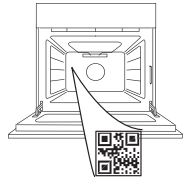




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

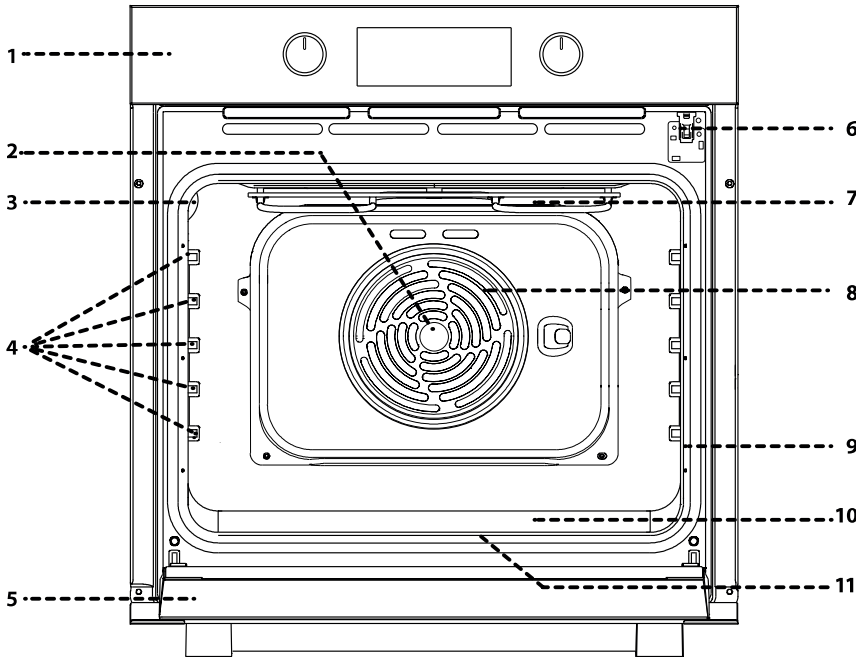
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



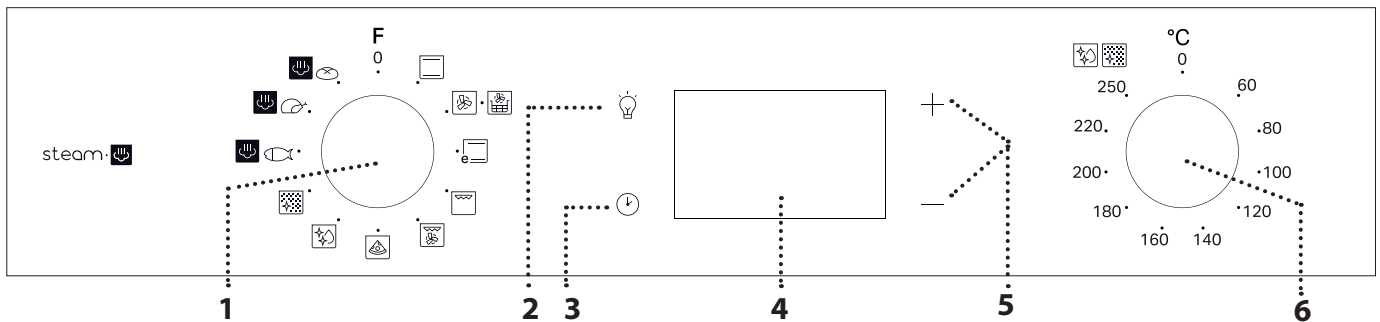
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Fan
- 3. Lamp
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
- 5. Door
- 6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
- 7. Upper heating element/grill
- 8. Circular heating element (not visible)
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. steam: embossing for drinking water
- 11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

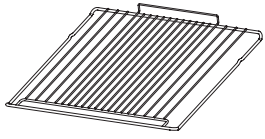
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

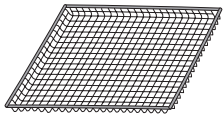
ACCESSORIES

WIRE SHELF



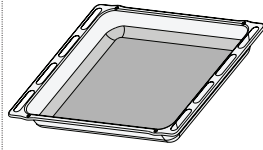
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

AIR FRY TRAY*



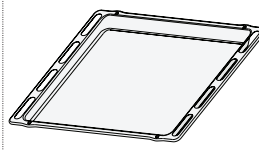
This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

DRIP TRAY *



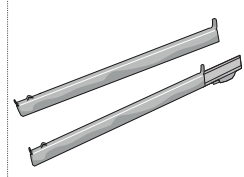
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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.

* Available only on certain models

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

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

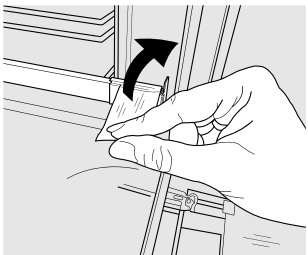
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

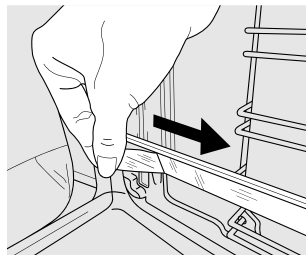
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



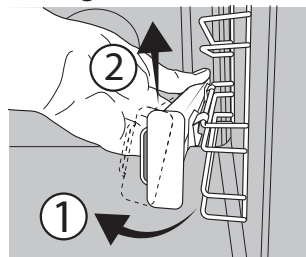
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

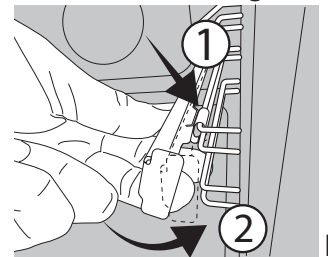
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]






[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES



1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME


You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour + or — and clock  start flashing on the display.



Use + or — to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or — to set the minutes and press  to confirm.


Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to 0.

Press and hold + and — for five seconds immediately afterwards.



Use + or — to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

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.

AIR FRY


The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. For best results, use the Air Fry basket, provided with some models.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.

ECO CONVENTIONAL *

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.


TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35 minutes. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15 minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

STEAM

EASY STEAM FISH

EASY STEAM MEAT

EASY STEAM BREAD

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam function, the thermostat knob needs to be turned in to position of icon.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

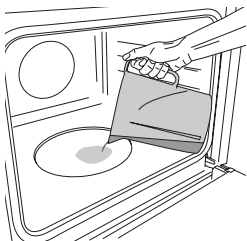
MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

steam



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob according to indications on the cooking table. The function will start and the display will show the

current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on **0** position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing until the icon and "00:00" start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing until the icon starts flashing on the display, then use **-** to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press until the icon and the current time start flashing on the display.



Use + or — to set the time you want cooking to end and press ⏸ to confirm.

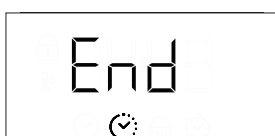
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off. Keep pressing ⏸ until the ⏸ and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or — to set the time you require and press ⏸ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing ⏸ until the ⏸ icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – 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 selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the

presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the 🧼 icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.
















































































. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminum 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.






. ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4 2  
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230-250	10 - 25	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco conventional

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

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

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

steam











RECIPE	FUNCTION	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast Beef rare 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

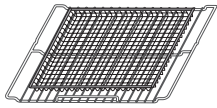
The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

FUNCTIONS							steam	steam	steam
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco conventional	Fish	Meat	Bread

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

AIR FRY COOKING TABLE

CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Frozen Food	Frozen French Fries		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 trays, 1 shelf
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 trays, 1 shelf
	Fish Sticks		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 trays, 1 shelf
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✓	200	15 - 20	4 trays, 1 shelf
	Homemade Fries		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 trays, 1 shelf
	Mixed Vegetables		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 trays, 1 shelf
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 trays, 1 shelf
	Chicken Wings		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 trays, 1 shelf
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 trays, 1 shelf
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 trays, 1 shelf



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

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.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

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.
- To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the steam \cdot cooking, we recommend to clean the cavity with the

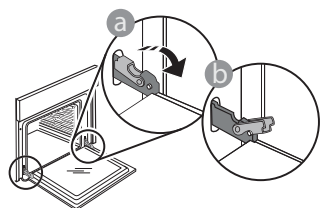
products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product). Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam \cdot cooking cycles.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

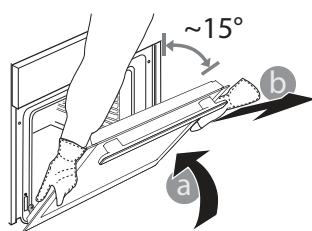
ACCESSORIES

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.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



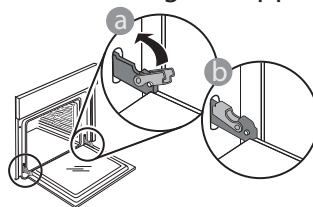
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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.

REPLACING THE LAMP

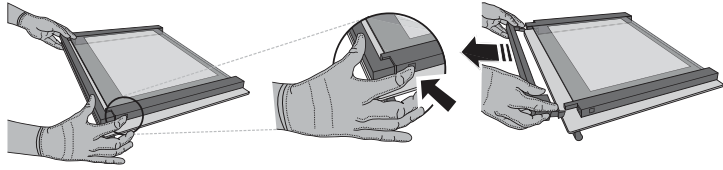
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. 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).

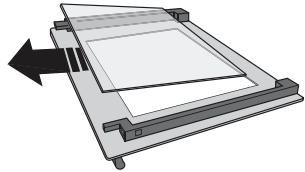
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

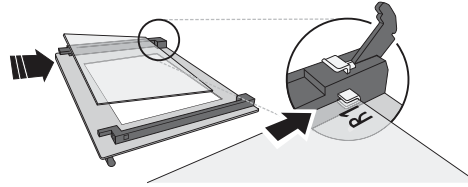
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



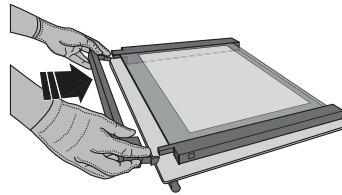
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

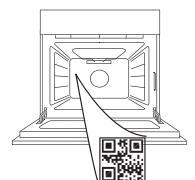


TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

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

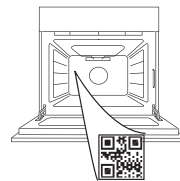
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.




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

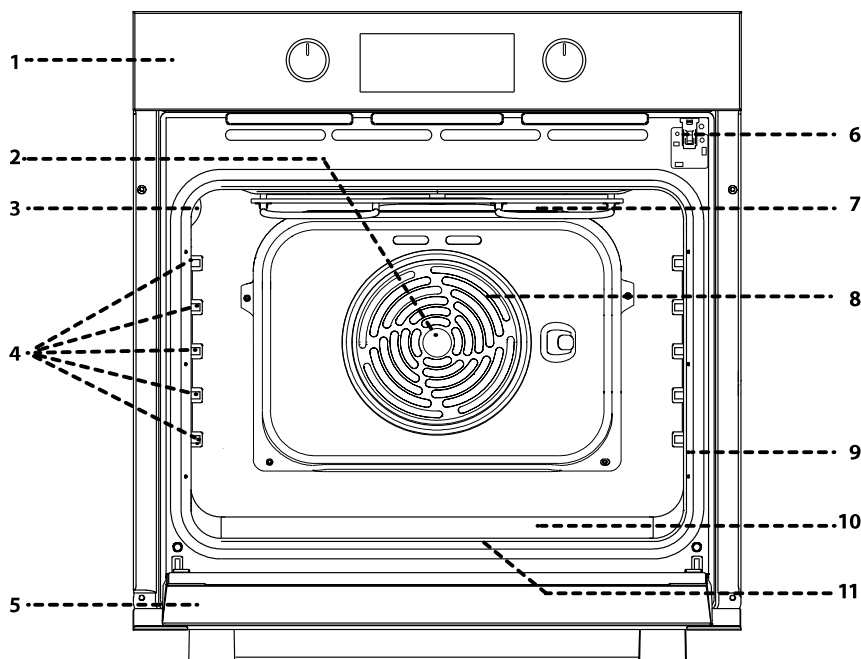
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

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



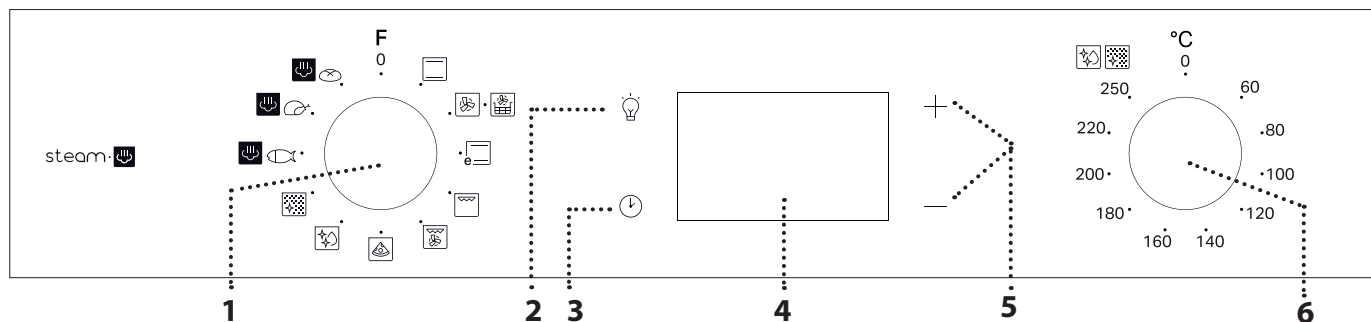
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλείδωμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. steam εσοχή για πόσιμο νερό
11. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιάστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

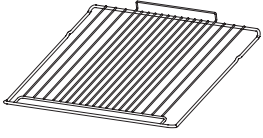
Σημείωση: Ο τύπος των διακοπών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιάστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

Hotpoint

ARISTON

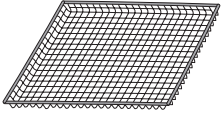
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



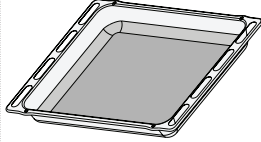
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



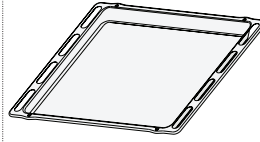
Αυτό το αξεσουάρ έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία Air Fry, εξασφαλίζοντας τη βέλτιστη τραγανότητα για το φαγητό σας. Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον δίσκο στη σχάρα. Είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων για εύκολο καθάρισμα.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



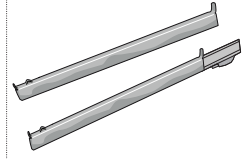
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κλπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

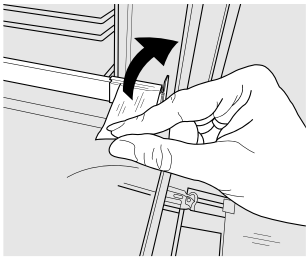
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

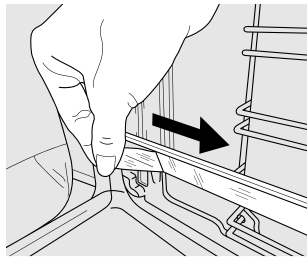
Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα. Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



[a]



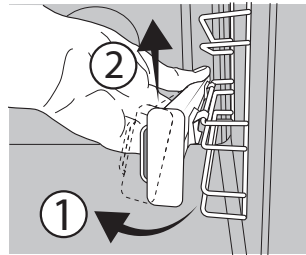
[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

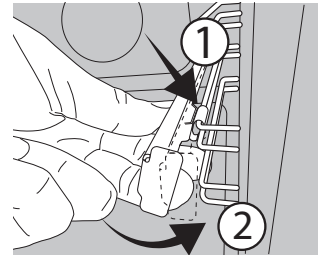
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]






[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ



1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφίου είναι σταθεροποιημένος καλά.


ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ


Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας + ή — και το ρολόι  αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ως προεπιλογή, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (Hi). Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος μικρότερη των 2,9 kW (Lo), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο .

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

FORCED AIR (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.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ


Η λειτουργία Air Fry σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πολλά είδη φαγητού με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να έχετε ευχάριστα τραγανά και υγιεινά πιάτα. Η κοιλότητα του φούρνου θερμαίνεται ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το καλάθι Air Fry, που παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα.

Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το φαγητό σε μία μόνο στρώση στο καλάθι Air Fry, αποφεύγοντας οποιαδήποτε επικάλυψη, και ακολουθήστε τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος Air Fry. Τοποθετήστε το ταψί στο συρμάτινο ράφι και τοποθετήστε ένα ταψί σε χαμηλότερο επίπεδο για να μαζέψετε τυχόν ψίχουλα ή σταγόνες.

Αποφύγετε τη χρήση πολλαπλών δίσκων για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.

ECO ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ *

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.


Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

ΓΚΡΙΑ

μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο 0.

Κρατήστε πατημένα το + και το — για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. 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 άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

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

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπουτία, 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 200 ml πόσιμο νερό.




ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.



DIAMOND CLEAN


Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 100-120 ml πόσιμου νερού στον πυθμένα του φούρνου και, στη συνέχεια, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής και τον διακόπτη του θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35 λεπτά. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15' μετά το τέλος του κύκλου. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ)

Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (πάνω από 400 °C).

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία

μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση . Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

ΑΤΜΟΣ 

EASY STEAM FISH (ΕΥΚΟΛΟ ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ) 

EASY STEAM MEAT (ΕΥΚΟΛΟ ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ) 

EASY STEAM BREAD (ΕΥΚΟΛΟ ΨΩΜΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ) 

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

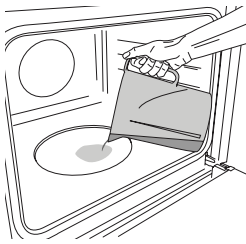
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει εάν ο *διακόπτης θερμοστάτη* θα είναι στο **0** μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, το χρόνο λήξης μαγειρέματος (μόνο αν έχετε ορίσει χρόνο μαγειρέματος) και ένα χρονοδιακόπτη.

steam 




Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία ατμού, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στον πάτο του φούρνου. Επιλέξτε τη λειτουργία γυρίζοντας δεξιόστροφα το κουμπί επιλογής στο σχετικό εικονίδιο και το κουμπί θερμοστάτη σύμφωνα με τις ενδείξεις στον πίνακα μαγειρέματος. Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη


θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση **0**. Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

Σημείωση: Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.


3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι

Η λειτουργία Steam επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Steam, ο διακόπτης θερμοστάτη πρέπει να γυρίσει στη θέση του εικονιδίου .

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

η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.



Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα  στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

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


4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.



ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.





Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.


Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το **—** για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά

από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το **κουμπί επιλογής** στη θέση **0**.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



Περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο **0** για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Συνεχίστε να πιέζετε το **⏸** έως ότου το **⏸** και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το **⏸** για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το **⏸** έως ότου το εικονίδιο **⏸** αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το **-** για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

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 (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.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** και τον **διακόπτη θερμοστάτη** στο εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".



Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

Ενεργειακή απόδοση – ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Αξιοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα: απενεργοποιήστε τον φούρνο 5–10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος, ώστε να χρησιμοποιηθεί η θερμότητα που απομένει.
- Κρατάτε την πόρτα κλειστή: όταν είναι δυνατόν, αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα, καθώς έτσι χάνεται θερμότητα.
- Μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες: χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα φαγητά (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή περισσότερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείται καλύτερα η καταναλισκόμενη ενέργεια.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: ένα καθαρό λάστιχο αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποδοτικό μαγείρεμα.
- Προθερμαίνετε μόνο όταν χρειάζεται: προθερμαίνετε τον φούρνο μόνο εάν το συνιστά η συνταγή ή ο πίνακας μαγειρέματος.
- Επιλέγετε σκούρα ταψιά: τα σκούρα ταψιά απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την απόδοση του μαγειρέματος.
- Σχεδιάζετε το μαγείρεμα: ετοιμάζετε διαδοχικά περισσότερα φαγητά, ώστε να αξιοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφεύγεται η επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέγετε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: χρησιμοποιείτε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για επιπλέον οδηγίες.
- Αφαιρείτε τα αχρησιμοποίητα εξαρτήματα: αφαιρέστε τα ταψιά ή τις σχάρες που δεν χρειάζεστε, ώστε να βελτιωθεί η κυκλοφορία του θερμού αέρα και να μειωθεί η θερμική χωρητικότητα της συσκευής.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	3
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	40 - 60	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
		Ναι	160 - 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	150	35 - 45	4 2
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230-250	10 - 25	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κικ)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ναι	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	3

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Πίτσα	Γκριλ	Turbo Grill	Eco συμβατικό

ΑΞΕΣΟΥΡΑ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		—	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55	2
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 2
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/λαζάνια (επίπεδο 3)/ κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	3

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

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

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

steam

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ (ml)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα ψαριού / κοτολέτες 0,5 - 2 cm	steam	200	—	190 - 210	15 - 25	3
Ολόκληρο ψάρι 300 - 600 g	steam	200	—	190 - 210	15 - 30	3
Ολόκληρο ψάρι 600 g - 1,2 kg	steam	200	—	180 - 200	25 - 45	3
Ψητό βοδινό 1 kg	steam	200	—	190 - 210	40 - 55	3
Αρνήσιο κότσι 500 g - 1,5 kg	steam	200	—	170 - 190	60 - 75	2
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Ολόκληρη 1 - 1,5 kg	steam	200	—	200 - 220	55 - 75	2
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Κομμάτι 500 γρ. - 1,5 kg	steam	200	—	200 - 220	40 - 60	3
Κοτόπουλο / γαλοπούλα / πάπια Ολόκληρο 3 kg	steam	200	—	160 - 180	100 - 140	2
Αρνάκι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	steam	200	—	170 - 190	60 - 100	3
Ψωμάκι 80 - 100 g	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Ψωμάκι για σάντουιτς σε κουτάκι 300 - 500 g	steam	200	—	170 - 190	45 - 60	3
Ψωμί 500 g - 2 kg	steam	200	—	160 - 170	50 - 100	2
Μπαγκέτες 200 - 300 g	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3

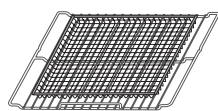
Ο υποδεικνυόμενος χρόνος περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστούμε να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος όταν ξεκινάει η λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							steam	steam	steam
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Πίτσα	Γκριλ	Turbo Grill	Eco συμβατικό	Ψάρια	Κρέας	Ψωμί

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (MIN)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κατεψυγμένα τρόφιμα	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 1
	Κοτομπουκιές		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 1
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 1
Λαχανικά	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400	✓	200	15 - 20	4 1
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 1
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 1
Κρέας και ψάρι	Στήθος κοτόπουλου		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Φτερούγες κοτόπουλου		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 1
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 1
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 1



Σημείωση: ο ειδικός δίσκος Air Fry πρέπει πάντα να τοποθετείται στη σχάρα.

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα.

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο Επίπεδο 1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

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.


Είναι δυνατή η χρήση ενός τυπικού καθαριστικού φούρνου για να μαλακώσουν και να αφαιρεθούν τα υπολείμματα, διευκολύνοντας τον χειροκίνητο καθαρισμό του θαλάμου και των εξαρτημάτων.

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.
- Για να αφαιρέσετε το υπόλοιπο αλάτι από το κάτω μέρος του θαλάμου μετά το μαγείρεμα steam , σας συνιστούμε να καθαρίσετε τον θάλαμο με τα προϊόντα που παρέχονται από την υπηρεσία

Εξυπηρέτησης Πελατών (ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το προϊόν).

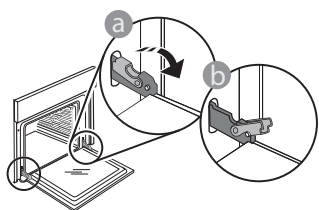
Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 steam  κύκλους ψησίματος.

- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθαρίσμα του τζαμιού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

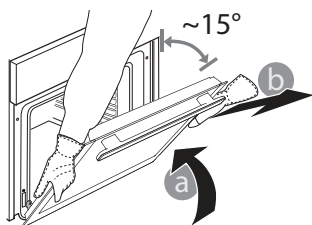
ΑΞΕΣΟΥΡΑ

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.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ



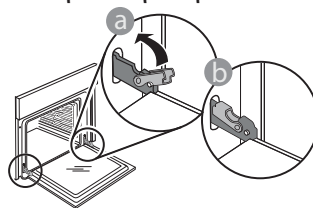
1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση ασφάλισης.



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.

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.

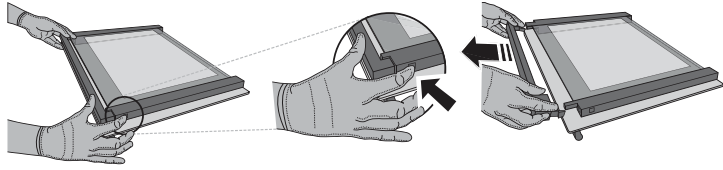
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

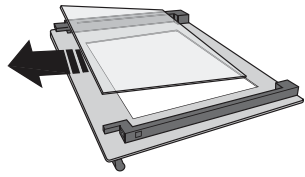
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.

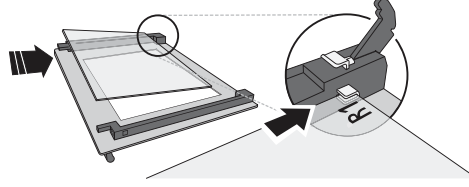


2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

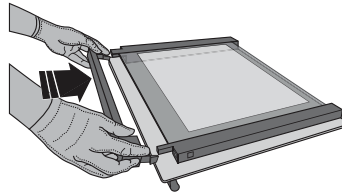


3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R")

πριν τοποθετήσετε ξανά το εσωτερικό τμήμα του τζαμιού: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

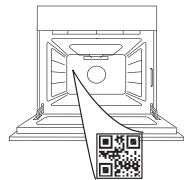


ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.

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

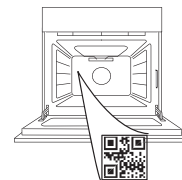
- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- την ιστοσελίδα μας docs.hotpoint.eu
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται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




**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
HOTPOINT-ARISTON**

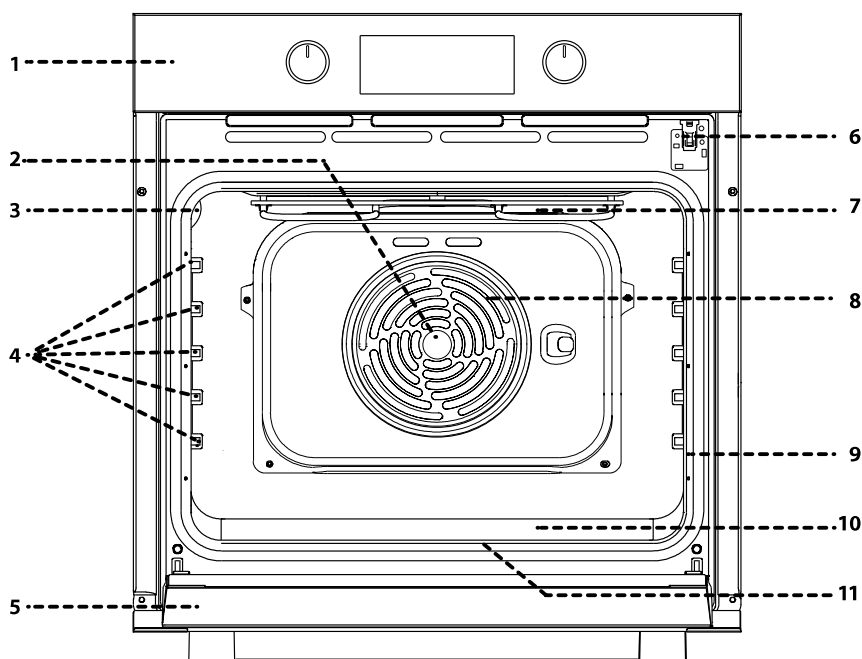
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu


**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



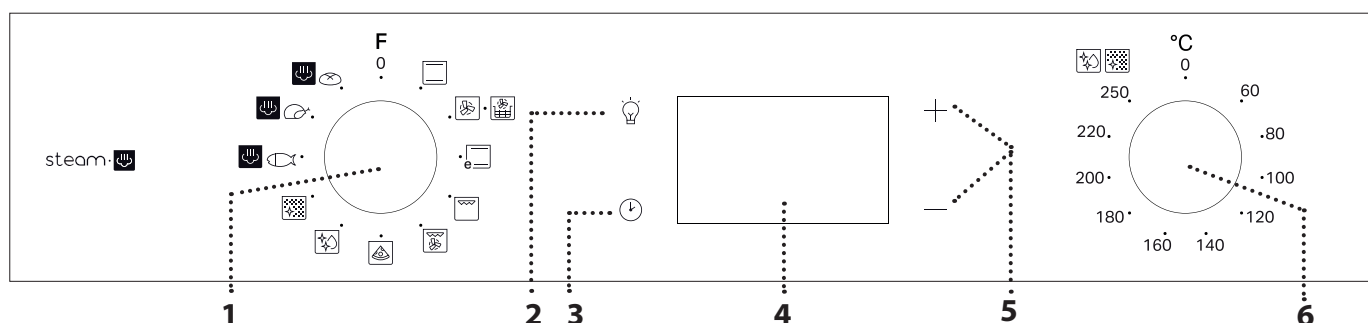
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las
Instrucciones de seguridad.**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior / grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. steam  cavidad para agua potable
11. Resistencia inferior (no visible)


DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse  para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.

Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

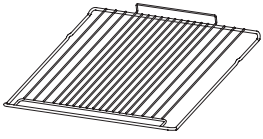
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

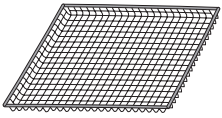
ACCESORIOS

REJILLA



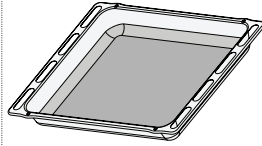
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE *



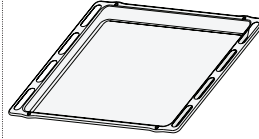
Este accesorio está diseñado para ser utilizado al cocinar alimentos con la función Air Fry, garantizando un punto crujiente óptimo para su comida. Para utilizarla, coloque la bandeja en el estante de alambre. Se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

GRASERA *



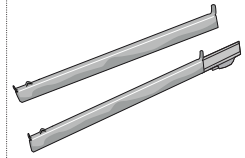
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente
El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

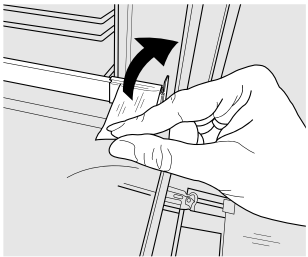
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

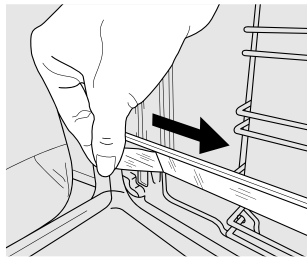
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



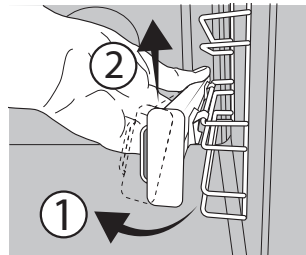
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

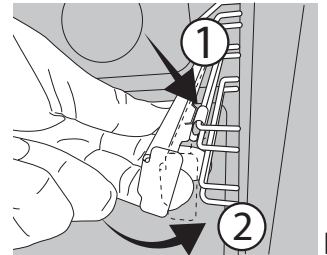
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]






[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES



1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.


PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA


La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora + o — y del reloj  empiecen a parpadear en la pantalla.



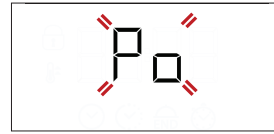
Utilice + o — para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o — para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.


Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones. Para cambiar el menú, gire al selector a , luego vuelva a ponerlo en 0.

Pulse y mantenga pulsado + y — durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice + o — para cambiar el ajuste y, a continuación, pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



FREÍR CON AIRE

La función Air Fry permite cocinar muchos tipos de alimentos con menos aceite, obteniendo platos agradablemente crujientes y saludables. La cavidad del horno se calienta mientras el ventilador hace circular aire caliente. Para obtener los mejores resultados, utilice la cesta Air Fry, suministrada con algunos modelos.


Para utilizarla, coloque los alimentos en una sola capa en la cesta Air Fry, evitando que se superpongan, y siga las instrucciones de la tabla de cocción Air Fry. Coloque la bandeja en el estante de alambre e introduzca una bandeja de horno en un nivel inferior para recoger las migas o goteos. Evite utilizar varias bandejas para garantizar una cocción uniforme.



ECO CONVENCIONAL *

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el

aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando

de selección y el mando del termostato hasta el icono . Es preferible utilizar la función durante 35 minutos. Active la función cuando el horno esté frío y déjelo enfriar durante 15 minutos una vez finalizado el ciclo. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA)

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el mando del termostato a la posición . La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

VAPOR

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

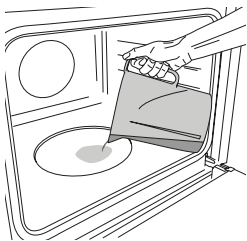
MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*. La función no se iniciará si el *mando del termostato* está en **0**; podrá ajustar el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción (sólo si ha ajustado un tiempo de cocción) y un temporizador.

steam



Para iniciar la función de vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el selector correspondiente y el termostato según las indicaciones de la tabla de cocción.

La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el botón de selección a la posición **0**. Durante la cocción al vapor no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca

PESCADO AL VAPOR FÁCIL

CARNE AL VAPOR FÁCIL

PAN AL VAPOR FÁCIL

La función Vapor permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Vapor, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

llene el agua.

3. PRECALENTANDO

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el icono y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice — para poner el tiempo de cocción en "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual parpaddeen en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Mantenga pulsado hasta que el icono "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para establecer el tiempo que desee y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empieza a parpadear, luego utilice — para poner el tiempo en "00:00".

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

. NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: apague el horno 5/10 minutos antes del final de la cocción para aprovechar el calor restante.
- Mantenga la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precaliente el horno solamente si así se recomienda en la tabla de cocción o en la receta.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique sus platos: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para obtener información adicional.
- Retire los accesorios innecesarios: saque las bandejas o rejillas que no se utilicen para optimizar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	3
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4 2
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero/ternera / carne de res/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	3

FUNCIÓNES						
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Convencional

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

steam

RECETA	FUNCIÓN	Agua (ml)	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Pescado entero 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15-30	3
Pescado entero 600 g - 1,2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif poco hecho 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg	steam	200	-	200-220	55 - 75	2
Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	200-220	40 - 60	3
Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Cordero / ternera / buey 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Pan pequeño 80 - 100 g	steam	200	-	200-220	30 - 45	3
Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Barra de pan 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50-100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	200	-	200-220	30 - 45	3

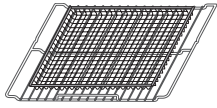
El tiempo indicado incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción al iniciar la función.

FUNCIÓNES							steam	steam	steam
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Convencional	Pescado	Carne	Pan

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

CATEGORÍA	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Alimentos congelados	Patatas Fritas Congeladas		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Nuggets de pollo congelados		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Palitos de pescado		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Verduras	Calabacín fresco empanado		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Patatas fritas caseras		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Verduras variadas		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Carne y pescado	Pechugas de pollo		1-4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Alitas de pollo		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Chuleta empanada		1-4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Filete de pescado		1-4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Nota: la bandeja especial Air Fry debe colocarse siempre en el estante de alambre.

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Sugerimos colocar una bandeja vacía en el Nivel 1 para recoger eventuales residuos de grasa provenientes de la bandeja Air Fry durante la cocción. Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar

a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ablandar y eliminar los residuos, facilitando así la limpieza manual del interior y los accesorios.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Para eliminar los restos de cal del fondo de la cavidad después de la cocción steam: [icon], recomendamos limpiar la cavidad con los productos proporcionados

por el Servicio Postventa (siga las instrucciones adjuntas al producto).

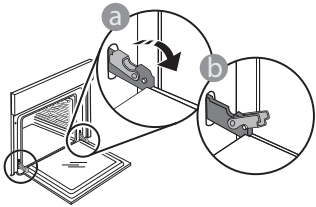
Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 steam: [icon] ciclos de cocción.

- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

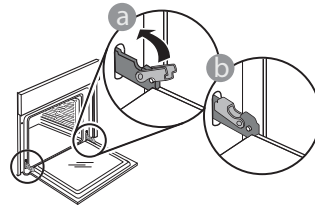
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA



1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

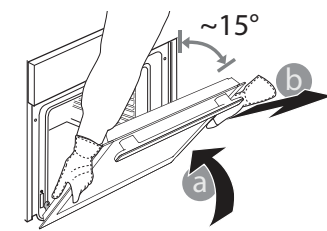
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.



4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se

salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

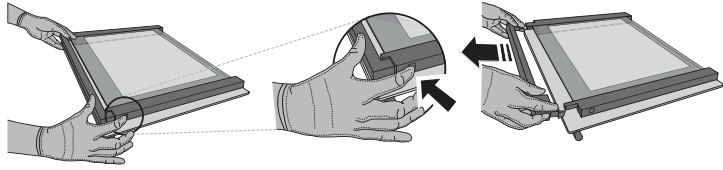
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

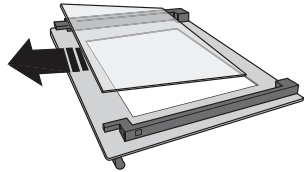
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

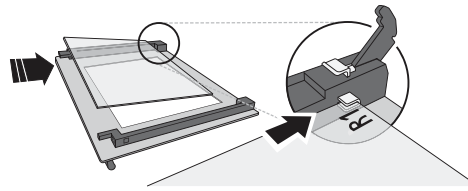
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



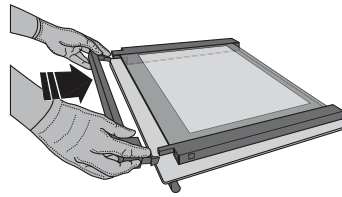
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de volver a colocar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

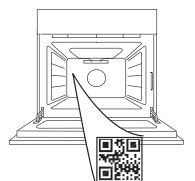


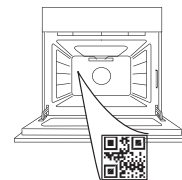
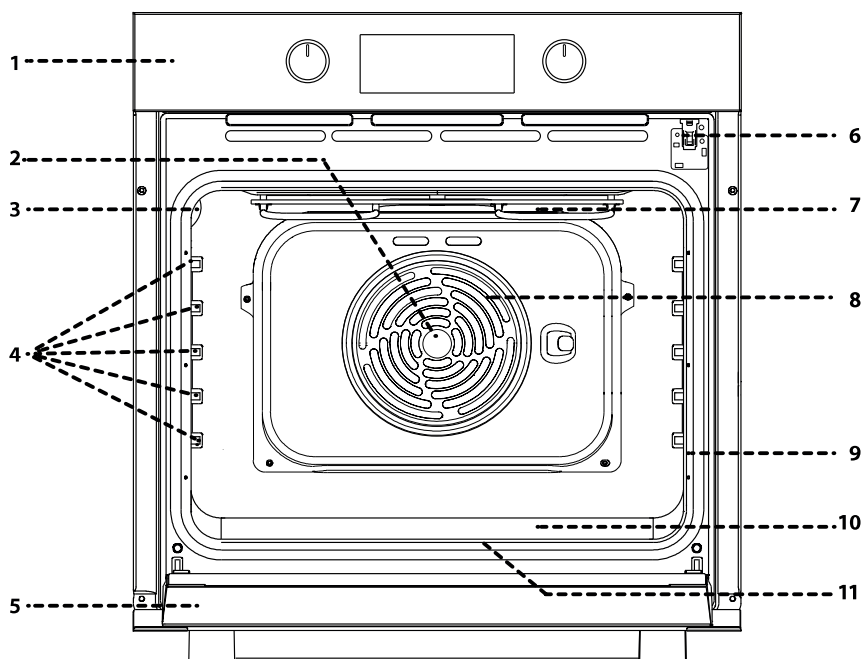
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.

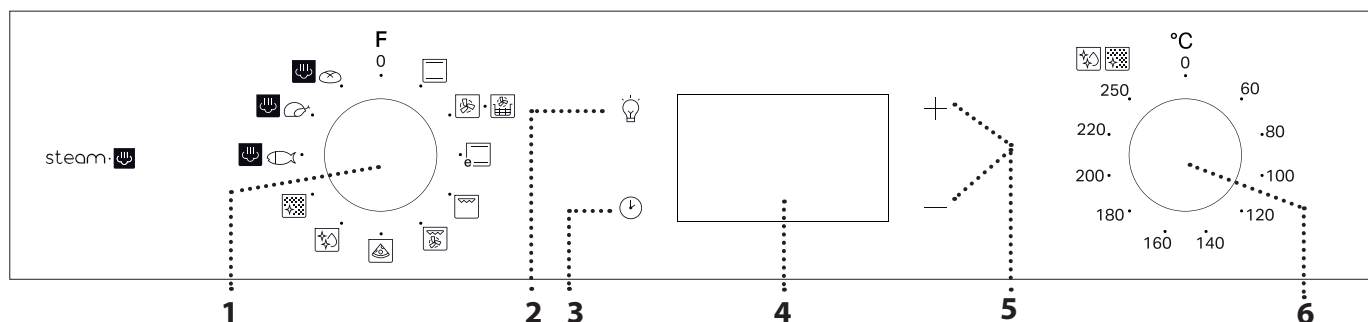
Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web docs.hotpoint.eu
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
HOTPOINT-ARISTON**Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez
enregistrer votre appareil sur www.register10.eu**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS****Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.****DESCRIPTION DU PRODUIT**

1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Glissières (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (pas visible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. steam gaufrage pour eau potable
11. Élément chauffant inférieur (pas visible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES**1. BOUTON DE SÉLECTION**

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez sur la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. AFFICHAGE**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

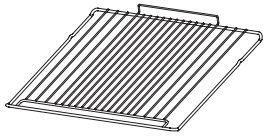
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

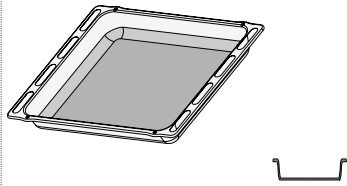
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



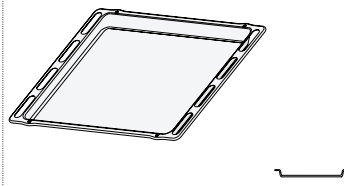
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



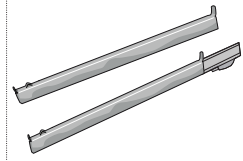
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



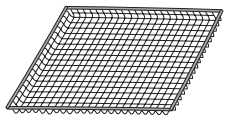
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE AIR FRY*



Cet accessoire est conçu pour être utilisé lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, garantissant un croustillant et un croquant optimaux à vos aliments. Pour l'utiliser, placez le plateau sur la grille métallique. Il passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

* Disponible sur certains modèles seulement
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

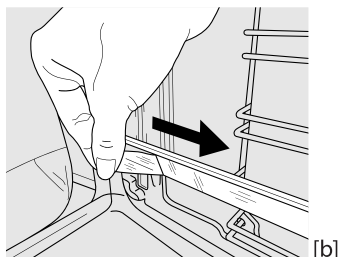
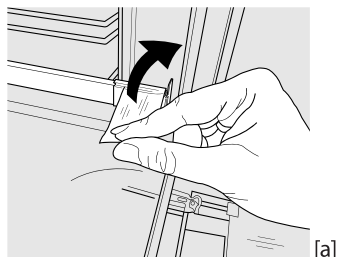
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.

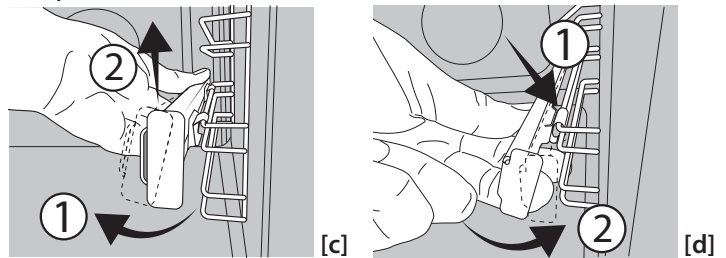


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).






ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE



1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.


PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et les deux chiffres indiquant l'heure + ou — et l'horloge  commencent à clignoter à l'écran .




Utilisez + ou — pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou — pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

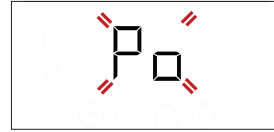
Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.


2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages. Pour accéder au menu de

réglage, tournez le bouton de sélection sur , retournez-le ensuite sur 0.

Appuyez sur + ou — pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou — pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.




AIR FRY

La fonction Air Fry vous permet de cuire de nombreux types d'aliments avec moins d'huile, pour des plats agréablement croustillants et sains. La cavité du four se réchauffe tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier Air Fry, fourni avec certains modèles. Pour l'utiliser, placez les aliments en une seule couche sur le panier Air Fry, en évitant tout chevauchement, et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry. Placez le plateau sur la grille et insérez une plaque à pâtisserie à un niveau inférieur pour recueillir les miettes ou les gouttes.

Évitez d'utiliser plusieurs plateaux pour garantir une cuisson homogène.



ECO CONVENTIONNEL *

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.




PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four, puis tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35 minutes. Activez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15 minutes une fois le cycle terminé. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO)

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C).

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, placez le bouton du thermostat sur . La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.

VAPEUR

POISSON EASY STEAM

VIANDE EASY STEAM

PAIN EASY STEAM

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.



2. ACTIVEZ UNE FONCTION (ACTIVER UNE FONCTION)

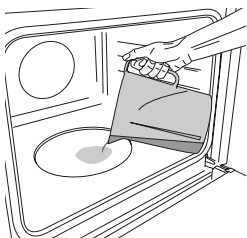
MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veillez noter: Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas si le *bouton du thermostat* est sur 0 vous pouvez régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson (uniquement si vous avez réglé un temps de cuisson) et une minuterie.

steam:



Pour activer la fonction vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans la sole du four. Sélectionnez la fonction en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, puis réglez le thermostat selon les indications du tableau de cuisson. La fonction démarrera et l'écran

affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position 0. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Veillez noter : L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de

la cuisson. La fonction Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction Steam, le bouton du thermostat doit être tourné sur la position de l'icône

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

la cuisson.

Veillez noter : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

4. PROGRAMMING COOKING (PROGRAMMER LA CUISSON)

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur pour confirmer.

Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote sur l'écran, utilisez ensuite — pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur ⏸ pour confirmer.

Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Maintenez la touche ⏸ enfoncée jusqu'à ce que ⏸, l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.



Utilisez + ou — pour régler l'heure désirée et appuyez sur ⏸ pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur ⏸ jusqu'à ce que le voyant ⏸ clignote, utilisez ensuite — pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône 🧼. La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

. NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.
- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Pizza	Gril	Turbo Grill	ECO Conventionnel

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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

*** Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

steam































RECETTE	FONCTION	EAU (ml)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson/côtelettes 0,5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Poisson entier 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Poisson entier 600 g - 1,2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Poulet / pintade / canard Entier 1 - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Poulet/pintade/canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Poulet/dinde/canard Entier 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Agneau/Bœuf/Porc 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Petit pain 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Pain 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

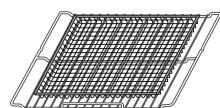
Le temps indiqué comprend la phase de préchauffage : nous recommandons de placer les aliments dans le four et de régler la durée de cuisson lors du démarrage de la fonction.

FONCTIONS							steam	steam	steam
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Conventional	Poisson	Viande	Pain

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 ml d'eau

TABLE DE CUISSON FRITURE À AIR

CATÉGORIE	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 	1 
	Nuggets de poulet congelés		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 	1 
	Bâtonnets de poisson		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 	1 
Légumes	Courgettes fraîches panées		400	✓	200	15 - 20	4 	1 
	Frites maison		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 	1 
	Légumes mélangés		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 	1 
VIANDES ET POISSONS	Blanc de poulet		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 	1 
	Ailes de poulet		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 	1 
	Escalope panée		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 	1 
	Filet de poisson		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 	1 



Veillez noter: le plateau spécial Air Fry doit toujours être placé sur la grille métallique.

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant de l'accessoire Air fry pendant la cuisson. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs,

ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux

d'entretien.

Il est possible d'utiliser un nettoyeur pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Pour supprimer le calcaire du fond de la cavité après la steam-cuisson, nous vous recommandons

de nettoyer la cavité avec les produits fournis par le Service après-vente (merci de bien suivre les instructions jointes avec le produit).

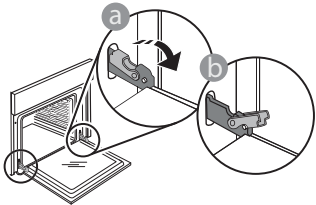
Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 steam-cycles de cuisson.

- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

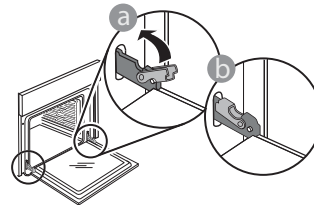
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE



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

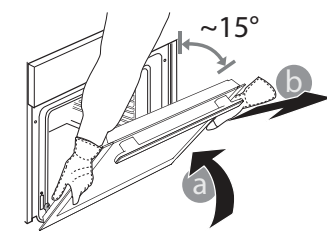
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.



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

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

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



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à

ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

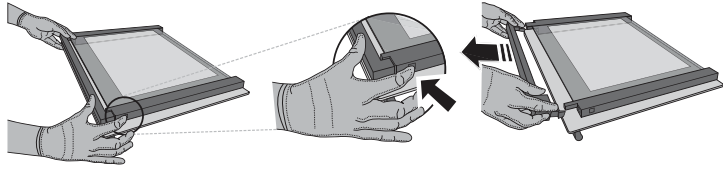
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

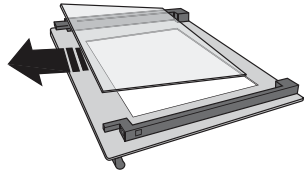
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DE LA PORTE

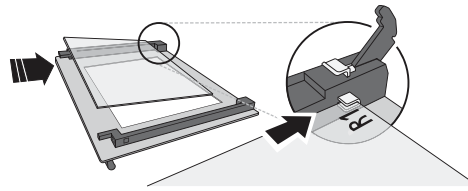
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



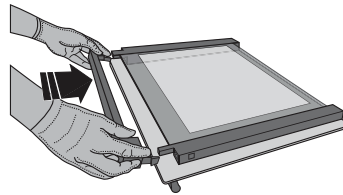
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Réinstaller le panneau intermédiaire (marqué d'un "1R") Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DÉPANNAGE

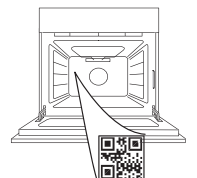
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.



* Disponible sur certains modèles uniquement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web docs.hotpoint.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

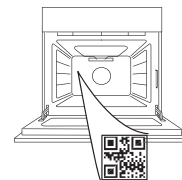




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

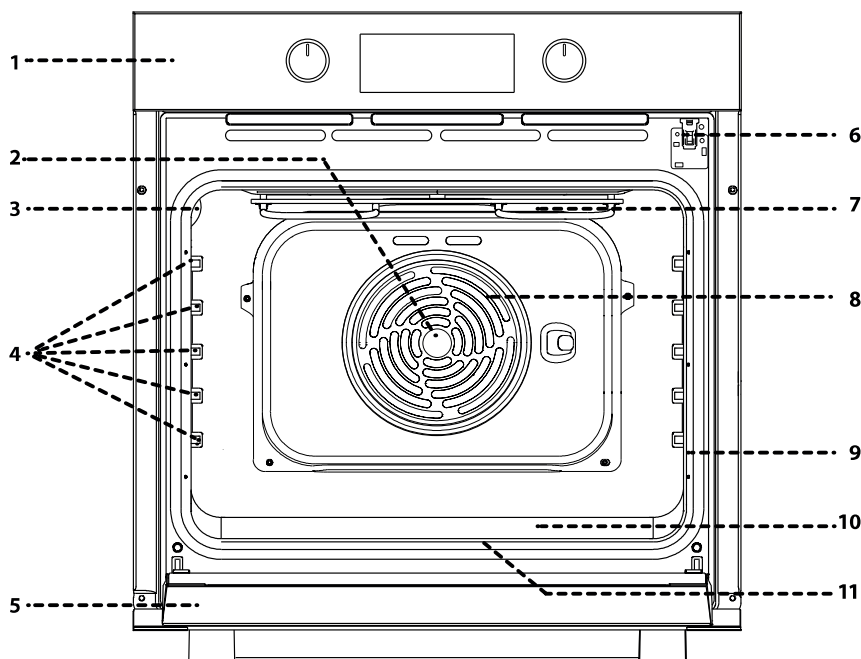
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



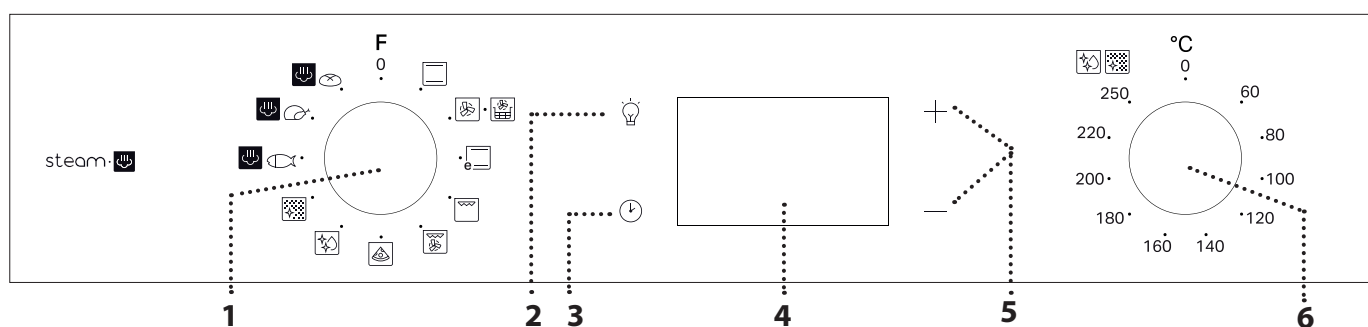
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore / grill
8. Resistenza circolare (non visibile)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Cavità steam per l'acqua potabile
11. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

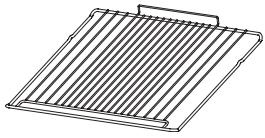
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

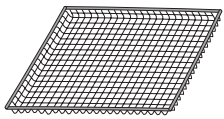
ACCESSORI

GRIGLIA



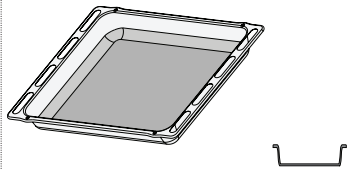
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



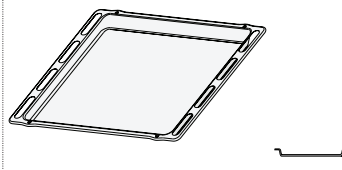
Questo accessorio è stato progettato per essere utilizzato quando si cucinano cibi con la funzione Air Fry, garantendo una croccantezza e una friabilità ottimali per i cibi. Per l'uso, posizionare la teglia sulla griglia. È lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia.

LECCARDA*



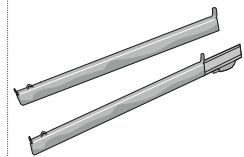
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



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

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

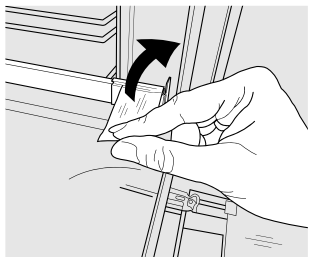
INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

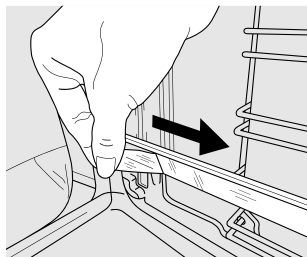
In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



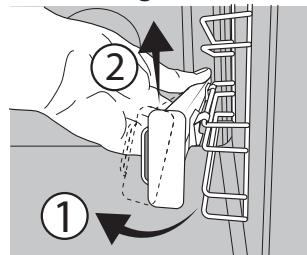
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

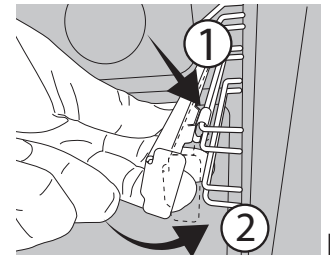
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]








[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI







1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: Premere  fino a quando l'icona  e le due cifre dell'ora  o  e dell'orologio  iniziano a lampeggiare sul display.






Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. utilizzare  o  per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.




2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni. Per accedere

alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su , quindi riportarla su .

Subito dopo, premere  e  per cinque secondi.



Usare  o  per cambiare l'impostazione, quindi premere  per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

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.



FRITTURA AD ARIA


La funzione Air Fry consente di cucinare molti tipi di alimenti con meno olio, ottenendo piatti piacevolmente croccanti e salutari. La cavità del forno si riscalda mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare il cestello Air Fry, fornito con alcuni modelli.

Per l'utilizzo, posizionare gli alimenti in un unico strato sul cestello Air Fry, evitando di sovrapporli, e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry. Posizionare la teglia sulla griglia e inserire una teglia a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole o gocce.

Evitare di utilizzare più teglie per garantire una cottura uniforme.



ECO STATICO *

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane.

Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.




PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



DIAMOND CLEAN


L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 100-120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15 minuti al termine del ciclo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (PULIZIA)

AUTOMATICA - PIROLISI)

Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (oltre 400°C).


Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

VAPORE

PESCE AL VAPORE FACILE  

CARNE AL VAPORE FACILE  

PANE AL VAPORE FACILE  

La funzione Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Vapore, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

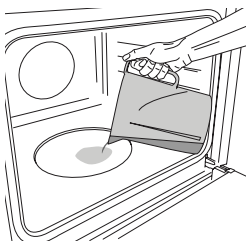
MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*. La funzione non si avvierà fino a quando la *manopola termostato* sarà su **0**. Sarà possibile impostare durata di cottura, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata di cottura) e timer.

steam 




Per avviare la funzione Vapore, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato secondo le indicazioni nella tabella di cottura. La funzione


si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

Note: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

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

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.



DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.


Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione diversa o su 0 per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento. Premere ripetutamente \odot finché sul display lampeggiano l'icona \odot e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere \odot per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere \odot tante volte fino a che l'icona \odot lampeggia, quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00".

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - 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.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

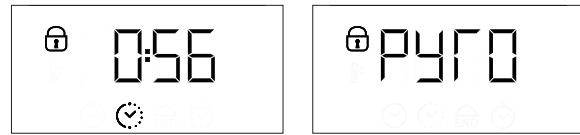
Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del*

termostato sull'icona \boxtimes . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

. 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 posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggarrarsi alla porta.

. NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: Preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	3
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	230-250	10 - 25	4 2
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	3

FUNZIONI						
	Statico	Terventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco statico

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

*** Tempo di cottura approssimativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

steam

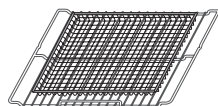
RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (ml)	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Fish fillets / cutlets (Filetti di pesce/ cotolette) 0,5 - 2 cm	steam	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish (Pesce intero) 300 - 600 g	steam	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish (Pesce intero) 600 g - 1,2 kg	steam	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast beef al sangue 1 kg	steam	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Stinco di agnello 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Pollo/faraona/anatra Pezzi 500 g - 1,5 kg	steam	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Pollo/tacchino/anatra Intero 3 kg	steam	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Agnello/Manzo/Maiale 1 kg	steam	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Pane piccolo 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Panino per sandwich in teglia 300 - 500 g	steam	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Pagnotta di pane 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

Il tempo indicato comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di introdurre gli alimenti nel forno e di impostare il tempo cottura all'avvio della funzione.

FUNZIONI							steam	steam	steam
	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco statico	Pesce	Carne	Pane
ACCESSORI									
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua				

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

CATEGORIA	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
Alimenti surgelati	Patate fritte surgelate		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Nugget di pollo surgelati		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Bastoncini di pesce		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Verdure	Zucchini freschi impanati		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Verdure miste		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Carne e pesce	Petto di pollo		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Alette di pollo		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Nota: la speciale teglia Air Fry deve essere sempre posizionata sulla griglia.

Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio in modo uniforme.

Si consiglia di aggiungere una teglia vuota sul Livello 1 per raccogliere eventuali residui di grasso provenienti dalla teglia per frittura ad aria durante la cottura.

Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti

abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

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

manutenzione.

È possibile utilizzare un detergente standard per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, rendendo più semplice la pulizia manuale della cavità e degli accessori.

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.
- Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam[®], si consiglia di pulire la cavità con i prodotti disponibili presso

il Servizio Assistenza (seguire le istruzioni allegate al prodotto).

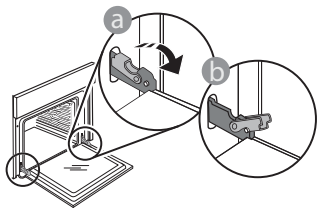
Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam[®].

- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

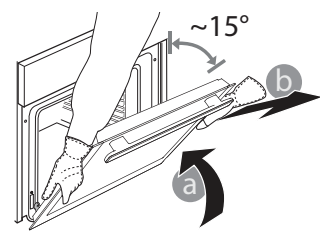
ACCESSORI

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.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA



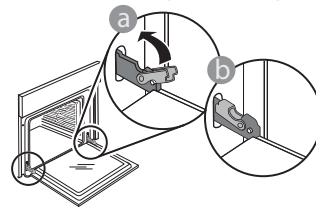
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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.

Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.

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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

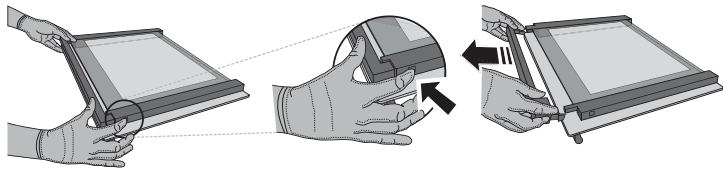
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

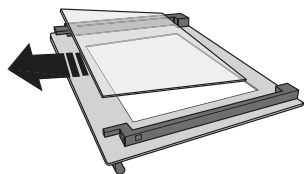
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.

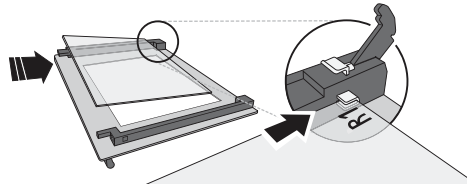


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

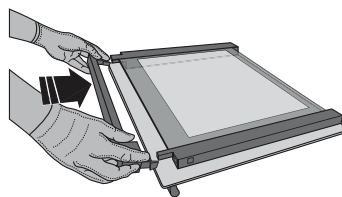


3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R")

prima di rimontare il pannello interno: Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

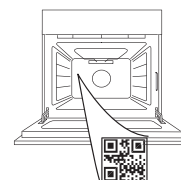


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.

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

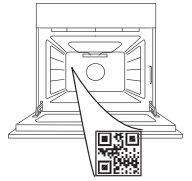
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia).
Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati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




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

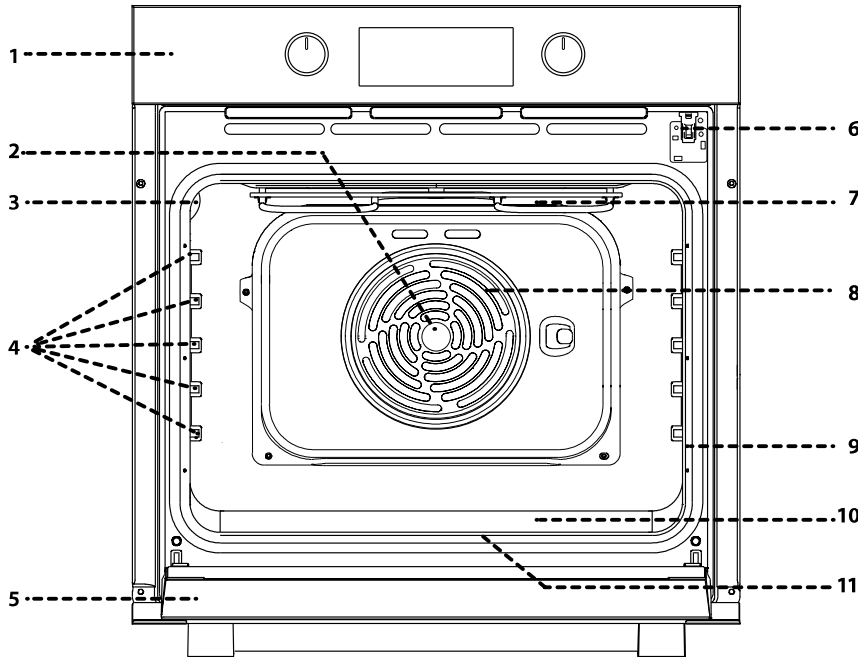
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op
www.register10.eu

**SCAN DE QR-CODE OP UW
APPARAAT VOOR MEER
INFORMATIE**



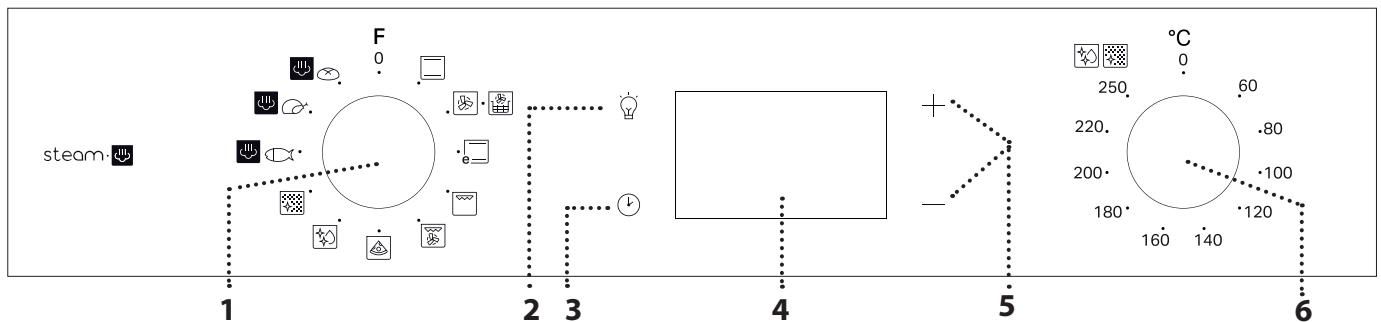
**Lees de instructies aandachtig door voordat u het
apparaat gebruikt.**

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Deurvergrendeling (vergrendelt de deur terwijl het automatisch reinigen wordt uitgevoerd en erna)
7. Bovenste verwarmingselement/grill
8. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. steam- icoon uitsparing voor drinkwater
11. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk op als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.

Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

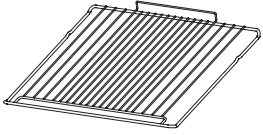
6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen..

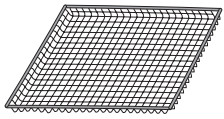
ACCESSOIRES

ROOSTER



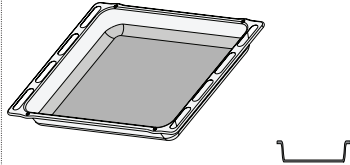
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

AIR FRY-LADE *



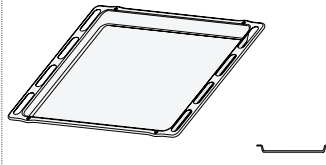
Dit accessoire is ontworpen om te worden gebruikt bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, zodat uw gerechten optimaal krokant en knapperig worden. Plaats de lade op het rooster om het te gebruiken. Hij is vaatwasmachinebestendig en dus gemakkelijk schoon te maken.

DRUIPPLAAT *



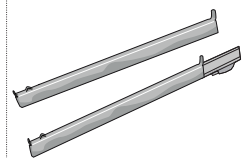
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



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

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

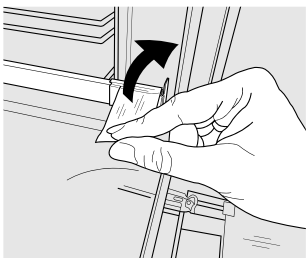
* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen
Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.
Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

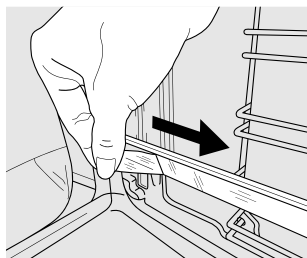
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



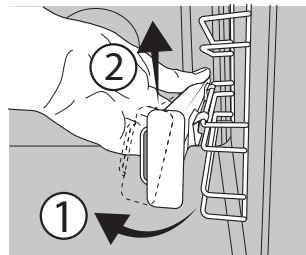
[b]

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

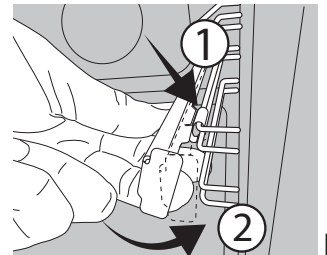
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN



1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.


EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN



Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op  tot het pictogram  en de twee cijfers van de uren + en de klok of — en de klok  beginnen knipperen op het display .



Gebruik + of— om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik + of— om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram  knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi). Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen. Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de selectieknop op , en zet hem dan terug op .

FUNCTIES

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

TURBOHETELUCHT

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

AIR FRY

Met de Air Fry-functie kunt u veel soorten voedsel bereiden met minder olie, wat resulteert in aangenaam knapperige en gezonde gerechten. De ovenholte warmt op terwijl de ventilator hete lucht circuleert. Voor de beste resultaten gebruik je het Air Fry-mandje, dat bij sommige modellen wordt meegeleverd.

Plaats het voedsel in een enkele laag op de Air Fry-lade, vermijd overlappingsen en volg de instructies van de Air Fry-kooktabel. Plaats de lade op de roosterplank en plaats een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels of druppels op te vangen.


Vermijd het gebruik van meerdere laden om een gelijkmatige garing te garanderen.

ECO CONVENTIONEEL *

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

Druk onmiddellijk op + en — houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik + of — om de instelling te veranderen, druk vervolgens op  en houd dit tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.


3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .

GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

TURBOGRILL


Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.


DIAMOND CLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens

de keuzeknop en de thermostaatknop naar het pictogram . U kunt het best de functie gedurende 35 minuten gebruiken. Activeer de functie wanneer de oven koud is en laat 15 minuten afkoelen na afloop van de cyclus. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO)

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C). Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren zet u de thermostaatknop op . De positie van het pictogram komt niet overeen met de daadwerkelijke temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

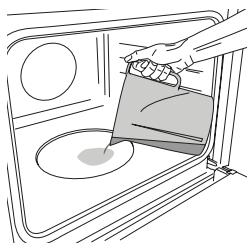
HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de *keuzeknop* te draaien of de temperatuur te regelen met de *thermostaatknop*. De functie start niet als de *thermostaatknop* op 0 staat, dan kunt u de kooktijd, de eindtijd van het koken (alleen als u een kooktijd hebt ingesteld) en een timer instellen.

steam: 



Om de stoomfunctie te starten, giet u 200 ml drinkwater in de bodem van de oven. Selecteer de functie door de selectieknop met de klok mee te draaien bij het betreffende pictogram, en de thermostaatknop volgens de aanwijzingen in de kooktabel. De functie start en het

display toont de huidige tijd. Voorverwarmen is niet nodig. Om de bereiding te eindigen, zet u de keuzeknop op 0. Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken met stoom.

Let op: Het openen van de deur en het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.


Let op: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het

STOOM

EENVOUDIG VIS STOMEN

EENVOUDIG VLEES STOMEN


EENVOUDIG BROOD STOMEN


De functie STEAM+ zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie regelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten; de bereidingstijden van de belangrijkste gerechten staan in de bijbehorende tabel. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte. Om de functie Steam+ te activeren, moet de thermostaatknop in de stand van het pictogram  worden gedraaid.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

koken met stoom.

3. VOORVERWARMEN

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram  op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.



DUUR

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.





Gebruik + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan — om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of — om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op ⊕ om te bevestigen.

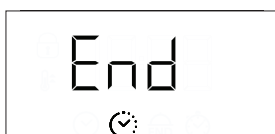
Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Let op: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand 0 te draaien.

Startuitlet is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.



Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of op 0 om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat. Blijf drukken op ⊕ tot het pictogram ☺ en pictogram "00:00" en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik + of — om de tijd te regelen en druk op ⊕ om te bevestigen. U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op ⊕ tot het pictogram ☺ knippert en gebruik dan — om de tijd te resetten op "00:00".

6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram ☺. De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".



Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.

OPMERKINGEN OVER ENERGIE-EFFICIËNTIE

- Maak gebruik van restwarmte: schakel de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit om de restwarmte te benutten.
- Houd de deur gesloten: probeer indien mogelijk de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, omdat er dan warmte ontsnapt.
- Bereid grotere porties: gebruik de oven vooral voor grotere gerechten (bijvoorbeeld vlees van meer dan 1 kg) of grotere porties, zodat u de energie zo goed mogelijk benut.
- Reinig het deurrubber regelmatig: een goede afsluiting voorkomt warmteverlies en zorgt voor een efficiënte bereiding.
- Verwarm de oven alleen voor als dat nodig is: verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of de bereidingstabel wordt aanbevolen.
- Kies donkere bakplaten: donkere bakplaten nemen warmte beter op, zodat de bereiding efficiënter verloopt.
- Plan de bereiding: bereid meerdere gerechten achter elkaar om de restwarmte te benutten en extra voorverwarmen te vermijden.
- Kies het energiebesparingsprogramma: gebruik het speciale ECO-programma voor een lager energieverbruik. Zie de bereidingstabel voor aanvullende informatie.
- Verwijder ongebruikte accessoires: verwijder bakplaten of roosters die u niet nodig hebt. Dit verbetert de warmtecirculatie en verlaagt de warmtecapaciteit van het product.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	3

FUNCTIES						
	Conventioneel	Turbohetelucht	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO conventioneel

ACCESSOIRES					
	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5
Visfilets/moten		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Worstjes/kebab/ spareribs/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Gebakken aardappeltjes		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Groentegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	3

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

*** Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

steam:





















RECEPT	FUNCTIE	WATER (ml)	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Visfilets / moten 0,5 - 2 cm	steam:	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Hele vis 300 - 600 g	steam:	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Hele vis 600 g - 1,2 kg	steam:	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbief rosé 1 kg	steam:	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamsbout 500 g - 1,5 kg	steam:	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Kip / parelhoen / eend Heel 1 - 1,5 kg	steam:	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Kip / parelhoen / eend Stukken 500 g - 1,5 kg	steam:	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Kip / kalkoen / eend Heel 3 kg	steam:	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Lam / rund / varken 1 kg	steam:	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Klein brood 80 - 100 g	steam:	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwichbrood in broodblik 300 - 500 g	steam:	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Brood 500 g - 2 kg	steam:	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Stokbrood 200 - 300 g	steam:	200	-	200 - 220	30 - 45	3

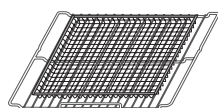
De aangegeven tijd is inclusief de voorverwarmfase: we raden aan om het voedsel in de oven te plaatsen en de kooktijd in te stellen wanneer de functie wordt gestart.

FUNCTIES							steam:	steam:	steam:
	Conventioneel	Turbohetelucht	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO conventioneel	Vis	Vlees	Brood

ACCESSOIRES					
	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

CATEGORIE	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Bevroren voedsel	Diepvriesfrites		500 - 700	✓	200	20 - 30	3  1 
	Kipnuggets (diepvries)		500 - 700	✓	200	15 - 20	4  1 
	Vissticks		500 - 700	✓	220	15 - 20	4  1 
Groenten	Vers gepaneerde courgette		400	✓	200	15 - 20	4  1 
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800	✓	200	25 - 40	4  1 
	Gemengde groenten		300 - 800	✓	200	20 - 35	4  1 
Vlees en vis	Kipfilet		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4  1 
	Kippenvleugeltjes		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4  1 
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4  1 
	Visfilet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4  1 



Let op: de speciale Air Fry-lade moet altijd op het rooster worden geplaatst.

Verdeel de olie gelijkmatig om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden.

We raden aan een lege bak toe te voegen op niveau 1 om eventuele vetresten op te vangen die tijdens het bakken uit de Air Fry-lade komen.

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten,

omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat

u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Het is mogelijk om een standaard ovenreiniger te gebruiken om resten los te weken en te verwijderen, waardoor het handmatig reinigen van de ovenruimte en accessoires gemakkelijker wordt.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Om de resterende kalkaanslag uit de uitsparing in de bodem te verwijderen na steam-☁-bereiding,

raden wij aan om de uitsparing te reinigen met de producten die de klantenservice aanbeveelt (volg de instructies op het product).

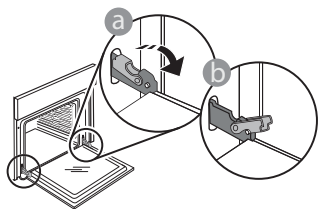
Reinigen wordt ten minste elke 5 tot 10 steam-☁-kookcycli aanbevolen.

- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten. Gebruik de automatische reinigingsfunctie niet als er kalkresten aanwezig zijn. Voer vóór het activeren kalkreiniging uit zoals hierboven beschreven.
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

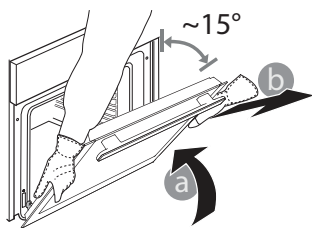
ACCESSOIRES

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

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN



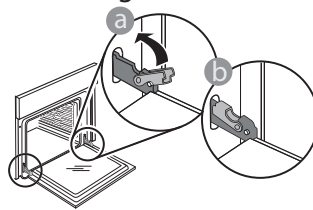
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat

de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

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



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

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

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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

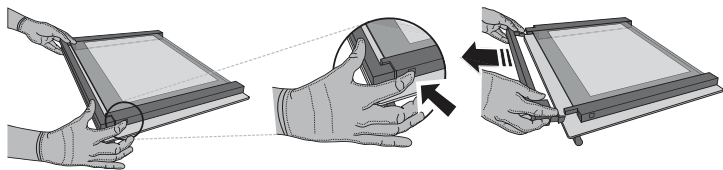
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

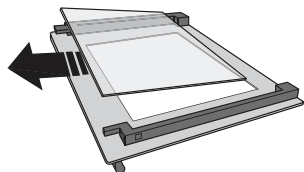
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

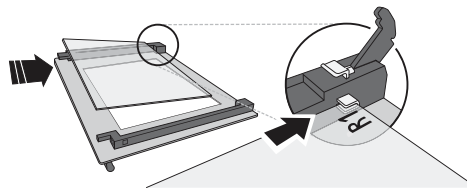
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



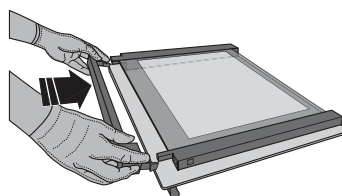
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



3. Herplaats het middenpaneel (gemarkeerd met "1R") voordat u het binnenpaneel terugplaatst: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet.	Temperatuur te hoog.	Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.hotpoint.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

