

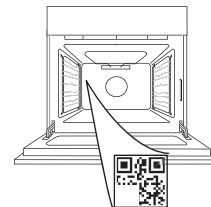


THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

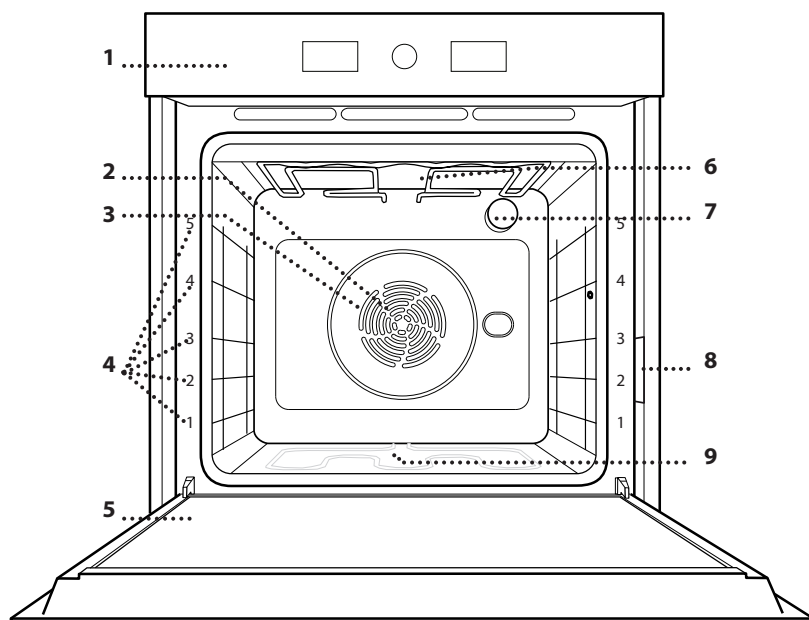


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

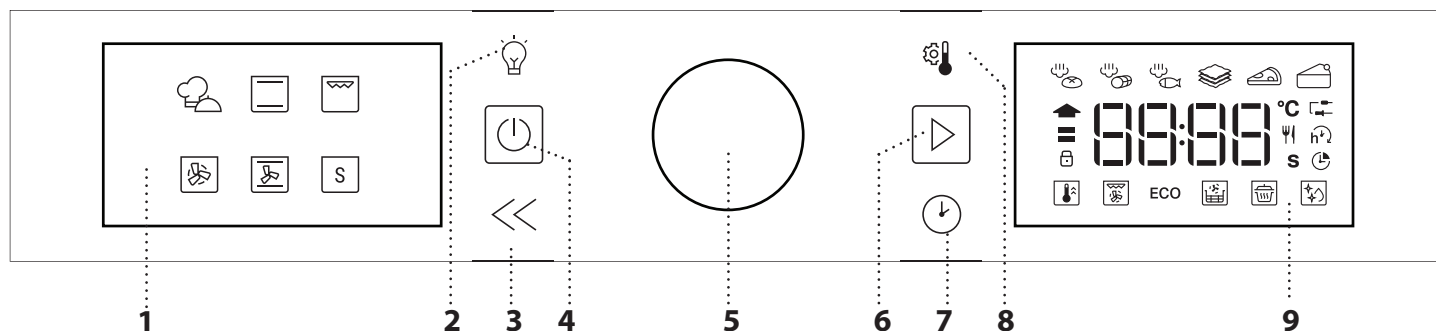


PRODUCT DESCRIPTION



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

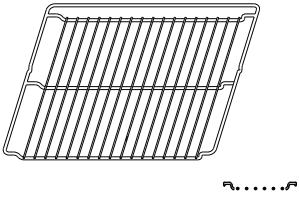
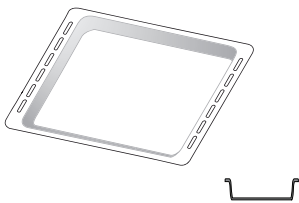
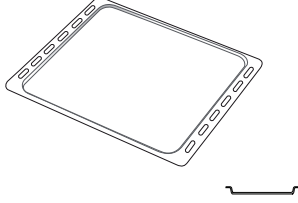
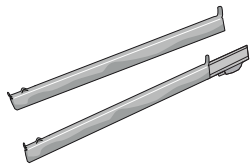
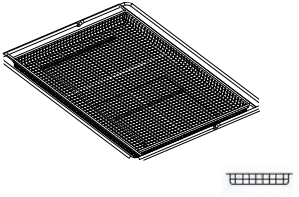
For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

Hotpoint

ARISTON

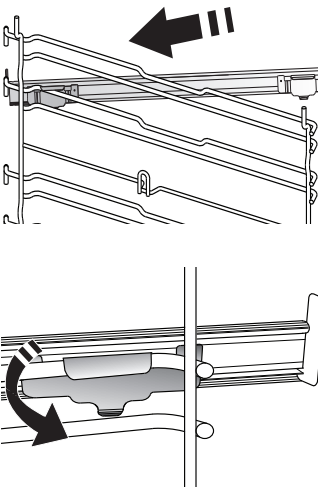
ACCESSORIES

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 papillote, 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 automatic selection of the cooking method and the best temperature range 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 cooking table.

- **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.

Note: The advised water quantity exceeds the cavity embossment capacity, but the bottom of the oven is designed to manage the advised excess water efficiently.

- **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 at the same

time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Consult the cooking table for correct level combination selection.



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 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.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

Hotpoint

ARISTON

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 .

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 you 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

Hotpoint

ARISTON

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 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		

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

* 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						ECO	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	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		100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60		
	Bread	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
	Cookies	one tray	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50		
	Tart	one tray	35 - 55		
STEAM MEAT	Roast	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80		
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140		
STEAM FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25		
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35		
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30		
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45		

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.
- Dry out the bottom profile below the door of the oven if water residues are present after a cooking cycle.

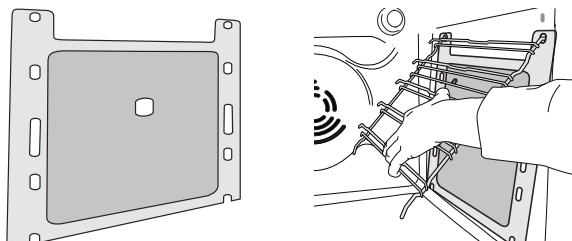
ACCESSORIES

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

- 1. Disconnect the oven from the power supply.**
- 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.**
- 3. Reconnect the oven to the power supply.**

Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. (EC Regulation 244/2009) Light bulbs are available from our After-sales Service.

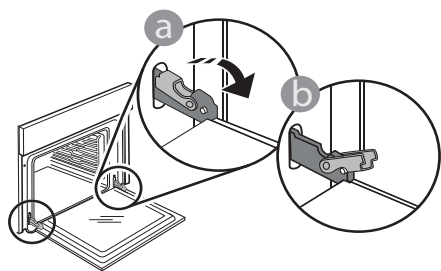
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Hotpoint

ARISTON

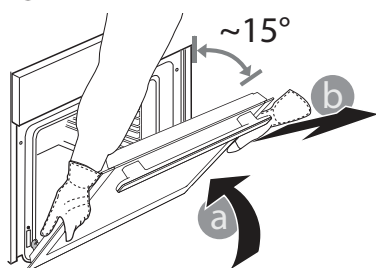
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



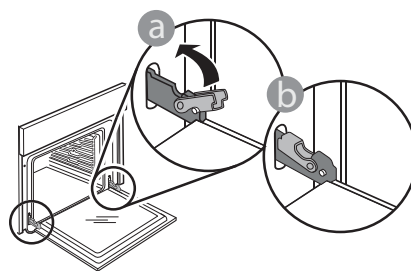
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

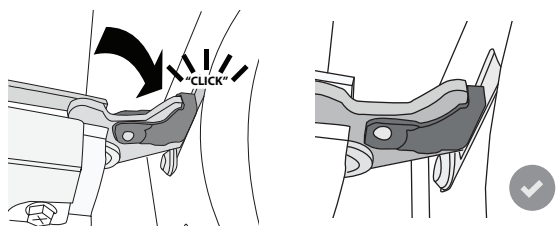


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



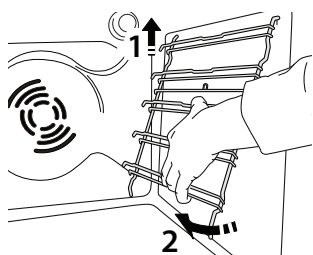
Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



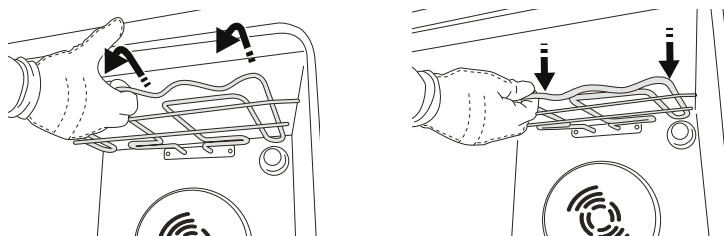
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (ONLY IN SOME MODELS)

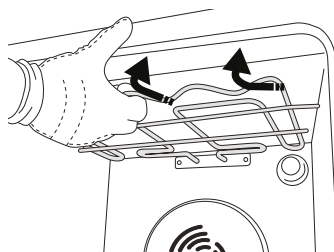
1. Remove the lateral shelf guides.



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.



Hotpoint

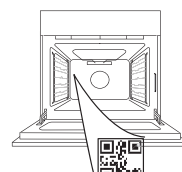
ARISTON

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 code in your appliance
- 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



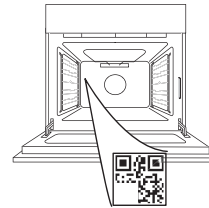
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT

За да получите по-пълно съдействие,
регистрирайте Вашия уред на www.register10.eu

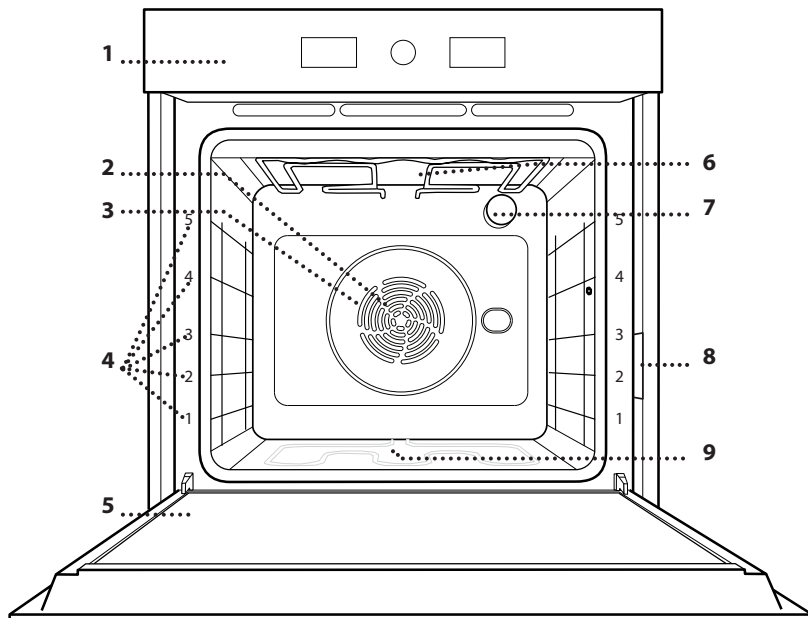


Преди да използвате уреда, прочетете
внимателно инструкциите за безопасност.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR
КОДА НА ВАШИЯ УРЕД,
ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ
ИНФОРМАЦИЯ

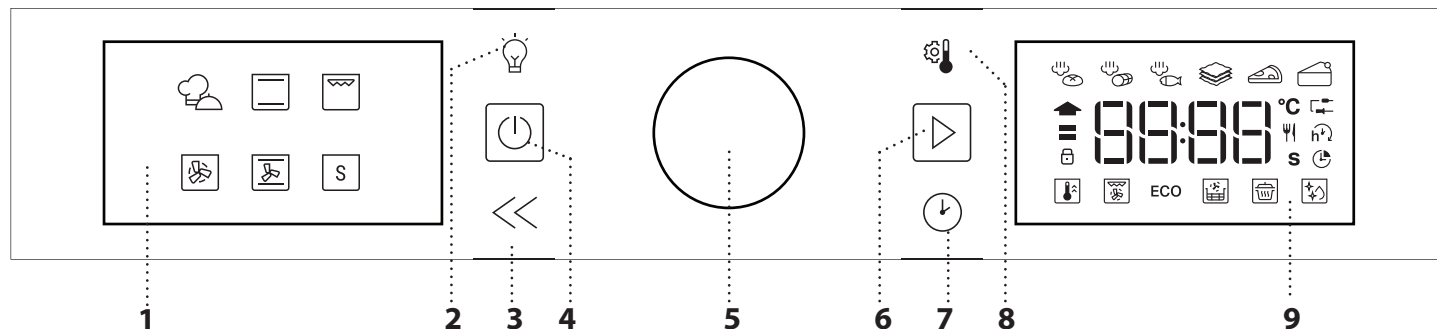


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревателен елемент
(не е видим)
4. Носачи
(нивото е посочено на
предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/
грил
7. Лампа
8. Идентификационна табелка
(да не се сваля)
9. Долен нагревател
(не е видим)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

За вкл./изкл. на лампата.

3. НАЗАД

За връщане към предходния
екран. Позволява промяна на
настройките по време на готвене.

4. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на
фурната и незабавно спиране на
изпълняваната функция.

5. РОТАЦИОННО КОПЧЕ

Завъртете го, за да се
придвижвате по функциите и
за настройка на параметрите
на готвене. Натиснете за
избиране, настройване, достъп и
потвърждаване на функциите или
параметрите, а също и за начало
на програмата за готвене.

6. СТАРТ

За стартиране на функции и
потвърждаване на настройки.или
зададена стойност.

7. ВРЕМЕ

За настройване на часа, както
и за настройка или задаване на
времето за готвене.

8. ТЕМПЕРАТУРА

За задаване на температурата.

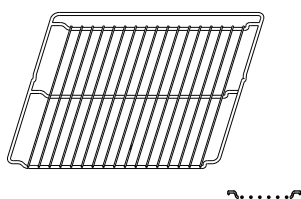
9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

Hotpoint

ARISTON

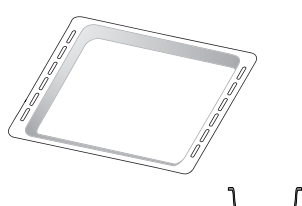
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



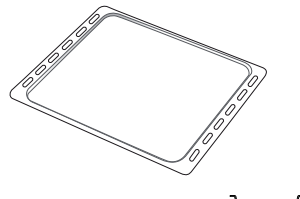
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



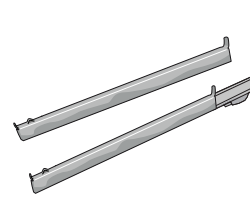
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



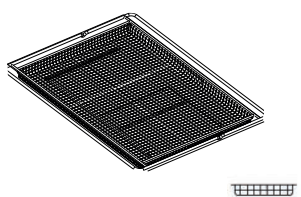
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени месо, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ТАВА *



Да се използва при готвене на храни с функцията Горещ въздух, като тавата за печене се поставя на по-ниско ниво, за да събира евентуални трохи и капки. Може да се почиства в съдомиялна машина.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно; за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване.

* Налично само при определени модели

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

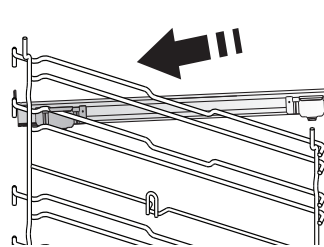
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

• За да свалите носачите, повдигнете ги и изтеглете долните части на гнездата им: Сега може да извадите водачите.

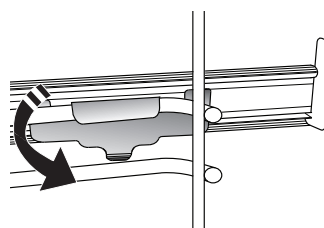
• За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)



Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете втората скоба на мястото ѝ.



За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.

Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

Hotpoint

ARISTON

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)



MY MENU (МОЕТО МЕНЮ)

Тези функции позволяват автоматичен избор на метода на готвене и най-подходящия температурен диапазон за всички видове храни (Лазаня, Месо, Риба, Зеленчуци, Сладкиши и Печива, Солени пайове, Хляб, Пица). За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в готварската таблица.

• steam ХЛЯБ/МЕСО/РИБА

Функцията с пара Meat/Fish/Bread (Месо/Риба/Хляб) позволява да се постигнат отлични резултати поради наличието на пара в готварския цикъл. Времето за готвене и количеството вода (100 / 200 ml) за основните ястия са посочени в съответната готварска таблица, която можете да намерите онлайн. Винаги активирайте тази функция, когато фурната е студена и след като сте налили питейна вода в долната част на фурната.

Забележка: Препоръчаното количество вода надвишава капацитета на релефната част в камерата на фурната, но дъното на фурната е проектирано така, че да управлява ефективно излишната вода.

• КАСЕРОЛ

Този функция допуска най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.

• ПИЦА

Този функция ви позволява да пригответе чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант.

Специалният цикъл на готвене работи при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява пица с мека вътрешност, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване. Комбинирането на тази функция с аксесоара Pizza Stone WPro и предварителното нагряване за 30 минути може да изпече пица за 5-8 минути (За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или с www.hotpoint.eu.)

• СЛАДКИШИ

Този функция допуска най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши.



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ГРИЛ

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно готвене на няколко нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване

на миризмите от едната храна към другата. Вижте готварската таблица за правилен избор на комбинацията от нива.



ПЕЧЕНЕ С КОНВ.

За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.



СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ



БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.



ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

• ECO ЕКО ЦИКЪЛ *

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. При използване на този Еко цикъл лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.



ЕЪР ФРАЙ / КОНВЕКТОВО ПЕЧЕНЕ

Използването на специалната тава за еърфрай (предоставяна при някои модели) ви позволява да пригответе пържени картофи, пилешки хапки и други, като използвате по-малко мазнина, а резултатът е приятно хрупкав. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати. Освен това тази функция може да се използва за постигане на отлични резултати при печене на месо и птици, картофи и зеленчуци в съответствие с препоръките на таблицата за готвене. Тези рецепти могат да се приготвят със стандартна тава за печене.



RISING

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.



DIAMOND CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 мл вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

Hotpoint

ARISTON

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.



Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете

копчето за настройка на часа и натиснете  за потвърждаване.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете

копчето за настройка на минутите и натиснете  за потвърждаване.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте  поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново.

2. НАСТРОЙКИ

Ако е необходимо, можете да промените номиналния ток по подразбиране (16 A).



Завъртете бутона, за да изберете номиналния ток, и след това потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A): Ако Вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A)

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте  поне за пет секунди, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: Това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагreete фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „Печене с конвекция“). Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, на дисплея се показва само

часовникът. Натиснете и задръжте , за да включите фурната. Завъртете бутона, за да прегледате основните функции, налични на левия дисплей. Изберете желаната функция и натиснете .



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.



Завъртете въртящия се бутон, за да изберете някоя от наличните подфункции, показани на десния дисплей, и натиснете , за да потвърдите.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките . Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА)



Когато на дисплея мига символът °C, завъртете бутона, за да промените стойността, след което натиснете , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).

Същевременно може да промените и нивото на грила (3 = силно, 2 = средно, 1 = слабо).



Моля, имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят направо с натискане на  или със завъртане на бутона.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът  мига на дисплея, използвайте бутона, за да настроите желаното време за готвене, и натиснете , за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно: Натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията. В такъв случай не може да задавате края на времето за готвене (END), като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да

промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете  : Завъртете бутона, за да промените времето, и натиснете  за потвърждение.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО / ОТЛОЖЕН СТАРТ

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. Когато времето на завършване на готвенето може да се променя, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът  мига.



Ако е необходимо, завъртете бутона, за да зададете времето на приключване на готвенето, след което натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията.

Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.



Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

По време на изчакването може с помощта на копчето да промените програмираното време на завършване на готвенето.

Натиснете  или , за да промените настройката за температурата или времето на готвене. Когато приключите, натиснете , за да потвърдите.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задръжте , за да поставите активната в момента функция на пауза.

4. ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза на предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.



На този етап отворете вратичката, поставете храната

Hotpoint

ARISTON

във фурната и натиснете  , за да започне готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

С помощта на бутона може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.

5. END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.



За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете бутона, за да зададете нова продължителност, и натиснете  .

6. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията "Diamond Clean", изчакайте фурната да се охлади и сипете 200 ml вода по дъното на вътрешността, след което затворете вратичката на фурната.

Влезте в специалните функции  и завъртете бутона, за да изберете  от менюто. След това натиснете  , за да потвърдите.

Натиснете  за незабавен старт на цикъла на почистване или натиснете  , за да настроите времето за край/отложен старт.

В края на цикъла отстранете останалата във фурната вода и започнете почистване с помощта на гъба, навлажнена с гореща вода (почистването може да не е успешно, ако се забави с повече от 15 минути).

Моля, имайте предвид: Продължителността и температурата на цикъла за почистване не могат да се настройват.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте  поне за пет секунди.



Направете същото, за да деблокирате бутоните.

Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на  .

БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.
- Поради по-високата температура на цикъла Пиза се очаква малко по-висок шум от охлаждащия вентилатор.



ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА	Замразени пържени картофи		650 - 850g	Да	200	25 - 30	 4  2
	Замразени пилешки хапки		500g	Да	200	15 - 20	 4  2
	Рибни пръчици		500g	Да	220	15 - 20	 4  2
	Лучени кръгчета		500g	Да	200	15 - 20	 4  2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Пресни панирани тиквички		400g	Да	200	15 - 20	 4  2
	Домашно приготвени пържени картофи		300 - 800 g	Да	200	20 - 40	 4  2
	Смесени зеленчуци		300 - 800 g	Да	200	20 - 30	 4  2
МЕСО И РИБА	Пилешки гърди		1 - 4 cm	Да	200	20 - 40	 4  2
	Пилешки крилца		200 - 1500 g	Да	220	30 - 50	 4  2
	Паниран котлет		1 - 4 cm	Да	220	20 - 50	 4  2
	Риба филе		1 - 4 cm	Да	220	15 - 25	 4  2

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни разнесете тънък слой олио по повърхността на храната. За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

ФУНКЦИИ	 Горещ въздух		
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Горещ въздух тава	 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		-	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	
Бисквити / Малки кейкове		-	160 - 170	20 - 40	
		Да	150 - 160	20 - 40	
		Да	150 - 160	20 - 40	
		Да	135	50 - 90	
Тартове		Да	170	50 - 80	
Бухтички шу		-	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45*	
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160*	
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	310	7-12	
		Да	220 - 240	20 - 40	
		Да	220 - 240	25 - 50*	
		Да	210	40 - 60	
Самун хляб 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	
Хлебче		-	180 - 220	30 - 50	
Хляб		Да	180 - 220	30 - 60	
Замразена пица		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70*	

ФУНКЦИИ	Традиционно	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	ECO	ECO	Горещ въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ	Задушени ястия	Хляб			Функция "Пица			Сладкиши
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода			

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40*	
Лазаня/Плодови пити		-	190 - 200	40 - 80	
Печена паста/Канелони		-	190 - 200	25 - 60	
Печена риба / ен папилот(филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30***	
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		Да	200-220	15 - 30***	
Печено пиле 1 – 1,3 kg		Да	200-220	55 - 70**	
Печено говеждо алангле 1 kg		-	2 (Средна)	35 - 50**	
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90**	
Печени картофи		Да	200-220	35 - 55**	
Зеленчуков огретен		Да	200-220	20 - 40**	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	
Пълно меню: Fruit tart (Плодов тарт) (ниво 5) roasted vegetables (печени зелен- чуци) (ниво 4) / lasagna (лазаня) (ниво 2) / cuts of meat (парчета месо) (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 120*	
Месо и картофи		Да	200	45 - 120*	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50	
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120*	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 120*	

* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

*** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

ФУНКЦИИ						ECO	
	Традиционно	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	ECO	Горещ въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ							
	Задушени ястия	Хляб	Функция "Пица"	Сладкиши			
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода		

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40*	
Лазаня/Плодови пити		-	190 - 200	40 - 80	
Печена паста/Канелони		-	190 - 200	25 - 60	
Печена риба / ен папилот(филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30***	
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		Да	200-220	15 - 30***	
Печено пиле 1 – 1,3 kg		Да	200-220	55 - 70**	
Печено говеждо алангле 1 kg		-	2 (Средна)	35 - 50**	
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90**	
Печени картофи		Да	200-220	35 - 55**	
Зеленчуков огретен		Да	200-220	20 - 40**	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	
Пълно меню: Fruit tart (Плодов тарт) (ниво 5) roasted vegetables (печени зеленчуци) (ниво 4) / lasagna (лазаня) (ниво 2) / cuts of meat (парчета месо) (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 120*	
Месо и картофи		Да	200	45 - 120*	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50	
Печено месо с плънка	ECO	-	200	80 - 120*	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50 - 120*	

* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

*** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

ФУНКЦИИ						ECO	
	Традиционно	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	ECO	Горещ въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ							
	Задушени ястия	Хляб	Функция "Пица"	Сладкиши	Сладкиши	Сладкиши	Сладкиши
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за отцеждане с половин литър вода

steam

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

ХРАНА	РЕЦЕПТА	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЕ (МИН.)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ВОДА
ХЛЯБ НА ПАРА	Малки хлебчета	80-100 г	30 - 45		100 мл
	Сандвичово руло във форма за печене	300-500 г	40 - 60		
	Хляб	500 г-2 кг	50 - 100		
	Багети	200-300 г	30 - 45		
	Бисквитки	една тава	25 - 35		
	Мъфин	30-60 г	25 - 45		
	Пандишпанов кейк	500-700 г	30 - 50		
	Тарт	една тава	35 - 55		
МЕСО НА ПАРА	Печено	1 кг	60 - 110		200 мл
	Ребра	500 г-1,5 кг	50 - 75		
	Пиле	1-1,5 кг	55 - 80		
	Пиле / Пуйка	3 кг	100 - 140		
РИБА НА ПАРА	Филе стек	0,5-2 см	15 - 25		
	Филе стек	2-4 см	20 - 35		
	Цяла риба	300 - 600 г	20 - 30		
	Цяла риба	600 -1200 г	25 - 45		

Стартирайте функцията STEAM само когато фурната е студена. Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Горещ въздух тава	 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт
----------------	--	---	--

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

(Само при някои модели).

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.
- Изсушете долния профил под вратата на фурната, ако след готварски цикъл има остатъци от вода.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

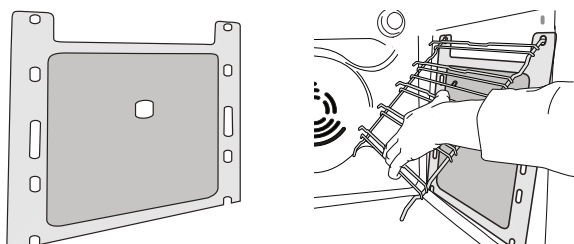
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина. Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПАНЕЛИ

(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделението за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания. Панелите са свързани с носачите за полиците: Когато размествате и закрепвате водачите, се уверете, че кукичките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагреете фурната до 200°C и да поддържате тази температура в течение на около един час, като използвате функцията "Convection Bake". В това време фурната трябва да е празна. След това оставете уреда да се охлади и с неабразивна гъба премахнете останалите замърсявания от храната.

Моля, имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите ѝ свойства.

Свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Включете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: 40 W/230 ~ V тип G9, T300°C халогенни лампи.

Крушката, използвана в изделиято, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за

осветяване на помещения в дома. (Регламент на ЕО 244/2009) Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

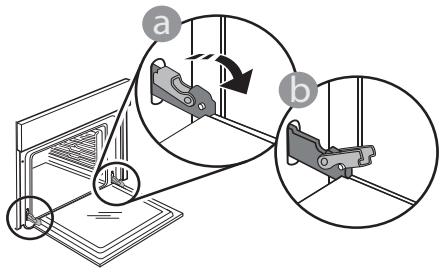
Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, докато светлинният капак не бъде поставен отново.

Hotpoint

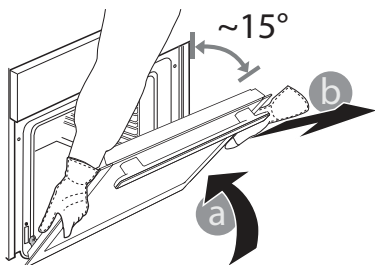
ARISTON

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.

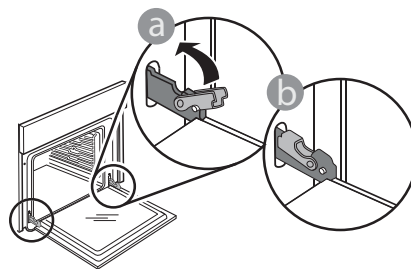


2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

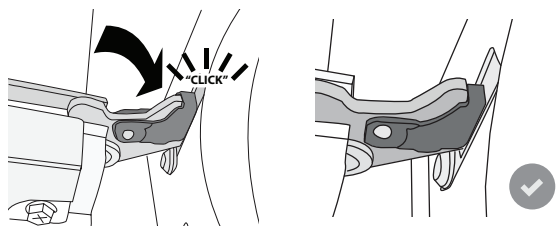


3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



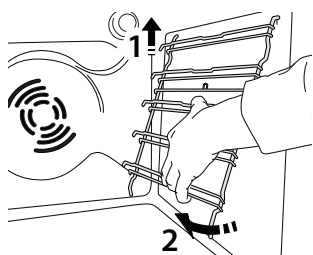
Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



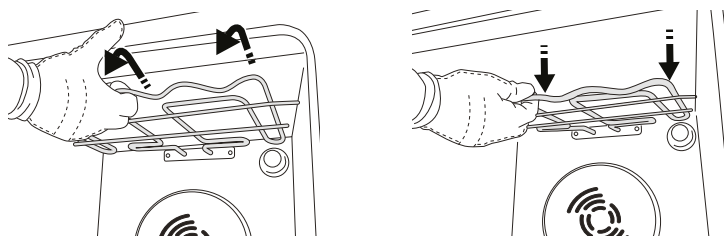
5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СВАЛЯНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

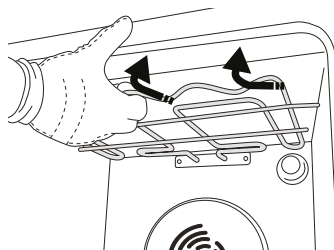
1. Махнете страничните водачи.



2. Изтеглете нагревателя малко и го свалете надолу.



3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Hotpoint

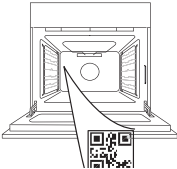
ARISTON

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем със софтуера.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти и посочете номера след буквата "F".
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти
Цикълът на готвене със сонда е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3.	Сондата за храна не е свързана правилно.	Проверете връзката на сондата за храна.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт **docs.hotpoint.eu**;
- **Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



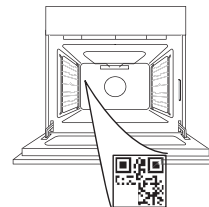

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ
ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

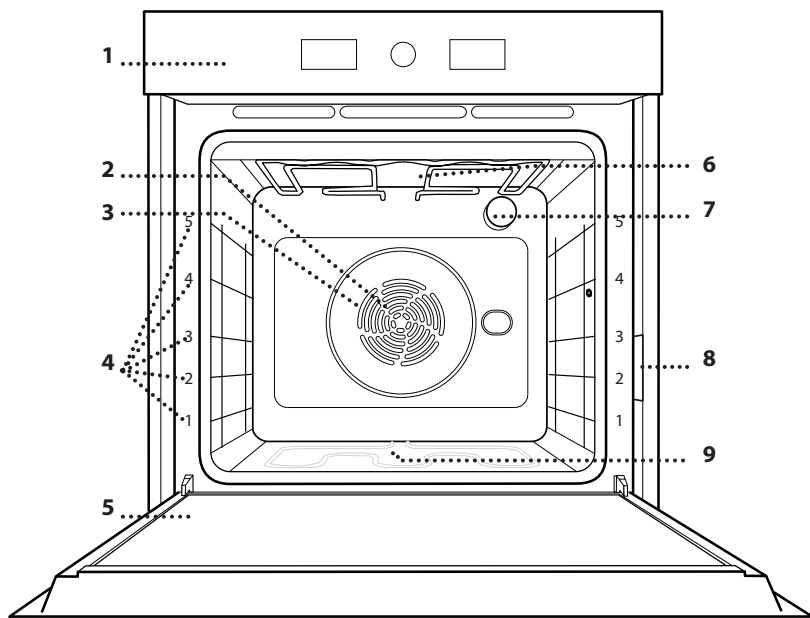


Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

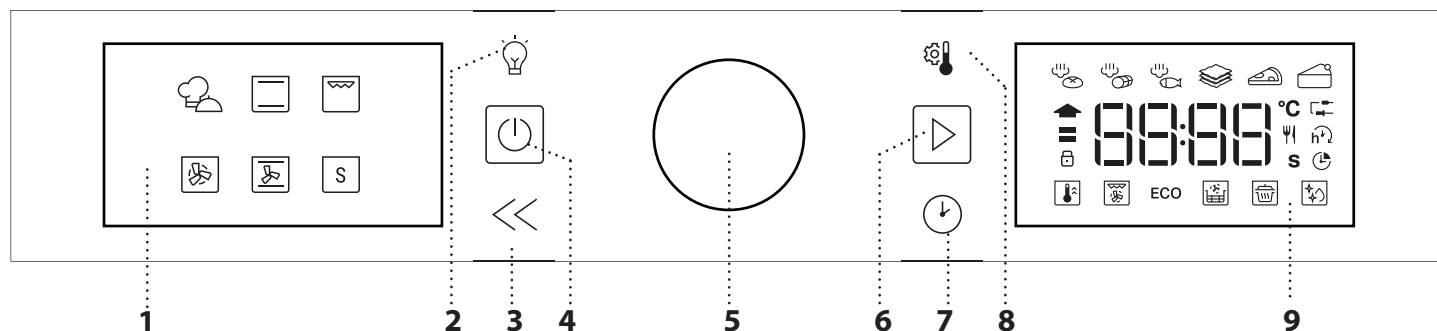


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση
(δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού
(το επίπεδο υποδεικνύεται στη
μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση
(δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

2. ΦΩΣ

Για άναμμα/σβήσιμο της λάμπας.

3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

4. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας ανά πάσα στιγμή.

5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος. Πατήστε για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

6. ΕΝΑΡΞΗ

Για την εκκίνηση λειτουργιών και την επιβεβαίωση ρυθμίσεων ή μια καθορισμένη τιμή.

7. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

8. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

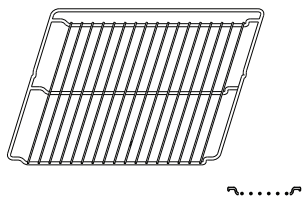
9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

Hotpoint

ARISTON

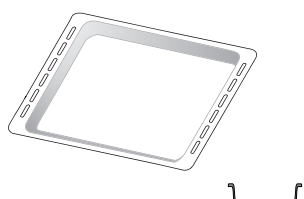
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



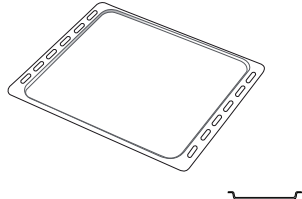
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



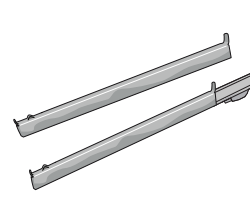
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



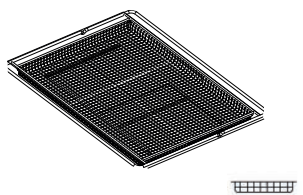
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

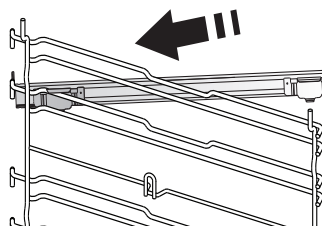
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

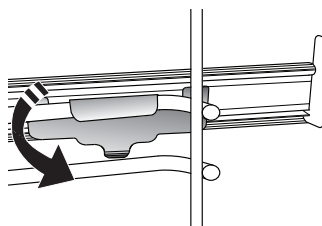
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)



Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

Hotpoint

ARISTON

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



MY MENU

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το αυτόματο ψήσιμο και το καλύτερο εύρος θερμοκρασιών για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ και Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα). Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος.

• steam ΨΩΜΙ/ΚΡΕΑΣ/ΨΑΡΙ

Η λειτουργία Κρέας/Ψάρι/Ψωμί στον ατμό επιτρέπει την επίτευξη εξαιρετικών επιδόσεων χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος και η ποσότητα νερού (100 / 200 ml) των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος που μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο. Ενεργοποιείτε πάντα αυτήν τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου.

Σημείωση: Η συνιστώμενη ποσότητα νερού υπερβαίνει τη χωρητικότητα της κοιλότητας, αλλά ο πυθμένας του φούρνου έχει σχεδιαστεί για να διαχειρίζεται αποτελεσματικά την συνιστώμενη περίσσεια νερού.

• ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος για πιάτα ζυμαρικών.

• ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.

Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.

Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά. (Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή με το www.hotpoint.eu.)

• ΖΥΜΗ

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια,

λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. Συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος για την επιλογή του σωστού συνδυασμού επιπέδων.



ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ECO ΚΥΚΛΟΣ ECO *

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ/ΨΗΤΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Η χρήση ειδικού δίσκου για τηγάνισμα στον αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα) σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές και άλλα με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανά. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις.

Εναλλακτικά, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να έχετε εξαιρετικά

Hotpoint

ARISTON

αποτελέσματα ψησίματος σε κρέας και πουλερικά, πατάτες και λαχανικά, σύμφωνα με τις συστάσεις του πίνακα μαγειρέματος. Αυτές οι συνταγές μπορούν να παρασκευαστούν χρησιμοποιώντας κανονικό ταψί ψησίματος.



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.



DIAMOND CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Γυρίστε τον

διακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα και πιάστε το  για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Γυρίστε

τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιάστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Εάν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο ονομαστικό ρεύμα (16 A).



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιάστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε αυτήν την τιμή (13 A)

Σημείωση: Για να αλλάξετε το ονομαστικό ρεύμα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο"). Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

Hotpoint

ARISTON

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, εμφανίζεται μόνο η ώρα στην οθόνη. Κρατήστε πατημένο το  για να ανάψετε το φούρνο. Περιστρέψτε τον διακόπτη για να δείτε τις διαθέσιμες κύριες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε από τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη και μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



Όταν το εικονίδιο °C αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό).

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).



Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το  ή περιστρέφοντας απευθείας τον διακόπτη.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να

ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το  για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το  : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

Κατά το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους.

Πατήστε το  ή το  για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψήσιματος. Πιέστε το  για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το  για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το  οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που

Hotpoint

ARISTON

είναι ενεργή.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το .

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας τον διακόπτη.

5. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

6. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

DIAMOND CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Diamond Clean", με το φούρνο κρύο, διασκορπίστε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες  και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε  από το μενού και μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.

Πατήστε το  για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πατήστε το  για να επιλέξετε το χρόνο τέλους/έναρξη καθυστέρησης.

Στο τέλος του κύκλου, αφαιρέστε το νερό που έχει παραμείνει στο φούρνο και καθαρίστε το φούρνο με

ένα σφουγγάρι που είναι εμποτισμένο με ζεστό νερό (ο καθαρισμός μπορεί να μην είναι αποτελεσματικός εάν καθυστερήσει περισσότερο από 15 λεπτά).

Σημείωση: Η διάρκεια και η θερμοκρασία του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

. ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης.

Hotpoint

ARISTON



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Nai	200	25 - 30	4 2
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Nai	200	15 - 20	4 2
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Nai	220	15 - 20	4 2
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Nai	200	15 - 20	4 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Nai	200	15 - 20	4 2
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Nai	200	20 - 40	4 2
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Nai	200	20 - 30	4 2
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Nai	200	20 - 40	4 2
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Nai	220	30 - 50	4 2
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Nai	220	20 - 50	4 2
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Nai	220	15 - 25	4 2

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού.
Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Τηγάνισμα στον αέρα		
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ αφράτα κέικ		—	170	30 - 50	2 
		Ναι	160	30 - 50	2 
		Ναι	160	30 - 50	4  1 
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		—	160 – 200	30 - 85	3 
		Ναι	160 – 200	35 - 90	4  1 
Μπισκότα / Μικρά κέικ		—	160 - 170	20 - 40	3 
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4 
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4  1 
		Ναι	135	50 - 90	5  4  3  1 
Τάρτες		Ναι	170	50 - 80	5  4  3  1 
Σουδάκια		—	180 - 200	30 - 40	3 
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Ναι	180 - 190	35 - 45*	5  3  1 
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3 
		Ναι	90	130 - 150	4  1 
		Ναι	90	140 - 160*	5  3  1 
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7-12	2 
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Ναι	220 - 240	25 - 50*	5  3  1 
		Ναι	210	40 - 60	5  4  3  1 
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		—	180 - 220	50 - 70	2 
Μικρό ψωμί		—	180 - 220	30 - 50	3 
Ψωμί		Ναι	180 - 220	30 - 60	4  1 
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	2 
		Ναι	250	10 - 20	4  1 
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικς)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2 
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Ναι	180 - 190	45 - 70*	5  3  1 

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό	 Grill	 Γκριλ τούρμπο	 Εξαναγκ. αέρας	 Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	ECO	 Τηγάνισμα στον αέρα
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Πρώτα πιάτα	 Ψωμί	 Λειτουργία πίτσας	 Ζύμη			
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό		

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	 
		Ναι	180 - 190	20 - 40*	  
Λαζάνια/Φλαν		—	190 - 200	40 - 80	
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		—	190 - 200	25 - 60	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30***	 
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		Ναι	200-220	15 - 30***	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200-220	55 - 70**	
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		—	2 (μεσαία)	35 - 50**	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90**	
Ψητές πατάτες		Ναι	200-220	35 - 55**	
Λαχανικά ογκρατέν		Ναι	200-220	20 - 40**	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	  
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	   
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 120*	 
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 120*	 
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50	 
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120*	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 120*	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

**Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						ECO	
	Συμβατικό	Grill	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	ECO	Τηγάνισμα στον αέρα
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Πρώτα πιάτα	Ψωμί		Λειτουργία πίτσας			Ζύμη
ΑΞΕΣΟΥΑΡ							
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό		

steam· ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΝΕΡΟ
ΨΩΜΙ ΑΤΜΟΥ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		100 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60		
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100		
	Μπαγκέτες	200-300 γρ.	30 - 45		
	Μπισκότα	ένας δίσκος	25 - 35		
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45		
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50		
	Τάρτα	ένας δίσκος	35 - 55		
ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110		200 ml
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75		
	Κοτόπουλο	1-1,5 kg	55 - 80		
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140		
STEAM FISH (ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25		
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35		
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30		
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45		

Ξεκινήστε τη λειτουργία STEAM μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
----------	--	--	--

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Diamond Clean" για

βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.
- Στεγνώστε το κάτω προφίλ κάτω από την πόρτα του φούρνου εάν υπάρχουν υπολείμματα νερού μετά από έναν κύκλο μαγειρέματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

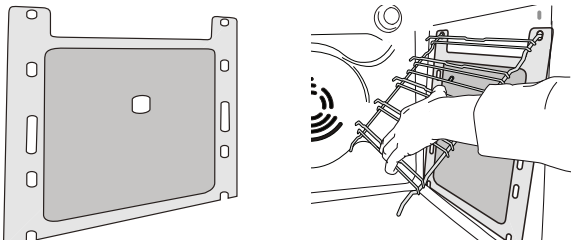
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι. Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων.

Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδικά καταλυτικά καπάκια που διευκολύνουν τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών: Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.



Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection Bake" (Συμβατικό). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

Hotpoint

ARISTON

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Λαμπτήρες αλογόνου 40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C.

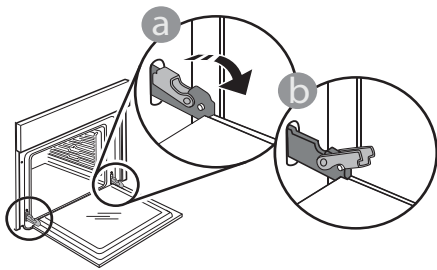
Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν

είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. (Κανονισμός ΕΚ 244/2009) Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

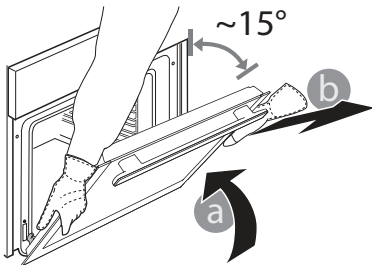
Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



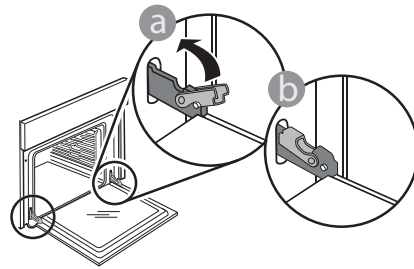
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



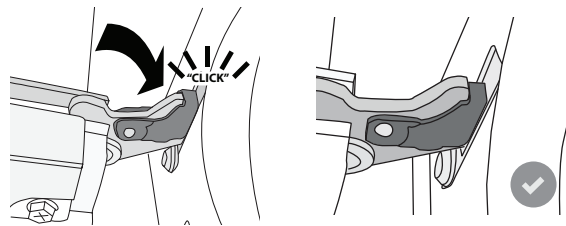
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



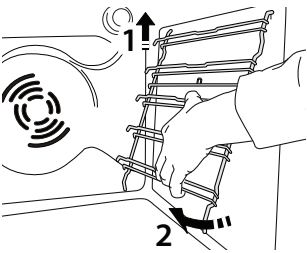
Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



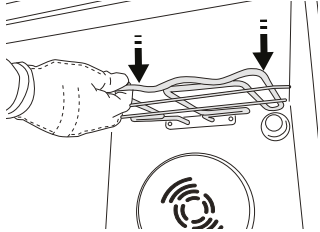
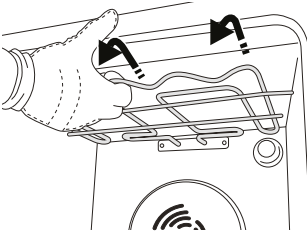
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

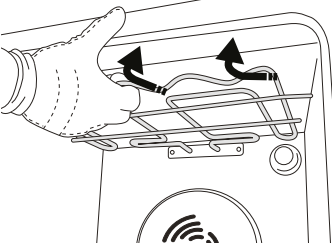
1. Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.



2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.



3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.

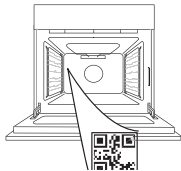


ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεν γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3.	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

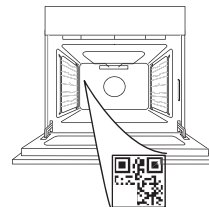
- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα μας **docs.hotpoint.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA****HOTPOINT**

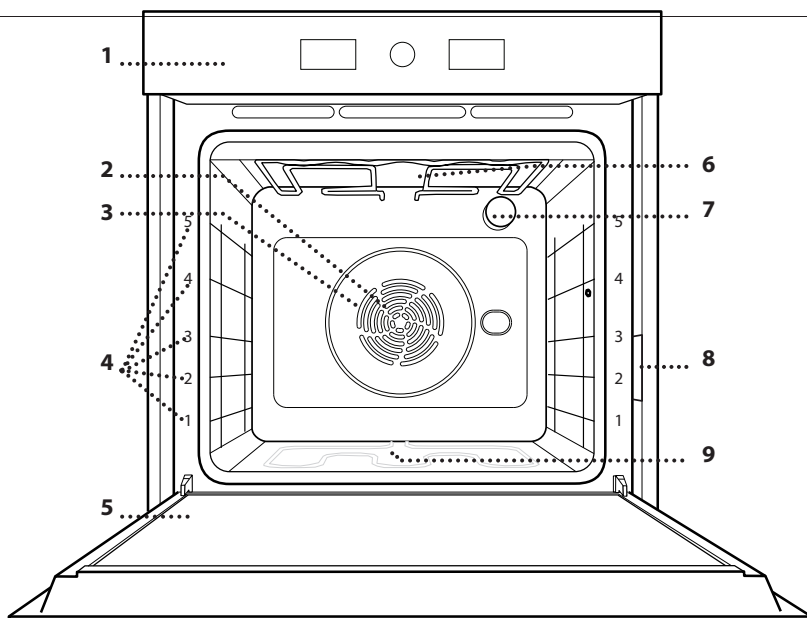
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



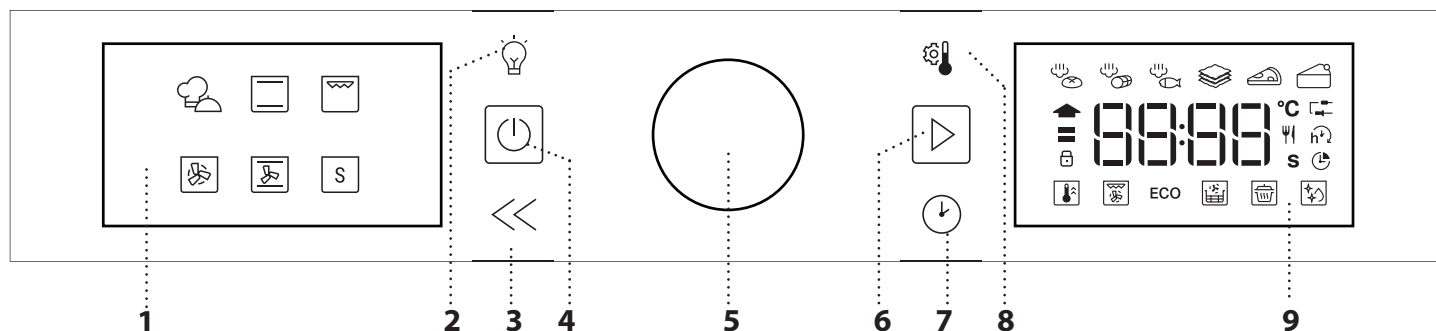
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

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)

UPRAVLJAJKA 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.

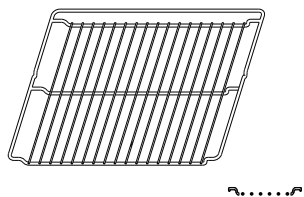
9. DESNI ZASLON

Hotpoint

ARISTON

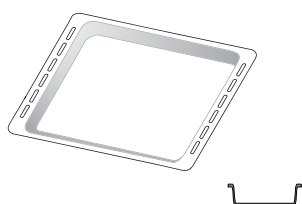
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



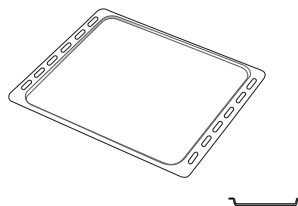
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



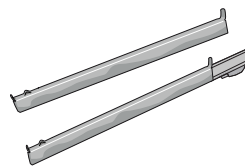
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



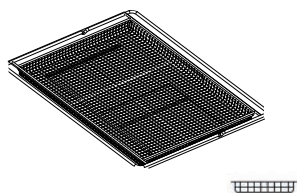
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

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.

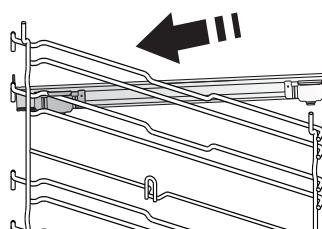
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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

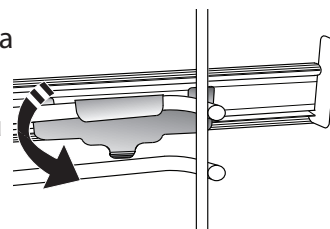
• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

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.

Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



MY MENU

Omogućuje odabir načina kuhanja i najbolji raspon temperature za sve vrste namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza). Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

- **steam** **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.

Napomena: Preporučena količina vode veća je od zapremnine na dnu unutrašnjosti, ali dno unutrašnjosti pećnice posebno je dizajnirano da učinkovito podnosi preporučene veće količine vode.

- **SLOŽENAC**

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

- **PIZZA**

Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pize 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 različitim razinama. Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu. Ispravnu kombinaciju razina potražite u tablici kuhanja.



KONVEKCIJSKO PEČENJE

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



POSEBNE FUNKCIJE



- **BRZO ZAGRIJAVANJE**

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.

- **ECO ECO CIKLUS ***

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.



- **PRŽENJE NA ZRAKU / KONVEKCIJSKO 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. Grijači 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.



- **RISING (DIZANJE)**

Za optimalno dizanje slatkih i slanijih 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

Hotpoint

ARISTON

hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

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 nestanka 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.

Hotpoint

ARISTON

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 dosegla postavljenu temperaturu.

Hotpoint

ARISTON



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnete 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  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 započnete 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

moгу 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.

Hotpoint

ARISTON



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
	Ribljí 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
	Ribljí 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 princez 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			

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

* 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						ECO	
	Tradicionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	EKO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE							
	Casserole (složennac)	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	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		100 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 – 60		
	Kruh	500 g - 2 kg	50 – 100		
	Bageti	200 - 300 g	30 – 45		
	Kolačići	jedna plitica	25 – 35		
	Mufin	30 - 60 g	25 – 45		
	Biskvit	500 - 700 g	30 – 50		
	Pita	jedna plitica	35 – 55		
STEAM MEAT (kuhanje mesa na pari)	Pečenje	1 kg	60 - 110		200 ml
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75		
	Piletina	1 - 1,5 kg	55 - 80		
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140		
STEAM FISH (KUHANJE RIBE NA PARI)	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25		
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35		
	Cijela riba	300 – 600 g	20 – 30		
	Cijela riba	600 -1200 g	25 – 45		

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.
- Uklonite vodu s donjeg profila ispod vrata pećnice ako je nešto preostane nakon pečenja.

DODATNI PRIBOR

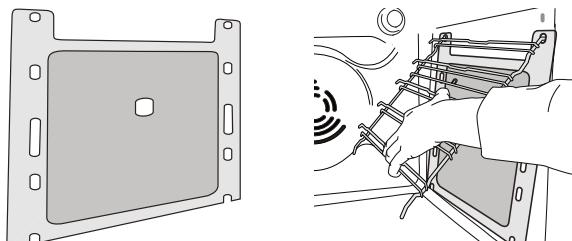
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

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 vodicke rešetke: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodicke rešetke 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

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. (Uredba EZ 244/2009) Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

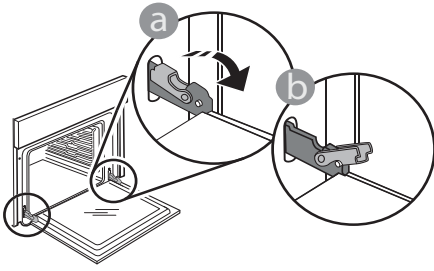
Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Hotpoint

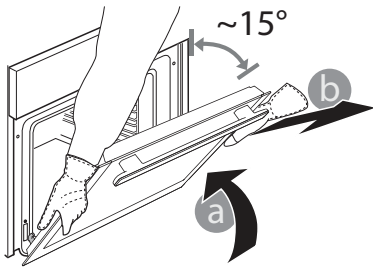
ARISTON

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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

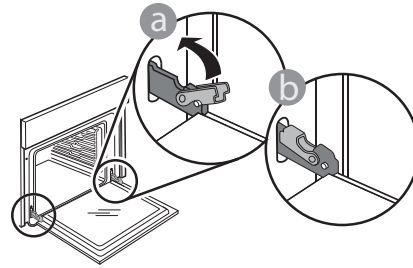


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

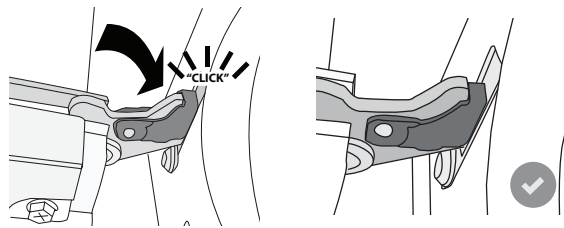


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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.

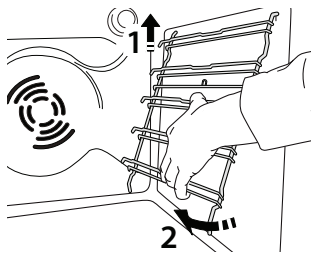


5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

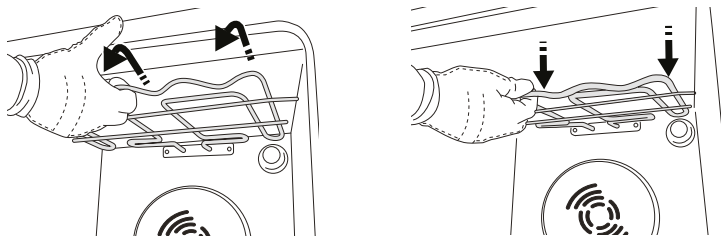
SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

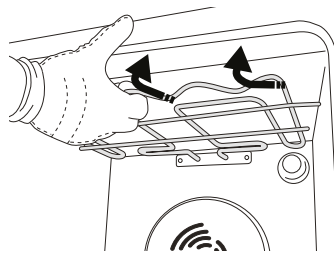
1. Skinite bočne vodilice rešetke.



2. Izvucite grijač i malo ga spustite.



3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



Hotpoint

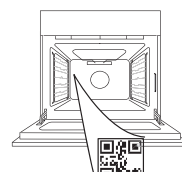
ARISTON

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:

- upotrijebite QR kod na svom uređaju
- posjetom našeg web-mjesta **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

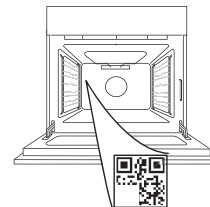

**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO
HOTPOINT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

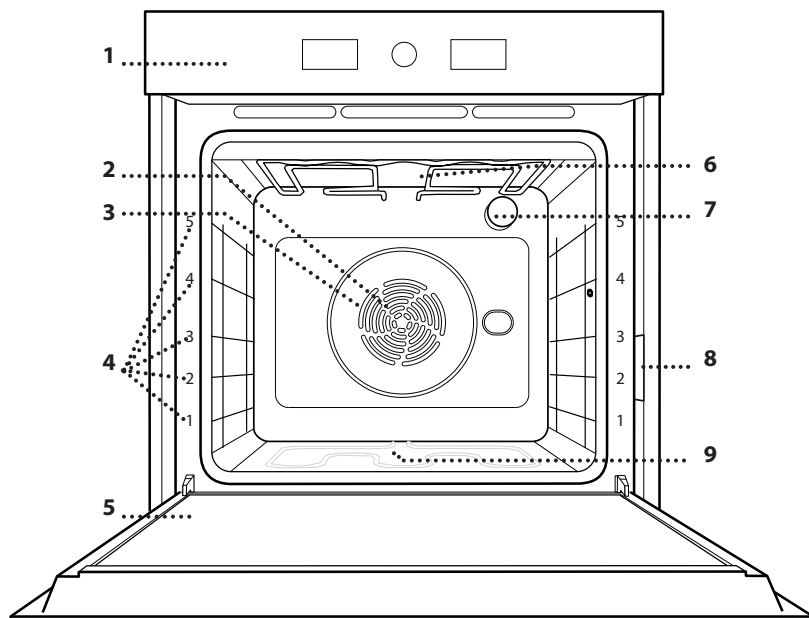


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**

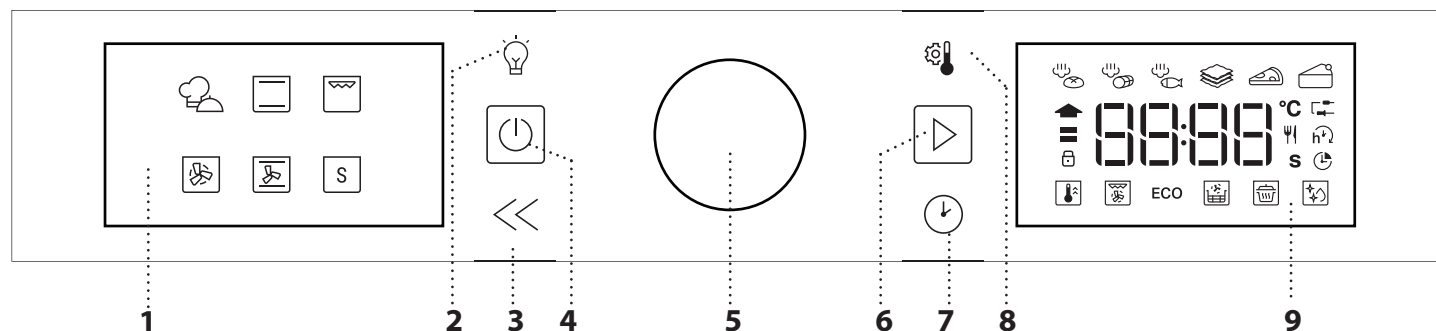


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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.

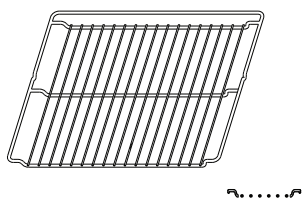
9. DISPLAY DESTRA

Hotpoint

ARISTON

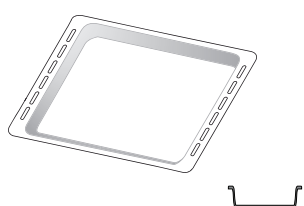
ACCESSORI

GRIGLIA



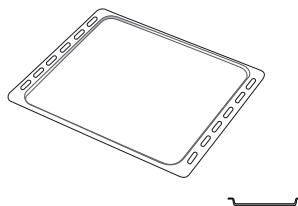
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



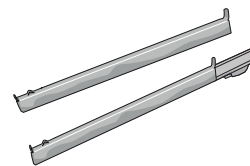
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



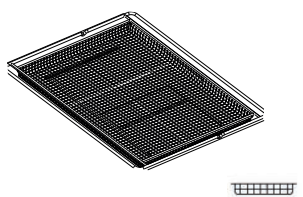
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

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

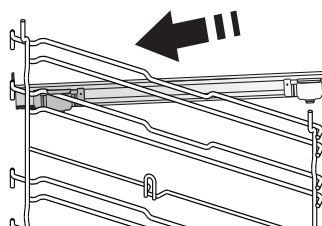
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

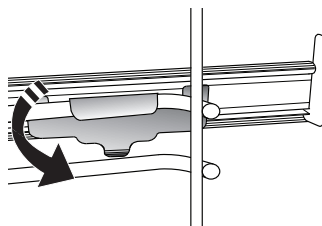
- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle 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.

Hotpoint

ARISTON

FUNZIONI



MY MENU

Questa funzione consente di selezionare automaticamente il metodo di cottura e l'intervallo di temperatura migliore per tutti i tipi di alimenti (lasagne, carne, pesce, verdure, torte e dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della relativa tabella di cottura.

• steam PANE/CARNE/PESCE

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.

Nota: la quantità di acqua consigliata supera la capacità di goffatura della cavità, ma il fondo del forno è progettato per gestire in modo efficiente l'acqua in eccesso consigliata.

• 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 la cottura di alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su più ripiani contemporaneamente. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Consultare la tabella di cottura per selezionare la corretta combinazione di livelli.



VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.



FUNZIONI SPECIALI



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



TURBO GRILL

Per arrostiti 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.

• ECO CICLO ECO *

Per cuocere arrostiti 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 arrostitimento 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.

Hotpoint

ARISTON

- **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.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

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.

Hotpoint

ARISTON

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 la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

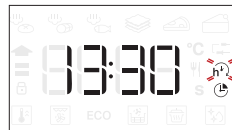
È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere  per

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 la durata impostata: 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.



Note: 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.

Hotpoint

ARISTON



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  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		
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20		
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20		
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20		
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20		
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40		
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30		
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40		
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50		
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50		
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25		

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

* 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						ECO	
	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		

steam

TABELLA DI COTTURA

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

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.
- Asciugare il profilo inferiore sotto la porta del forno se sono presenti residui d'acqua dopo un ciclo di cottura.

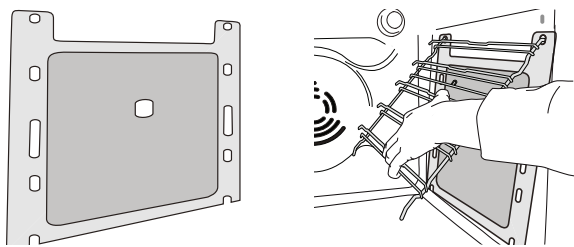
ACCESSORI

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.

Hotpoint

ARISTON

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

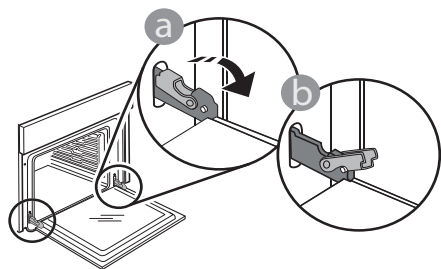
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

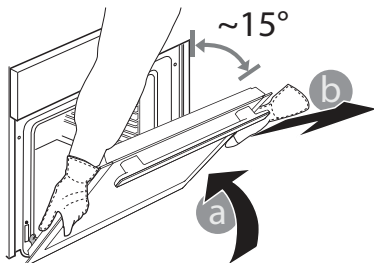
La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampadine sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



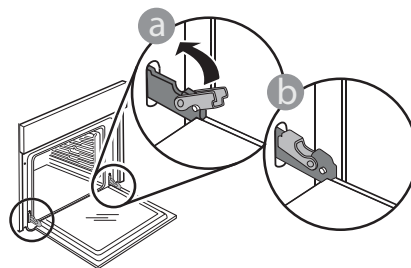
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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



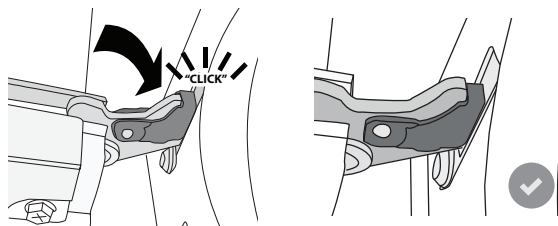
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

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.

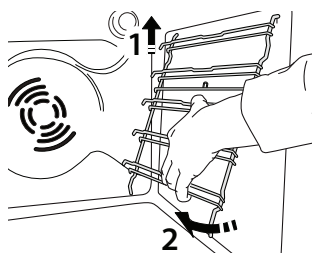


5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

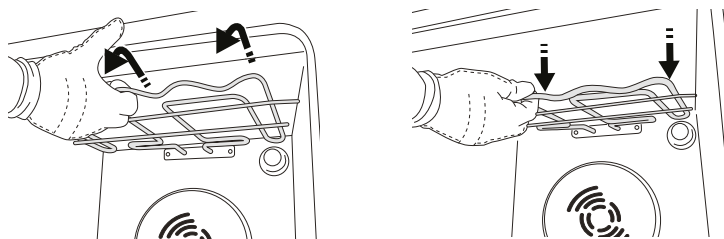
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

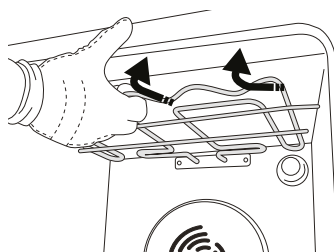
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



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

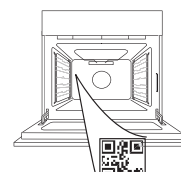


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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 codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web **docs.hotpoint.eu**
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



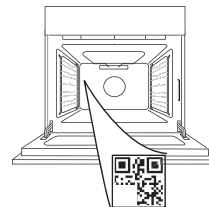
Hotpoint

ARISTON


**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK
HOTPOINT**

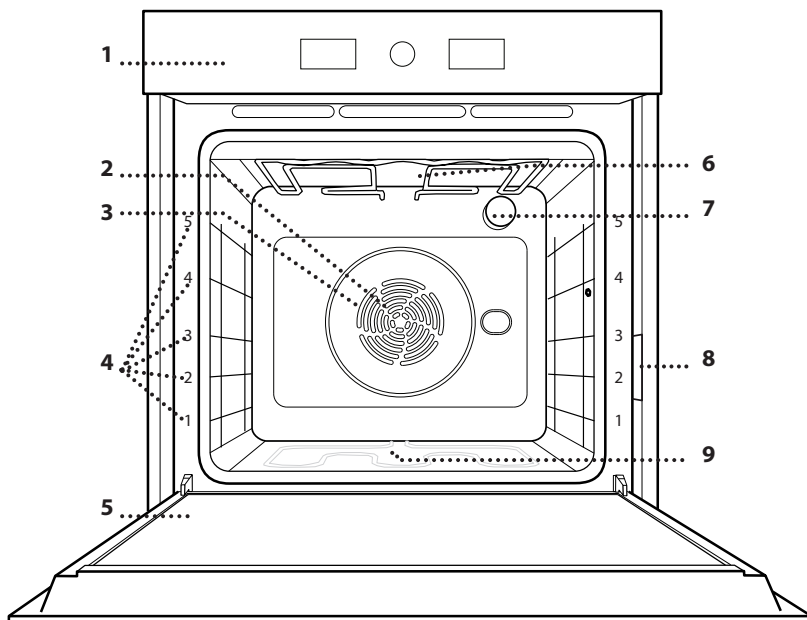
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



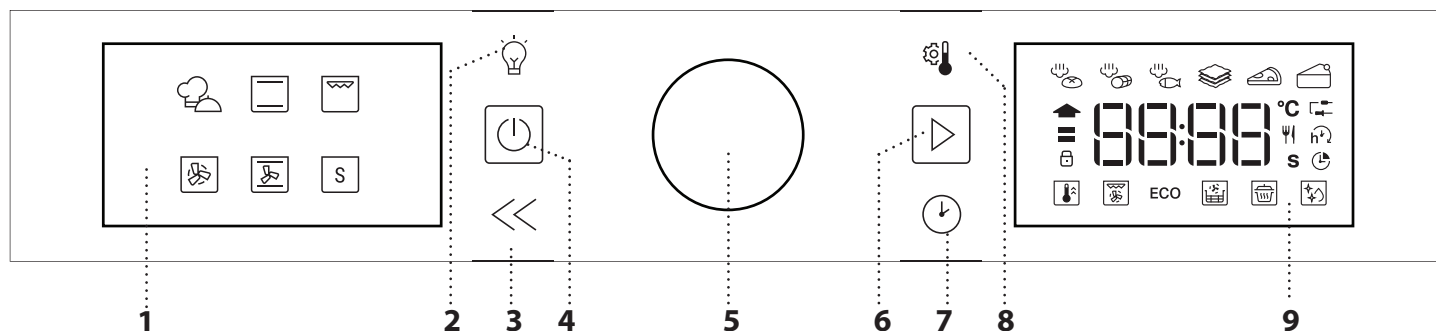
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

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 nastavitv 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 nastavljenе vrednosti.

7. ČAS

Tipka za nastavitv časa in nastavitev/spremembo časa priprave.

8. TEMPERATURA

Za nastavitv temperature.

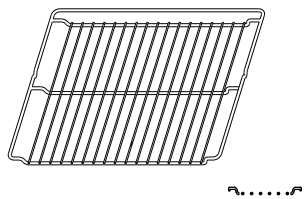
9. DESNI PRIKAZOVALNIK

Hotpoint

ARISTON

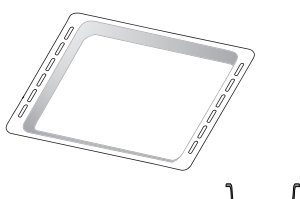
PRIBOR

REŠETKA



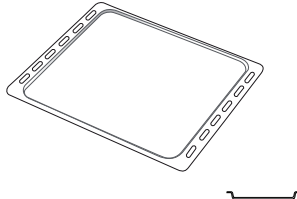
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



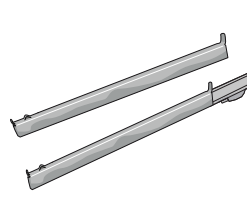
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



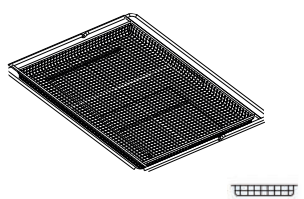
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

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.

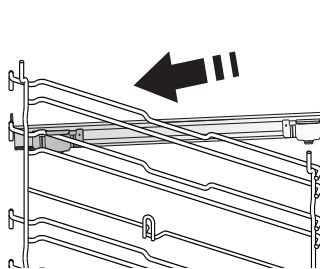
Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO 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.

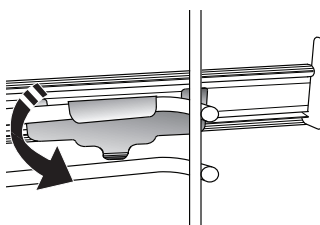
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)



Iz pečiice umaknite vodila za pekače in z drsnihi vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnihi 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.

Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



MY MENU

Te funkcije omogočajo samodejno izbiro načina priprave in najboljše temperaturno območje za vse vrste živil (lazenja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v 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.

Opomba: Priporočena količina vode presega prostornino vdolbine, vendar je dno pečice zasnovano tako, da učinkovito upravlja s presežkom priporočene količine vode.

- **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, hrustljivo 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 kebab 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 različnih živil, ki zahtevajo enako

temperaturo, na več višinah hkrati. To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo. Za pravilno izbiro kombinacije stopenj glejte preglednico za pripravo jedi.



VENTILACIJSKA PEKA

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



POSEBNE FUNKCIJE

- **HITRO PREDGRETJE**

Za hitro predgretje pečice.

- **HITRI ŽAR**

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.

- **ECO FUNKCIJA ECO CYCLE***

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.

- **RISING (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 (DIAMANTNO ČIŠČENJE)**

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.

Hotpoint

ARISTON

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

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 nastavev funkcije upoštevajte navodila.

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

Hotpoint

ARISTON

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 zeleni 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 zeleni 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 zelene 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.

Hotpoint

ARISTON



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  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	 Prestrezní 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	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160–200	30–85	
		Da	160–200	35–90	 
Piškoti / kolački		-	160–170	20–40	
		Da	150 - 160	20–40	
		Da	150 - 160	20–40	 
		Da	135	50 - 90	   
Tarts		Da	170	50–80	   
Princeske		-	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45*	  
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160*	  
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7-12	
		Da	220–240	20–40	 
		Da	220–240	25–50*	  
		Da	210	40–60	   
Štruca kruha 0,5 kg		-	180–220	50–70	
Majhen kruh		-	180–220	30–50	
Kruh		Da	180–220	30–60	 
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–60	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70*	  

FUNKCIJE	 Klasično	 Žar	 Turbo grill	 Termoventilac.	 Konvekci. peka	ECO EKO	 Cvtnje 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	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40*	
Lazanje/pite		-	190–200	40 - 80	
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25 - 60	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		Da	200–220	15–30***	
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		Da	200–220	55–70**	
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90**	
Pečen krompir		Da	200–220	35–55**	
Gratinirana zelenjava		Da	200–220	20 - 40**	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/ meso (1. višina)		Da	190	40–120*	
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*	
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	
Meso in krompir		Da	200	45–120*	
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120*	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–120*	

* 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						ECO	
	Klasično	Žar	Turbo grill	Termoventilac.	Konvekci. peka	EKO	Cvrtje z zrakom
SAMODEJNE FUNKCIJE							
	Narastek	Kruh	Funkcija pice	Funkcija pice	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/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	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		100 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40–60		
	Kruh	500 g–2 kg	50–100		
	Bagete	200–300 g	30–45		
	Piškoti	en pekač	25–35		
	Mafini	30–60 g	25–45		
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50		
	Pite	en pekač	35–55		
PARA MESO	Pečenke	1 kg	60–110		200 ml
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75		
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80		
	Piščanec/puran	3 kg	100–140		
STEAM FISH (PARA RIBE)	Zrezek	0,5–2 cm	15–25		
	Zrezek	2–4 cm	20–35		
	Cela riba	300–600 g	20–30		
	Cela riba	600–1200 g	25–45		

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	 Prestrezní 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 mikrovlagen. 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 mikrovlagen.

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.

- Vključite 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.

- Če so po pečenju na spodnjem profilu pod vrati pečice prisotni ostanki vode, ga osušite.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustreznimi krtačo ali gobico.

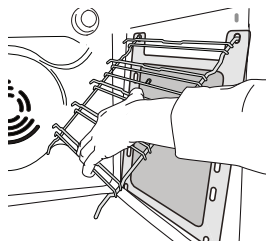
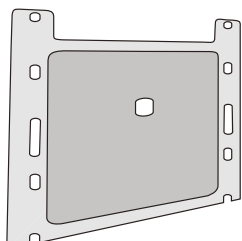
Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.

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 kavljata na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vključite 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

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Uredba ES 244/2009) Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

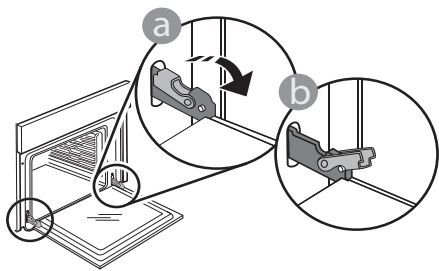
Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

Hotpoint

ARISTON

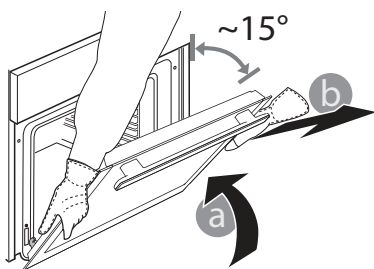
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

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



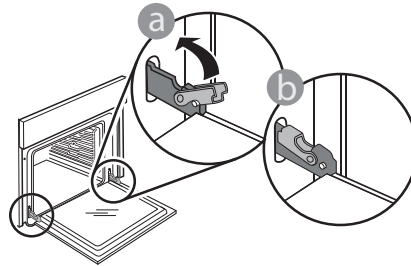
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

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.

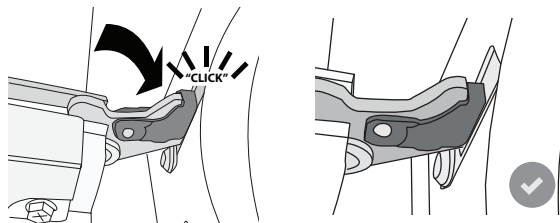


3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

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



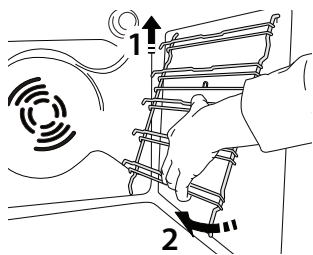
Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



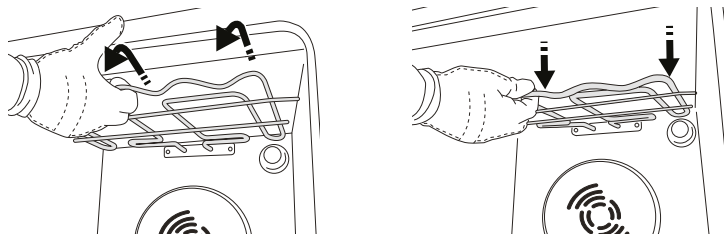
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

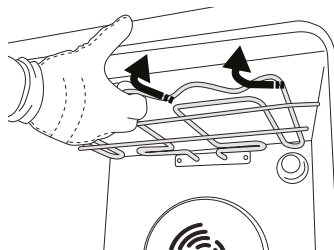
1. Odstranite stranska vodila za pekače.



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.



Hotpoint

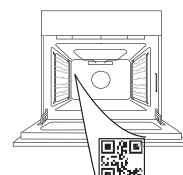
ARISTON

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:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **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

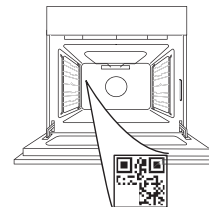


HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPA NIJE

HOTPOINT

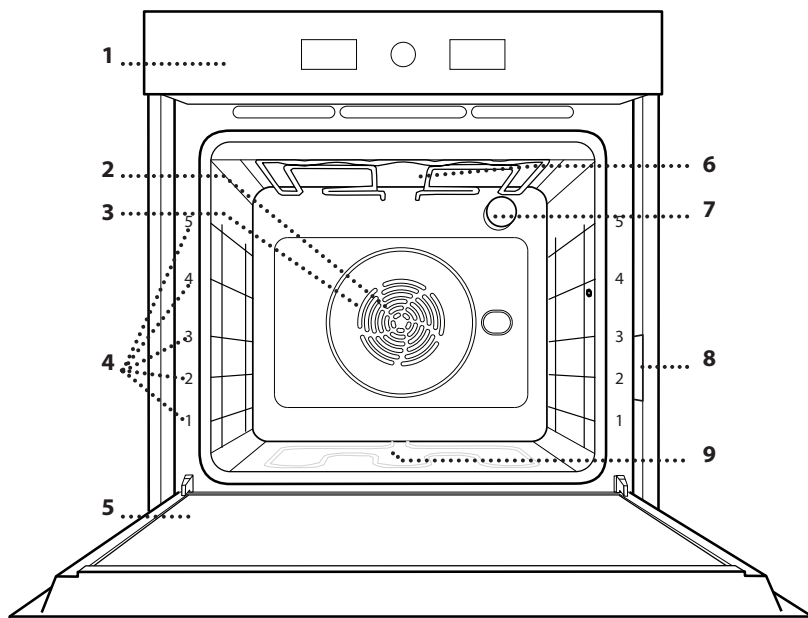
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



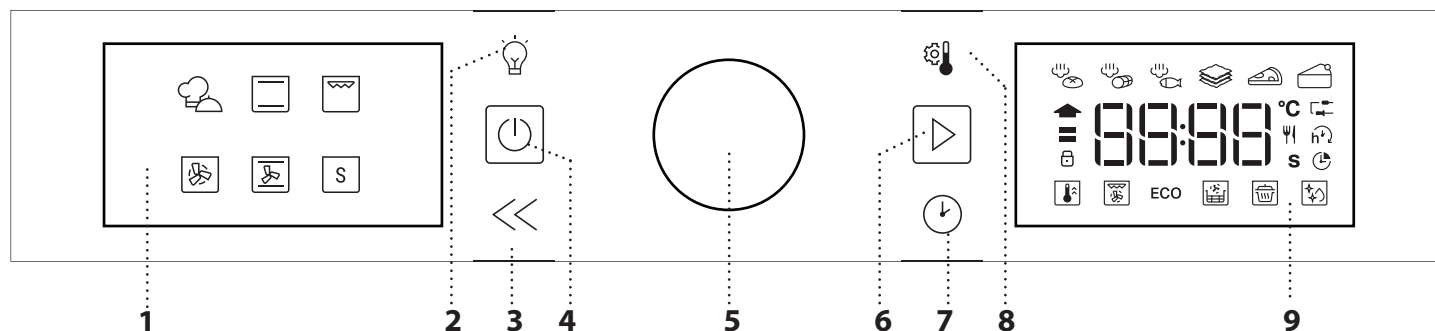
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre
upotrebe uređaja.**

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 ISKLUČIVANJE

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.

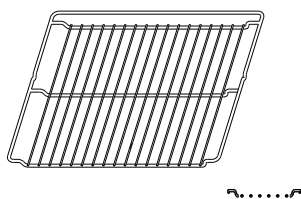
9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

Hotpoint

ARISTON

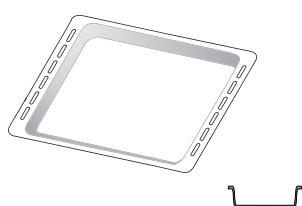
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



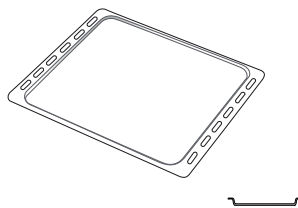
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



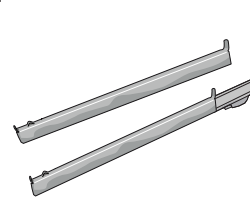
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



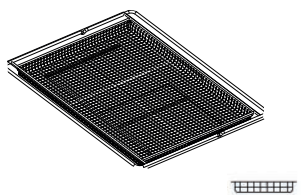
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatka.

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 dodatka 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.

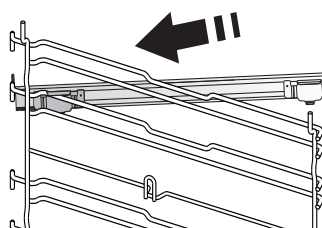
Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO 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.

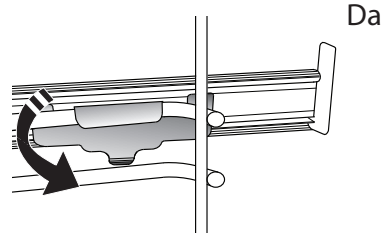
POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)



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.

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.

Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



MY MENU

Ovo omogućava automatski izbor načina pečenja i najbolji opseg temperature za sve vrste hrane (lazanju, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane kolače, hleb, picu). Da biste ovu funkciju iskoristili na najbolji način, sledite uputstva u tabeli za pečenje.

- **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.

Napomena: Preporučena količina vode premašuje kapacitet udubljenja rerne, ali je dno rerne dizajnirano tako da efikasno upravlja viškom vode.

- **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 istovremeno pečenje različite hrane za koju je potrebna ista temperatura pečenja na nekoliko rešetki. Ova funkcija može da se koristi za spremanje

različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno. Pogledajte tabelu za pečenje za pravilan izbor kombinacije nivoa.



KONVEKCIONO PEČENJE

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

SPECIAL FUNCTIONS (S) SPECIJALNE FUNKCIJE

- **BRZO ZAGREVANJE**

Za brzo predzagrevanje pećnice.

- **TURBO ROŠTILJ**

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, pileтина). 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 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.

- **AIR FRY / 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.

- **RISING (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.

Hotpoint

ARISTON

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite

dugme da biste podesili sate i pritisnite  za potvrdu.



Počće 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.

Hotpoint

ARISTON

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).



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.

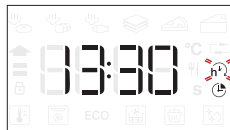
Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite  da potvrdite i započnete funkciju. U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja

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 pritisnete 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, ogласиće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rena dostigla podešenu temperaturu.

Hotpoint

ARISTON



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnete 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 pećnica hladna, prelijte dno pećnice sa 200 ml vode, zatim zatvorite vrata pećnice.

Pristupite posebnim funkcijama  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 suđera 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
	Ribljí 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
	Ribljí 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 kulinarški 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	 Roštilj	 Turbo Grill	 Kruž. Vazduha	 Konvekciono pečenje	ECO	 Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE	 Kaserola	 Hleb	 Funkcija pice	 Pecivo			
DODACI	 Žičana rešetka	 Pleh za pečnicu 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		

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

* 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						ECO	
	Konvencionalno	Roštilj	Turbo Grill	Kruž. Vazduha	Konvekciono pečenje	ECO	Air Fry
AUTOMATSKE FUNKCIJE							
	Kaserola	Hleb	Funkcija pice	Pecivo			
DODACI							
	Žičana rešetka	Pleh za pečnicu 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		

steam· TABELA ZA PEČENJE

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

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

DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pečnicu 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 sundere 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-neutalnog 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 sušerom.
- 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.
- Osušite donji profil ispod vrata rerne ako ima ostataka vode nakon ciklusa kuvanja.

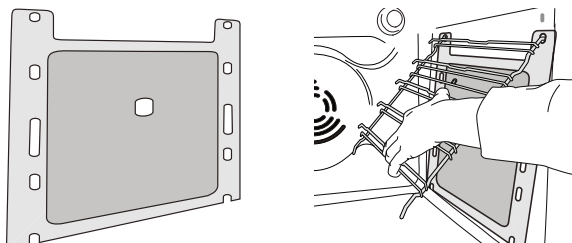
DODACI

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 sušera. 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 apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vodičima: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vodiča, 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 sušerom 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

1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300.

Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. (EC regulativa 244/2009) Sijalice su dostupne u našem postprodajnom servisu.

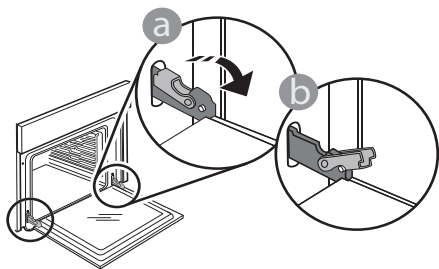
Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

Hotpoint

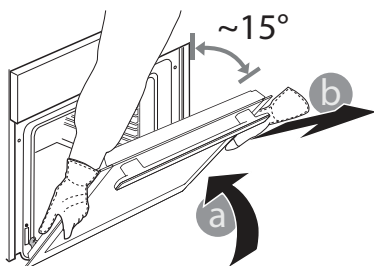
ARISTON

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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

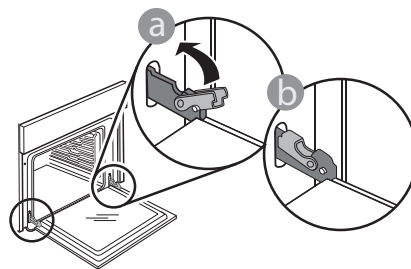


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

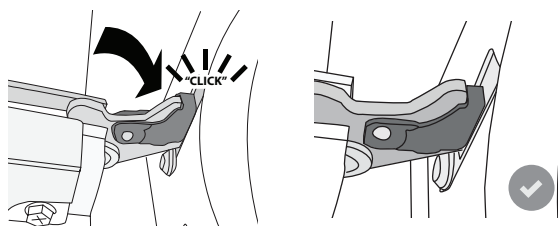


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

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



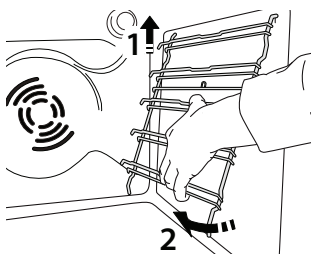
Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



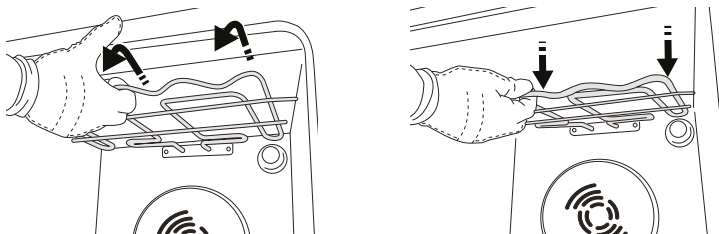
5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

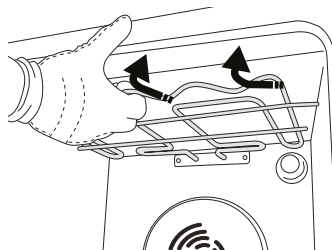
1. Uklonite bočne vođice.



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.

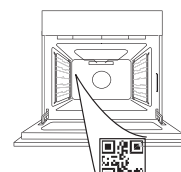


OTKLANJANJE PROBLEMA

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:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Posetom 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



400020026967