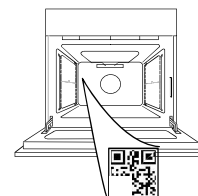




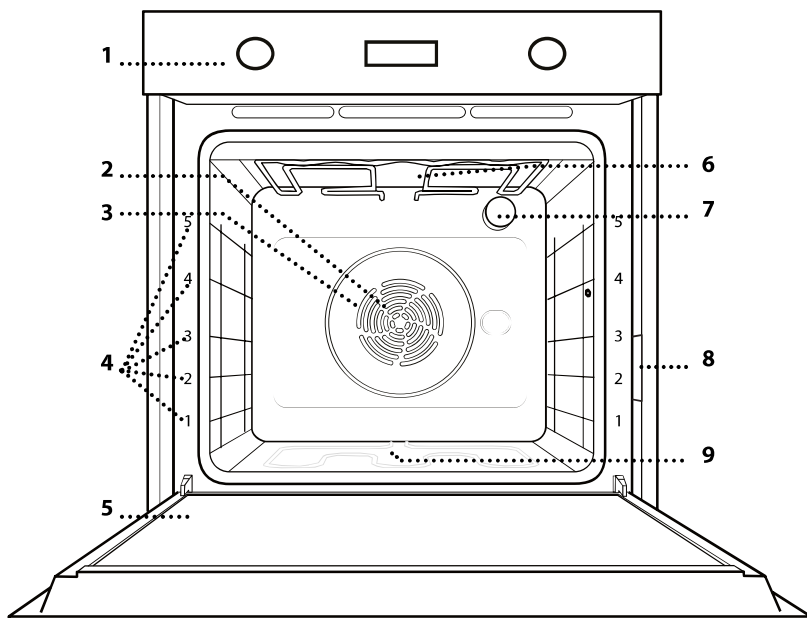
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT/ ARISTON PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



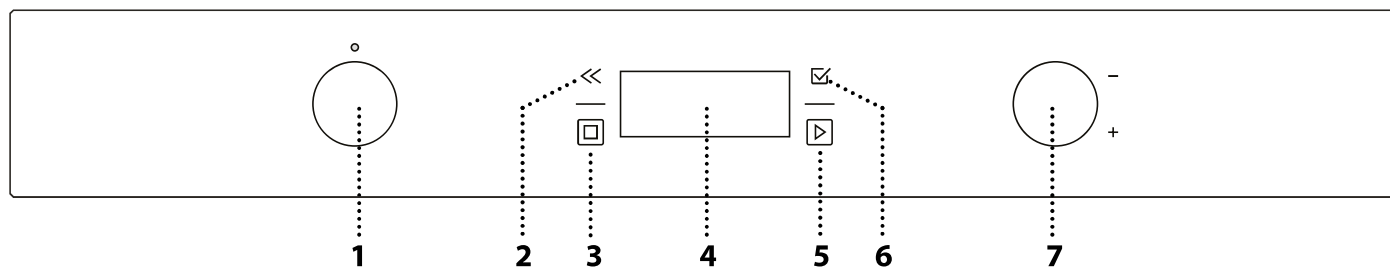
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK

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

3. STOP

For stopping the function that is currently active.

4. DISPLAY

5. START

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

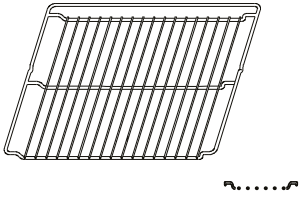
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

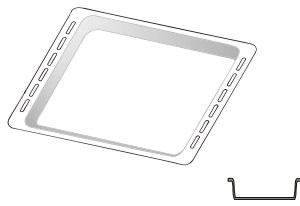
ACCESSORIES

WIRE SHELF



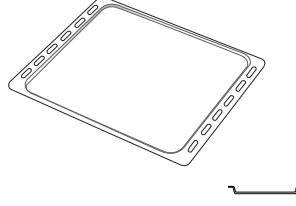
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



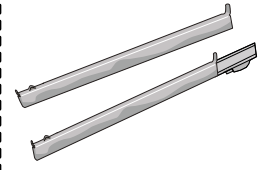
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



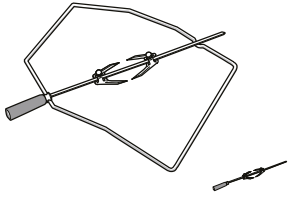
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*

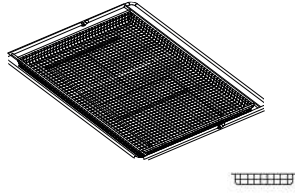


To facilitate inserting or removing accessories.

TURNSPIT



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

Hotpoint

ARISTON

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.

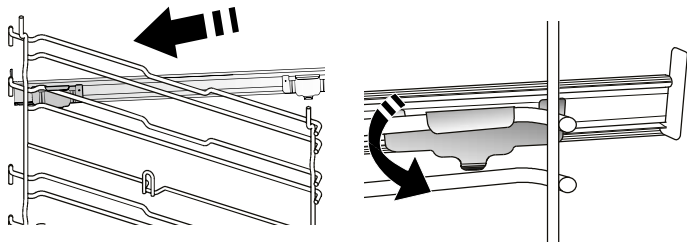
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

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.

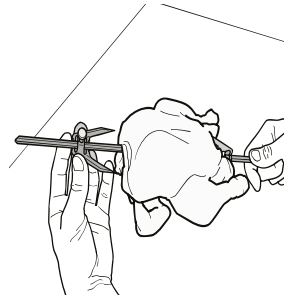
FITTING THE SLIDING RUNNERS

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.

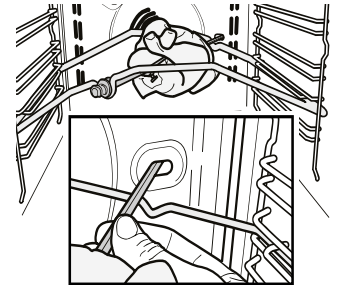
USING THE TURNSPIT



Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place. Tighten the fixing screw to secure it in position.

Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.

Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).



FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



GRILL

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



MY MENU

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

MANUAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

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

• 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.

• MULTIFLOW MENU

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



SPECIAL FUNCTIONS

• 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.)

• FROZEN BAKE

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

• 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.

• KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

• DEFROST

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

• 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.

• MAXI COOKING

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

• SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.



AIR FRY

This function 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. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven

Hotpoint

ARISTON

cooking.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



CLEANING

• PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

• DIAMOND CLEANING

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.



SETTINGS

For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

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


FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

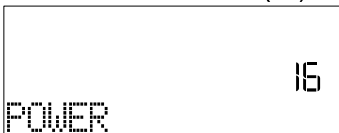


Turn the **adjustment knob** to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by turning the **selection knob** on 

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".

3. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the **adjustment knob** to set the correct hour and press : The two digits for the minutes will flash on the display. Turn the **adjustment knob** to set the minutes and press to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by turning the **selection knob** on 

4. 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").

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

Hotpoint

ARISTON

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the selection knob to switch on the oven and show the function you require on the display.

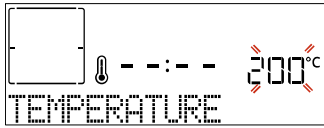
To select an item from a menu (the display will show the first available item), turn the **adjustment knob** until the item you require is shown.

The display will show the name of the function and its basic settings: Press to confirm.

2. SET A 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. Pressing allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

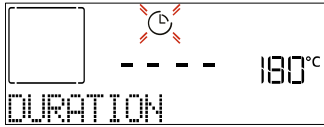



When the value flashes on the display, turn the **adjustment knob** to change it, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using the **adjustment knob**, after pressing the button.

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).


DURATION



When the  icon flashes on the display, use the **adjustment knob** to set the cooking time you require and then press to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): 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: press to change the settings.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Turn the **adjustment knob** to set the time you want cooking to end, then press to confirm and activate 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.

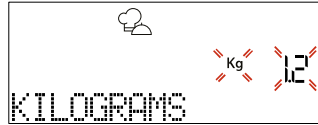
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can use the **adjustment knob** to amend the programmed end time or press to change the settings.

.MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and turn the **adjustment knob** to set the required value then press to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, turn the **adjustment knob** to level desired between rare (-1) and well done (+1). Press or to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some My Menu functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press to activate the function.

During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

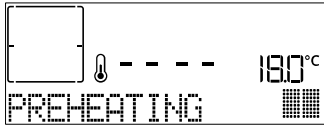
Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can press to stop the function that has been activated.

Please note: If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

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, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will 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 **adjustment knob**.

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements. To resume the cooking, close the door. Some My Menu functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done: Open the door, do the action prompted by the display, close the door, and resume cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.



Check the food, close the door and continue cooking.

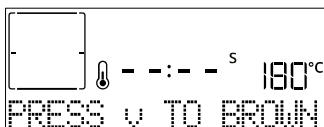
Please note: Press to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. Turn the **adjustment knob** to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

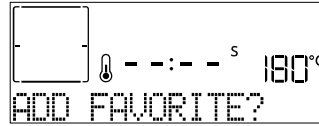
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing or by turning the selection knob to "0" to switch the oven off.

7. FAVORITE

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press . Once has been pressed, turn the **adjustment knob** to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, turn the **function knob** to : The display will show your list of favorite functions.



Turn the **adjustment knob** to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

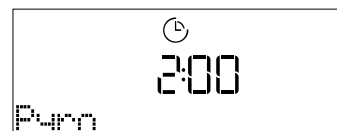
8. CLEANING

• PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self cleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Turn the selection knob on to show "Pyro" on the display.



Turn the **adjustment knob** to select the desired cycle, then press to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, turn the **adjustment knob** to set end time (start delay), then press to confirm. The display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once you have done all steps, when required press to activate the cleaning cycle.

The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

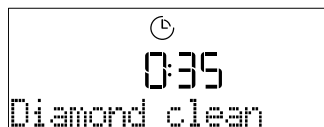
Hotpoint




ARISTON

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. If you want to stop the pyro cleaning cycle before it is completed, you can rotate the left Knob step by step in the clockwise direction until the OFF position is reached. Once reached, the product will provide an acoustic feedback and the function will stop.

• DIAMOND CLEAN

Turn the function knob to show "DIAMOND CLEAN" on the display.





Press  to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press  when done. Once you have done all steps, when required press  to activate the cleaning cycle.

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

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

9. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the **adjustment knob**: The  icon will flash on the display.

Turn the **adjustment knob** to set the length of time you require and then press  to activate the timer.




An audible signal will sound and the display will indicate


once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Use the **adjustment knob** to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the selection knob to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen turn the **selection knob** to "0" to stop the function that is currently active.

10. 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 turning the **selection knob** to "0".

. 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.

Hotpoint

ARISTON

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.






































If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.





RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

MY MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	2 
		Salty cakes	0.8 - 1.2 kg	-	0 (-1; 0; +1)"	-	2 
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3 
	PIZZA & BREAD	Bread Rolls	60 - 150g [each]	-	-	-	3 
		Sandwich Loaf	400 - 600 g [each]	-	-	-	2 
		Big Bread	0.7 - 2.0kg	-	-	-	2 
		Baguettes	200 - 300g [each]	-	-	-	3 
		Round Pizza	round	-	-	-	2 
		Thick Pizza	tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2 
			2 layers*	-	-	-	4 1  
			3 layers*	-	-	-	5 3 1   
			4 layers*	-	-	-	5 4 2 1    
	SWEET BAKERY	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2 
		Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 
		Choux Pastry	one tray*	-	-	-	3 
		Tart	0.4 - 1.6kg	-	-	-	2 
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
		Fruit Pie	0.5 - 2 kg	-	-	-	2 
	ROASTED	MEAT	Roast Beef	0.6 - 2 kg	0 (-1; 0; +1)	0 (-1; 0; +1)	-
Roast Pork			0.6 - 2.5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3 
Roast Chicken			0.6 - 3 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	2 
SIDE DISH		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3 
		Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3 
GRILLED	MEAT	Burger	1.5 - 3 cm	0 (0; +1)	-	3/5	5 4  
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	5 4  
		Kebabs	one grid	-	-	1/2	5 4  
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4  










* Suggested quantity

ACCESSORIES				
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water





Hotpoint

ARISTON

MY MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
GRILLED	FISH & SEAFOOD	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
GRILLED	SIDE DISH	Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	 3
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	 3
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	 3
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	 3
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	 3

* Suggested quantity

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water
-------------	--	--	---	--

Hotpoint

ARISTON



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

Hotpoint

ARISTON

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Eco Cycle
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			

Hotpoint

ARISTON

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS								ECO
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Eco Cycle
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 / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water		

Hotpoint

ARISTON

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

• Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

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

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

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

Do not clean Food Probe or Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

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.

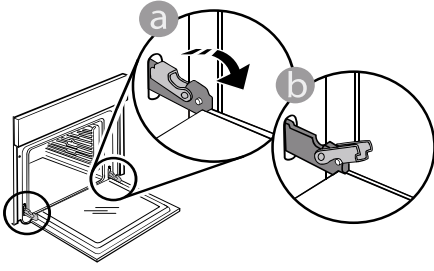
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Hotpoint

ARISTON

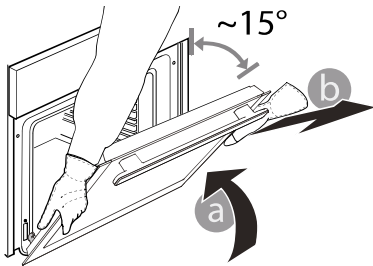
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



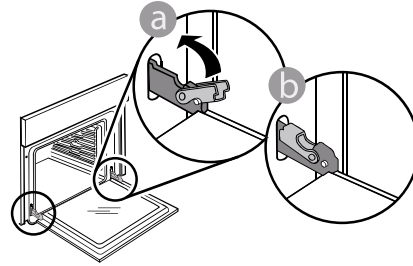
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

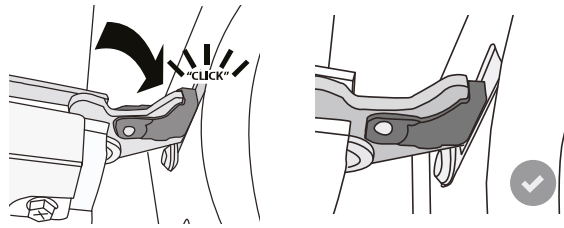


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.



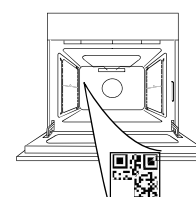
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

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 door will not open.	Cleaning cycle in progress. Fault with the door lock.	Wait for the function cycle to end and the oven to cool down. 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".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



Hotpoint

ARISTON

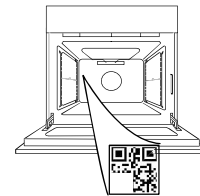
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY HOTPOINT/ARISTON**

Přejete-li si obdržet úplnější podporu, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.register10.eu

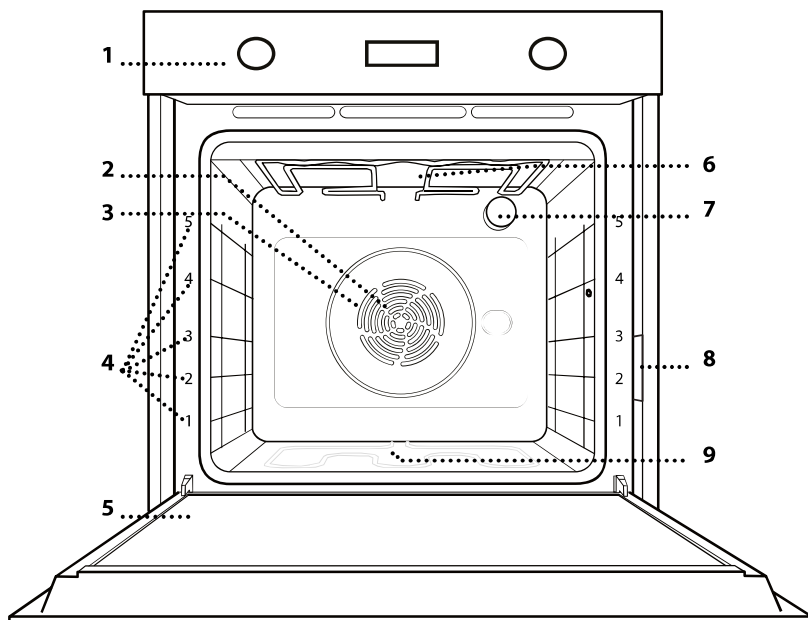


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI

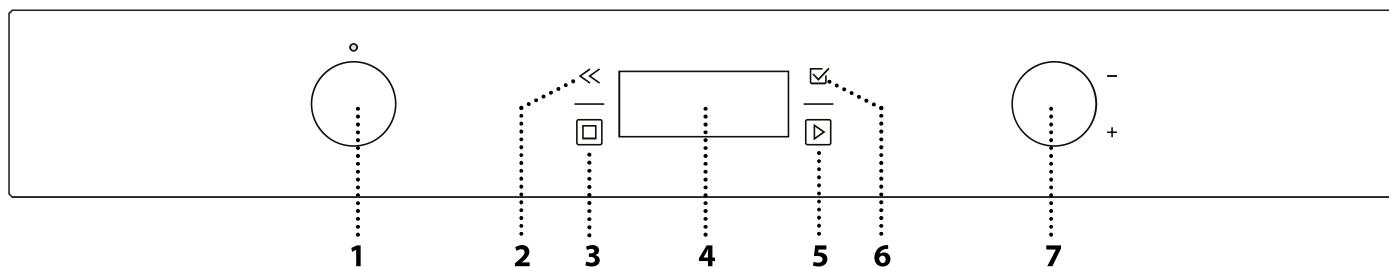


POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / grill
7. Žárovka
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy „0“.

2. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje úpravu nastavení během vaření.

3. STOP

Pro zastavení funkce, která je v současné době aktivní.

4. DISPLEJ

5. START

Pro okamžité spuštění .

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavení hodnoty.

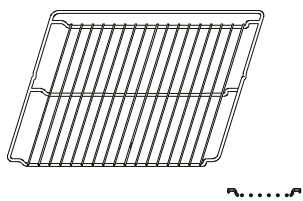
7. KNOFLÍK NASTAVENÍ

Pro procházení nabídek a použití nebo změnu nastavení.

Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

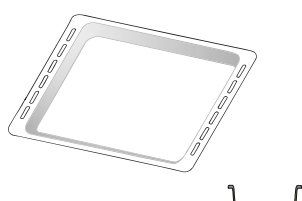
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



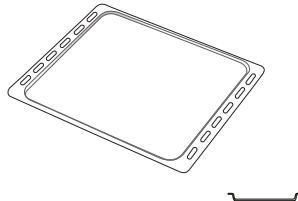
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



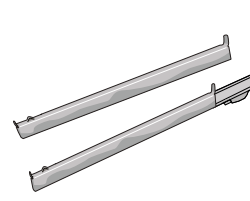
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



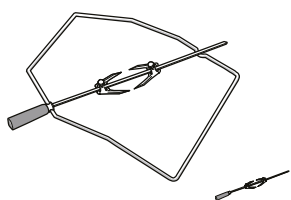
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *

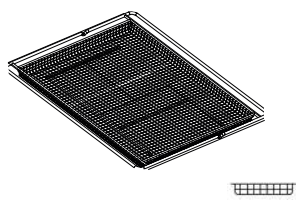


Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

OTOČNÝ ROŽEŇ



PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš.smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

Hotpoint

ARISTON

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečící plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

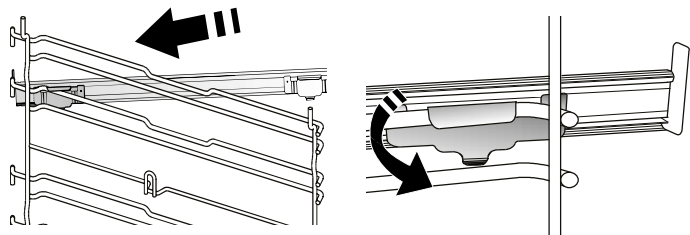
• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

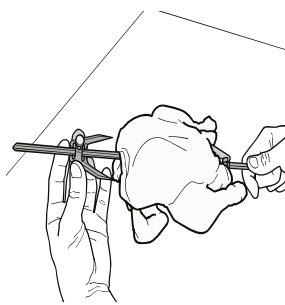
Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

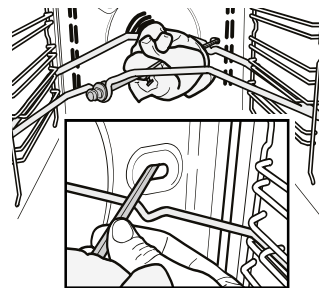
POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ



Jehlou propíchněte maso uprostřed (drůbež omotejte provázkem) a navlékněte na ni maso tak, aby na vidlici drželo pevně a nemohlo klouzat. Zatlačte druhou vidlici na jehlu a navlékněte tak, aby maso drželo pevně na místě. Pro zajištění ve správné poloze utáhněte upevňovací šroub.

Vložte konec do výklenku, který je součástí vnitřní části trouby a zakulacenou část podepřete příslušným držákem.

Upozornění: Pro zachycení šťáv v průběhu grilování umístěte dospod odkapávací plech a do něj napusťte 500 ml vody. Aby nedošlo k popálení v případě, že je jehlice horká, manipulujte s ní pouze pomocí plastové rukojeti (kterou je třeba před započítím vaření odstranit).



FUNKCE



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.



GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.



MOJE MENU

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza). Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

MANUÁLNÍ FUNKCE

• TRADIČ. PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

• TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• MULTIFLOW MENU

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.



ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

• PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut. (Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis nebo www.hotpoint.eu.)

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.

• KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

• UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

• ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

• CYKLUS ECO *

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

• MAXI VAŘENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

• POMALÉ VAŘENÍ

Pro pozvolné pečení masa a ryb. Tato funkce slouží pro pozvolnou tepelnou úpravu pokrmů, aby zůstaly šťavnaté a křehké. Díky nízké teplotě maso na povrchu nezlátne a výsledek je podobný jako při vaření v páře. Doporučujeme maso nejprve opéct na pánvi, aby si uvnitř uchovalo svou šťavnatost. Pro dosažení nejlepších výsledků ponechejte dvířka trouby během pečení uzavřená, aby nedocházelo k rozptylování tepla. Doporučené doby tepelné úpravy u ryb (300 g až 3 kg) se pohybují v rozmezí 2–5 hodin, u masa (1–3 kg) mezi 4–7 hodinami.



HORKOVZDUŠ. SMAŽ.

Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.

Hotpoint

ARISTON

smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý přehřev trouby.



ČIŠTĚNÍ

• PYRO

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme použít celý cyklus, abyste dosáhli co nejlepšího čistícího výkonu.

• DIAMOND CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby. Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout). Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.



OBLÍBENÉ

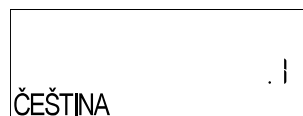
Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „Čeština“.



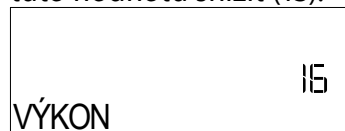
K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte **ovladačem**.

Stiskem svou volbu potvrdíte.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit zvolením položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po otočení **knoflíku výběru** na

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.

3. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Pro nastavení správné hodiny otáčejte a stiskněte **ovladač** : Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut otáčejte **ovladač** a stisknutím volbu potvrdíte.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ zvolte položku „HODINY“, kterou zpřístupníte otočením **knoflíku výběru** na

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnotou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

Hotpoint

ARISTON

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby a zobrazení požadované funkce na displeji otočte knoflíkem výběru.

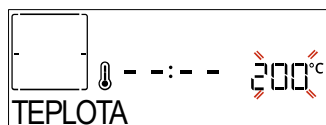
Pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte **knoflíkem nastavení**, dokud se požadovaná položka nezobrazí.

Na displeji se objeví název funkce a její základní nastavení: Stiskem potvrďte.

2. NASTAVTE FUNKCI

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím \ll .

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

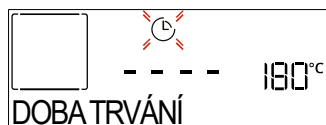



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, otočte **knoflíkem nastavení** a proveďte změnu. Následně stiskněte pro potvrzení a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu / výkon grilu pomocí **knoflíku nastavení**, po stisknutí tlačítka \ll .

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).


DOBA TRVÁNÍ



Když ikona  bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte **nastavovací knoflík** a poté pro potvrzení stiskněte . Doby pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskem potvrďte a spustíte funkci. V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete upravit: stiskněte \ll pro změnu nastavení.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a ikona  bliká.



Otáčejte **nastavovacím knoflíkem** a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté pro potvrzení volby a spuštění funkce stiskněte .

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů. Během čekací doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít **nastavovací knoflík** nebo pro změnu nastavení stisknout \ll .

. MY MENU (MOJE MENU)

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

V případě potřeby jednoduše uveďte charakteristiku potravin, abyste dosáhli optimálního výsledku.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se po výzvě řiďte pokyny na displeji a otáčejte **knoflíkem nastavení** až na požadovanou hodnotu. Následně pro potvrzení stiskněte .

STUPEŇ VAŘENÍ / ZLÁTNUTÍ

V některých funkcích My menu je možné nastavit stupeň vaření.



Po vyzvání otočte **knoflíkem nastavení** na požadovanou úroveň mezi rare (-1) a well done (+1). Stiskem nebo potvrďte a spustíte funkci.

Stejným způsobem, v případě, kdy je to povoleno, lze u některých funkcí My Menu (Moje menu) nastavit úroveň zezlátnutí od nízké (-1) až po vysokou (+1).

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte a kdykoli funkci aktivujte.

Během fáze odložení se po stisku trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po spuštění pečení se na displeji zobrazují doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.

Zastavit spuštěnou funkci můžete kdykoli stisknutím .

Upozornění: Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte \ll pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

4. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn

Hotpoint

ARISTON

„VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začnete pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřívání se tato fáze přerušuje. Čas pečení fázi předehřívání nezahrnuje. Vždy můžete pomocí **nastavovacího knoflíku** změnit teplotu, na kterou si přejete troubu zahřát.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků. Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka. Některé funkce nabídky My Menu mohou požadovat otočení jídla během pečení.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce: Otevřete dvířka, proveďte akci podle výzvy na displeji, zavřete dvířka a pokračujte ve vaření.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.



Zkontrolujte jídlo, zavřete dvířka a pokračujte ve vaření.

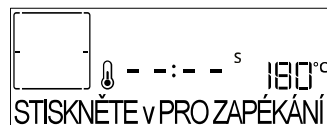
Upozornění: Pro přeskočení těchto akcí stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

6. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. Otáčením **knoflíku nastavení** nastavte novou dobu trvání a prodlužte dobu pečení. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZLÁTNUTÍ

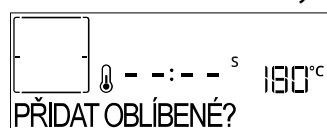
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Funkci můžete kdykoli pozastavit stisknutím nebo otočením knoflíku výběru do polohy „0“, a trouba se tak vypne.

7. OBLÍBENÉ

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte

. V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím . Po stisknutí otočte **nastavovacím knoflíkem** pro výběr číselné polohy a pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro pozdější vyvolání uložených funkcí otočte **knoflíkem funkce** na : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Otáčejte **knoflíkem nastavení** pro výběr funkce, volbu potvrďte stiskem a následně ji spusťte stiskem .

8. ČIŠTĚNÍ

• PYRO

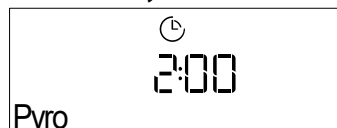
Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Otočte knoflíkem výběru na , aby se na displeji zobrazilo „Pyro“.



Otáčením knoflíku nastavení zvolte požadovaný cyklus a poté stiskem volbu potvrďte. Po volbě cyklu můžete otáčením knoflíku nastavení nastavit čas ukončení (doby odkladu) a poté jej stiskem potvrdit. Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte . Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka .

Trouba zahájí samočisticí cyklus, zatímco se dvířka automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

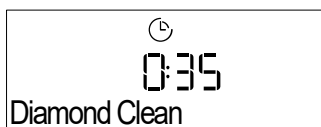
Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Pokud chcete cyklus pyro čištění zastavit před jeho dokončením, můžete otáčet levým knoflíkem postupně ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete polohy OFF. Jakmile je této polohy dosaženo, výrobek poskytnete akustickou zpětnou vazbu a funkce se zastaví.

• DIAMOND CLEAN

Hotpoint

ARISTON

Otočte knoflíkem funkcí tak, aby se na displeji zobrazilo „DIAMOND CLEAN“.



Funkci obnovíte stisknutím : Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte . Po provedení všech kroků spustíte cyklus čištění stisknutím tlačítka .

Upozornění: Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

9. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud si přejete tuto funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá. Poté otočte **nastavovacím knoflíkem**: Na displeji bude blikat symbol .

Otáčením **nastavovacího knoflíku** nastavte požadovanou dobu přípravy a poté, pro zapnutí časovače, opětovně stiskněte .



Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte **knoflík nastavení**.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte výběrovým knoflíkem. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do

samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona) , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Chcete-li znovu zobrazit minutku, otočte **knoflíkem výběru** do polohy „0“, čímž zastavíte funkci, která je právě aktivní.

10. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte . Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout otočením **knoflíku výběru** do polohy „0“.

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedejte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší hlučnost chladicího ventilátoru.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

MY MENU COOKING TABLE (MOJE JÍDLA KUCHAŘKA)

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ		
PEČENÁ JÍDLA	HLAVNÍ CHODY	Lasagne	0,5–3 kg	–	0 (-1; 0; +1)	–	2	
		Slané koláče	0,8–1,2 kg	–	0 (-1; 0; +1)"	–	2	
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	3	
	PIZZA A CHLÉB	Pečivo	60–150 g [každý]	–	–	–	3	
		Sendvičový chléb	400–600 g [každý]	–	–	–	2	
		Velký chléb	0,7–2,0 kg	–	–	–	2	
		Bagety	200–300 g [každý]	–	–	–	3	
		Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	2	
		Silná pizza	zásobník	–	–	–	2	
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	2	
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1	
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1	
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1	
	SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	–	–	–	2	
		Jemné pečivo	0,2–0,6 kg	–	–	–	3	
		Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	–	–	3	
		Koláč	0,4–1,6 kg	–	–	–	2	
		Závin	0,4–1,6 kg	–	–	–	3	
		Ovocný koláč	0,5–2 kg	–	–	–	2	
	OPÉKANÁ JÍDLA	MASO	Rostbíf	0,6–2 kg	0 (-1; 0; +1)	0 (-1; 0; +1)	–	3
			Vepřová pečeně	0,6–2,5 kg	–	0 (-1; 0; +1)	–	3
Pečené kuře			0,6–3 kg	–	0 (-1; 0; +1)	–	2	
PŘÍLOHY		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	–	0 (-1; 0; +1)	–	3	
		Pečené brambory	0,5–1,5 kg	–	0 (-1; 0; +1)	–	3	
GRILOVANÁ JÍDLA	MASO	Burger	1,5–3 cm	0 (0; +1)	–	3/5	5 4	
		Párky & wurstel	1,5–4,5 cm	–	–	2/3	5 4	
		Kebaby	jedna mřížka	–	–	1/2	5 4	
		Řízek a prso	1–5 cm	–	–	2/3	5 4	

* Doporučené množství










PŘÍSLUŠENSTVÍ				
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

Hotpoint





ARISTON



MY MENU COOKING TABLE (MOJE JÍDLA KUCHARKA)

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
GRILOVANÁ JÍDLA	RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Filety	0,5–3 cm	–	–	–	 
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 
GRILOVANÁ JÍDLA	PŘÍLOHY	Gratinovaná rajčata	jeden plech	–	–	–	
		Zapečené papriky	jeden plech	–	–	–	
		Zapečená brokolice	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaný květák	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

Hotpoint

ARISTON



TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	



















































































Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje. Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE			
	Horkovzduš.smaž.		
PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech horkovzduš. smaž.	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

Hotpoint

ARISTON

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30-50	
		Ano	160	30-50	
		Ano	160	30-50	 
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160-200	30-85	
		Ano	160-200	30-90	 
Jemné pečivo		Ano	150	20-40	
		Ano	140	30-50	
		Ano	140	30-50	 
		Ano	135	40-60	  
Koláčky/muffiny		Ano	170	20-40	
		Ano	150	30-50	
		Ano	150	30-50	 
		Ano	150	40-60	  
Odpalované pečivo		Ano	180-200	30-40	
		Ano	180-190	35-45	 
		Ano	180-190	35-45 *	  
Pusinky		Ano	90	110-150	
		Ano	90	130-150	 
		Ano	90	140-160 *	  
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190-250	15-50	
		Ano	190-230	20-50	  
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7-12	
		Ano	220-240	25-50 *	  
Mražená pizza		Ano	250	10-15	
		Ano	250	10-20	 
		Ano	220-240	15-30	  
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180-190	45-55	
		Ano	180-190	45-60	 
		Ano	180-190	45-70 *	  

FUNKCE								ECO
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Cyklus Eco
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody			

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190-200	20-30	3
		Ano	180-190	20-40	4 1
		Ano	180-190	20-40 *	5 3 1
Lasagne / náky / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190-200	45-65	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190-200	80-110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110-150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200-230	50-100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190-200	80-130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180-200	40-60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50-60	2
Topinky/toasty		-	3 (vysoké)	3-6	5
Rybí filé / řízků		-	2 (střední)	20-30 **	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		-	2-3 (střední-vysoká)	15-30 **	5 4
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2 (střední)	55-70 ***	2 1
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		-	2 (střední)	60-90 ***	3
Pečené brambory		-	2 (střední)	35-55 ***	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10-25	3
Jemné pečivo	 Jemné pečivo	Ano	135	50-70	5 4 3 1
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50-70	5 3 2 1
Kruhové pizy	 Pizza	Ano	210	40-60	5 3 2 1
Kompletní jídlo: Ovočný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40-120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovočný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Menu	Ano	190	40-120 *	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50-100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45-100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30-50 *	4 1
Nadívané maso	ECO	-	200	80-120 *	3
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)	ECO	-	200	50-100 *	3

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

FUNKCE								ECO
PŘÍSLUŠENSTVÍ								

Hotpoint

ARISTON

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte.

Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Noste ochranné rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout

a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Aktivujte funkci „Diamond Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů. (Jen u některých modelů.)
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu nebo masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: halogenové žárovky 40 W/230 ~ V typ G9, T300 °C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech.

(Nařízení ES 244/2009) Žárovky jsou k dispozici v našem

servisním středisku.

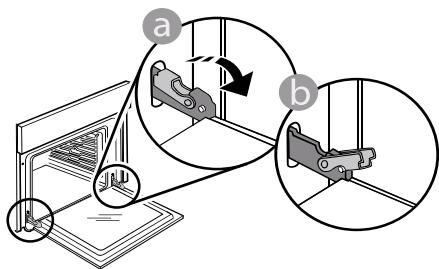
Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

Hotpoint

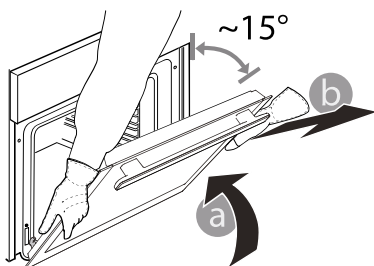
ARISTON

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

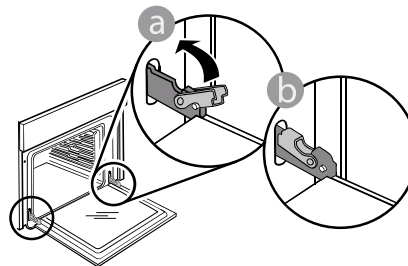


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

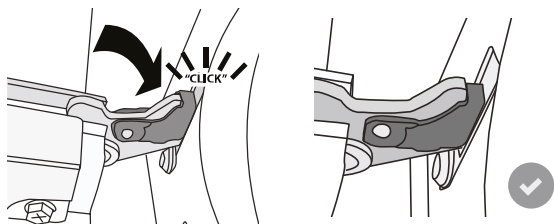


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

Hotpoint

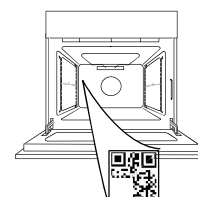
ARISTON

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá cyklus čištění. Závada zámku dvířek.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte připojení potravinové sondy.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- Navštívením naší webové stránky docs.hotpoint.eu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



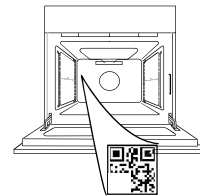
Hotpoint

ARISTON


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
HOTPOINT/ARISTON**

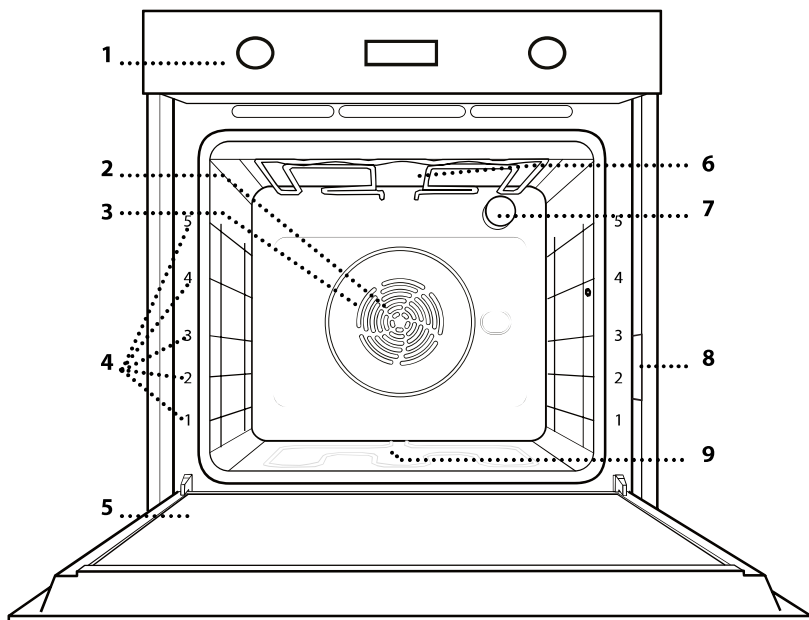
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη,
παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην
ιστοσελίδα www.register10.eu

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



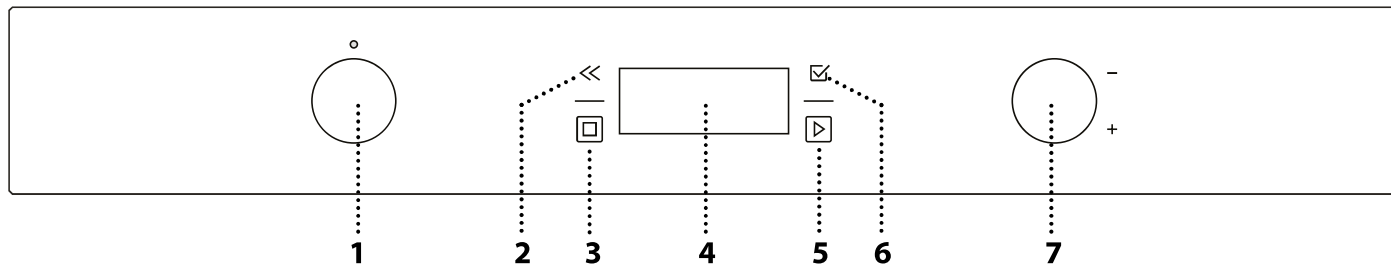
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά
πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

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. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση
(δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου
επιλέγοντας μια λειτουργία.
Περιστρέψτε στη θέση "0" για
απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη
οθόνη.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος
επιτρέπει την αλλαγή
την αλλαγή των ρυθμίσεων.

3. STOP

Για τη διακοπή της λειτουργίας που
είναι
αυτή τη στιγμή ενεργή.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΕΝΑΡΞΗ

Για την άμεση έναρξη μιας
λειτουργίας.

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για την επιβεβαίωση μιας
επιλεγμένης λειτουργίας
ή μια καθορισμένη τιμή.

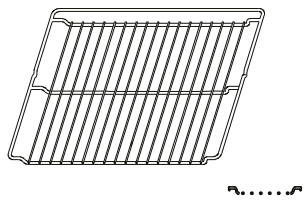
7. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για κύλιση στα μενού
και εφαρμογή ή αλλαγή
ρυθμίσεων.

Σημείωση: Όλα τα κουμπιά ενεργοποιούνται με πίεση. Πιέστε στο κέντρο του κουμπιού για να ελευθερωθεί από την υποδοχή του.

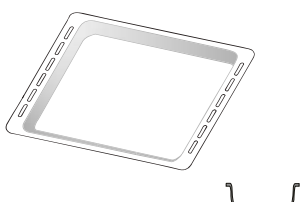
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



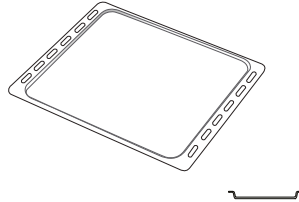
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



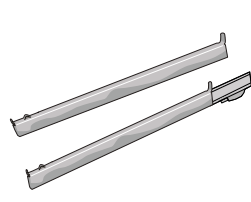
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



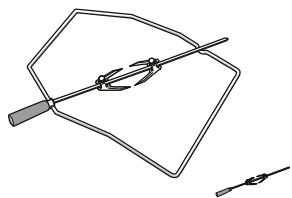
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ*

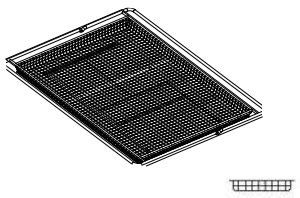


Για να βάζετε και να βγάξετε εύκολα εξαρτήματα.

ΣΟΥΒΛΑ



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

Hotpoint

ARISTON

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

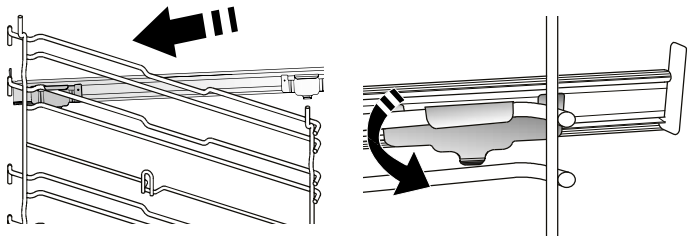
• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

• 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

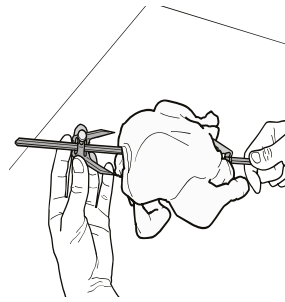
Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

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.

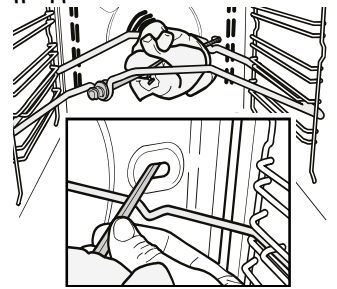
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ



Πιέστε τη σούβλα μέσα από το κέντρο του κρέατος (δεμένο με σπάγκο αν είναι κοτόπουλο) και σύρετε το κρέας μέσα στη σούβλα έως ότου σταθεροποιηθεί πάνω στο πιρούνι χωρίς να κινείται. Πιέστε το δεύτερο πιρούνι πάνω στη σούβλα και σύρετέ το έως ότου σταθεροποιήσει το κρέας καλά στη θέση του. Σφίξτε

τη βίδα στερέωσης για να ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετήστε το άκρο στην υποδοχή που υπάρχει στο θάλαμο ψησίματος του φούρνου και ακουμπήστε το στρογγυλό τμήμα στο υποστήριγμα.

Σημείωση: Για τη συλλογή των χυμών ψησίματος, τοποθετήστε το ταψί λίπους από κάτω και προσθέστε 500 ml νερό. Για να μην καείτε όταν η σούβλα είναι ζεστή, πιάστε την μόνο από την πλαστική χειρολαβή (η οποία πρέπει να αφαιρεθεί πριν από το ψήσιμο).



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



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.



MY MENU

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

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

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

• TURBO GRILL

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.

• MENOY MULTIFLOW

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.



ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• 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).

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

• 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.

• ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

• ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

• 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.

• ΨΗΣΙΜΟ MAXI

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

• ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Για απαλό μαγείρεμα κρέατος και ψαριού. Με τη λειτουργία αυτή το φαγητό ψήνεται αργά για να διατηρείται μαλακό και ζουμερό. Χάρη στη χαμηλή θερμοκρασία, το φαγητό δεν ροδοκοκκινίζει στο εξωτερικό και το τελικό αποτέλεσμα είναι παρόμοιο με το ψήσιμο στον ατμό. Συνιστάται να τσιγαρίζετε τα κομμάτια κρέας σε ένα τηγάνι πρώτα για να ροδίσει το κρέας και να κρατήσει μέσα του τους φυσικούς χυμούς. Για καλύτερα αποτελέσματα, διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να αποφύγετε τη διάχυση της θερμότητας. Το εύρος χρόνου μαγειρέματος για τα ψάρια (300 γρ. - 3 κιλά) είναι μεταξύ 2-5 ωρών, για το κρέας (1-3 κιλά) μεταξύ 4-7 ωρών.



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον

Hotpoint

ARISTON

φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου τηγανίσματος με αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτοκαθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

• DIAMOND CLEANING

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».



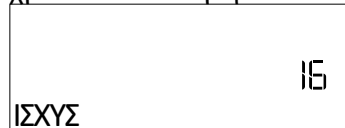
Περιστρέψτε το **κουμπί ρύθμισης** για να κυλίσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Πιέστε για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η γλώσσα μπορεί να αλλάξει στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", διαθέσιμη περιστρέφοντας τον **επιλογή** στο .

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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



Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.

τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυσώσει.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off". Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ


Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

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



Περιστρέψτε το **κουμπί ρύθμισης** για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πιέστε το : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά.

Περιστρέψτε το **κουμπί ρύθμισης** για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΙ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", περιστρέφοντας τον **διακόπτη επιλογής** στο .

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδαιο 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").

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

Hotpoint

ARISTON

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

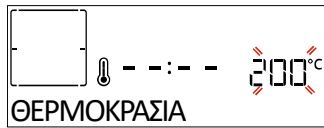
Περιστρέψτε τον επιλογέα για να ανάψετε το φούρνο και να εμφανιστεί η απαιτούμενη λειτουργία στην οθόνη. Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (η οθόνη θα εμφανίσει το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), περιστρέψτε τον **επιλογέα** μέχρι να εμφανιστεί το απαιτούμενο στοιχείο.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το όνομα της λειτουργίας και οι βασικές ρυθμίσεις: Πιέστε για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΜΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το << μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

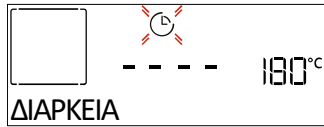
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL





Όταν η τιμή στην οθόνη αναβοσβήνει, περιστρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** για να την αλλάξετε, μετά πιέστε για επιβεβαίωση και συνεχίστε για αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

Σημείωση: Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το **κουμπί ρύθμισης**, αφού πατήσετε το κουμπί <<. Τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).


ΔΙΑΡΚΕΙΑ

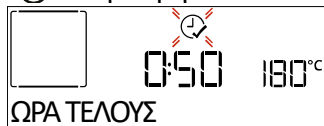


Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον **επιλογέα ρύθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψήσιματος): 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: πατήστε << για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Περιστρέψτε το **κουμπί ρύθμισης** για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα, 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 τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το **κουμπί ρύθμισης** για να τον τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή πατήστε το << για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

.MY MENU

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψήσιματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, αναφέρετε απλώς το χαρακτηριστικό των τροφίμων για να επιτευχθεί το βέλτιστο αποτέλεσμα.

ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)



Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, και περιστρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή, μετά πιέστε για επιβεβαίωση.


ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ


Σε ορισμένες λειτουργίες του My Menu (Το μενού μου) είναι δυνατή η ρύθμιση του επιπέδου ψήσιματος.




Όταν σας ζητηθεί, περιστρέψτε το **κουμπί ρύθμισης** στο επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε ή για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες My Menu, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας  ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

Οποιαδήποτε στιγμή μπορείτε να πατήσετε το  για να σταματήσετε τη λειτουργία που ενεργοποιήθηκε.

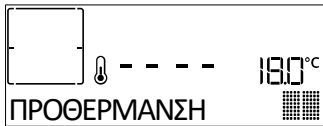
Σημείωση: Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. << Πατήστε για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

Hotpoint

ARISTON

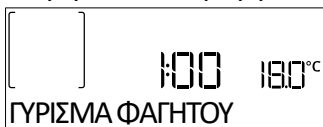


Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το **κουμπί ρύθμισης**.

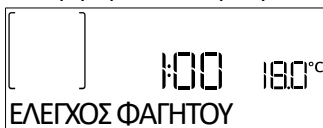
5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις. Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα. Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος My Menu απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει: Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε στην οθόνη, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.



Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

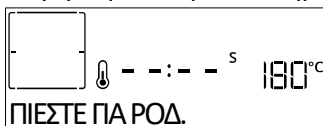
Σημείωση: Πατήστε για να παρακάμψετε αυτές τις ενέργειες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Περιστρέψτε τον **διακόπτη ρύθμισης** για να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

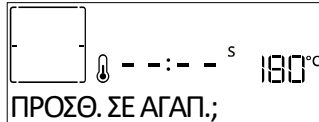
Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πατήστε το για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας ή περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στο "0" για σβήσιμο του φούρνου.

7. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

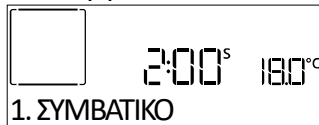
Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε . Αφού πατήσετε , περιστρέψτε τον **διακόπτη ρύθμισης** για να επιλέξετε τη θέση του αριθμού και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να ανακαλέσετε τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε σε άλλη χρονική στιγμή, περιστρέψτε το **κουμπί λειτουργίας** στο : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Περιστρέψτε τον **διακόπτη ρύθμισης** για να επιλέξετε τη λειτουργία, επιβεβαιώστε πιέζοντας το , και μετά πιάστε για να ενεργοποιηθεί.

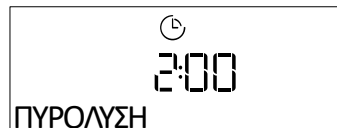
8. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσόσμία κατά το μαγείρεμα. Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στο για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Pyro".



Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο και πατήστε το για επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε έναν κύκλο, εάν το επιθυμείτε, περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τον χρόνο τέλους (έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε για επιβεβαίωση. η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Hotpoint

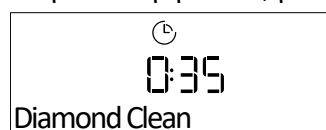
ARISTON

Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Εάν θέλετε να σταματήσετε τον κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση πριν ολοκληρωθεί, μπορείτε να περιστρέψετε το αριστερό κουμπί βήμα προς βήμα δεξιόστροφα μέχρι να φτάσετε στη θέση OFF. Μόλις επιτευχθεί, το προϊόν θα δώσει μια ηχητική ανατροφοδότηση και η λειτουργία θα σταματήσει.

• DIAMOND CLEAN

Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας για να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "DIAMOND CLEAN".




Πατήστε για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

9. ΜΕΤΡΗΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το **κουμπί ρύθμισης**: Το εικονίδιο  αναβοσβήνει στην οθόνη. Περιστρέψτε τον **διακόπτη ρύθμισης** για να ρυθμίσετε το μήκος του χρόνου που απαιτείται και στη συνέχεια πατήστε το για να ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.




Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην


οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

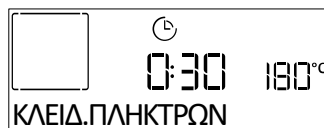
Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε το **κουμπί ρύθμισης** για να αλλάξετε το χρόνο που έχει ρυθμιστεί στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία. Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να ανάψετε το φούρνο και στη συνέχεια επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο  που συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση). Για να ανακτήσετε την οθόνη μετρητή λεπτών περιστρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** στο "0" για να διακοπεί η τρέχουσα λειτουργία.

10. 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, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή περιστρέφοντας το **κουμπί επιλογής** στο "0".

• ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινοχαρτό.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.
- 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.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτό.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμο νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

Hotpoint

ARISTON

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΥ ΜΕΝΟΥ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ			
ΨΗΤΑ	ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	0 (-1; 0; +1)	—	2 		
		Salty cakes (Αλμυρά κέικ)	0,8 - 1,2 kg	—	0 (-1; 0; +1)"	—	2 		
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	—	—	—	3 		
	ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΨΩΜΙ	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. [καθένα]	—	—	—	3 		
			Ψωμάκι για σάντουιτς	400 - 600 γρ. [καθένα]	—	—	—	2 	
		Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	2 		
			Μπαγκέτες	200 - 300 γρ. [καθένα]	—	—	—	3 	
		Pizza [κατεψυγμένη]	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	—	—	—	2 	
			Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	—	2 	
			1 στρώμα*	—	—	—	—	—	2
				2 στρώματα*	—	—	—	—	4 1
				3 στρώματα*	—	—	—	—	5 3 1
				4 στρώματα*	—	—	—	—	5 4 2 1
	ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2 		
		Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3 		
		Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	—	—	3 		
		Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	2 		
		Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3 		
		Πίτα με φρούτα	0,5 - 2 kg	—	—	—	2 		
ΨΗΤΑ	ΚΡΕΑΣ	Ροστ μπιφ	0,6 - 2 kg	0 (-1; 0; +1)	0 (-1; 0; +1)	—	3 		
		Ψητό χοιρινό	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	3 		
		Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg	—	—	—	2 		
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ	Ψητά λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	—	—	—	3 		
		Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	—	—	3 		
ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΚΡΕΑΣ	Burger	1,5 - 3 cm	0 (0; +1)	—	3/5	5 4 		
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4,5 cm	—	—	2/3	5 4 		
		Σουβλάκια	μία σχάρα	—	—	1/2	5 4 		
		Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 4 		








* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ	/ Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό
		συρμάτινο ράφι		





Hotpoint

ARISTON

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΥ ΜΕΝΟΥ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 
ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ	Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

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.	Ναι	200	25 - 30	
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	

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

Hotpoint

ARISTON

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	30 - 90	
Μπισκότα		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7 - 12	
		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Μενού Multiflow	Κύκλος Eco
ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό			

Hotpoint

ARISTON

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	2
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία- υψηλή)	15 - 30 **	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Μπισκότα		Ναι	135	50 - 70	5 4 3 1
Τάρτες		Ναι	170	50 - 70	5 3 2 1
Στρογγυλή pizza		Ναι	210	40 - 60	5 3 2 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	—	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 100 *	3

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Μενού Multiflow	Κύκλος Eco
ΑΞΕΣΟΥΑΡ								
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό			

Hotpoint

ARISTON

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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.

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

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. (ΕΚ Κανονισμός 244/2009) Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

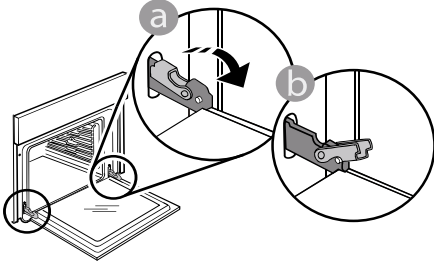
Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

Hotpoint

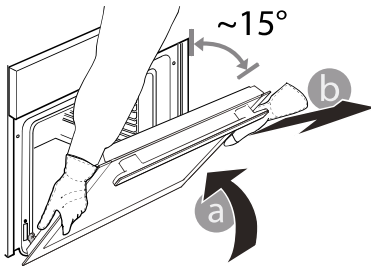
ARISTON

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



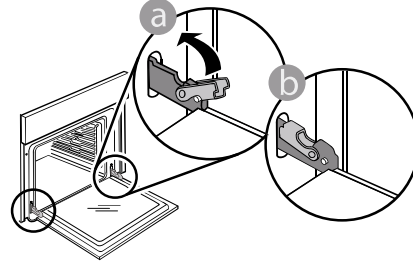
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



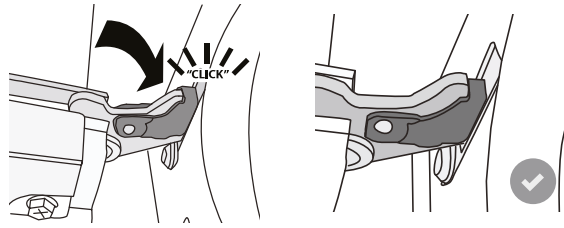
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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.

Hotpoint

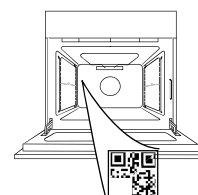
ARISTON

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.
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού. Πρόβλημα με κλείδωμα της πόρτας.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος. 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".
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 QR στο προϊόν 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.



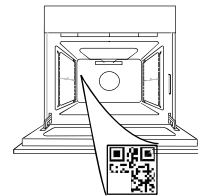
Hotpoint

ARISTON

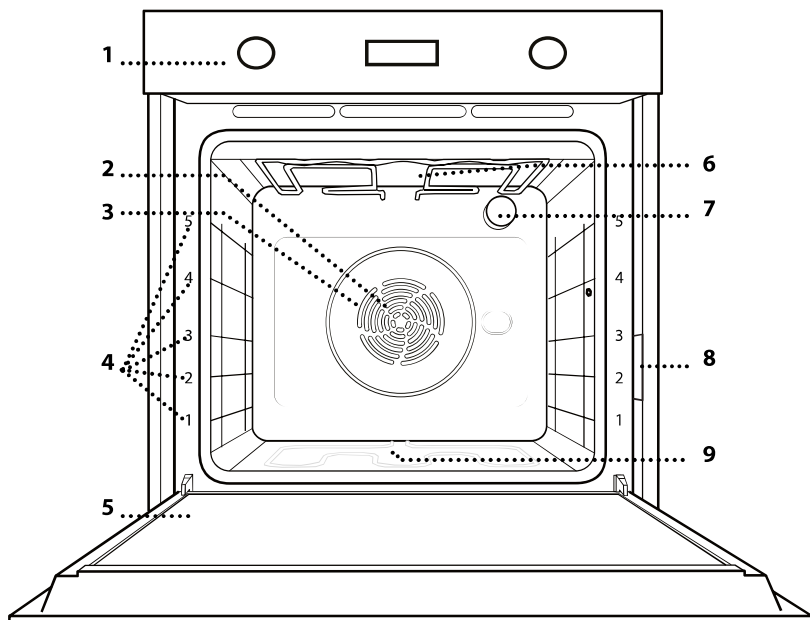
**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPNJI PROIZVODA
HOTPOINT/ARISTON**

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

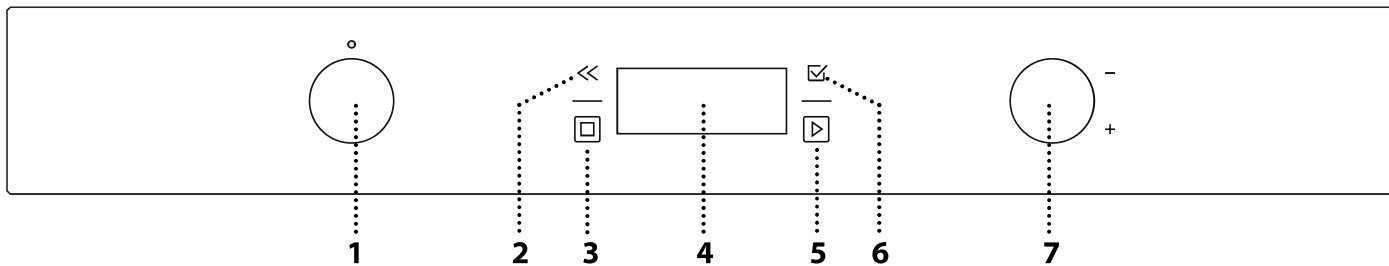
**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



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)

UPRAVLJAČKA PLOČA**1. GUMB ZA ODABIR**

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj „0“ za isključivanje pećnice.

2. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućuje promjenu postavki.

3. STOP

Za zaustavljanje trenutno uključene funkcije.

4. ZASLON**5. START**

Za trenutno pokretanje funkcije.

6. POTVRDA

Za potvrđivanje odabrane funkcije ili zadane vrijednosti.

7. GUMB ZA PODEŠAVANJE

Za pregledavanje izbornika i primjenu ili promjenu postavki.

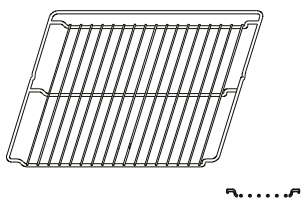
Napomena: Svi gumbi su gumbi koji se uključuju pritiskom. Pritisnite središte gumba kako biste isključili njegovu postavku.

Hotpoint

ARISTON

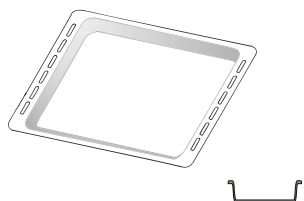
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



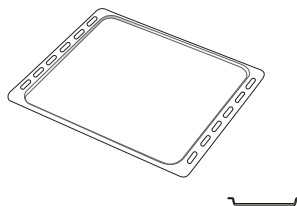
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



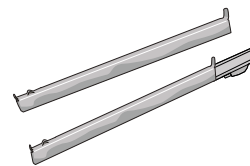
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



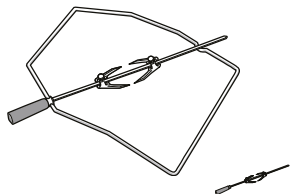
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*

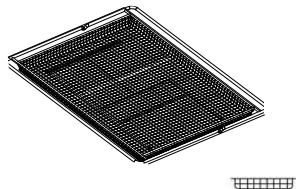


Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

RAŽANJ



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

Hotpoint

ARISTON

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

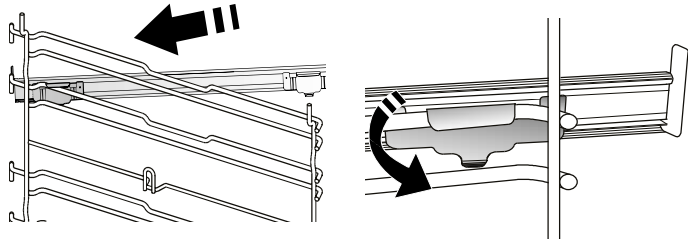
- Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

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

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

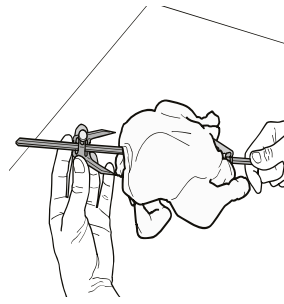
Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

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 kojoj razini.

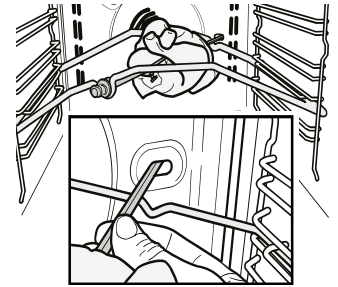
UPOTREBA RAŽNJA



Ražanj gurnite kroz sredinu mesa (zavežite uzicom ako se radi o peradi) i meso klizno pomaknite po ražnju sve dok ne bude čvrsto postavljeno na vilicu ne može se pomaknuti. Gurnite drugu vilicu na ražanj i klizno je pomičite sve dok meso ne učvrsti na mjestu. Zategnite pričvrtni vijak kako biste osigurali položaj.

Vrh umetnite u šupljinu u odjeljku za kuhanje štednjaka i zaobljeni dio oslonite na odgovarajuću potporu.

Napomena: Za prikupljanje sokova postavite posudu ispod mesa i dodajte 500 ml vode. Kako biste izbjegli opekline kada je ražanj vruć upotrebljavajte samo plastičnu ručicu (mora se skinuti prije pečenja).



Hotpoint

ARISTON

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



KRUŽENJE ZRAKA

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



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.



MY MENU

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

RUČNE FUNKCIJE

• KONV. PEČENJE

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

• 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.

• MULTIFLOW MENU

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.



POSEBNE FUNKCIJE

• 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)

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• DIZANJE TIJESTA

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

• DRŽANJE TOPLIM

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

• ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

• CIKLUS ECO *

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

• MAXI KUHANJE

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

• SPORO KUHANJE

Za lagano pečenje mesa ili ribe. Ova funkcija polako kuha održavajući namirnice nježnim i sočnim. Zbog niske temperature hrana nema zapečenu vanjsku koru i krajnji je rezultat sličan kuhanju na pari. Preporučujemo da pečenke najprije zapečete u tavi tako da zadrže svoje prirodne sokove. Najbolje rezultate dobit ćete tako da vrata pećnice držite zatvorenima tijekom pečenja da bi se izbjeglo rasipanje topline. Preporučeni vremenski rasponi za pečenje ribe (300 g – 3 kg) su od 2 – 5 sati, a mesa (1 – 3 kg) između 4 i 7 sati.



PRŽENJE NA ZRAKU

Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijači se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje

Hotpoint

ARISTON

na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.



BRZO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.



ČIŠĆENJE

• PIROLITIČKO

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Za najbolje rezultate čišćenja, preporučujemo upotrebu punog ciklusa.

• DIAMOND CLEANING

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



POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice. Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“. Odabirom „FACTORY RESET“ (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.

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

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.



Okrenite **gumb za podešavanje** za pregled popisa raspoloživih jezika i odaberite željeni jezik. Pritisnite za potvrdu odabira.

Napomena: Jezik se naknadno može promijeniti tako da se odabere „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan nakon okretanja **gumba za odabir** ovdje:

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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



Pristupite opciji „NAPAJANJE“ iz „POSTAVKI“ i odaberite „NISKO“.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira jezika trebat ćete postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Okrenite **gumb za podešavanje** za postavljanje točnog sata i pritisnite : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute. Okrenite **gumb za podešavanje** za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napomena: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan nakon okretanja **gumba za odabir** ovdje:

4. 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“).

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

Hotpoint

ARISTON

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Okrenite gumb za odabir za uključivanje pećnice i prikaz željene funkcije na zaslonu.

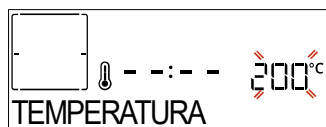
Za odabir stavke s izbornika (na zaslonu će se prikazati prva dostupna stavka) okrećite **gumb za podešavanje** sve dok se ne prikaže tražena stavka.

Na zaslonu će se pojaviti naziv funkcije i njene osnovne postavke: Pritisnite za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na \ll možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

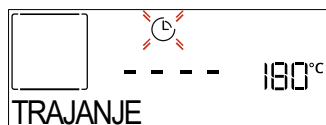



Kad vrijednost treperi na zaslonu, okrenite **gumb za podešavanje** kako biste je promijenili, a zatim pritisnite za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Napomena: Kada je funkcija uključena, temperatura / razina roštilja može se promijeniti pomoću **gumba za podešavanje** nakon pritiska na gumb \ll .

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).


TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, upotrijebite **gumb za podešavanje** kako biste podesili vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije. U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

Napomena: Možete prilagoditi za vrijeme kuhanja postavljeno tijekom kuhanja: pritisnite \ll ako želite promijeniti postavke.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok ikona  treperi.



Okrenite **gumb za podešavanje** kako biste podesili vrijeme kad želite da kuhanje završi, a zatim pritisnite da biste potvrdili i uključili 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.

Napomena: 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 podešavanje** da biste izmijenili programirano vrijeme završetka ili pritisnite \ll da biste promijenili postavke.

.MY MENU

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno, samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA/VISINA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)



Da biste pravilno podesili funkciju, slijedite upute sa zaslona i, kad se od vas to zatraži, okrenite **gumb za podešavanje** da biste podesili željenu vrijednost, a zatim pritisnite za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

U nekim se funkcijama My Menu može podesiti stupanj pripreme.



Kad se od vas to zatraži, okrenite **gumb za podešavanje** do željene razine između slabije pečeno (-1) i dobro pečeno (+1). Pritisnite ili za potvrdu i pokretanje funkcije. Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama My Menu može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između niska (-1) i visoka (+1).

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada primijenite postavke koje želite, pritisnite za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode, ako pritisnete pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napomena: Nakon pokretanja pečenja na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i prekinuti funkciju koja je uključena.

Napomena: Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite \ll za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJE

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

Hotpoint

ARISTON



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE“. Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnete kuhanje.

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 koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću **gumba za podešavanje**.

5. PAUZIRANJE KUHANJA / OKRENI ILI PROVJERI NAMIRNICE

Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače. Za nastavak kuhanja zatvorite vrata. Neke funkcije My Menu iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



Uključit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti: Otvorite vrata, obavite radnju zatraženu na zaslonu i zatvorite vrata, a zatim nastavite s pečenjem.

na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.



Provjerite hranu, zatvorite vrata i nastavite s kuhanjem.

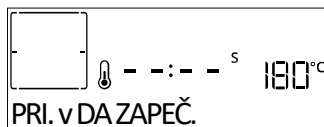
Napomena: Pritisnite da biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno. Okrenite **gumb za podešavanje** kako biste produljili vrijeme kuhanja i postavili novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

ZAPEČENA KORICA

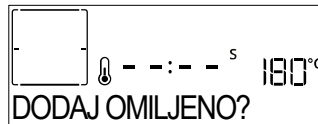
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



Kad se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da pritisnete ili okrenete gumb za odabir u položaj „0“ da bi se pećnica isključila.

7. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.



Ako funkciju želite spremati kao omiljenu i spremati trenutne postavke za buduću upotrebu, pritisnite , u protivnom , zanemarite ih pritiskom na . Nakon što pritisnete , okrenite **gumb za podešavanje** kako biste odabrali položaj broja, a zatim pritisnite za potvrdu.

Napomena: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet., pećnica će od vas zatražiti da potvrditi prepisivanje prethodne funkcije.

Funkciju spremljenu za kasnije pokretanje možete pozvati tako da okrenete **funkcijski gumb** u položaj : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Okrenite **gumb za podešavanje** za odabir funkcije, a zatim potvrdite pritiskanjem , pa pritisnite za uključivanje.

8. ČIŠĆENJE

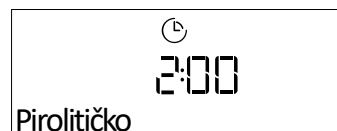
• PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Okrenite gumb za odabir () tako da se prikaže „Pyro“ (Pirolitičko) na zaslonu.



Okrenite gumb za podešavanje u položaj željenog ciklusa, a zatim pritisnite za potvrdu. Nakon što odaberete ciklus, ako želite, možete okrenuti gumb za podešavanje i postaviti vrijeme završetka (odgodu početka), a nakon toga pritisnite za potvrdu. na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite upute i pritisnite kad ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite da biste uključili ciklus čišćenja. pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojavanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

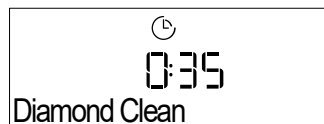
Hotpoint

ARISTON

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. Ako želite zaustaviti ciklus pirolitičkog čišćenja prije nego što on završi, možete postupno okretati lijevi gumb u smjeru kazaljke na satu sve dok ne dođete u položaj isključenja. Kad dođe u taj položaj, proizvod će emitirati zvučnu povratnu informaciju i funkcija će se prekinuti.

• DIAMOND CLEAN

Okrenite funkcijski gumb kako bi se na zaslonu prikazalo „DIAMOND CLEAN” (Dijamantno čišćenje).



Pritisnite za uključivanje funkcije: na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite upute i pritisnite kad ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite da biste uključili ciklus čišćenja.

Napomena: Preporučujemo da tijekom čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

Odgovarajuća poruka početak će treperiti na zaslonu kada ciklus završi. Pustite da se pećnica ohladi i zatim krpom ili spužvom obrišite i osušite unutarnje površine.

9. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim okrenite **gumb za podešavanje**: Na zaslonu će treperiti ikona . Okrenite **gumb za podešavanje** kako biste postavili željenu duljinu, a zatim pritisnite da biste uključili mjerač vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat

će se na zaslonu.

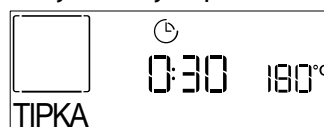
Napomena: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Upotrijebite **gumb za podešavanje** ako želite promijeniti postavljeno vrijeme na mjeraču.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju. Okrenite gumb za odabir da biste uključili pećnicu i zatim odaberite željenu funkciju. Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Napomena: Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona), koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Ako želite otvoriti zaslon mjerača vremena, okrenite **gumb za odabir** u položaj „0” kako biste prekinuli funkciju koja je trenutno uključena.

10. ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i najmanje pet sekundi držite pritisnutim gumb . Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napomena: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga pećnica se može isključiti u svakom trenutku okretanjem **gumba za odabir** u položaj „0”.

• 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.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Kruženje Zraka“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.






































Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili kekisa.





DIZANJE TIJESTA

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

TABLICA KUHANJA MY MENU

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR				
PEČENA	GLAVNA JELA	Lazanje	0,5 – 3 kg	—	0 (-1; 0; +1)	—	2 			
		Slani kolači	0,8 – 1,2 kg	—	0 (-1; 0; +1)"	—	2 			
		Punjeno povrće	0,1 – 0,5 kg [svaki]	—	—	—	—	3 		
	PIZZA & KRUH	Peciva	60 - 150 g [svaki]	—	—	—	—	3 		
		Sendvič kruh	400 - 600 g [svaki]	—	—	—	—	2 		
		Velika štruca	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	—	2 		
		Bageti	200 - 300 g [svaki]	—	—	—	—	3 		
		Okrugla pizza	Okruglo	—	—	—	—	2 		
		Debela pizza	Polica	—	—	—	—	2 		
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj*	—	—	—	—	—	2 	
			2 sloja*	—	—	—	—	—	4 	1 
	3 sloja*		—	—	—	—	—	5 	3 	1 
	4 sloja*		—	—	—	—	—	5 	4 	2 
	SLATKA PECIVA	Biskvit	0,5 – 1,2 kg	—	—	—	—	2 		
		Kolačići	0,2 – 0,6 kg	—	—	—	—	3 		
		Princes krafne	jedna plitica*	—	—	—	—	3 		
		Pita	0,4 – 1,6 kg	—	—	—	—	2 		
		Štrudla	0,4 – 1,6 kg	—	—	—	—	3 		
Fruit Pie (Voćna pita)		0,5 – 2 kg	—	—	—	—	2 			
PEČENO	MESO	Pečena govedina	0,6 – 2 kg	0 (-1; 0; +1)	0 (-1; 0; +1)	—	3 			
		Svinjsko pečenje	0,6 – 2,5 kg	—	0 (-1; 0; +1)	—	3 			
		Roast Chicken (Pečena piletina)	0,6 – 3 kg	—	0 (-1; 0; +1)	—	2 			
	PRILOG	Pečeno povrće	0,5 – 1,5 kg	—	0 (-1; 0; +1)	—	3 			
		Pečeni krumpir	0,5 – 1,5 kg	—	0 (-1; 0; +1)	—	3 			
GRILANO	MESO	Burger	1,5 – 3 cm	0 (0; +1)	—	3/5	5 	4 		
		Kobasice i hrenovke	1,5 - 4,5 cm	—	—	2/3	5 	4 		
		Kebab	jedna rešetka	—	—	1/2	5 	4 		
		Filet i prsa	1 – 5 cm	—	—	2/3	5 	4 		

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR				
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje / Plitica za torte / Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

Hotpoint

ARISTON



TABLICA KUHANJA MY MENU

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
GRILANO	RIBA I MORSKI PLODOVI	Fileti	0,5 – 3 (cm)	—	—	3 2
		Fileti [smrznuti]	0,5 – 3 (cm)	—	—	3 2
GRILANO	PRILOG	Gratinirane rajčice	jedna plitica	—	—	3
		Gratinirane paprike	jedna plitica	—	—	3
		Gratinirana brokula	jedna plitica	—	—	3
		Gratinirana cvjetača	jedna plitica	—	—	3
		Gratinirano povrće	jedna plitica	—	—	3

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR				
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje / Plitica za torte / Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

Hotpoint

ARISTON



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUJA 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			
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

Hotpoint

ARISTON

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		Da	170	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 – 200	30 – 85	
		Da	160 – 200	30 – 90	
Kolačići		Da	150	20 – 40	
		Da	140	30 – 50	
		Da	140	30 – 50	
		Da	135	40 – 60	
Mali kolači / muffini		Da	170	20 – 40	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	40 – 60	
Peciva za princez krafne		Da	180 – 200	30 – 40	
		Da	180 – 190	35 – 45	
		Da	180 – 190	35 – 45 *	
Poljupci		Da	90	110 – 150	
		Da	90	130 – 150	
		Da	90	140 – 160 *	
Kruh / Pizza/ Pogača		Da	190 – 250	15 – 50	
		Da	190 – 230	20 – 50	
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7 – 12	
		Da	220 – 240	25 – 50 *	
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	
		Da	250	10 – 20	
		Da	220 – 240	15 – 30	
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	
		Da	180 – 190	45 – 60	
		Da	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIJE								ECO
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow menu	Ciklus ECO

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pečnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	
		Da	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 – 150	
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	
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		—	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70 ***	
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90 ***	
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 – 55 ***	
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 – 25	
Kolačići	 Kolačići	Da	135	50 – 70	
Pite	 Pite	Da	170	50 – 70	
Okrugle pize	 Pizza	Da	210	40 – 60	
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)	 Menu	Da	190	40 – 120 *	
Lazanje i meso		Da	200	50 – 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 *	
Punjena pečenka	ECO	—	200	80 – 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 100 *	

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

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

FUNKCIJE								ECO
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow menu	Ciklus ECO
DODATNI PRIBOR								
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu 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		

Hotpoint

ARISTON

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

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

- Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

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

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.

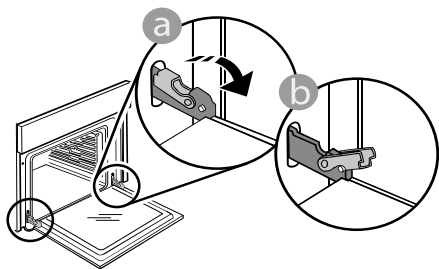
Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Hotpoint

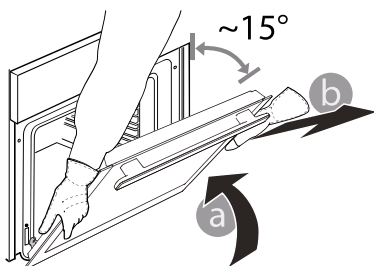
ARISTON

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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

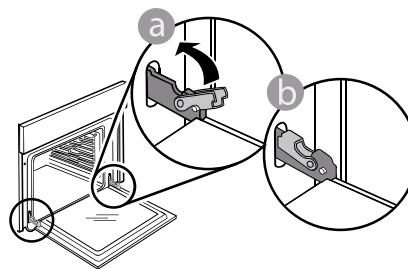


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

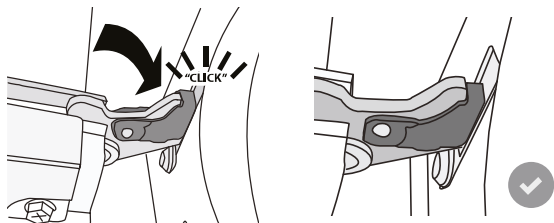


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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.



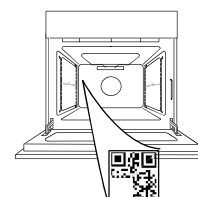
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

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.
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u tijeku. Pogreška s bravom vrata.	Pričekajte da ciklus funkcije završi i da se pećnica ohladi. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslom pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F“.
Ciklus kuhanja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.	Provjerite priključak sonde za hranu.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotreba QR koda na proizvodu
- Posjetite naše web-mjesto docs.hotpoint.eu
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Hotpoint

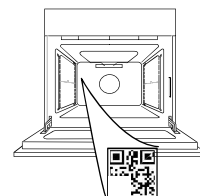
ARISTON



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT/ARISTON

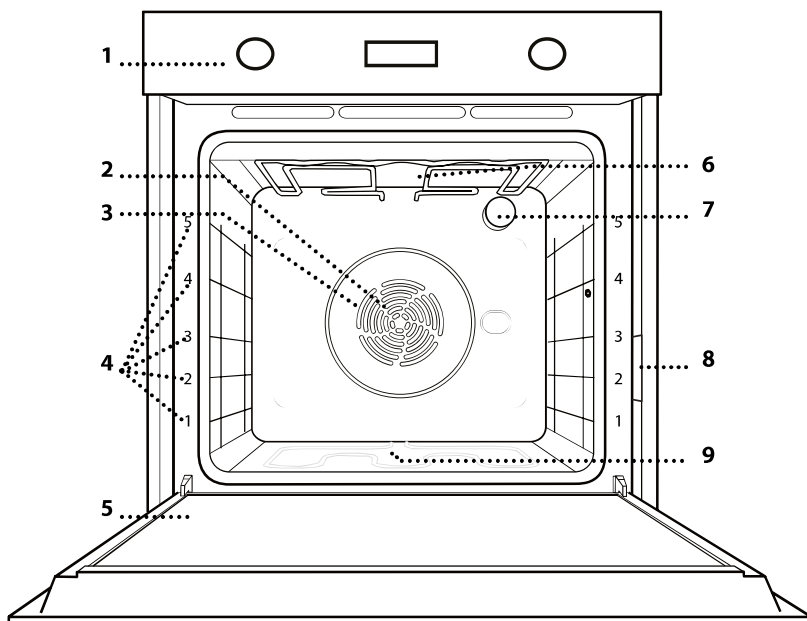
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



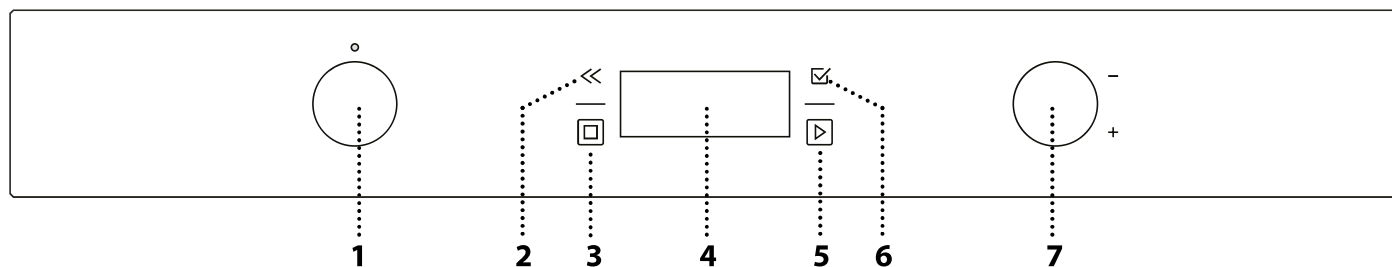
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione "0".

2. INDIETRO

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

3. STOP

Per interrompere la funzione attualmente attiva.

4. DISPLAY

5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

Per confermare una funzione selezionata o un valore impostato.

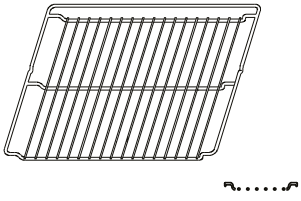
7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu e applicare o modificare le impostazioni.

Note: Le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

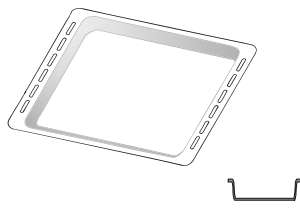
ACCESSORI

GRIGLIA



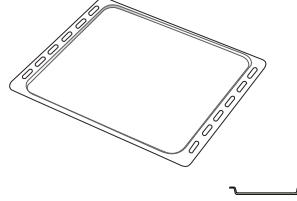
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



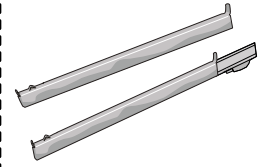
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA*



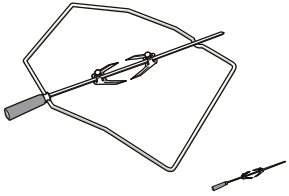
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO*

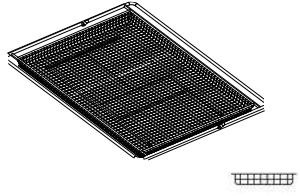


Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

GIRARROSTO



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

Hotpoint

ARISTON

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.

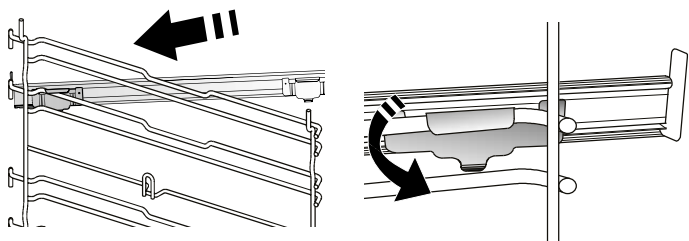
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

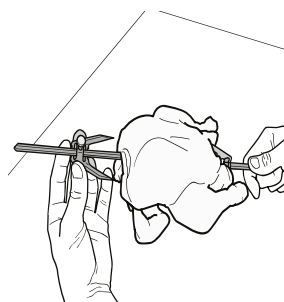
Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale.

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.

COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

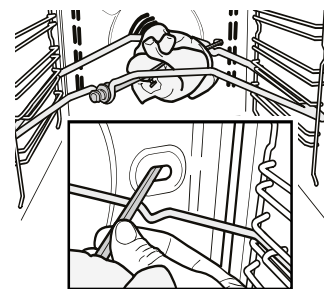


Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.

Inserire l'estremità

nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.

Note: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).



FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



GRILL

Per grigliare 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.



MY MENU

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

FUNZIONI MANUALI

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

• 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.

• MULTIFLOW MENU

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

S FUNZIONI SPECIALI

• 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.)

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• 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.

• MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

• SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

• 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.

• MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

• COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente carne e pesce. Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per mantenerli teneri e saporiti. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattenga i succhi interni della carne. Per un risultato ottimale, tenere chiusa la porta del forno durante la cottura per evitare la dispersione del calore. I tempi di cottura consigliati per il pesce (300 g - 3 kg) variano tra 2 e 5 ore, per la carne (1-3 kg) tra 4 e 7 ore.



FRITTURA AD ARIA

Questa funzione consente di cuocere patate fritte,

Hotpoint

ARISTON

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. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). 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. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



PULIZIA

• PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

• DIAMOND CLEANING

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.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.



PREFERITI

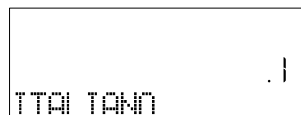
Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

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

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



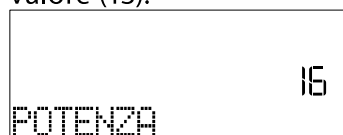
Ruotare la **manopola di regolazione** per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere per confermare la selezione.

Note: La lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile ruotando la **manopola di selezione** su

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la **manopola di regolazione** per impostare l'ora desiderata e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la **manopola di regolazione** per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile ruotando la **manopola di selezione** su

4. 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").

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

Hotpoint

ARISTON

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la manopola di selezione per accendere il forno e visualizzare sul display la funzione desiderata.

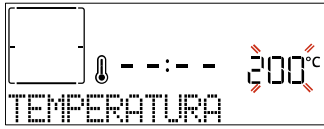
Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile) ruotare la **manopola di regolazione** fino a visualizzare la voce desiderata.

Il display mostrerà l'icona della funzione e i valori di base: Premere per confermare.

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. premendo << è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

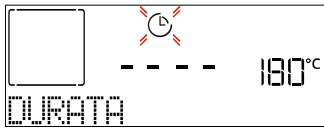



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la **manopola di regolazione** per modificarlo, quindi premere per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill utilizzando la **manopola di regolazione** dopo aver premuto il pulsante <<.

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).


DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la **manopola di regolazione** per impostare la durata desiderata, quindi premere per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di 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 è possibile regolare il tempo impostato: premere << per modificare le impostazioni.

ORA DI FINE (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. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Ruotare la **manopola di regolazione** per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermare e attivare 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 di regolazione** per regolare l'ora di fine programmata o premere << per modificare i valori impostati.

.MY MENU

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

All'occorrenza, è sufficiente indicare la caratteristica dell'alimento per ottenere un risultato ottimale.

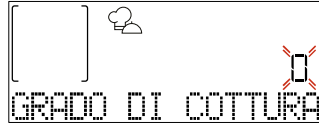
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la **manopola di regolazione**, quindi premere per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni My Menu it is è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, ruotare la **manopola di regolazione** per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere o per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni My Menu è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Note: Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere << per tornare alla schermata precedente e selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

Hotpoint

ARISTON

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 e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

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. La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la **manopola di regolazione**.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta. Per riprendere la cottura, chiudere la porta. Alcune funzioni My Menu prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'azione richiesta dal display, chiudere la porta e riprendere la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.



Controllare gli alimenti, chiudere la porta e continuare la cottura.

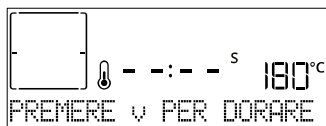
Note: Premere  per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.



6. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Ruotare la **manopola di regolazione** per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

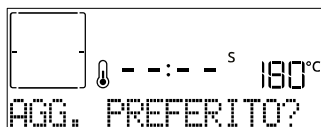
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.







Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere  avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. È possibile interrompere la funzione in qualsiasi momento premendo  oppure ruotando la manopola di selezione su "0" per spegnere il forno.


7. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.





Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere  altrimenti, per ignorare la richiesta premere . Una volta premuto , ruotare la **manopola di regolazione** per selezionare la posizione numerica, quindi premere  per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la **manopola funzioni** su : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.




Ruotare la **manopola di regolazione** per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere  per attivare.

8. PULIZIA

• PIROLISI

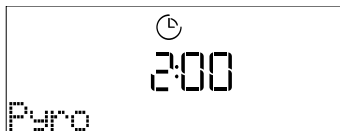
Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide, dal forno prima di attivare la funzione. Se il forno è installato sotto un piano cottura, assicurarsi che tutti i bruciatori o le piastre elettriche siano spenti durante l'esecuzione del ciclo di autopulizia. Per risultati di pulizia ottimali, rimuovere lo sporco più ostinato con una spugna umida prima di utilizzare la funzione Pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione Pirolisi solo se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Ruotare la manopola di selezione su  per visualizzare "Pirolisi" sul display.

Hotpoint

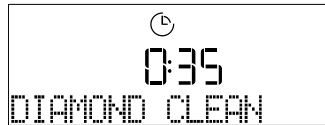
ARISTON



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere per confermare. Il display richiederà di eseguire tutte le azioni necessarie per ottenere i migliori risultati di pulizia: seguire le istruzioni e premere al termine. Una volta completati tutti i passaggi, premere per attivare il ciclo di pulizia. Il forno inizierà il ciclo di autopulizia, mentre la porta si bloccherà automaticamente: sul display apparirà un messaggio di avviso, insieme a un conto alla rovescia che indica lo stato del ciclo in corso. Una volta completato il ciclo, la porta rimarrà bloccata finché la temperatura all'interno del forno non sarà tornata a un livello di sicurezza. Se si desidera interrompere il ciclo di pirolavaggio prima che sia completato, ruotare gradualmente la manopola sinistra in senso orario fino a raggiungere la posizione OFF. Una volta raggiunta, il prodotto fornirà un feedback acustico e la funzione si arresterà.

• DIAMOND CLEAN

Ruotare la manopola delle funzioni per visualizzare "Diamond Clean" sul display.



Per attivare la funzione, premere : il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale. Seguire le indicazioni e premere al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, per evitare una perdita di vapore acqueo che potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale della pulizia.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

9. CONTAMINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la **manopola di regolazione**: sul display lampeggia l'icona .

Ruotare la **manopola di regolazione** per impostare la durata desiderata e quindi premere per avviare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

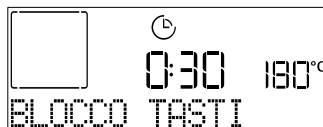
Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la **manopola di regolazione** per modificare l'ora impostata sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la manopola di selezione per accendere il forno selezionando la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Note: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona) , che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per tornare a visualizzare il contaminuti, ruotare la **manopola di selezione** su "0" per interrompere la funzione correntemente attiva.

10. BLOCCO

Per bloccare il tastierino, tenere premuto per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento ruotando la **manopola di selezione** su "0".

. 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 aggarrarsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.



TABELLA DI COTTURA MY MENU

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI		
COTTURA TRADIZ.	PIATTI UNICI	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	2	
		Torte salate	0,8 - 1,2 kg	-	0 (-1; 0; +1)"	-	2	
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	3	
	PIZZA & PANE	Panini	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	3	
		Pane per tramezzini	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	2	
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2	
		Baguette	200 - 300 g [l'una]	-	-	-	3	
		Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	2	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	2	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	-	2
			2 strati*	-	-	-	-	4 1
	3 strati*		-	-	-	-	5 3 1	
	4 strati*		-	-	-	-	5 4 2 1	
	PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2	
		Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3	
		Bignè	una teglia *	-	-	-	3	
		Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	2	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3	
		Torta di frutta	0,5 - 2 kg	-	-	-	2	
ARROSTITI	CARNE	Roast Beef	0,6 - 2 kg	0 (-1; 0; +1)	0 (-1; 0; +1)	-	3	
		Arrosti di maiale	0,6 - 2,5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3	
		Pollo arrosto	0,6 - 3 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	2	
	CONTORNI	Verdure arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3	
		Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3	
GRIGLIATI	CARNE	Burger	1,5 - 3 cm	0 (0; +1)	-	3/5	5 4	
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4	
		Spiedini	una griglia	-	-	1/2	5 4	
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4	

* Quantità consigliata

ACCESSORI				
Griglia	Pirola / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	





Hotpoint

ARISTON

TABELLA DI COTTURA MY MENU

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
GRIGLIATI	PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	-	 
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	 
GRIGLIATI	CONTORNI	Pomodori al gratin	una teglia	-	-	
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	
		Verdure gratinate	una teglia	-	-	


































* Quantità consigliata

ACCESSORI				
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua


Hotpoint

ARISTON

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

Hotpoint

ARISTON

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	135	40 - 60	
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	40 - 60	
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	
		Sì	90	140 - 160 *	
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	
		Sì	220 - 240	15 - 30	
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	

FUNZIONI								ECO
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow menu	Ciclo ECO
ACCESSORI								
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua			

Hotpoint

ARISTON

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti		Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate		Sì	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizze tonde		Sì	210	40 - 60	5 3 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostiti (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

FUNZIONI								ECO
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow menu	Ciclo ECO
ACCESSORI								
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua			

Hotpoint

ARISTON

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

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

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 lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

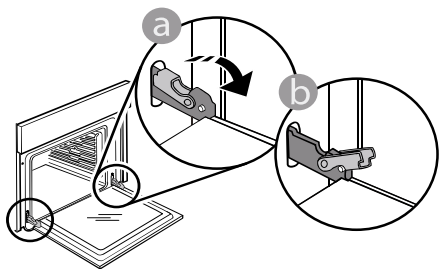
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Hotpoint

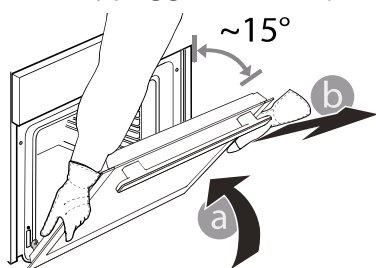
ARISTON

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

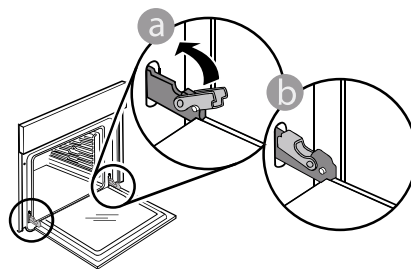


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

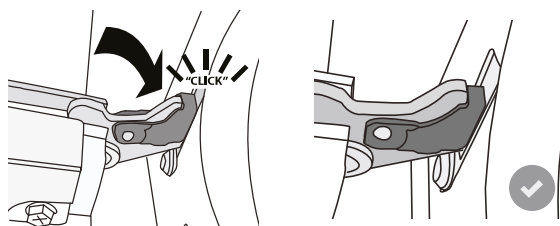


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



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

Hotpoint

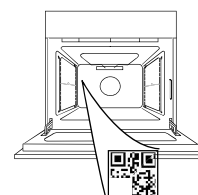
ARISTON

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. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia attivo. Guasto al blocco porta.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno. Spegnerne 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 ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

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

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



Hotpoint

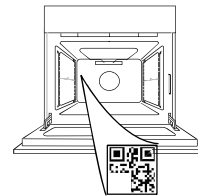
ARISTON



**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI SPOTREBIČ
HOTPOINT/ARISTON**

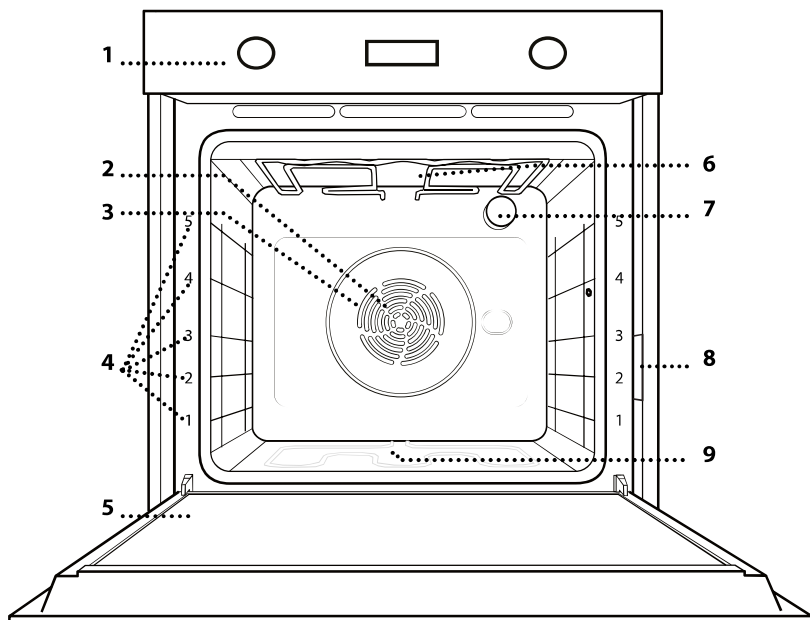
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte svoj spotrebič na www.register10.eu

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI**



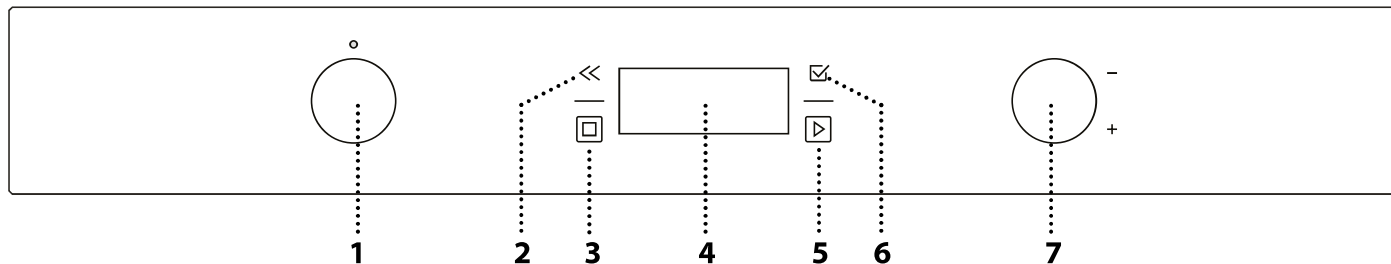
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej časti
rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.
Aby ste rúru vypli, otočte ovládač
do polohy „0“.

2. SPÄŤ

Pre návrat na predchádzajúcu
obrazovku.
Počas prípravy jedla umožňuje
zmeniť
nastavenia.

Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

3. ZASTAVIŤ

Na zastavenie funkcie, ktorá je
práve aktívna.

4. DISPLAY

5. ŠTART

Na okamžité spustenie
funkcie.

6. POTVRDIŤ

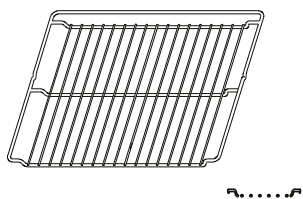
Na potvrdenie zvolenej funkcie
alebo nastavenej hodnoty.

7. NASTAVOVACÍ OVLÁDAČ

Na prechádzanie ponukami
a použitie alebo zmenu nastavení.

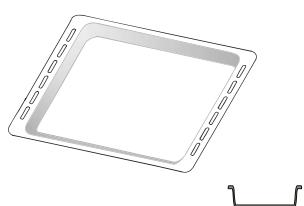
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠŤ



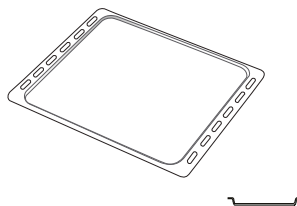
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



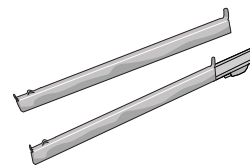
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



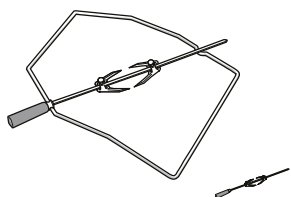
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *

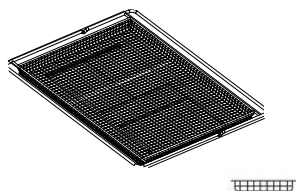


Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

OTOČNÝ RAŽEŇ



PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.
* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Hotpoint

ARISTON

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

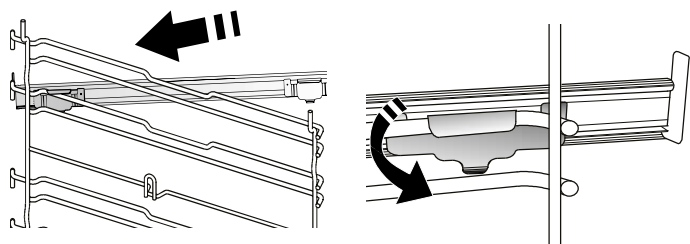
• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišŤ ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

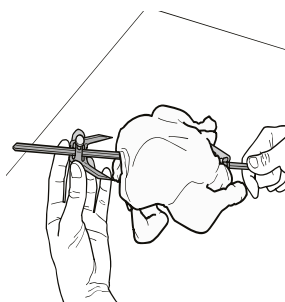
Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

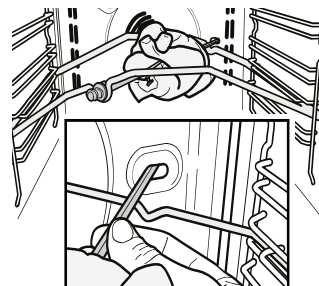
POUŽÍVANIE OTOČNÉHO RAŽŇA



Prepichnete ražeň cez stred mäsa (hydinu zviažte šnúrkou) a posuňte mäso po ražni, aby pevne dosadlo na vidlicu a nemohlo sa hýbať. Nasuňte na ražeň druhú vidlicu a posuňte ju, aby pevne pridržala mäso na mieste. Zatiahnite upevňovacie skrutky, aby ste ju upevnili v tejto polohe.

Vložte koniec do žliabka v priestore rúry a oprite okrúhlu časť na príslušnú oporu.

Upozornenie: Na zbieranie šťavy, ktorá vzniká pri pečení, vložte pod jedlo odkvapkávaciu nádobu a nalejte do nej 500 ml vody. Aby ste sa nepopálili o horúci ražeň, manipulujte s ním iba pomocou plastovej rúčky (pred pečením ju treba vybrať).



FUNKCIE



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.



MOJE MENU

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

MANUÁLNE FUNKCIE

• KONV. PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• TURBO GRILL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• MULTIFLOW MENU

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

• PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená. Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním po dobu 30 minút je možné upiecť pizzu za 5-8 minút (pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.hotpoint.eu.)

• MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

• KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

• UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

• ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

• EKO CYKLUS *

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

• MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

• POMALÉ PEČENIE

Na pomalú prípravu mäsa a rýb. Pri tejto funkcii sa jedlo pripravuje pomaly, aby zostalo mäkké a šťavnaté. Vďaka nízkej teplote jedlo zvonku nezchne a výsledok je teda podobný duseniu v pare. Odporúčame mäso na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak necháte dvierka rúry počas prípravy jedla zatvorené, aby nedošlo k rozptylu tepla. Navrhovaný čas prípravy rýb (300 g – 3 kg) je 2 – 5 hodín, mäsa (1 – 3 kg) 4 – 7 hodín.



AIR FRY

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte

Hotpoint

ARISTON

podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.



ČISTENIE

• PYRO

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátenejší cyklus (EKO). Odporúčame použiť celý cyklus, aby ste dosiahli najlepší čistiaci výkon.

• DIAMOND CLEANING

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.



NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry. Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“. Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.



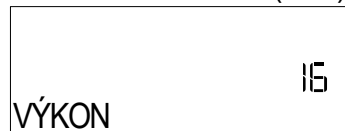
Otáčaním **nastavovacieho ovládača** sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený.

Stlačením svoj výber potvrdíte.

Upozornenie: Jazyk možno následne zmeniť zvolením položky „LANGUAGE“ (JAZYK) v ponuke „SETTINGS“ (NASTAVENIA), ktorá je dostupná po otočení **voliaceho gombíka** na

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „NÍZKY“.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Otáčajte **nastavovacím ovládačom** na nastavenie správnej hodiny a stlačte : Na displeji blikajú dve minútové číslice. Otáčajte **nastavovacím ovládačom** na nastavenie správnych minút a stlačte .

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Zvoľte položku „CLOCK“ (HODINY) v ponuke „SETTINGS“ (NASTAVENIA), ktorá je dostupná po otočení **voliaceho gombíka** na

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci Vzduch alebo Konvekčné pečenie).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

Hotpoint

ARISTON

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením voliaceho gombíka rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji.

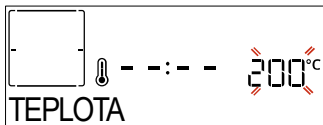
Ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte **nastavovacím ovládačom**, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.

Na displeji sa zobrazí názov funkcie a jej základné nastavenia: Stlačením potvrdíte.

2. NASTAVTE FUNKCIU

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte **<<**, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

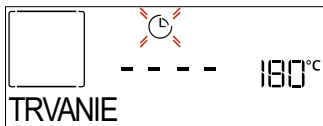



Keď na displeji bliká hodnota, otočením **nastavovacieho gombíka** ju zmeníte, potom potvrdíte stlačením a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie môžete po stlačení tlačidla **<<** meniť teplotu/úroveň grilu meniť **nastavovacím ovládačom**.

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).


TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou **nastavovacieho ovládača** nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdíte stlačením . Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Stlačte **▶** na potvrdenie a spustenie funkcie. V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať: stlačením **<<** zmeníte nastavenia.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikona  bude blikat.



Otáčaním **nastavovacieho gombíka** nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdíte stlačením a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí

automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál. Počas doby čakania môžete pomocou **nastavovacieho ovládača** upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením **<<** zmeniť nastavenia.

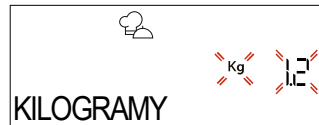
.MOJE MENU

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

V prípade potreby jednoducho uveďte charakteristiku jedla,

aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA (OKRÚHLA – PLECH – VRSTVY)



Pre správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve otočte **nastavovacím gombíkom** na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdíte stlačením .

STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE

V niektorých funkciách Moje menu je možné nastaviť úroveň prepečenia.



Po výzve otočte **nastavovacím ovládačom** na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Stlačením alebo potvrdíte a spustíte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách Moje Menu, sa dá nastaviť úroveň zapečenia na nízku (-1) a vysokú (+1).

3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením **▶**.

Počas fázy odkladu sa po stlačení **▶** rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

Stlačením **□** môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Upozornenie: Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením **<<** sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.

Hotpoint

ARISTON

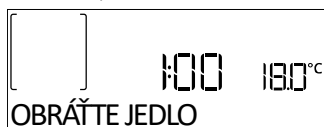


Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou **nastavovacieho ovládača**.

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov. Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka. Pri niektorých funkciách Moje Menu bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí činnosť, ktorá sa má vykonať: Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a príprava jedla bude pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.



Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a pokračujte v príprave jedla.

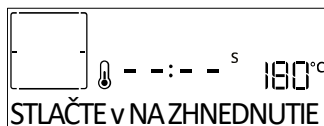
Upozornenie: Pre preskočenie týchto operácií stlačte . Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Otočením **nastavovacieho ovládača** predĺžite čas prípravy nastavením novej doby trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

ZAPEKANIE

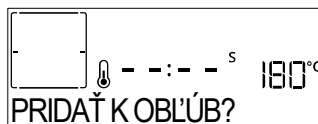
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušné hlásenie, v prípade potreby stlačte na spustenie päťminútového cyklu zapečenia do hneď. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením alebo otočením voliaceho gombíka na „0“, čím sa rúra vypne.

7. OBLÚBENÉ

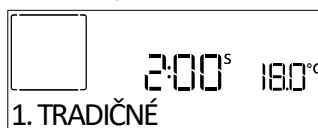
Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname oblúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako oblúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte . Po stlačení otočte **nastavovacím gombíkom**, aby ste zvolili číselnú pozíciu, a potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete neskôr vyvolať uloženú funkciu, otočte **voliaci gombík** na . Na displeji sa zobrazí zoznam oblúbených funkcií.



Otočením **nastavovacieho gombíka** zvolte funkciu, potvrdte stlačením a potom spustíte stlačením .

8. ČISTENIE

• PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Otočte voliacim gombíkom na a na displeji sa zobrazí „Pyro“.



Otáčaním nastavovacieho gombíka vyberte požadovaný cyklus a potom ho potvrdte stlačením . Po zvolení cyklu môžete otočením nastavovacieho ovládača nastaviť čas ukončenia (odloženia štartu) a potom potvrdiť stlačením . Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia: Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte . Po vykonaní všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením aktivujte čistiaci cyklus.

Rúra začne samočistiaci cyklus, pričom sa dvierka automaticky zablokujú: Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

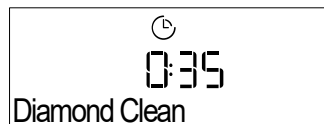
Hotpoint




ARISTON

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Ak chcete zastaviť cyklus pyro čistenia pred jeho dokončením, môžete otáčať ľavým gombíkom postupne v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete polohu OFF (VYP). Po dosiahnutí tohto stavu spotrebič vydá zvukovú spätnú väzbu a funkcia sa zastaví.

• DIAMOND CLEAN

Otočte funkčným gombíkom tak, aby sa na displeji zobrazilo „DIAMOND CLEAN“ (DIAMOND ČISTENIE).





Na aktivovanie funkcie stlačte : Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia: Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte . Po vykonaní všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením  aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

9.ČASOMER


Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte **nastavovacím ovládačom**: Na displeji bude blikať ikonka . Otáčaním **nastavovacieho gombíka** nastavte požadovanú dĺžku času a potom stlačením  časovač aktivujte.




Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

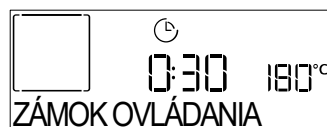
Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou **nastavovacieho ovládača** môžete meniť čas nastavený na časomere.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu. Otočením voliaceho ovládača zapnete rúru a potom zvolíte požadovanú funkciu. Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Ak chcete znovu zobraziť obrazovku časomeru, otočte **voliacim gombíkom** na „0“ a funkcia, ktorá je momentálne aktívna, sa zastaví.

10.ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov možno rúru kedykoľvek vypnúť otočením **voliaceho gombíka** na 0.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákusoch so štavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

TABUĽKA PRÍPRAVY MÔJHO MENU

KATEGÓRIE POTRAVIN		MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO		
PEČENÉ	HLAVNÉ JEDLÁ	Lasagne	0,5 – 3 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	2	
		Slané koláče	0,8 – 1,2 kg	-	0 (-1; 0; +1)"	-	2	
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	-	-	-	3	
	PIZZA A CHLIEB	Rožky	60 – 150 g [každý]	-	-	-	3	
		Sendvičový bochník chleba	400 – 600 g [každý]	-	-	-	2	
		Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	-	-	-	2	
		Bagety	200 – 300 g [každý]	-	-	-	3	
		Okrúhla pizza	okrúhla	-	-	-	2	
		Hrubá pizza	plech	-	-	-	2	
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	-	-	-	-	2
			2 vrstvy*	-	-	-	-	4 1
			3 vrstvy*	-	-	-	-	5 3 1
			4 vrstvy*	-	-	-	-	5 4 2 1
	SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	-	-	-	2	
		Cookies	0,2 – 0,6 kg	-	-	-	3	
		Odpalované cesto	jeden plech	-	-	-	3	
		Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	-	-	-	2	
		Závin	0,4 – 1,6 kg	-	-	-	3	
		Ovocný koláč	0,5 – 2 kg	-	-	-	2	
	PEČENÉ	MÄSO	Pečené hovädzie mäso	0,6 – 2 kg	0 (-1; 0; +1)	0 (-1; 0; +1)	-	3
Pečené bravčové			0,6 – 2,5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3	
Pečené kurča			0,6 – 3 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	2	
PRÍLOHY		Opekaná zelenina	0,5 – 1,5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3	
		Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	-	0 (-1; 0; +1)	-	3	
GRILOVANÉ	MÄSO	Burger	1,5 – 3 cm	0 (0; +1)	-	3/5	5 4	
		Údeniny a párky	1,5 – 4,5 cm	-	-	2/3	5 4	
		Kebab	jeden rošt	-	-	1/2	5 4	
		Plátky a psia	1 – 5 cm	-	-	2/3	5 4	

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO				
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/ Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody

Hotpoint

ARISTON



TABUĽKA PRÍPRAVY MÔJHO MENU

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZÁPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
GRILOVANÉ	RYBY A MORSKÉ PLODY	Filé	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
GRILOVANÉ	PRÍLOHY	Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	3































* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/ Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody
---------------	--------------	--	---	--





Hotpoint

ARISTON

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	 
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	 
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	 
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	 
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	 
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	 
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	 
	Obaľovaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	 
	Rybie filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	 

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla. Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvákanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Hotpoint

ARISTON

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	30 – 90	
Cookies		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé koláčiky/Mafiny		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIE								ECO
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eko cyklus

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		-	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		-	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	
Cookies		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa	ECO	-	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	-	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE								ECO
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eko cyklus
PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie	Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody		

Hotpoint

ARISTON

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

CLEANING AND MAINTENANCE (ČISTENIE A ÚDRŽBA)

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistíte vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Diamond Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu alebo mäsovú sondu (ak je k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Halogénové žiarovky typ 40 W/230 ~ V G9, T300°C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. (Nariadenie ES 244/2009) Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

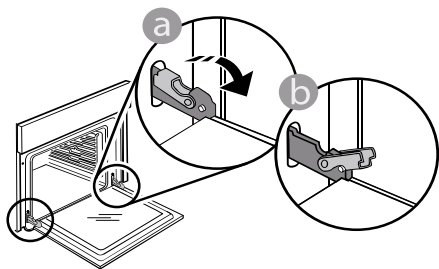
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

Hotpoint

ARISTON

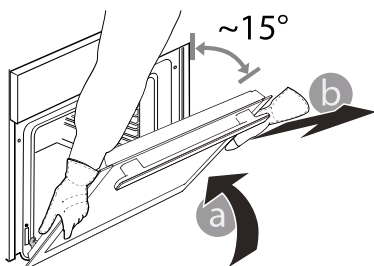
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



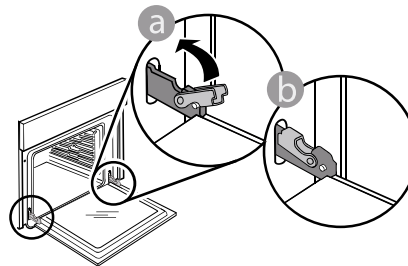
2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

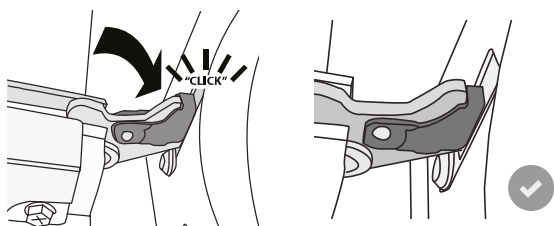


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

Hotpoint

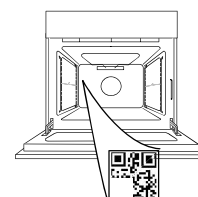
ARISTON

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia. Chyba zámky na dvierkach.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.hotpoint.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Hotpoint

ARISTON



400011721808