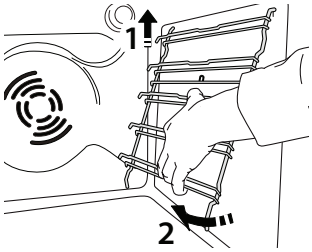


5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

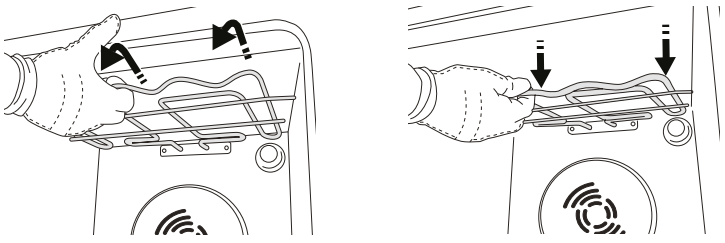
SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

1. Skinite bočne vodilice rešetke.



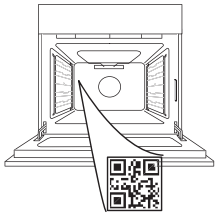
2. Izvucite grijač i malo ga spustite.



RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F”.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se pozivnom centru
Ciklus kuhanja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.	Provjerite priključak sonde za hranu.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:
- Upotreba QR koda na proizvodu
- posjetite naše web-mjesto **docs.hotpoint.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva).
  Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



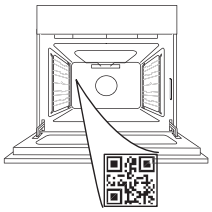
Hotpoint
ARISTON

400020004733

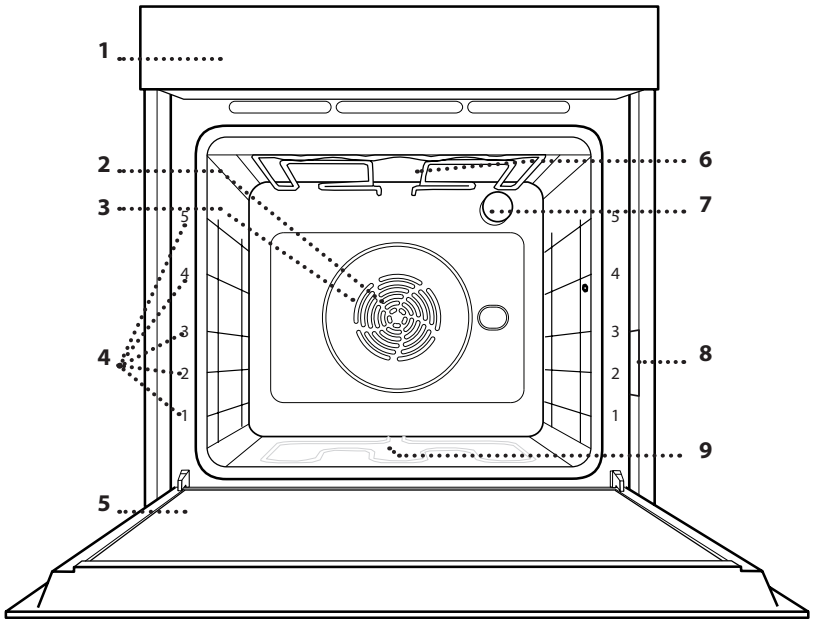
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE HOTPOINT
Da biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na veb stranivi **www.hotpoint.eu/register**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

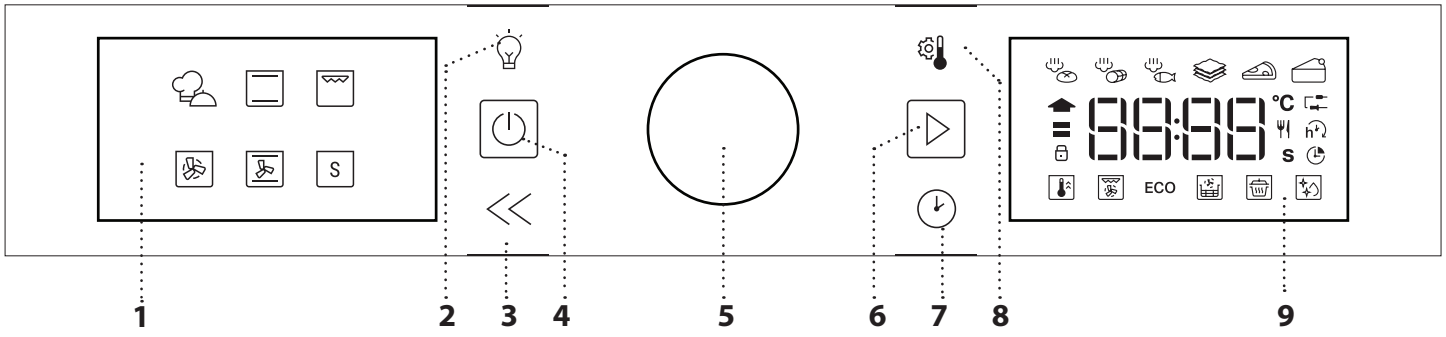


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Lampica
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejni element (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. LEVI DISPLEJ

2. OSVETLJENJE
Za uključivanje/isključivanje lampe.

3. NAZAD
Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

4. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE
Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

5. ROTACIONI PREKIDAČ
Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program pripreme hrane.

6. START
Za pokretanje funkcija i potvrđivanje podešavanja.ili postavljene vrednosti.

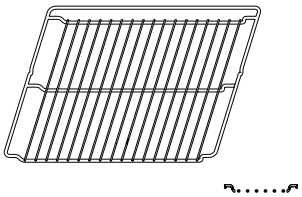
7. VREME
Za podešavanje vremena kao i za podešavanje ili prilagođavanje vremena pripreme hrane.

8. TEMPERATURA
Za podešavanje temperature.

9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

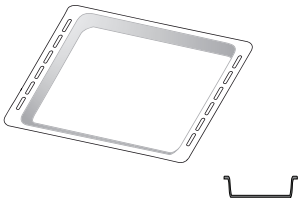
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



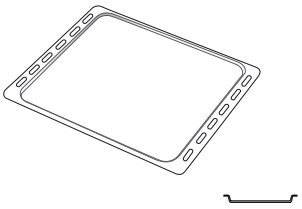
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



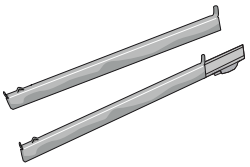
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



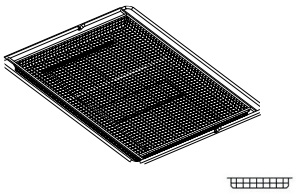
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.
* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

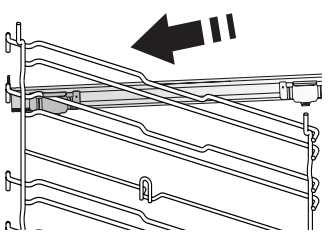
Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

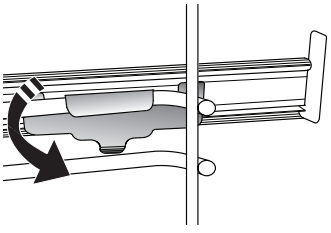
• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.



Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE

MY MENU

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lazanje, mesa, ribe, povrća, torti i kolača, slanih kolača, hleba, pice). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

- steam **HLEB/MESO/RIBA**

  Funkcija Para meso/riba/hleb omogućava postizanje odličnih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu kuvanja. Vremena kuvanja i količina vode (100 / 200 ml) glavnih jela je prikazana u odgovarajućoj tabeli za kuvanje koju možete pronaći na mreži. Uvek aktivirajte ovu funkciju kada je pećnica hladna i nakon što sipate vodu za piće na dno pećnice.

- **KASEROLA**

  Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme pasta.

- **PIZZA**

  Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu.
  Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Kombinovanjem ove funkcije s dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem od 30 minuta može se ispeći pica za 5 do 8 minuta. (Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.hotpoint.eu.)

- **PECIVO**

  Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.

CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

KONVEKCIONO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

S SPECIJALNE FUNKCIJE

- **BRZO ZAGREVANJE**

  Za brzo predzagrevanje pećnice.

- **TURBO GRILL**

  Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

- **ECO CIKLUS**

  Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

- **PRŽENJE VAZDUHOM / KONVEKCIONO PEČENJE**

  Korišćenje namenskog pleha za prženje vazduhom omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Pored toga, ova funkcija može da se koristi za dobijanje sjajnih rezultata pri pečenju za piletinu i druga mesa, krompir i povrće, u skladu sa preporukama iz tabele za kuvanje. Ove recepte možete pripremiti i pomoću standardnog pleha za pečenje.

- **NARASTANJE TESTA**

  Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

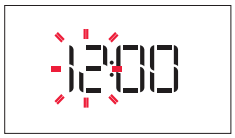
- **DIAMOND CLEAN**

  Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.

PRVA UPOTREBA

1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počeće da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite dugme da biste podesili sate i pritisnite za potvrdu.



Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom.

2. PODEŠAVANJA

Po potrebi možete da promenite podrazumevanu nazivnu struju (16 A).



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A)

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili nazivnu struju, pritisnite i zadržite najmanje pet sekundi dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

3. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno.
Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).
Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

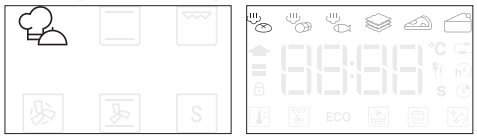
SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, samo vreme se prikazuje na displeju. Pritisnite i zadržite ⏻ da biste uključili pećnicu. Okrenite obrtno dugme da biste pregledali glavne funkcije, koje su dostupne na levom displeju. Odaberite jednu i pritisnite ☞ .



Da biste odabrali potfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite ☞ da biste potvrdili i prešli na meni sa funkcijama.



Okrenite rotaciono dugme da biste izabrali dostupnu potfunkciju na ekranu sa desne strane, a zatim pritisnite ☞ za potvrdu.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA



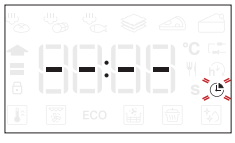
Kada ikona °C treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite ☞ za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće).

U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na ⚙ ili direktno okretanjem dugmeta.

TRAJANJE



Kada ikona ◔ treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite ☞ za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite ☞ da potvrdite i započnete funkciju. U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja programiranjem odloženog početka.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na ◔ : Okrenite dugme sa biste promenili sate i pritisnite ☞ za potvrdu.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona ↻ treperi.



Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite ▷ za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.



Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite ⚙ ili ◔ da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite ☞ za potvrdu kada završite.

3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite ▷ da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnite i zadržite ⏻ u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rerna dostigla podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ▷.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću obrtnog dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne.

5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili novo vreme kuvanja i pritisnite ▷.

6. SPECIJALNE FUNKCIJE

DIAMOND CLEAN

Da biste aktivirali funkciju „Diamond Clean“, dok je rerna hladna, prelijte dno unutrašnjosti rerne sa 200 ml vode, zatim zatvorite vrata rerne.

Pristupite posebnim funkcijama S i okrenite dugme da biste izabrali iz menija. Zatim pritisnite za potvrdu.

Pritisnite ▷ da biste odmah započeli ciklus kuvanja, ili pritisnite da biste podesili vreme završetka/ odloženi početak.

Na kraju ciklusa, ostavite rernu da se ohladi i uklonite svu preostalu vodu i počnite sa čišćenjem pomoću sunđera navlaženog vrućom vodom (čišćenje neće biti efikasno ako se odloži za više od 15 minuta).

Obratite pažnju na sledeće: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja se ne mogu podesiti.

. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite ◁◁ najmanje pet sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻.

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Riblji štapići		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	4 2
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešavina povrća		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Pohovana šnicla		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Riblji filet		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.
Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	Air Fry		
DODACI	Pleh za prženje vazduhom	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		–	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		–	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Keks/sitni kolači		–	160–170	20–40	3
		Da	150–160	20–40	4
		Da	150–160	20 -40	4 1
		Da	135	50–90	5 4 3 1
Tartovi		Da	170	50–80	5 4 3 1
Princes krofne		–	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45*	5 3 1
Puslice		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160*	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7-12	2
		Da	220–240	20–40	4 1
		Da	220–240	25–50*	5 3 1
		Da	210	40–60	5 4 3 1
Vekna hleba 0,5 kg		–	180–220	50–70	2
Manji hleb		–	180–220	30–50	3
Hleb		Da	180–220	30–60	4 1
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	2
		Da	250	10–20	4 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–60	2
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70*	5 3 1

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grilovanje	Turbo Grill	Forced Air	Konvekciono pečenje	ECO ECO	Air Fry

AUTOMATSKE FUNKCIJE	Kaserola	Hleb	Funkcija pice	Pecivo

DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Hotpoint
ARISTON

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1
Lazanje/pite		–	190–200	40–80	3
Pečena testenina/Kaneloni		–	190–200	25–60	3
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	2
Tost		–	3 (visoka)	3–6	5
Fileti / odresci		–	2 (srednji)	20–30***	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		Da	200-220	15–30***	3
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200-220	55 – 70**	2
Slabo pečen rozbif 1 kg		–	2 (srednji)	35 – 50**	3
Jagnjeći but / kolenice		–	2 (srednji)	60 – 90**	3
Pečeni krompir		Da	200-220	35–55**	3
Povrće gratinirano		Da	200-220	20 - 40**	3
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40–120*	5 3 1
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1))		Da	190	40–120*	5 4 2 1
Lazanja i meso		Da	200	50–120*	4 1
Meso i krompir		Da	200	45–120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30–50	4 1
Punjeno meso	ECO	–	200	80–120*	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)	ECO	–	200	50–120*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grilovanje	Turbo Grill	Forced Air	Konvekciono pečenje	ECO ECO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Kaserola		Hleb		Funkcija pice		Pecivo
DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki		Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje		Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1
Lazanje/pite		–	190–200	40–80	3
Pečena testenina/Kaneloni		–	190–200	25–60	3
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	2
Tost		–	3 (visoka)	3–6	5
Fileti / odresci		–	2 (srednji)	20–30***	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		Da	200-220	15–30***	3
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200-220	55 – 70**	2
Slabo pečen rozbif 1 kg		–	2 (srednji)	35 – 50**	3
Jagnjeći but / kolenice		–	2 (srednji)	60 – 90**	3
Pečeni krompir		Da	200-220	35–55**	3
Povrće gratinirano		Da	200-220	20 - 40**	3
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40–120*	5 3 1
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1))		Da	190	40–120*	5 4 2 1
Lazanja i meso		Da	200	50–120*	4 1
Meso i krompir		Da	200	45–120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30–50	4 1
Punjeno meso	ECO	–	200	80–120*	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)	ECO	–	200	50–120*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Grilovanje	 Turbo Grill	 Forced Air	 Konvekciono pečenje	ECO ECO	 Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	 Kaserola	 Hleb	 Funkcija pice	 Pecivo			
DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	 Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

Hotpoint

ARISTON

steam · TABELA PRIPREME HRANE

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (MIN.)	DODACI	VODA
STEAM BREAD	Mali hleb	80–100 g	30–45	3	100 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300–500 g	40–60	3	
	Hleb	500 g–2 kg	50–100	3	
	Bageti	200 – 300 g	30–45	3	
	Kolačići	jedan pleh	25–35	3	
	Mafin	30–60 g	25–45	3	
	Patišpanj	500–700 g	30–50	2	
	Tart	jedan pleh	35–55	2	
STEAM MEAT	Pečenje	1 kg	60–110	3	200 ml
	Rebarca	500 g–1,5 kg	50–75	3	
	Chicken (Piletina)	1–1,5 kg	55–80	3	
	Piletina/ćuretina	3 kg	100–140	3	
STEAM FISH (RIBA NA PARI)	File minjon	0,5–2 cm	15–25	3	
	File minjon	2–4 cm	20–35	3	
	Whole Fish (Cela riba)	300–600 g	20–30	3	
	Whole Fish (Cela riba)	600–1200 g	25–45	3	

Funkciju STEAM pokrenite samo kada je rerna hladna. Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

DODACI			
	Pleh za prženje vazduhom	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

• Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

• Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

• Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju „Diamond Clean“. (Samo kod nekih modela).

• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

• Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

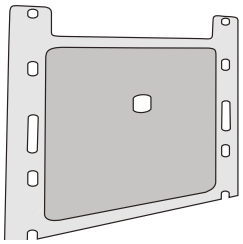
DODACI

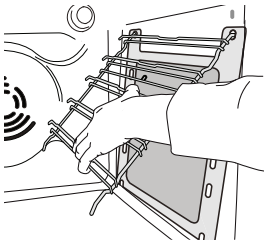
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.
Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa.
Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

Ova rerna je opremljena specijalnim katalitičkim pločama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbuje masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vođicama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.





Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200 °C oko sat vremena pomoću funkcije „Konvekciono Pečenje“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite uređaj da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje pećnice može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja.

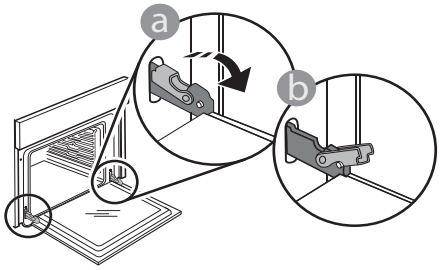
Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

ZAMENA LAMPICE

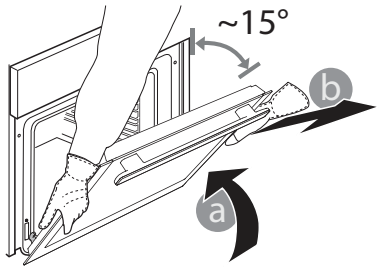
Za zamenu lampe obratite se postprodajnom servisu.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

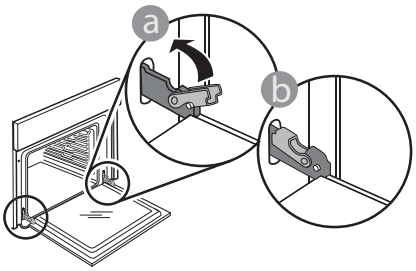


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće.
Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

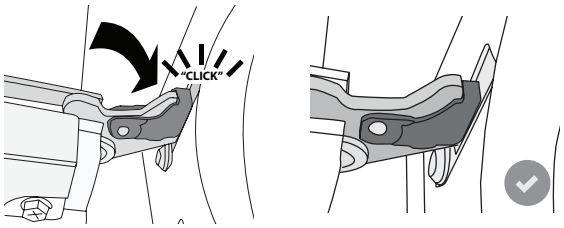


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

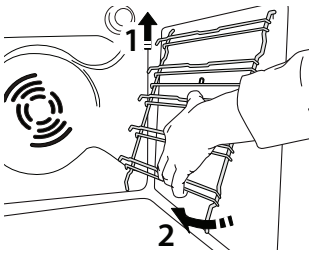


5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

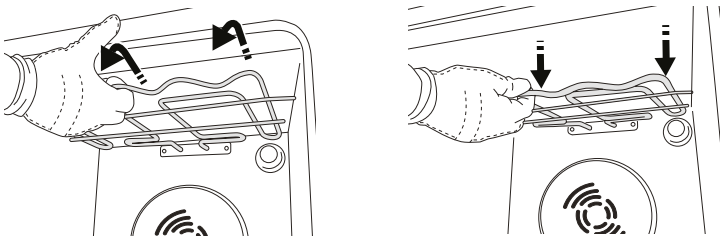
SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

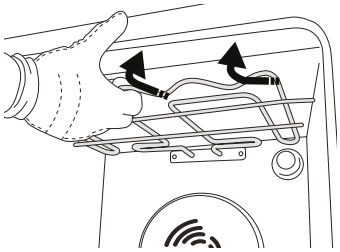
1. Uklonite bočne vođice.



2. Grejač malo izvucite i spustite.



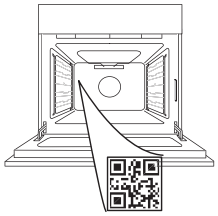
3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Obratite se centru za podršku
Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.	Proverite priključak sonde za hranu.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:
- Pomoću QR koda na proizvodu
- na našem veb sajtu **docs.hotpoint.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici).
  Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

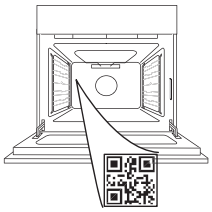


Hotpoint
ARISTON

400020004733

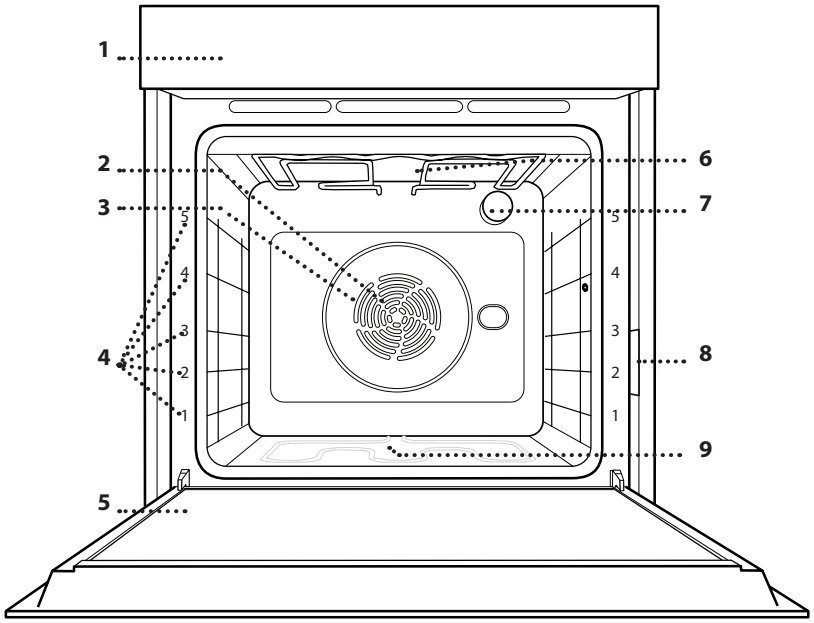
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK HOTPOINT
Izdelek registrirajte na spletni strani **www.hotpoint.eu/register**, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU



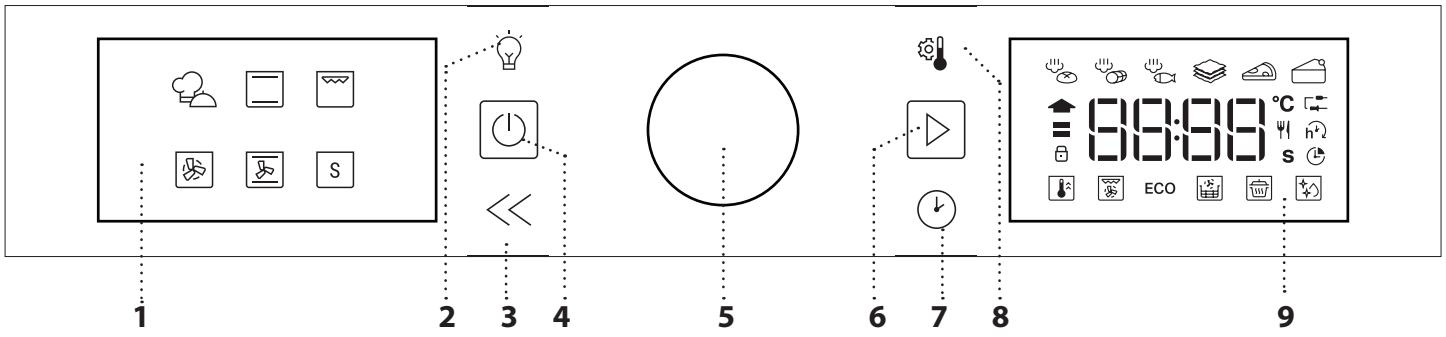
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

NADZORNA PLOŠČA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. LUČ
Za vklop in izklop žarnice.

3. NAZAJ
Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

4. VKLOP/IZKLOP
Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

5. VRTLJIVI GUMB
Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitev vseh parametrov priprave hrane. S pritiskom na gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. START
Za zagon funkcij in potrditev nastavite ali nastavljene vrednosti.

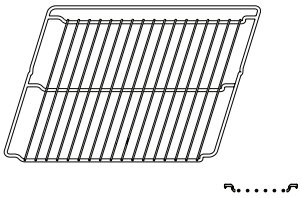
7. ČAS
Tipka za nastavitev časa in nastavitev/spremembo časa priprave.

8. TEMPERATURA
Za nastavitev temperature.

9. DESNI PRIKAZOVALNIK

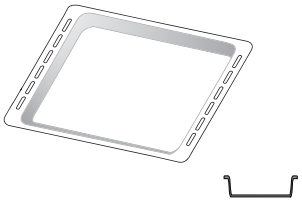
PRIBOR

REŠETKA



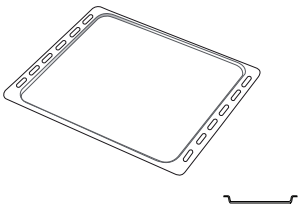
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



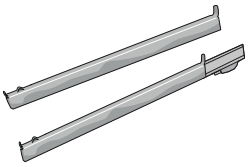
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

ORIGINALNI PEKAČ



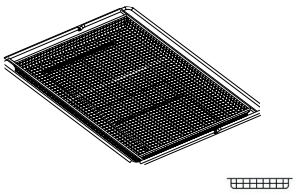
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.
* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

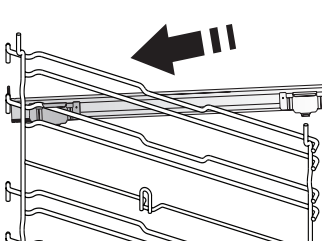
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

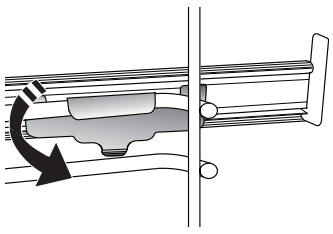
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

MY MENU

Slednje omogočajo povsem samodejno pripravo vseh vrst živil (lazanja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

- steam **KRUH/MESO/RIBE**

  Funkcija Para Meso/Ribe/Kruh zagotavlja odlične rezultate zaradi prisotnosti pare v ciklu kuhanja. Čas priprave in količina vode (100/200 ml) za glavne jedi sta prikazana v ustrezni preglednici kuhanja, ki jo najdete na spletu. Funkcijo vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili pitno vodo.

- **NARASTEK**

  Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.

- **PIZZA**

  S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljavo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.
  Če to funkcijo uporabite skupaj z dodatkom Pizza Stone WPro in 30-minutnim predgretjem, lahko pico spečete v 5-8 minutah (za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo ali pa obiščite www.hotpoint.eu.)

- **PECIVO**

  Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.

CONVENTIONAL

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.

S POSEBNE FUNKCIJE

- **HITRO PREDGRETJE**

  Za hitro predgretje pečice.

- **TURBO GRILL**

  Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **FUNKCIJA ECO**

  Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

- **ZRAČNO CVRTJE/VENT. PEKA**

  Z uporabo namenskega pladnja za cvrtje (priložen nekaterim modelom) lahko ocvrt krompirček, piščančje medaljone in druge jedi pripravite z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem.
  To funkcijo lahko uporabite tudi za doseganje odličnih rezultatov pri peki mesa in perutnine, krompirja in zelenjave v skladu s priporočili v preglednici za kuhanje. Te recepte lahko pripravite v standardnem pekaču.

- **VZHAJANJE**

  Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

- **DIAMOND CLEAN**

  Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu

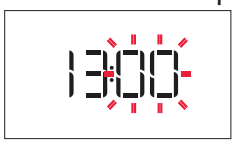
PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za uro začneta utripati: Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite za potrditev.



Števki za minute začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeti nazivni tok (16 A).



Z obračanjem izbirnega gumba izberite nazivni tok, nato pa pritisnite za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

Opomba: za poznejšo spremembo časa pritisnite in držite vsaj pet sekund , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

3. OGREVANJE PEČICE

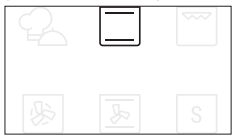
Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.
Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).
Za pravilno nastavitev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

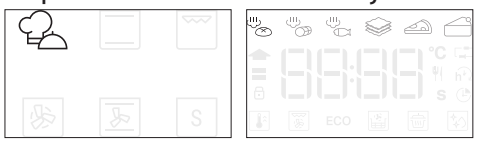
VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na prikazovalniku naveden le čas. Držite ⏻, da vklopite pečico. Zavrtite vrtljivi gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem prikazovalniku. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtite vrtljivi gumb, da izberete eno od razpoložljivih podfunkcij na desnem prikazovalniku, in pritisnite , da izbiro potrdite.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA



Ko na zaslonu utripa ikona °C, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).

Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).



Ne pozabite: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete ali preprosto obrnete gumb.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite želeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite za potrditev in začetek funkcije. V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona pa bo utripala.



Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite za potrditev in vklop funkcije.

Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.



Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite ali . Ko izberete želene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

3. VKLOP FUNKCIJE

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite ⏻ za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želeno temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitev, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite ▷.

6. POSEBNE FUNKCIJE

DIAMOND CLEAN

Za vklop funkcije „Diamond Clean“ na dno notranjosti hladnega aparata zlijte 200 ml vode in zaprite vrata.

Dostopajte do posebnih funkcij S in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite za potrditev.

Pritisnite ▷, če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

Ko je čiščenje končano, počakajte, da se pečica ohladi, nato pa iz nje odstranite preostalo vodo in jo očistite z gobico, prepojeno z vročo vodo (čiščenje bo morda manj učinkovito, če boste čakali več kot 15 minut).

Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite ◁◁vsaj pet sekund.



Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.

Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete ⏻.

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15–20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domači ocvrti krompir		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Panirani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.
Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	Cvrtje z zrakom		
PRIBOR	Pekač za zračno cvrtje	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		-	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Piškoti / kolački		-	160–170	20–40	3
		Da	150 - 160	20–40	4
		Da	150 - 160	20–40	4 1
		Da	135	50 - 90	5 4 3 1
Tarts		Da	170	50–80	5 4 3 1
Princeske		-	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45*	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160*	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7-12	2
		Da	220–240	20–40	4 1
		Da	220–240	25–50*	5 3 1
		Da	210	40–60	5 4 3 1
Štruca kruha 0,5 kg		-	180–220	50–70	2
Majhen kruh		-	180–220	30–50	3
Kruh		Da	180–220	30–60	4 1
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	2
		Da	250	10–20	4 1
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–60	2
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70*	5 3 1

FUNKCIJE	Klasično	Žar	Turbo grill	Termoventilac.	Konvekci. peka	ECO EKO	Cvrtje z zrakom

SAMODEJNE FUNKCIJE	Narastek	Kruh	Funkcija pice	Peciva

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

Hotpoint
ARISTON

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1
Lazanje/pite		-	190–200	40 - 80	3
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25 - 60	3
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		Da	200-220	15–30***	3
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		Da	200-220	55–70**	2
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	3
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90**	3
Pečen krompir		Da	200-220	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		Da	200-220	20 - 40**	3
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120*	5 3 1
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ roasted vegetables (pečena zelenjava) (4. višina)/ lasagna (lazanja) (2. višina)/cuts of meat (kosi mesa) (1. višina)		Da	190	40–120*	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–120*	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	4 1
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120*	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–120*	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

FUNKCIJE	Klasično	Žar	Turbo grill	Termoventilac.	Konvekci. peka	ECO EKO	Cvrtje z zrakom

SAMODEJNE FUNKCIJE	Narastek	Kruh	Funkcija pice	Peciva

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1
Lazanje/pite		-	190–200	40 - 80	3
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25 - 60	3
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		Da	200-220	15–30***	3
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		Da	200-220	55–70**	2
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	3
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90**	3
Pečen krompir		Da	200-220	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		Da	200-220	20 - 40**	3
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120*	5 3 1
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ roasted vegetables (pečena zelenjava) (4. višina)/ lasagna (lazanja) (2. višina)/cuts of meat (kosi mesa) (1. viši na)		Da	190	40–120*	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–120*	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	4 1
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120*	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–120*	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

FUNKCIJE	Klasično	Žar	Turbo grill	Termoventilac.	Konvekci. peka	ECO EKO	Cvrtje z zrakom

SAMODEJNE FUNKCIJE	Narastek	Kruh	Funkcija pice	Peciva

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

steam · PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (MIN.)	PRIBOR	VODA
PARA KRUH	Majhni kruhi	80–100 g	30–45	3	100 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40–60	3	
	Kruh	500 g–2 kg	50–100	3	
	Bagete	200–300 g	30–45	3	
	Piškoti	en pekač	25–35	3	
	Mafini	30–60 g	25–45	3	
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50	2	
	Pite	en pekač	35–55	2	
PARA MESO	Pečenke	1 kg	60–110	3	200 ml
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75	3	
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80	3	
	Piščanec/puran	3 kg	100–140	3	
STEAM FISH (PARA RIBE)	Zrezek	0,5–2 cm	15–25	3	
	Zrezek	2–4 cm	20–35	3	
	Cela riba	300–600 g	20–30	3	
	Cela riba	600–1200 g	25–45	3	

Funkcijo PARA vklopite zgolj, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

PRIBOR			
	Pekač za zračno cvrtje	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

• Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

• Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

• Vklopite funkcijo „Diamond Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin. (Samo pri nekaterih modelih).

• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

• Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

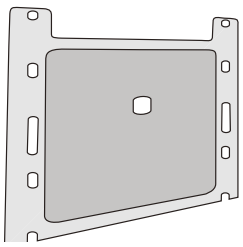
PRIBOR

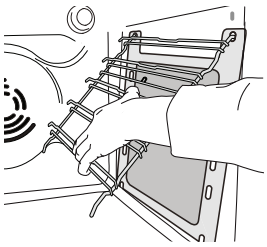
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.
Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.
Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi ploščami, ki lajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavlja na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.





Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato pustite, da se naprava ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti.

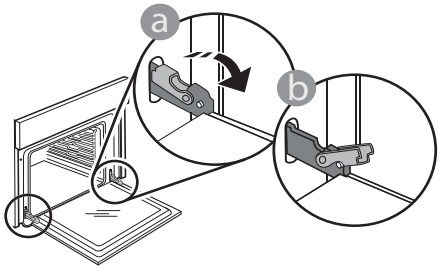
Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

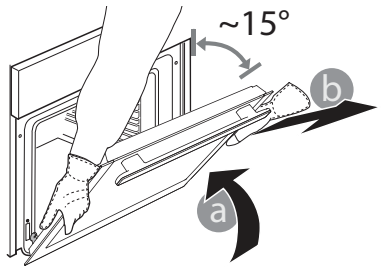
Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

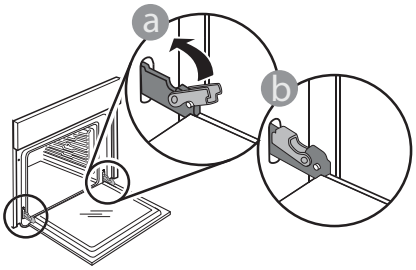


2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.
Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

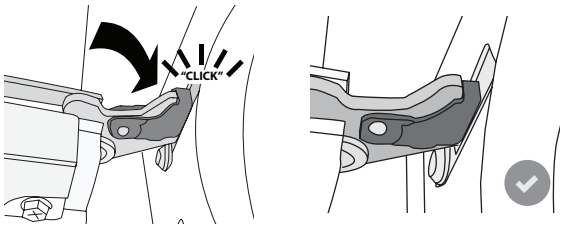


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.
Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

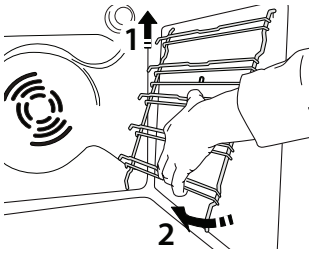


5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

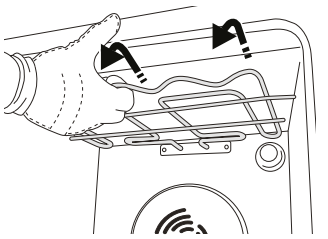
SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

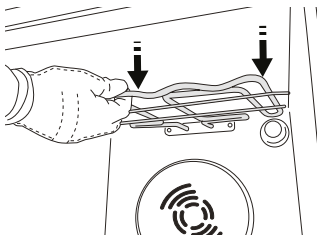
(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

1. Odstranite stranska vodila za pekače.

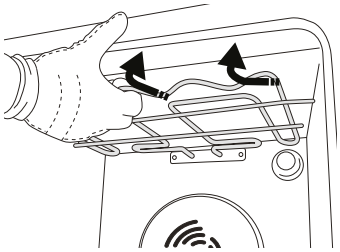


2. Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.





3. Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.

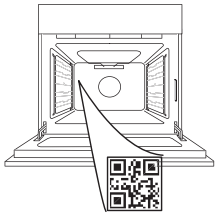


ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Obrnite se na klicni center
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporabite kodo QR na izdelku.
- z obiskom naše spletne strani **docs.hotpoint.eu**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



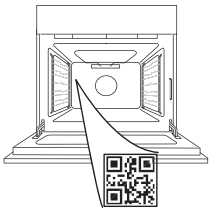
Hotpoint

ARISTON

400020004733

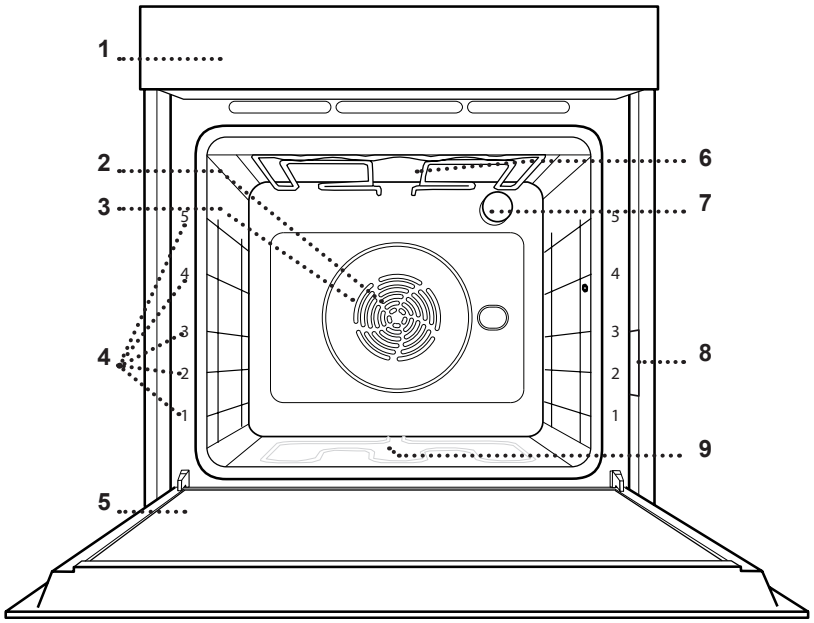
תודה שקנית מוצר של HOTPOINT
כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר
בכתובת ום **www.hotpoint.eu/register**

לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.



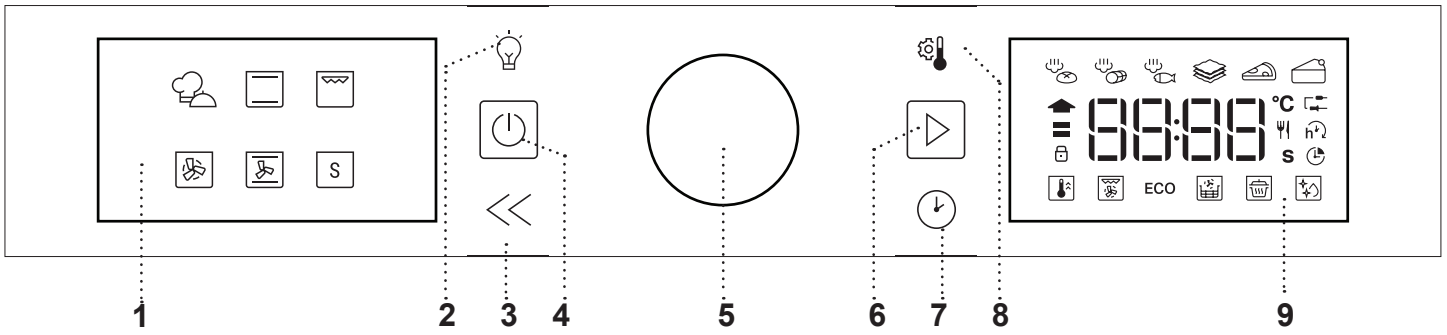
אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר למידע נוסף

תיאור המוצר



1. לוח בקרה
2. מאוורר
3. גוף חימום עגול (בלתי נראה)
4. מסילות מדפים (הגובה מצוין בחזית התנור)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. נורה
8. לוחית זיהוי (אין להסיר)
9. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)

לוח בקרה



1. תצוגה שמאלית

2. תאורה
להפעלה/כיבוי של המנורה.

3. חזרה
לחזרה למסך החודם. מאפשר שינוי הגדרות בזמן הבישול.

4. הפעלה/כיבוי
להפעלה ולכיבוי של התנור ולעצירת פונקציה פעילה בכל עת.

5. כפתור מסתובב
סובב אותו לניווט בפונקציות וכוונן את כל פרמטרי הבישול. לחץ כדי לבחור, להגדיר, לגשת או לאשר פונקציות או פרמטרים ובסופו של דבר להתחיל את תוכנית הבישול.

6. START (התחלה)
להפעלת פונקציות ואישור הגדרות.או הגדר ערך.

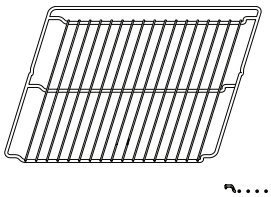
7. TIME (זמן)
להגדרת השעה וגם להגדרה ולכוונון זמן הבישול.

8. TEMPERATURE
להגדרת הטמפרטורה.

9. תצוגה ימנית

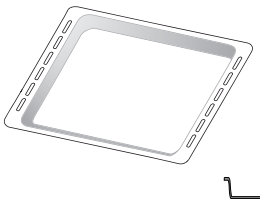
אביזרים

מדף רשת



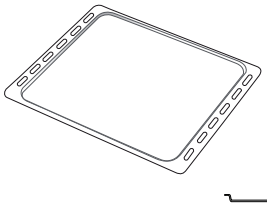
משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.

מגש טפטופים



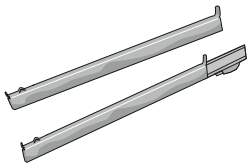
משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.

מגש אפייה



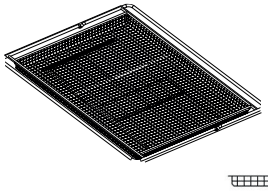
משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.

מסילות נעות *



מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.

***מגש אייר פריי (AIR FRY)**



לשימוש בעת בישול מזון עם פונקציית אייר פריי, עם מגש אפייה ממוקם במפלס נמוך יותר כדי לאסוף פירורים אפשריים ולטפטוף. ניתן לנקות אותו במדיח כלים.

מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם.
אביזרים אחרים ניתן לרכוש בנפרד; להזמנות ומידע פנה לשירות לאחר המכירה.
* זמין רק בדגמים מסוימים

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה.

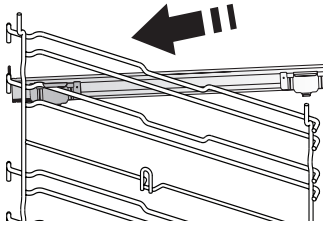
אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת.

הסרת מסילות המדפים והחזרתן

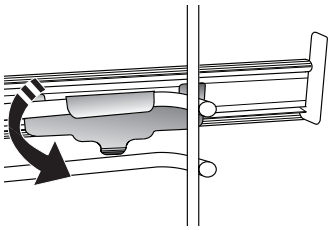
•כדי להסיר את מסילות המדפים, הרם אותן ומשוך החוצה את החלקים התחתונים מהתושבות: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.

•כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזירן לחלק העליון של התושבת. יש להחזיקן כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת.

התקנת המסילות הנעות (אם קיימות)



יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות.
יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו.



כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.

הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.

פונקציות

MY MENU (התפריט שלי)

אלה מאפשרים בישול אוטומטי מלא עבור כל סוגי המזון (לזניה, בשר, דגים, ירקות, עוגות ומאפים, עוגות מלח, לחם, פיצה). כדי להפיק את המרב מפונקציה זו, יש לעקוב אחר ההנחיות בטבלת הבישול המתאימה.

- **BREAD/MEAT/FISH steam (לחם/בשר/דגים)**
פונקציית Bread/Fish/Meat Steam מאפשרת להשיג ביצועים מעולים הודות לנוכחות של אדים במחזור הבישול. זמני הבישול וכמות המים (200 / 100 מ"ל) של המנות העיקריות מוצגים בטבלת הבישול היחסית שאתה יכול למצוא באינטרנט. הפעל תמיד את הפונקציה כאשר תנור קר, ולאחר מזיגת מי שתייה לתחתית התנור.

- **CASSEROLE (קדרה)**
פונקציה זו מציעה את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור מנות פסטה.

- **PIZZA (פיצה)**
פונקציה זו מאפשרת לכם לבשל פיצה ביתית נהדרת, בפחות מ-10 דקות כמו במסעדה.
מחזור הבישול הייעודי פועל ברמת טמפרטורה מעל 300 מעלות צלזיוס, ומספק פיצה רכה מבפנים, פריכה בקצוות ועם השחמה אחידה לחלוטין.
שילוב של פונקציה זו עם אביזר אבן פיצה WPro וחימום מוקדם של 30 דקות יכול לאפות פיצה תוך 5-8 דקות. (להזמנות ומידע פנו לשירות לאחר המכירה או www.bauknecht.eu.)

- **מאפה**
פונקציה זו מציעה באופן את הטמפרטורה ואת שיות הבישול הטובות ביותר עבור כל סוגי העוגות.

CONVENTIONAL (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

GRILL (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל מי שתייה.

FORCED AIR (אוויר מאולץ)

לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

CONVECTION BAKE (אפייה בזרימת חום)

לבישול בשר, אפיית עוגות ממולאות על מדף אחד בלבד.

פונקציות מיוחדות

- **FAST PREHEAT (חימום מראש מהיר)**
לחימום מראש מהיר של התנור.
- **TURBO GRILL (גריל טורבו)**
לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.
- **ECO CYCLE (מחזור חיסכון)**
לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. כאשר מחזור חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.
- **AIR FRY / CONVECT ROAST (צלייה בזרימת חום/אייר פריי)**
שימוש במגש אייר פריי ייעודי (מסופק בחלק מהדגמים) מאפשר לבשל צ'יפס, נאגטס עוף ועוד תוך שימוש בפחות שמן, וכתוצאה מכך פריך נעים. גופי חימום מסתובבים במחזוריות כדי לחמם כראוי את החלל, בעוד המאוורר מזרים אוויר חם. מקם את האוכל על מגש האייר פריי בשכבה אחת ופעל לפי הוראות טבלת הבישול של אייר פריי לביצועים הטובים ביותר.
לחלופין, ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לקבל תוצאות צלייה מעולות על בשר ועוף, תפוחי אדמה וירקות, בהתאם להמלצת טבלת הבישול. ניתן להכין מתכונים אלו באמצעות מגש אפייה סטנדרטי.
- **RISING (תפיחה)**
לביצוע התפחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.
- **DIAMOND CLEAN (ניקוי יהלום)**
פעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. יש לשפוך 200 מ"ל של מי שתייה בתחתית התנור ולהפעיל את הפונקציה כשהתנור קר.

שימוש ראשון

1. הגדרת השעה

בהפעלה הראשונה של התנור, יהיה עליך לכוונן את השעה.



שתי ספרות השעה יתחילו להבהב: סובב את הכפתור כדי להגדיר את השעה ולחץ על לאישור.



שתי הספרות של הדקות יהבהבו. סובב את הכפתור כדי להגדיר את הדקות ולחץ על לאישור.

הערות: כדי לשנות את השעה במועד מאוחר יותר, לחץ והחזק את למשך לפחות שנייה אחת בזמן שהתנור כבוי וחזור על השלבים שלעיל.

ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל.

2. הגדרות

במידת הצורך, ניתן לשנות את ברירת המחדל של זרם הנקוב (16 A).



סובב את כפתור הבחירה כדי לבחור את יחידת המידה, ואז לחץ כדי לאשר.

הערות: התנור מתוכנת לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר)

הערות: כדי לשנות את הזרם הנקוב בשלב מאוחר יותר, לחץ והחזק את למשך לפחות שנייה אחת בזמן שהתנור כבוי וחזור על השלבים שלעיל.

3. חימום התנור

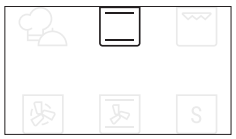
תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זה רגיל לחלוטין.
לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו. יש לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה אחת, רצוי האמצעות פונקציה בעלת סחרור אוויר (למשל 'אוויר מאולץ' או 'אפייה רגילה').
פעל לפי ההוראות כדי להגדיר את הפונקציה נכון.

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

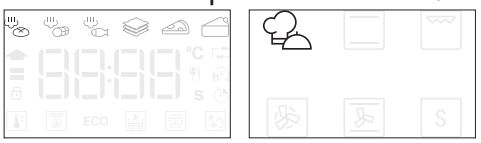
שימוש יומיומי

1. בחירת פונקציה

כאשר התנור כבוי, רק השעה תופיע בתצוגה. לחץ והחזק את ⏻ כדי להפעיל את התנור. סובב את הכפתור המסתובב כדי להציג את הפונקציות בעיקריות הזמינות בתצוגה השמאלית. בחר אחת ולחץ על ☜ .



כדי לבחור פונקציית משנה (כאשר זמינה), בחר את הפונקציה הראשית ולאחר מכן לחץ על ☜ כדי לאשר ולעבור לתפריט הפונקציה.



סובב את הכפתור כדי לבחור מתוך פונקציות המשנה הזמינות בתצוגה הימנית, ולאחר מכן לחץ על ☜ לאישור.

2. הגדרת הפונקציה

לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות.

טמפרטורה/רמת גריל



כאשר הסמל °C מהבהב בתצוגה, סובב את הכפתור כדי לשנות את הערך, ולאחר מכן לחץ על ☜ כדי לאשר ולהמשיך בשינוי ההגדרות הבאות (אם אפשר).

ניתן גם להגדיר את רמת הגריל (3 = גבוה, 2 = בינוני, 1 = חלש) באותו הזמן.



שים לב: לאחר התחלת הפונקציה, ניתן לשנות את הטמפרטורה או אצת רמת הגריל על-ידי לחיצה על 🌡 או ישירות על-ידי סיבוב הכפתור.

DURATION



כאשר הסמל 🕒 מהבהב בתצוגה, יש להשתמש בכפתור הכוונון כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, ולאחר מכן ללחוץ על ☜ כדי לאשר.

אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני: יש ללחוץ על ☜ כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה. במקרה זה, לא ניתן להגדיר את שעת סיום הבישול על-ידי תכנות השהיית התחלה.

הערות: ניתן לכוונן את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על 🕒 : סובב את הכפתור כדי לשנות את השעה ולחץ על ☜ כדי לאשר.

הגדרת שעת סיום הבישול/ התחלה מושהית

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. כאשר ניתן לשנות את שעת הסיום, בתצוגה יופיע מתי הפונקציה מתוכננת לסיים בזמן שהסמל 🕒 מהבהב.



במקרה הצורך, יש לסובב את הכפתור כדי להגדיר את השעה שבה אתה רוצה שהבישול יסתיים, ולאחר מכן ללחוץ על ▷ כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה.

יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיים את הבישול במועד שהגדרת.



שים לב: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול.

במהלך זמן ההמתנה, ניתן להשתמש בכפתור כדי לשנות את שעת הסיום המתוכנתת.

יש ללחוץ על 🌡 או על 🕒 כדי לשנות את הגדרות הטמפרטורה וזמן הבישול. יש ללחוץ על ☜ כדי לאשר לאחר הסיום.

3. הפעלת הפונקציה

לאחר החלת ההגדרות הרצויות, יש ללחוץ על ▷ כדי להפעיל את הפונקציה.

ניתן ללחוץ ולהחזיק את ⏻ בכל עת כדי להשהות אתה פונקציה הפעילה.

4. PREHEATING

חלק מהפונקציות מצריכות חימום מראש של התנור: לאחר הפעלת הפונקציה, תצוגה תראה ששלב החימום מראש הופעל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה..



בנקודה זו, יש לפתוח את הדלת, להניח את המזון בתנור, לסגור את הדלת ולהתחיל את הבישול על-ידי לחיצה על ▷ .

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול.

פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהייתה.

זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש.

תמיד ניתן לשנות את הטמפרטורה שאליה אתה רוצה שהתנור יגיע באמצעות הכפתור.

5. סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



כדי להאריך את משך הבישול מבלי לשנות את ההגדרות, סובב את הכפתור למשך בישול חדש ולחץ על ⏵ .

6. פונקציות מיוחדות

DIAMOND CLEAN (ניקוי יהלום)

להפעלת הפונקציה 'Diamond Clean' בתנור קר, פזר 200 מ"ל מים בתחתית התנור, ולאחר מכן סגור את דלת התנור.

באזור הפונקציות המיוחדות S , סובב את הכפתור כדי לבחור את מהתפריט ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

לחץ על ⏵ כדי להתחיל מיד את מחזור הניקוי, או לחץ על כדי להגדיר את שעת הסיום/התחלה מושהית.

בסיום המחזור, אפשר לתנור להתקרר והסר מים שנותרו בתנור והתחל בניקוי באמצעות ספוג הטבול במים חמים (המתנה של מעל 15 דקות תפגע באיכות הניקוי).

הערות: לא ניתן לקבוע את הטמפרטורה ואת המשך של מחזור הניקוי.

.KEYLOCK (נעילת מקשים)

כדי לנעול את לוח המקשים, לחץ והחזק את⏪ למשך לפחות חמש שניות.



יש בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.

הערות: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על ⏻ .

הערות

- אין לכסות את פנים התנור ברדיד אלומיניום.
- לעולם אין לגרור סירים או תבניות על תחתית התנור שכן הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- אל תניח משקלים כבדים על הדלת ואל תחזיק בדלת.
- בשל הטמפרטורה הגבוהה יותר של מחזור הפיצה הוא צפוי לחוות רעש מאוורר קירור מעט גבוה יותר.

טבלת הבישול של אייר פרייר

	מתכון	פונקציה	כמות מוצעת	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	DURATION (דק'.)	מדף ואביזרים
FROZEN FOOD (מזון קפוא)	טוגנים (צ'יפס) קפואים		650 – 850 ג'	כן	200	25 – 30	4 2
	נגיסי עוף קפואים		500 ג'	כן	200	15 – 20	4 2
	אצבעות דגים		500 ג'	כן	220	15 – 20	4 2
	טבעות בצל		500 ג'	כן	200	15 – 20	4 2
ירקות	זוקיני מצופים טריים		400 ג'	כן	200	15 – 20	4 2
	טוגנים ביתיים		300 – 800 ג'	כן	200	20 – 40	4 2
	תערובת ירקות		300 – 800 ג'	כן	200	20 – 30	4 2
בשר ודגים	חזות עוף		1 – 4 ס"מ	כן	200	20 – 40	4 2
	כנפי עוף		200 – 1500 ג'	כן	220	30 – 50	4 2
	קוטלט מצופה		1 – 4 ס"מ	כן	220	20 – 50	4 2
	פילה דג		1 – 4 ס"מ	כן	220	15 – 25	4 2

לבישול מזון טרי או תוצרת בית, מורחים שכבה דקה של שמן על פני המזון.
על מנת להבטיח תוצאות בישול אחידות, יש לערבב מזון באמצע זמן הבישול המומלץ.

פונקציות	Air Fry (אייר פריי)
אביזרים	מגש אייר פריי (AIR FRY) מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת

Hotpoint
ARISTON

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		—	170	30 – 50	2
		כן	160	30 – 50	2
		כן	160	30 – 50	4 1
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		—	160 – 200	30 – 85	3
		כן	160 – 200	35 – 90	4 1
עוגיות/עוגות קטנות		—	160 – 170	20 – 40	3
		כן	150 – 160	20 – 40	4
		כן	150 – 160	20 – 40	4 1
		כן	135	50 – 90	5 4 3 1
Tarts		כן	170	50 – 80	5 4 3 1
פחזניות		—	180 – 200	30 – 40	3
		כן	180 – 190	35 – 45	4 1
		כן	180 – 190	35 – 45*	5 3 1
מרנג		כן	90	110 – 150	3
		כן	90	130 – 150	4 1
		כן	90	140 – 160*	5 3 1
פיצה (דקה, עבה, פוקאצ'ה)		כן	310	7-12	2
		כן	220 – 240	20 – 40	4 1
		כן	220 – 240	25 – 50*	5 3 1
		כן	210	40 – 60	5 4 3 1
ככר לחם 0.5 ק"ג		—	180 – 220	50 – 70	2
לחם קטן		—	180 – 220	30 – 50	3
לחם		כן	180 – 220	30 – 60	4 1
פיצה קפואה		כן	250	10 – 15	2
		כן	250	10 – 20	4 1
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	180 – 190	45 – 60	2
		כן	180 – 190	45 – 60	4 1
		כן	180 – 190	45 – 70*	5 3 1

פונקציות	רגילה	גריל	גריל טורבו	אוויר מאולץ	(אפייה בהסעת חום) CONVECT BAKE	חיסכון ECO	Air Fry (אייר פריי)
פונקציות אוטומטיות	קדרה	לחם	Pizza function (פונקציית פיצה)			מאפה	
אביזרים	מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת		מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	

Hotpoint

ARISTON

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
מאפי בצק עלים		כן	190 – 200	20 – 30	3
		כן	180 – 190	20 – 40	4 1
		כן	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
לזניה/פלאן		—	190 – 200	40 – 80	3
פסטה אפויה/קנלוני		—	190 – 200	25 – 60	3
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	180 – 200	40 – 60	3
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	180 – 200	50 – 60	2
טוסט		—	3 (גבוה)	3 – 6	5
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	20 – 30***	4 3
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		כן	200-220	15 – 30***	3
עוף צלוי 1-1.3 ק"ג		כן	200-220	55 – 70**	2
רוסטביף נא 1 ק"ג		—	2 (אמצעי)	35 – 50**	3
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	60 – 90**	3
תפוחי אדמה צלויים		כן	200-220	35 – 55**	3
גרטן ירקות		כן	200-220	20 – 40**	3
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120*	5 3 1
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120*	5 4 2 1
לזניה ובשר		כן	200	50 – 120*	4 1
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	45 – 120*	4 1
דגים וירקות		כן	180	30 – 50	4 1
נתחים ממולאים לצלייה	ECO	—	200	80 – 120*	3
נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)	ECO	—	200	50 – 120*	3

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.
**מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).
*** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.

פונקציות	רגילה	גריל	גריל טורבו	אוויר מאולץ	(אפייה בהסעת חום) CONVECT BAKE	חיסכון ECO	Air Fry (אייר פריי)
פונקציות אוטומטיות	קדרה		לחם		Pizza function (פונקציית פיצה)		מאפה
אביזרים	מדף רשת		מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה		מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
מאפי בצק עלים		כן	190 – 200	20 – 30	3
		כן	180 – 190	20 – 40	4 1
		כן	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
לזניה/פלאן		—	190 – 200	40 – 80	3
פסטה אפויה/קנלוני		—	190 – 200	25 – 60	3
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	180 – 200	40 – 60	3
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	180 – 200	50 – 60	2
טוסט		—	3 (גבוה)	3 – 6	5
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	20 – 30***	4 3
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		כן	200-220	15 – 30***	3
עוף צלוי 1-1.3 ק"ג		כן	200-220	55 – 70**	2
רוסטביף נא 1 ק"ג		—	2 (אמצעי)	35 – 50**	3
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	60 – 90**	3
תפוחי אדמה צלויים		כן	200-220	35 – 55**	3
גרטן ירקות		כן	200-220	20 – 40**	3
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120*	5 3 1
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	40 – 120*	5 4 2 1
לזניה ובשר		כן	200	50 – 120*	4 1
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	45 – 120*	4 1
דגים וירקות		כן	180	30 – 50	4 1
נתחים ממולאים לצלייה	ECO	—	200	80 – 120*	3
נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)	ECO	—	200	50 – 120*	3

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.
**מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).
*** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.

פונקציות	רגילה	גריל	גריל טורבו	אוויר מאולץ	(אפייה בהסעת חום) CONVECT BAKE	חיסכון ECO	Air Fry (אייר פריי)
פונקציות אוטומטיות	קדרה		לחם	Pizza function (פונקציית פיצה)		מאפה	
אביזרים	מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה		מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	

Hotpoint
ARISTON

steam· טבלת בישול

FOOD	מתכון	כמות	TIME (זמן) (דק'.)	אביזרים	מים
STEAM BREAD	לחמים קטנים	80-100 ג'	30 – 45	3	100 מ"ל
	קציץ בשר בתבנית	300-500 ג'	40 – 60	3	
	לחם	500 גרם – 2 ק"ג	50 – 100	3	
	Baguettes (בגט)	200-300 ג'	30 – 45	3	
	עוגיות	מגש אחד	25 – 35	3	
	מאפין	30-60 ג'	25 – 45	3	
	עוגת ספוג	500-700 ג'	30 – 50	2	
	Tart (טארט)	מגש אחד	35 – 55	2	
STEAM MEAT	Roast (צלי)	1 ק"ג	60 – 110	3	200 מ"ל
	צלעות	500 גרם – 1,5 ק"ג	50 – 75	3	
	עוף	1,5 – 1 ק"ג	55 – 80	3	
	עוף/הודו	3 ק"ג	100 – 140	3	
STEAM FISH	סטייק פילה	2 – 0.5 ס"מ	15 – 25	3	
	סטייק פילה	4 – 2 ס"מ	20 – 35	3	
	דג שלם	600 – 300 ג'	20 – 30	3	
	דג שלם	1200 – 600 ג'	25 – 45	3	

הפעל את פונקציית STEAM כאשר התנור קר. פתיחת הדלת ומילוי מים במהלך הבישול כלולה להשפיע לרעה על תוצאת הבישול הסופית.

אביזרים	מגש אייר פריי (AIR FRY)	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת

תחזוקה וניקוי

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי.

אין להשתמש במנקי קיטור.

אין להשתמש בצמר פלדה, מקרצפים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/ מאכלים, שכן הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

יש להשתמש בכפפות מגן.

יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

משטחים חיצוניים

•יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופייבר לחה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.

•אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופייבר לחה.

משטחים פנימיים

•אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או ספוג.

•יש להפעיל את הפונקציה 'ניקוי יהלום' לניקוי אופטימלי של המשטחים הפנימיים. (רק בחלק מהדגמים).

•יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים.

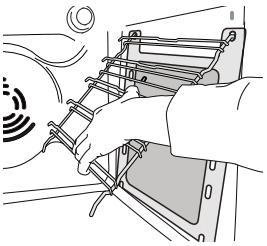
•ניתן להסיר את דלת התנור כדי להקל על הניקוי.

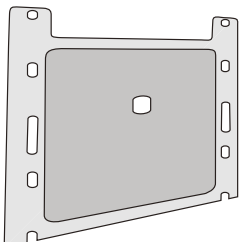
אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.
אין לנקות את גשוש ואת גשוש בשר (אם קיים) במדיח הכלים.
ניתן לנקות את מגש אייר פריי (אם קיים) במדיח כלים.

ניקוי הפאנלים הקטליטיים
(רק בדגמים מסוימים)

תנור זה מצויד בפאנלים קטליטיים מיוחדים המקלים על ניקוי תא הבישול הודות לציפוי הניקוי העצמי המיוחד שלהם, בעל נקבוביות גבוהה ומסוגל לספוג שומן ולכלוך. הפנאלים האלה מותאמים למדורי המדף: בעת מיקום מחדש ולאחר מכן התקנה מחדש של מדורי המדף, ודא שהווים בחלק העליון מחורצים לתוך החורים המתאימים בפאנלים.





כדי לנצל בצורה הטובה ביותר את תכונות הניקוי העצמי של הפאנלים הקטליטיים, אנו ממליצים לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה באמצעות פונקציית "Convection Bake". שמור על התנור ריק. לאחר מכן השאר את המכשיר להתקרר לפני הסרת שאריות מזון שנותרו באמצעות ספוג לא שוחק.

הערות: שימוש בחומרי ניקוי קורוזיביים או שוחקים, מברשות נוקשות, מברשות למחבת או תרסיסים לתנור עלולים לפגוע במשטח הקטליטי ולסכן את תכונות הניקוי העצמי שלו.

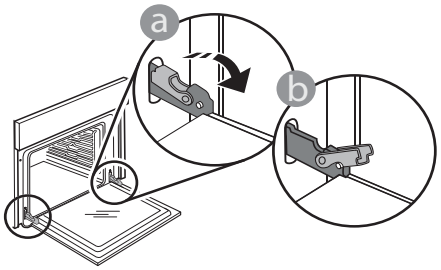
אנא צור קשר עם שירות לאחר המכירה שלנו אם אתה זקוק להחלפת הפאנלים.

החלפת הנורה

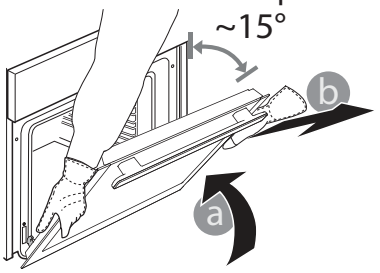
להחלפת המנורה, פנה לשירות לאחר המכירה.

הסרת הדלת וחיבורה מחדש

1. כדי להסיר את הדלת, פתח אותה עד הסוף והנמך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.

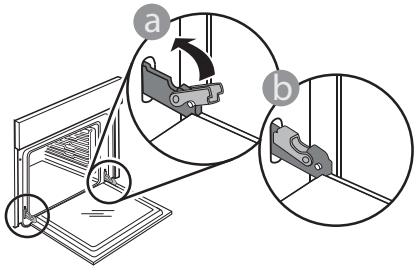


2. סגור את הדלת עד כמה שניתן.
החזק טוב את הדלת בשתי הידיים – אין להחזיק אותה מהידית.
המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

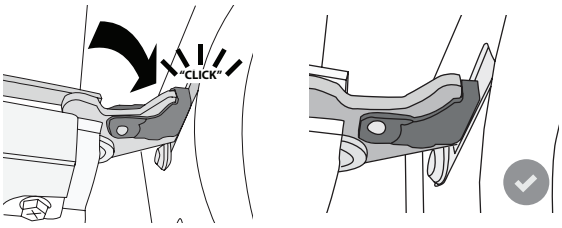


3. כדי לחבר את הדלת בחזרה יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

4. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף.
הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.



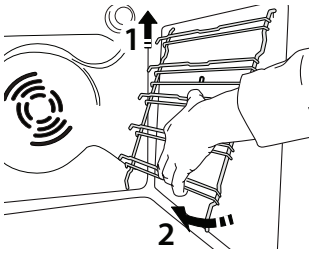
הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



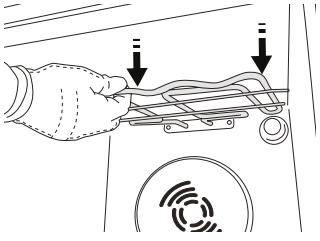
5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

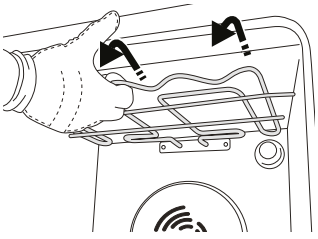
הזזת גוף החימום העליון
(רק בדגמים מסוימים)

1. יש להסיר את מסילות המדף הרוחביות.

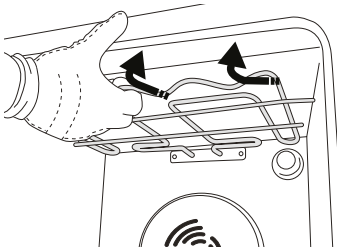


2. יש למשוך את גוף החימום מעט החוצה ולהנמיך אותו.



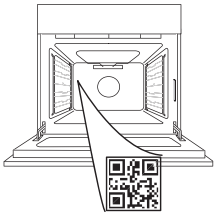


3. כדי למקום חזרה את גוף החימום, הרם אותו, משוך אותו אליך מעט, וודא שהוא מגיע למצב מנוחה על התמוכות הרוחביות .



פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה מופיעה האות F עם מספר.	יש בעיה בתוכנה.	פנה למוקד הטלפוני וציין את המספר לאחר האות "F".
בתוצוגה מופעי טקסט לא ברור שנראה שבור.	הגדרת שפה נוספת.	פנה למוקד הטלפוני
מחזור הבישול עם הגשושית הסתיים ללא סיבה או שגיאה ברורה F3E3 מודפס על המסך.	גשושית המזון אינה מחוברת כראוי.	בדוק את החיבור של הגשושית מזון.



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:
- שימוש ב-QR על המוצר שלך
- ביקור באתר שלנו **docs.hotpoint.eu**
- לחלופין, **יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה** (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות).

בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.

400020004733

Hotpoint
ARISTON