

# АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



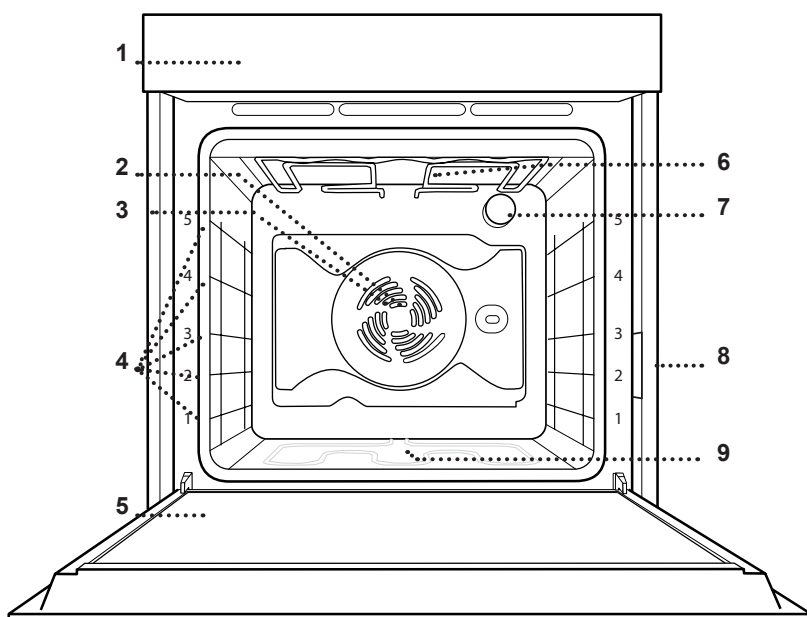
**HOTPOINT - ARISTON ӨНІМІН  
ТАҢДАҒАНЫҒЫЗ ҮШІН  
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**  
Қосымша көмек пен анықтама алу үшін  
өніміңізді [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)  
торабында тіркеңіз



Қауіпсіздік туралы нұсқауларды  
және Пайдалану мен күтіп ұстау  
нұсқаулығын біздің [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)  
веб-сайтынан осы кітапшаның артқы  
жағындағы нұсқаулардың көмегімен  
жүктеп алуға болады.

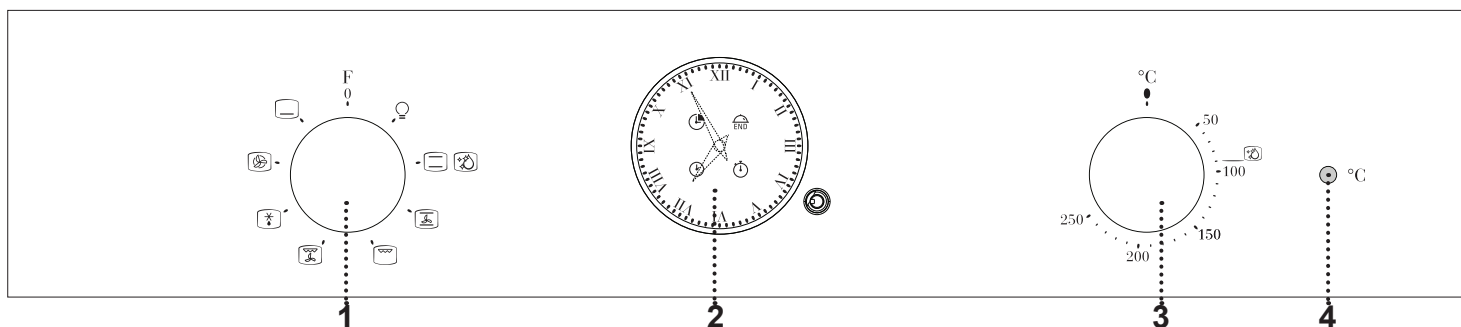
**!** Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын  
мұқият оқыңыз.

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Желдеткіш
3. Дөңгелек қыздырғыш элемент (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Үстіңгі қыздырғыш элемент/гриль
7. Шам
8. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
9. Төменгі қыздырушы элемент (көрінбейді)

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



### 1. ТАҢДАУ ТЕТІГІН

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін ( ) бағытқалпына бұраңыз.

### 2. АНАЛОГТЫҚ САҒАТ

### 3. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

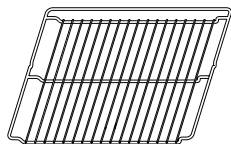
Қажетті температураны орнату үшін бұрыңыз.

### 4. ЖАРЫҚ ДИОДТЫ ТЕРМОСТАТ/ҚЫЗДЫРЫП АЛУ

Қыздыру барысында жанады. Қалаған температураға жеткенде сөнеді.

# КЕРЕК ЖАРАҚТАР

## ТОРЛЫ СӨРЕ



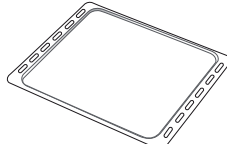
Тамақ пісіу немесе табаларды, торт қалыптары мен пешке тәзімді басқа ыдысты тіреу үшін пайдаланыңыз

## ТАМШЫ НАУАСЫ\*



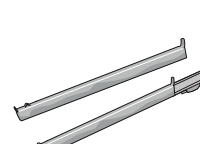
Ет, балық, көкөніс, фокачча т.с.с. пісіретін пеш науасы ретінде немесе сым сөренің астына қойылған кезде тағамның селін жинау үшін пайдалануға арналған.

## ПІІСІРУ НАУАСЫ\*



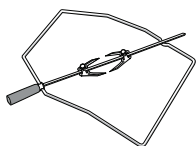
Нан және қамыр өнімдерін, сондай-ақ ет, ұнға аунатылған балық т.б. дайындауға арналған.

## ЖЫЛЖЫМАЛЫ БЛОК\*



Керек-жарақтарды алып-салуды оңайлату үшін.

## АУДАРМАЛЫ ІСТІКШЕ



Еттің және құс етінің ірі кесектерін біркелкі қуыруға арналған.

\* Кейбір үлгілерде ғана болады.

Керек-жарақтардың саны мен түрі сатып алынған үлгіге қарай басқаша болуы мүмкін. Басқа керек-жарақтарды тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан бөлек сатып алуға болады.

## ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

Торлы сөрені сөрелер бағыттауышының бойымен сырғыту арқылы енгізіңіз, көтеріңкі жиегі бар бүйірі жоғары қаратылуы тиіс.

Тамшы науасы мен пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сым сөре сияқты көлбеу түрде салынады.

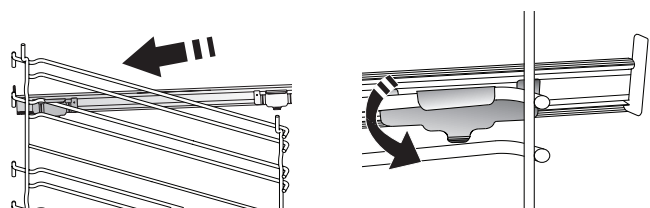
## СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

• Сөре бағыттауыштарын алу үшін, бағыттауыштарды жоғары көтеріп, төменгі бөлігін орнынан абайлап көтеріңіз: енді сөре бағыттауыштарын алуға болады.

• Сөре бағыттауыштарын орнына қою үшін әуелі оларды үстіңгі орнына орнатыңыз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

## СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕРДІ БЕКІТУ (ЕГЕР БАР БОЛСА)

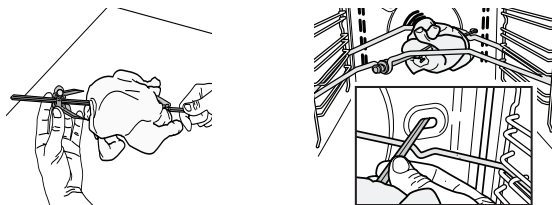
Пештен сөре бағыттауыштарын алып, қорғағыш пластикті сырғымалы роликтерден алыңыз. Роликтің жоғарғы қысқышын сөре бағыттауышына бекемдеп, мүмкіндігінше артқа қарай сырғытыңыз. Басқа қысқышты орнына түсіріңіз. Бағыттауышты мықтап орнату үшін қапсырманың астыңғы жағын бағыттауыштың үстінен қатты басыңыз. Роликтердің еркін қозғалатынына көз жеткізіңіз. Бұл қадамдарды басқа сөре бағыттауышында дәл сондай деңгейде қайталап шығыңыз.



Есіңізде болсын: Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады.

## АУДАРМАЛЫ ІСТІКШЕНІ ПАЙДАЛАНУ (ЕГЕР БОЛСА)

Істікті еттің ортасымен шаншып өткізіп (үй құсының етін жіппен байлап алыңыз), ет шаңышқыға бекем орнатылып, жылжи алмаған күйге дейін істікке бекем етіп салыңыз. Екінші шаңышқыны істікке қарай басып, ет орнында мықтап ұсталмағанша жылжытыңыз. Оны орнында бекіту үшін бекемдеу бұрандасын бұраңыз. Ұшын пештің пісіру бөлігінде бар ұяшыққа қарай енгізіңіз де, доңғалақ бөлігін сәйкес тірекке салыңыз.



Есіңізде болсын: Тағамның селін жинау үшін тамшы науасын төменгі бөлігіне қойып, 500 мл су құйыңыз. Істік қызған күйінде қолыңызды күйдіріп алмас үшін, оны тек пластик тұтқасын пайдаланып ұстаңыз (ол пісірудің алдында алынып тасталуы тиіс). Осы құралды тек Турбогриль функциясымен бірге ғана пайдалануға рұқсат етіледі.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

## .ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пеш өндіру барысында қалған иісті бөлу мүмкін: бұл қалыпты жағдай.

Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.





Пешті 250°C температурада шамамен бір сағат қыздырыңыз, ол үшін “Конвекциялық пісіру” функциясын пайдаланған дұрыс. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

## ФУНКЦИЯЛАР ЖӘНЕ КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

### 1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Функция таңдау үшін *таңдау тетігін* сізге қажет функцияға қарай бұраңыз.

-  **ӨШІРУ**  
Пешті өшіруге арналған.
-  **ШАМ**  
Пеш шамын қосуға арналған.
-  **ДӘСТҮРЛІ**  
Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.
-  **DIAMOND CLEAN** (тек кейбір үлгілерде)  
Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге және пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып алған соң тек қана бұл кезде іске қосыңыз. Таймерді 30 минутқа және 90°C температураға орнатыңыз. Цикл аяқталғаннан кейін пештің есігін ашпай, шамамен 15 минуттай күте тұрыңыз.
-  **КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ**  
Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сәреде пісіруге арналған. Бұл функция бірқалыпты, алтын, crisp үсті мен астын қамтамасыз етеді.
-  **ГРИЛЬ**  
Грильдегі стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: науаны сым сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.
-  **ТУРБО ГРИЛЬ**  
Үлкен ет кесектерін (жілік, қуырылған сиыр еті, тауық еті) қуыруға арналған. Тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз. Қуыру істігі (бар болса) бұл функциямен бірге пайдаланыла алады.
-  **ЕРІТУ**  
Тағамды жылдамырақ ерітуге арналған.
-  **ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ**  
Бір уақытта бірнеше сәрелерде (ең көбі үш сәре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.


### ТӨМЕНИРЕК ҚЫЗДЫРУ

Тағамның түбін қызартып қуыру үшін пайдалы. Бұл функция сондай-ақ баяу пісіру үшін, сөлі көп тағамдарды пісіруді аяқтау үшін және тұздық концентраттарын жасау үшін ұсынылады.

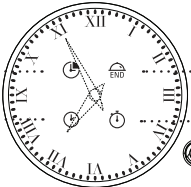
### 2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін *термостат тетігін* бұраңыз.


DIAMOND CLEAN (егер болса)

“Diamond Clean” функциясын іске қосу үшін 200 мл ауыз суды пештің түбіне құйып, *таңдау тетігін* және *термостат тетігін*  белгішесіне бұраңыз.

### . АНАЛОГТЫҚ САҒАТ



- 
- 1. Пісіруді бастау уақытының белгішесі
  - 2. Пісіруді аяқтау уақытының белгішесі
  - 3. Минуттық ескертуді орнату белгішесі
  - 4. Сағат дөңгелегі
  - 5. Орнатылған күн уақыты белгішесі

### . ОРНАТЫЛҒАН КҮН УАҚЫТЫ

Сағат дөңгелегін дисплейде  белгішесі жыпылықтағанша төрт рет басыңыз. Дұрыс уақытты таңдау үшін сағат дөңгелегін бұраңыз да, оны басу арқылы растаңыз.

Есіңізде болсын: уақытты алғашы пайдалануда және қуат ажыратылғаннан кейін орнату қажет болады.


### . ПІСІРУ ҰЗАҚТЫҚТЫ ОРНАТУ

Ұзақтықты орнату үшін пісірудің аяқталу уақытын анықтап алу қажет. Функцияны таңдап, температураны қажеттілігіңізге сай реттегеннен кейін сағат дөңгелегін дисплейде  жыпылықтағанша екі рет басыңыз. Пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін сағат доңғалағын бұраңыз және пісіру ұзақтығын орнатыңыз. Растау және пісіруді бастау үшін сағат дөңгелегін басыңыз: дыбыстық сигнал мен жыпылықтайтын белгіше  пісіру уақытының аяқталғандығы туралы хабарлайды.

Есіңізде болсын: орнатуға болатын ең қысқа уақыт - 2 минут. Пісіруді аяқтау уақытын тексеру үшін пісіру барысында сағат дөңгелегін бір рет басыңыз. Параметрді аяқталудан бұрын өшіру үшін сағат дөңгелегін 5 секунд басып тұрыңыз: пеш автоматты түрде қолмен пісіру




















режиміне ауысады. Пісіру аяқталған кезде дыбыстық сигналды өшіру үшін сағат дөңгелегін 5 секунд басып тұрып, одан кейін барлық параметрлерден бас тартып, қолмен пісіру режиміне ауысу үшін сағат дөңгелегін тағы

## . ТАЙМЕР

Пеш өшірулі болғанда, аналогтық сағатты таймер ретінде пайдалануға болады. Функцияны бастау үшін пештің өшірулі екендігіне көз жеткізіп, сағат дөңгелегін 3 рет басыңыз: Дисплейде  белгішесі жыпылықтайды. Қажетті ұзақтықты орнату үшін сағат дөңгелегін бұрап, таймерді іске қосу үшін басыңыз: кері санау аяқталған кезде дыбыстық сигнал сізге хабар береді.

Есіңізде болсын: орнатуға болатын ең қысқа уақыт - 2 минут. Таймерді аяқталудан бұрын өшіру үшін сағат дөңгелегін 5 секунд басып тұрыңыз. Дыбыстық сигналды өшіру үшін сағат дөңгелегін бір рет басыңыз.

## ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	PREHEAT	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҚ (МИН)	СӨРЕ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар / бисквит		Иә	150 - 175	35 - 90	3	
		Иә	150 - 170	30 - 90	4	1
Салмасы бар бәліштер (сырлы бәліш, штрудель, алма бәліші)		Иә	150 - 190	30 - 85	3	
		Иә	150 - 190	35 - 90	4	1
Печенье / Кішкентай кекстер		Иә	160 - 175	20 - 45	3	
		Иә	150 - 175	20 - 45	4	1
Кремді бөлішекелер		Иә	175 - 200	30 - 40	3	
		Иә	170 - 190	35 - 45	4	1
Безе		Иә	100	110 - 150	3	
		Иә	100	130 - 150	4	1
Пицца / Нан / Фокачча		Иә	190 - 250	12 - 50	3	
		Иә	190 - 250	20 - 50	4	1
Қатырылған Пицца		Иә	250	10 - 15	3	
		Иә	250	10 - 20	4	1
Бәліштер (көкөніс бәліші, киш)		Иә	175 - 200	35 - 55	3	
		Иә	175 - 190	45 - 60	4	1
Волован / Қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	175 - 200	20 - 30	3	
		Иә	175 - 190	25 - 45	4	1
Лазанья / Ашық бәліш / Пісірілген макарон / Каннелони		Иә	200	45 - 65	3	

## 3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Функция іске қосылғаннан кейін жарық диодты термостат жанып, қыздырып алу процесі басталғаны туралы белгі береді.

Осы процестің соңында жарық диодты термостат сөніп, пештің орнатылған температураға жеткені туралы белгі береді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Есіңізде болсын: алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып тағамды пешке салу пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Функцияны кез келген уақытта үзу үшін, пешті сөндіріңіз де, *таңдау тетігі* мен *термостат тетігін*

 және  қарай бұраңыз.

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	PREHEAT	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҚ (МИН)	СӨРЕ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	
Қой / бұзау / сиыр / шошқа 1 кг		Иә	200	80 - 110	3	
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	200	50 - 100	3	
Күркетауық / Қаз 3 кг		Иә	200	80 - 130	2	
Тұшпапешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам (қоң ет, бүтін)		Иә	175 - 200	40 - 60	3	
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		Иә	175 - 200	50 - 60	2	
Қуырылған тауық 1-1,3 кг		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Қытырлақ нан		—	200	2 - 5	5	
Балық жаясы / Стейктер		—	200	20 - 30 *	4	3
Шұжықтар / кәуаптар / қабырғалар / гамбургерлер		—	200	30 - 40 *	5	4
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		—	200	35 - 45 **	3	
Қозы жіліктері / Сирақтары		—	200	60 - 90 **	3	
Қуырылған картоптар		—	200	45 - 55 **	3	
Көкөніс көмеші		—	200	20 - 30	3	
Лазанья және Ет		Иә	200	50 - 100 ***	4	1
Ет & Картоптар		Иә	200	45 - 100 ***	4	1
Балық & Көкөністер		Иә	175	30 - 50 ***	4	1

\* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

\*\* Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

\*\*\* Болжамды уақыт ұзақтығы: тағамды пештен қалаған уақытта алуға болады.

ФУНКЦИЯЛАРЫ					
	Конвекция	Гриль	Турбо гриль	Конвекциялық пеш	Желдетіп пісіру
КЕРЕК ЖАРАҚТАР					
	Тор сөре	Тор сөресіне қойылған пеш пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі тамшы науасы/нан пісіру немесе пеш науасы	Тамшы науасы / Пісіру науасы	Аударылмалы істікше (егер болса)
					500 мл су құйылатын тамшы науасы

## ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

### ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мөндерге жылжытыңыз. Жинаққа кіретін керек-жарақтарды, мүмкіндігінше қара түсті

металл торт қалыптары мен пісіру табақтарын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, Пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақытының шамалы ұзаратынын ескеріңіз.

### БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Желдетіп пісіру" функциясы арқылы бір мезгілде бірдей пісіру температурасын талап ететін тағамдарды (мысалы: балық және көкөніс) түрлі сөрелерде пісіруге болады. Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз. Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін

зақымдауы мүмкін. Қорғағыш қолғаптарын киіңіз. Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

## СЫРТҚЫ БЕТТЕР

• Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап жуғыш құралдың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

• Жеміргіш немесе түрпілі тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

## ІШКІ БЕТТЕР

• Әр пайдаланғаннан кейін пешті суытыңыз, содан кейін қатып қалған тағам қалдығын не дақтарды кетіру үшін мүмкіндігінше әлі жылы күйінде тазалаңыз. Құрамында суы көп тағамды пісіру нәтижесінде түзілген шықты құрғату үшін пешті әбден суытыңыз да, шүберекпен немесе жөкемен сүртіп алыңыз.

• Ішкі қабырғаларын барынша жақсы тазалау үшін “Diamond Clean” (гаухардай таза) функциясын іске қосыңыз. (егер болса).  
• Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.  
• Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады.

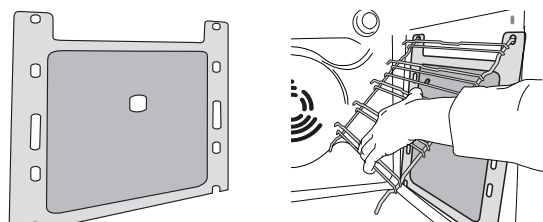
## КЕРЕК ЖАРАҚТАР

• Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз,

олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жөкемен тазалауға болады.

## КАТАЛИТТИ ТАҚТАЛАРДЫ ТАЗАЛАУ (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ ҒАНА БАР)

Бұл пеш аса кеуек және кір мен майды сіңіре алатын, өздігінен тазаланатын арнайы қабатының арқасында пісіру бөлімшесінің тазалануын жеңілдететін арнайы каталитті астармен жабдықталған болуы мүмкін. Бұл панельдер сөре бағыттауыштарына сәйкестендірілген: Сөре бағыттауыштарының орнын ауыстырғанда және қайта орнатқан кезде жоғарғы бөліктегі ілмектердің панельдегі сәйкес саңылауларға орнатылғанын тексеріңіз.



Каталитті тақталардың өздігінен тазару сипаттарын жақсарту үшін пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C температурасына дейін “Конвекциялық пісіру” функциясын пайдаланып қыздыру ұсынылады. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Содан кейін пешті суытыңыз да, қалған тағам қалдықтарын түрпілі емес жөкемен сүртіп кетіріңіз.

Есіңізде болсын: Шіріткіш немесе қырғыш химикаттарды, ірі қылшақтарды, таба қырғыштарды және пеш спрейлерін пайдалану каталитикалық бетті зақымдауы және оның өздігінен тазаланатын сипаттарын жоюы мүмкін. Панельдерді ауыстыру қажет болса, кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

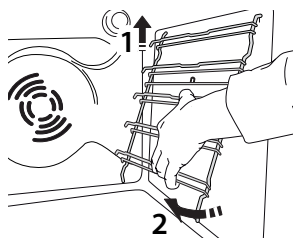
## ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
3. Пешті қуат көзіне қосыңыз.

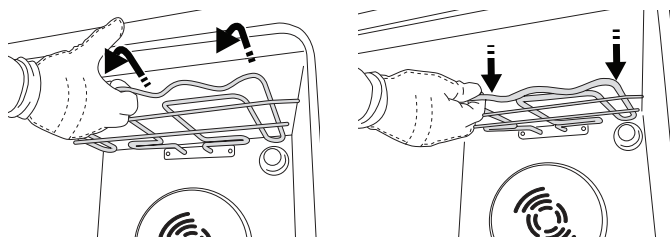
Есіңізде болсын: 20- 40 Вт/230 ~ В, G9 тұрпатты, Т300 °C галоген шамын қолданыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын Қызмет орталығынан сатып алуға болады.  
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өңдемеңіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

## ҮСТІНГІ ЖЫЛЫТУ ЭЛЕМЕНТТІҢ ТӨМЕНГІСІ (ТЕК ҚАНА КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

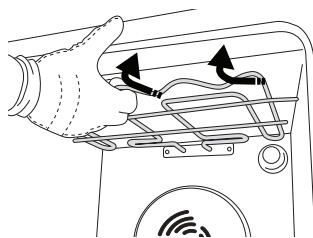
1. Қабырға сөре бағыттауыштарын алып шығыңыз.



2. Қыздыру элементін аздап тартыңыз және төмендетіңіз.

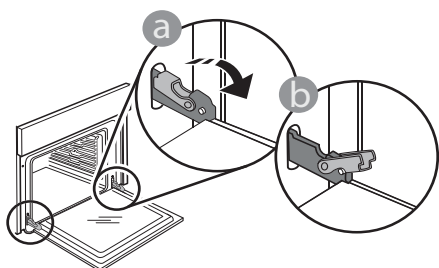


3. Қыздыру элементінің орнын ауыстыру үшін оны көтеріп, өзіңізге қарай аздап тартыңыз да, оның бүйірлік тіректерге қойылғанына көз жеткізіңіз.

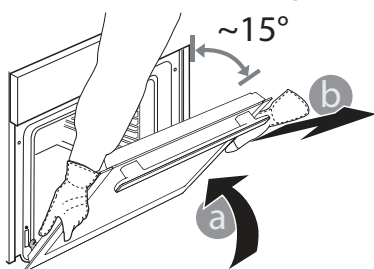


## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

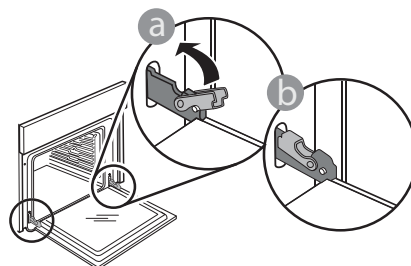
1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



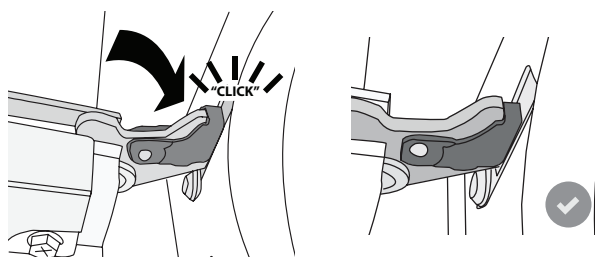
2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.



3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.
4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына төмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.



Бекітпелердің дұрыс орналасқанын тексеру үшін сәл қаттырақ басыңыз (тек кейбір үлгілерге ғана).




5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз: Есік тиісінше орнатылмаса, зақымдалуы мүмкін.


# АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ

Ақаулық	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Тәулік уақыты дұрыс емес.	Қуат іркілісі.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Тәулік уақытын Күнделікті пайдалану тарауында көрсетілгендей қайта орнату керек.
Есік дұрыс жабылмайды.	Бекіткіштер дұрыс қалыпта тұрған жоқ.	“Тазалау және күтіп ұстау” бөліміндегі есікті алып-салу туралы нұсқауларды орындай отырып, бекітпелерді дұрыс орналастырыңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАҚШАСЫ

 Осы құрылғының қуат бойынша деректері жазылған техникалық парақшасын [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан жүктеп алуға болады

## ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫН АЛУ

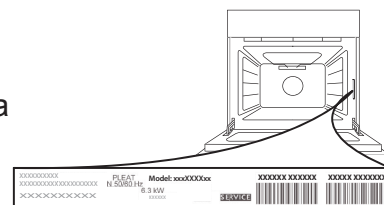
>  Құрылғының коммерциялық кодын көрсете отырып, Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).

> Немесе Кепілді Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



## КЕПІЛДІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласу кезінде өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.





# INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PIEKARNIKA HOTPOINT - ARISTON



Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

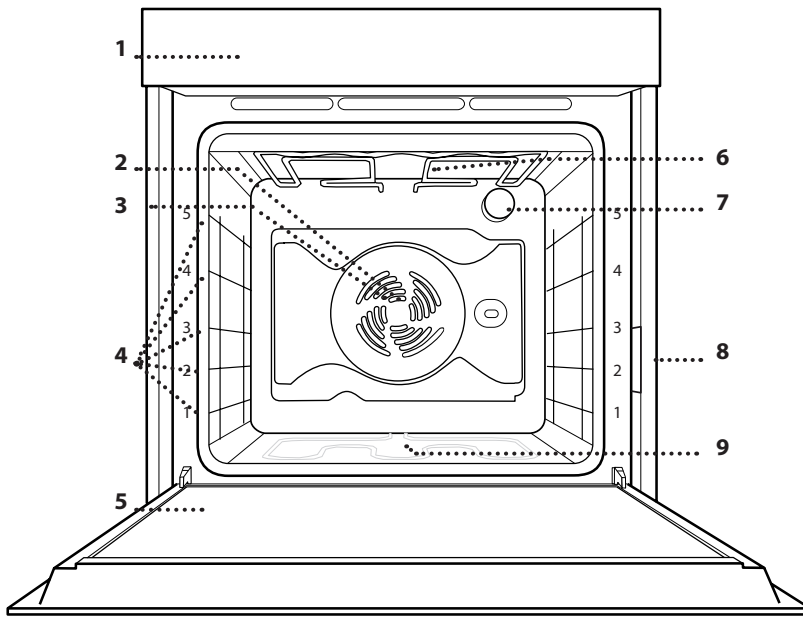


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



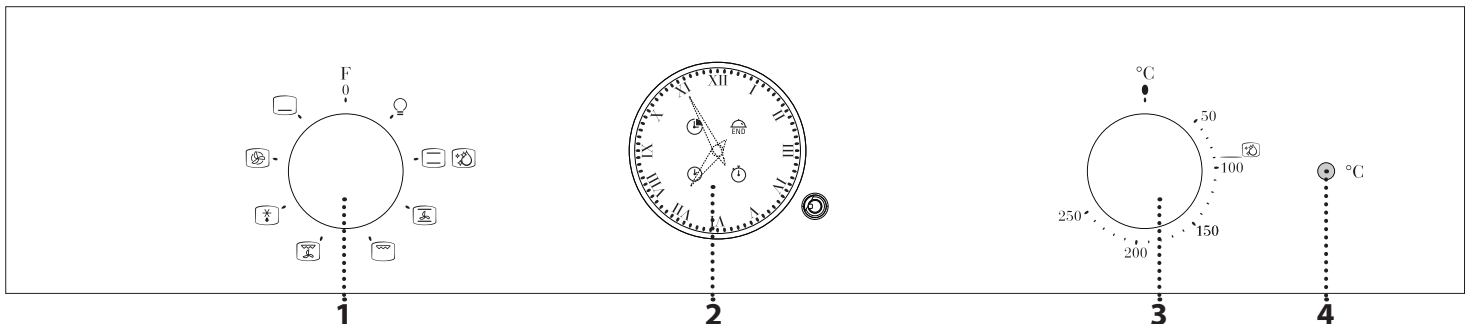
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/ grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka okrągła (niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji (0), by wyłączyć urządzenie.

### 2. ZEGAR ANALOGOWY

### 3. POKRĘTŁO TERMOSTATU

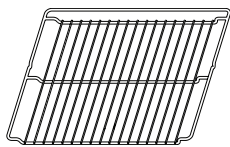
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

### 4. DIODA TERMOSTATU/ NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

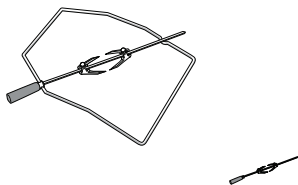
# AKCESORIA

## RUSZT



Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## ROŻEN\*



Umożliwia równomierne pieczenie dużych porcji mięsa i drobiu.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ\*

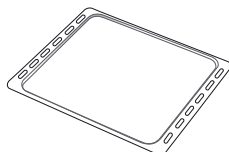


Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach.

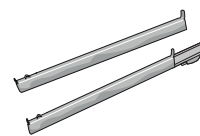
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## WYSUWANE PROWADNICE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go między pręty drabinki na blachy i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

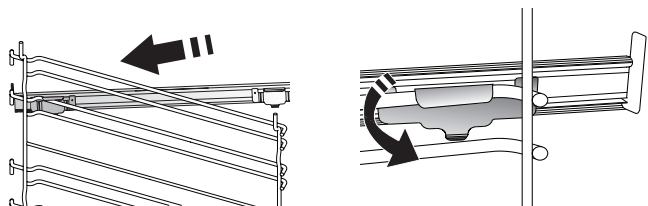
## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz ruszt można wyjąć.

• Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

## MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

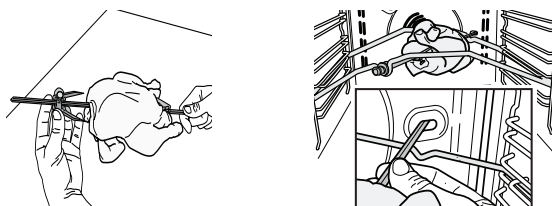
Zdemontować z piekarnika drabinki na blachy i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

## UŻYWANIE ROŻNA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)

Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owinąć sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widełkach. Wcisnąć drugie widełki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymały mięso. Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć mięso w odpowiednim położeniu. Wprowadzić zakończenie w odpowiednie zagłębienie w komorze piekarnika i oprzeć zaokrągloną część na przeznaczonym do tego celu wsporniku.



Uwaga: Poniżej rożna trzeba umieścić specjalną blachę na ściekający tłuszcz i nalać do niej ok. 500 ml wody. Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwytu z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika). Korzystanie z akcesorium jest dopuszczalne tylko w połączeniu z funkcją Turbogrill.

# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

## . ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.





Rozgrzać piekarnik do 250°C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


# CODZIENNE KORZYSTANIE Z FUNKCJI PIEKARNIKA


## 1. WYBÓR FUNKCJI


Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętło wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

-  **WYŁĄCZONY**  
Do wyłączenia piekarnika.
-  **OŚWIETLENIE**  
Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.
-  **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
-  **DIAMOND CLEAN** (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.

 **PIECZENIE KONWEKCYJNE**  
Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.


 **GRILL**  
Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

 **TURBOGRILL**  
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).

 **ROZMRAŻANIE**  
Dla szybszego rozmrażania żywności.


 **TERMOOBIEG**  
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach

(maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

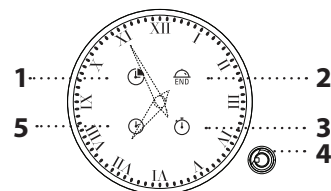
 **NAGRZEWANIE DOLNEJ GRZAŁKI**  
do opiekania spodu potrawy. Funkcja jest też polecana do wolnego gotowania, gotowania potraw w sosie lub zalewie oraz zagęszczania sosów.

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.


Diamond Clean (Jeśli występuje)  
Aby włączyć funkcję czyszczenia „Diamond Clean”, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętło wyboru* oraz *pokrętło termostatu* na ikonę .

## . ZEGAR ANALOGOWY





1. Ikona czasu rozpoczęcia pieczenia
2. Ikona zakończenia czasu pieczenia
3. Ikona ustawień minutnika
4. Pokrętło zegara
5. Ikona ustawienia zegara

## . USTAWIENIE ZEGARA

Czterokrotnie wcisnąć pokrętło zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętło, aby ustawić aktualny czas i zatwierdzić, wciskając pokrętło.

Uwaga: jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, czas musi być ustawiony ponownie.


## . USTAWIENIE CZASU PRACY

Aby określić czas pracy urządzenia, należy wprowadzić czas zakończenia pieczenia. Po wybraniu funkcji i temperatury roboczej dwukrotnie wcisnąć pokrętło zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętło zegara, aby ustawić czas zakończenia pieczenia. Ponownie wcisnąć pokrętło zegara, aby potwierdzić i rozpocząć pieczenie. Zakończenie pieczenia zostanie zasygnalizowane dźwiękiem oraz miganiem ikony .

Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby sprawdzić ustawiony czas pracy podczas pieczenia, należy jednokrotnie nacisnąć pokrętło zegara. Aby anulować zadane

ustawienie przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętkę zegara przez 5 sekund, a piekarnik powróci do ręcznego trybu pracy. Po zakończeniu pieczenia wcisnąć pokrętkę zegara na 5 sekund, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, a potem ponownie, aby anulować pozostałe ustawienia i powrócić do ręcznego trybu pracy.

## . MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, zegar analogowy może być używany jako minutnik. Aby włączyć tę funkcję, upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć trzykrotnie pokrętkę zegara: na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętkę zegara, aby ustawić wybrany czas i nacisnąć je, aby włączyć minutnik: zakończenie odliczania do zera zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.


Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby wyłączyć minutnik przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętkę zegara przez 5 sekund. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, wcisnąć pokrętkę zegara.

## 3. NAGRZEWANIE




















Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.

Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętkę wyboru funkcji oraz pokrętkę termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz .

## TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	150 - 175	35 - 90	3	
		Tak	150 - 170	30 - 90	4	1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	150 - 190	30 - 85	3	
		Tak	150 - 190	35 - 90	4	1
Herbatniki / ciasteczka		Tak	160 - 175	20 - 45	3	
		Tak	150 - 175	20 - 45	4	1
Ptysie		Tak	175 - 200	30 - 40	3	
		Tak	170 - 190	35 - 45	4	1
Bezy		Tak	100	110 - 150	3	
		Tak	100	130 - 150	4	1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	12 - 50	3	
		Tak	190 - 250	20 - 50	4	1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3	
		Tak	250	10 - 20	4	1
Tarta pikantna (warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	175 - 200	35 - 55	3	
		Tak	175 - 190	45 - 60	4	1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego		Tak	175 - 200	20 - 30	3	
		Tak	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasagne/ Tarta/ Zapiekanek makaronowa/ Cannelloni		Tak	200	45 - 65	3	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Jagnięcina/ cielęcina/ wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	200	80 - 110	3	
Kurczak/ Królik/ Kaczka 1 kg		Tak	200	50 - 100	3	
Indyk/ gęś 3 kg		Tak	200	80 - 130	2	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	175 - 200	40 - 60	3	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	175 - 200	50 - 60	2	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Tosty		—	200	2 - 5	5	
Filety / kawałki ryb		—	200	20 - 30 *	4	3
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		—	200	30 - 40 *	5	4
Befszyk krwisty 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Udziec jagnięcy/ golonka		—	200	60 - 90 **	3	
Pieczone ziemniaki		—	200	45 - 55 **	3	
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	200	20 - 30	3	
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4	1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 ***	4	1
Ryby i warzywa		Tak	175	30 - 50 ***	4	1

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

\*\*\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNKCJE					
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pieczenie konwekcyjne	Termoobieg
AKCESORIA					
	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Rożen (jeśli jest w zestawie)
					Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziomy do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.**

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.**

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.  
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu pozostawić kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić kuchenkę do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

• Aby włączyć funkcję „Diamond Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni. (Jeśli ta opcja jest dostępna).  
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.  
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

## AKCESORIA

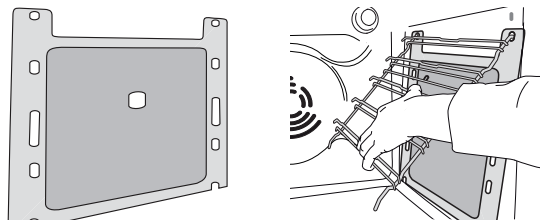
• Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając

rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamiennne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

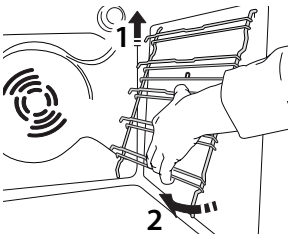
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

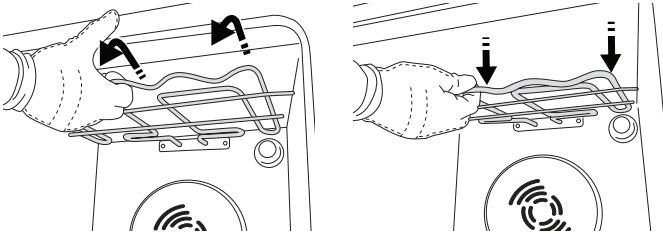
**OBNIŻYĆ GRZAŁKĘ GÓRNĄ**

(MOŻLIWE TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

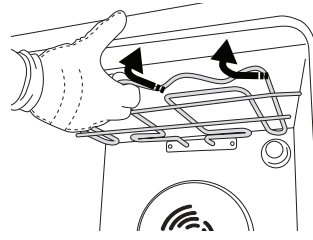
1. Wyjąć boczne prowadnice pótek.



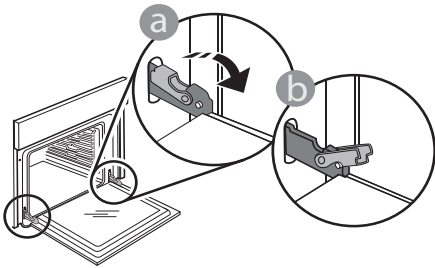
2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.

**ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK**

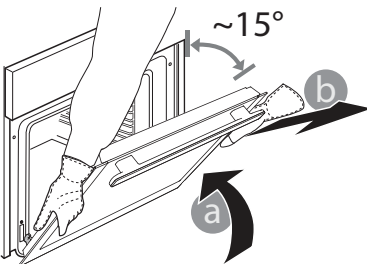
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



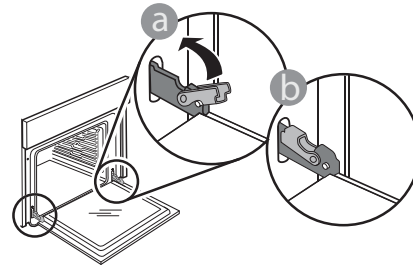
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

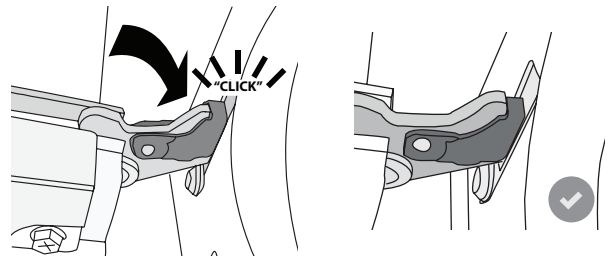
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe (tylko w niektórych modelach).



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.


# USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlany jest nieaktualny czas.	Awaria zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Należy wyzerować zegar w sposób opisany w rozdziale dotyczącym codziennej eksploatacji.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

## KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony **docs.hotpoint.eu**

## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

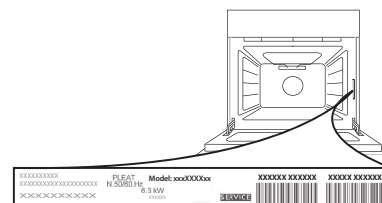
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony **docs.hotpoint.eu** (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z Serwisem technicznym.



## KONTAKT Z SERWISEM TECHNICZNYM

Dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z Serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011599788



# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



## VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON

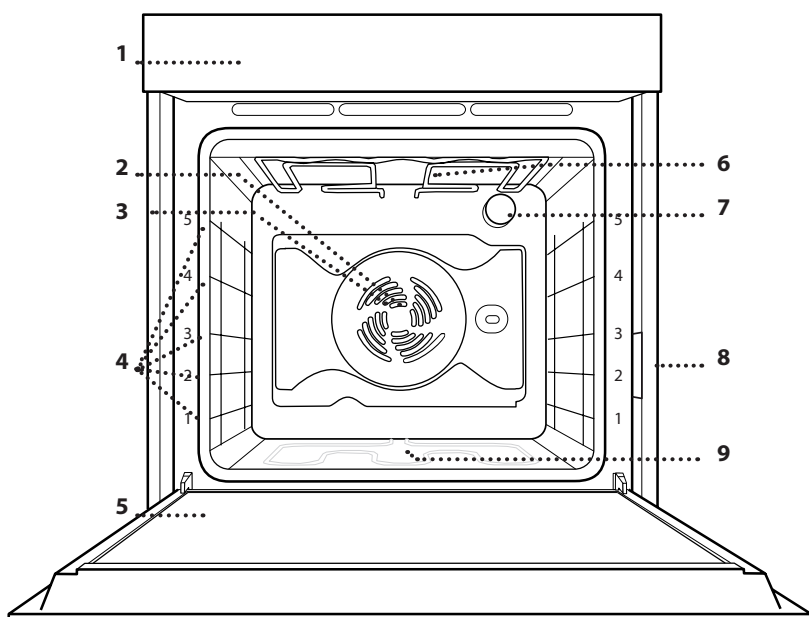
Pentru a putea beneficia de servicii de asistență completă, vă rugăm să vă înregistrați produsul la [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

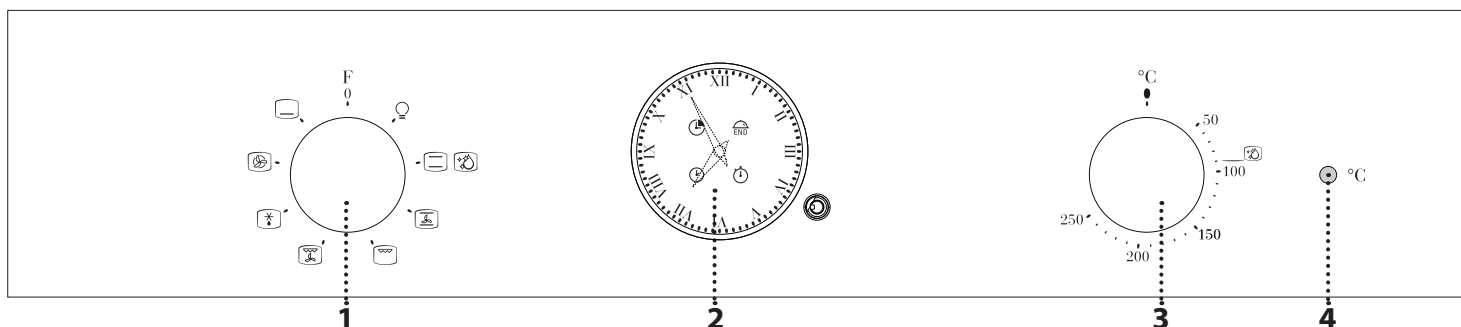
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Becul
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

### 2. CEAS ANALOGIC

### 3. BUTONUL TERMOSTATULUI

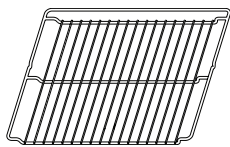
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

### 4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

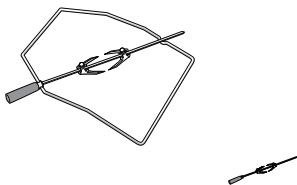
# ACCESORIILE

## GRĂTAR METALIC



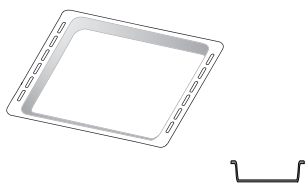
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

## ROTISOR\*



Pentru prepararea uniformă a bucăților mari de carne și carne de pasăre.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR\*

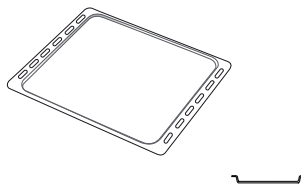


Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

\* Disponibil numai la anumite modele.

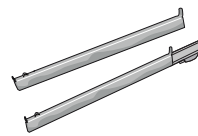
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## TAVĂ DE COPT\*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesorilor.

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

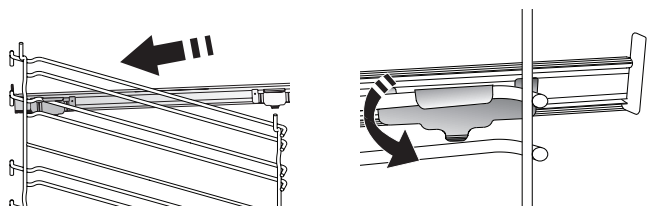
• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

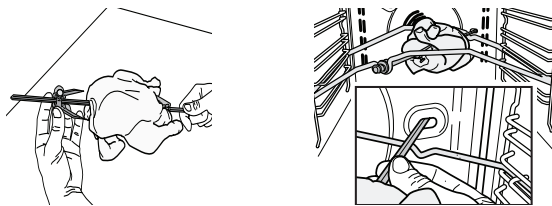
Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

## UTILIZAREA ROTISORULUI (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tijă până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție. Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție. Introduceți capătul în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți partea rotunjită pe suportul aferent.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a grăsimii scurse dedesubt și adăugați 500 ml de apă. Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând numai de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare). Utilizarea acestui accesoriu este permisă numai în combinație cu funcția Turbogrill.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.






Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.


Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.


## FUNȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ


### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII


Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

-  **OPRIRE**  
Pentru oprirea cuptorului.
-  **LUMINĂ**  
Pentru a aprinde becul cuptorului.
-  **CONVENȚIONAL**  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
-  **DIAMOND CLEAN** (Numai la anumite modele)  
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Această funcție trebuie activată numai atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă în partea inferioară a cuptorului. Setati temporizatorul la 30 de minute și temperatura la 90 °C. Odată finalizat ciclul, așteptați aproximativ 15 minute înainte de a deschide ușa.
-  **COACERE CU CONVECȚIE**  
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție asigură o bază și o crustă uniforme, aurii și crocante.


 **GRILL**  
Pentru a frige medalioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

 **TURBO GRILL**  
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

 **DECONGELARE**  
Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

 **CONVECȚIE**  
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

### ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ

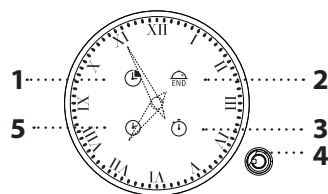
 Poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcție este recomandată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase și pentru prepararea sosurilor concentrate.

### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.


**DIAMOND CLEAN** (Dacă intră în dotare)  
Pentru a activa funcția de curățare „Diamond Clean”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

### . CEAS ANALOGIC





1. Pictogramă pornire durată de preparare
2. Pictogramă finalizare durată de preparare
3. Pictogramă temporizator setat
4. Coroana ceasului
5. Pictogramă oră setată

### . SETAREA OREI

Apăsați de patru ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a selecta ora corectă și apoi confirmați apăsând pe coroana ceasului.

Vă rugăm să rețineți: ora va trebui setată la prima utilizare și în urma unei pene de curent.


### . SETAREA LUNGIMII DURATEI DE PREPARARE

Pentru a seta lungimea duratei de preparare, trebuie să specificați ora de finalizare a preparării. După selectarea unei funcții și reglarea temperaturii în funcție de necesitățile dumneavoastră, apăsați de două ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta ora de finalizare a preparării și apoi setați lungimea duratei de preparare. Apăsați pe coroana ceasului pentru a confirma și începe procesul de preparare: un semnal acustic și clipirea pictogramei  vă vor avertiza cu privire la finalizarea duratei de preparare.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care o puteți seta este de 2 minute. Pentru a verifica ora de finalizare

a preparării setată, apăsați o dată pe coroana ceasului în timpul procesului de preparare. Pentru a anula setarea înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde: cuptorul va reveni automat la prepararea manuală. La finalizarea procesului de preparare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde pentru a opri semnalul acustic, apoi apăsați din nou o dată pe coroana ceasului pentru a anula toate setările și pentru a reveni la prepararea manuală.

### . TEMPORIZATORUL

Când cuptorul este oprit, ceasul analogic poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a porni funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați de 3 ori pe coroana ceasului: pictograma  va clipi pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta lungimea dorită, apoi apăsați pe aceasta pentru a porni temporizatorul: un semnal acustic va anunța finalizarea numărării inverse.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care puteți seta este de 2 minute. Pentru a opri temporizatorul înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde. Pentru a opri semnalul acustic, apăsați o dată pe coroana ceasului.
















































### 3. PREÎNCĂLZIREA

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire. La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la 0 și .

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂTAR ȘI ACCESORII	
					3	4
<b>Torturi dospite/pandișpanuri</b>		Da	150 - 175	35 - 90		
		Da	150 - 170	30 - 90		
<b>Prăjituri umplute</b> (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	150 - 190	30 - 85		
		Da	150 - 190	35 - 90		
<b>Fursecuri/prăjiturile</b>		Da	160 - 175	20 - 45		
		Da	150 - 175	20 - 45		
<b>Choux à la crème</b>		Da	175 - 200	30 - 40		
		Da	170 - 190	35 - 45		
<b>Bezele</b>		Da	100	110 - 150		
		Da	100	130 - 150		
<b>Pizza / pâine / focaccia</b>		Da	190 - 250	12 - 50		
		Da	190 - 250	20 - 50		
<b>Pizza congelată</b>		Da	250	10 - 15		
		Da	250	10 - 20		
<b>Plăcinte picante</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	35 - 55		
		Da	175 - 190	45 - 60		
<b>Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	175 - 200	20 - 30		
		Da	175 - 190	25 - 45		
<b>Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni</b>		Da	200	45 - 65		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	200	80 - 110	3	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200	50 - 100	3	
Curcan / găscă 3 kg		Da	200	80 - 130	2	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	175 - 200	40 - 60	3	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	175 - 200	50 - 60	2	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Pâine prăjită		—	200	2 - 5	5	
Fileuri/medalioane de pește		—	200	20 - 30 *	4	3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	200	30 - 40 *	5	4
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Pulpă de miel / but		—	200	60 - 90 **	3	
Cartofi copti		—	200	45 - 55 **	3	
Legume gratinate		—	200	20 - 30	3	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4	1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	4	1
Pește și legume		Da	175	30 - 50 ***	4	1

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

#### FUNCȚII



Convențional



Grill



Turbo Grill



Coacere cu convecție



Aer forțat

#### ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt



Rotisor (dacă intră în dotare)



Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

## RECOMANDĂRI UTILE

### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru

prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

### PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

**Purtați mănuși de protecție. Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.  
Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Diamond Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne. (Dacă intră în dotare).  
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.  
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

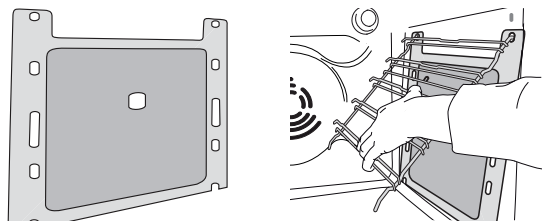
## ACCESORIILE

• După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

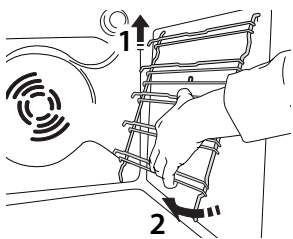
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

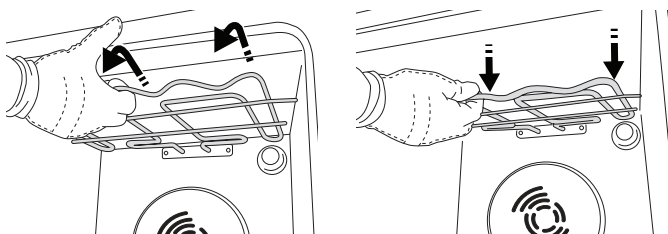
**COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE**

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

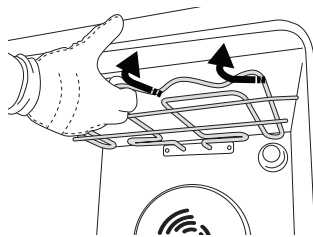
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



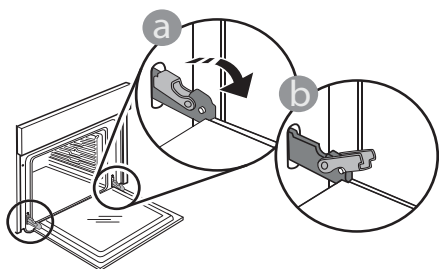
2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

**DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII**

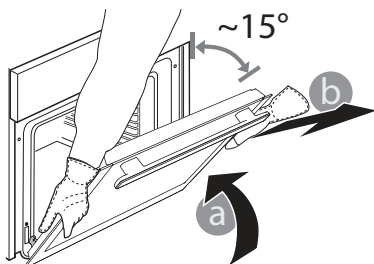
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



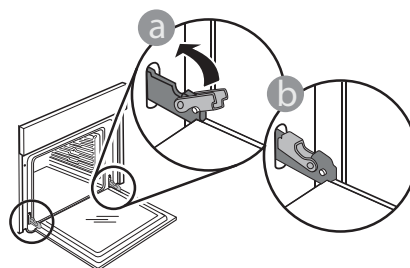
2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

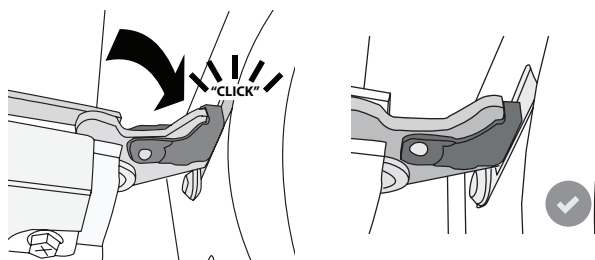
Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă (numai la anumite modele).




5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.


# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ora este incorectă.	Pană de curent.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Trebuie să resetați ora conform indicațiilor din capitolul Utilizarea zilnică.
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

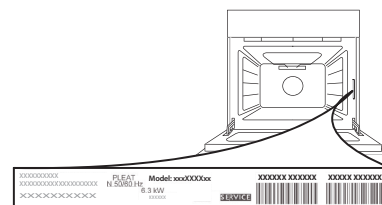
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.



## CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța de identificare a produsului dumneavoastră.





# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

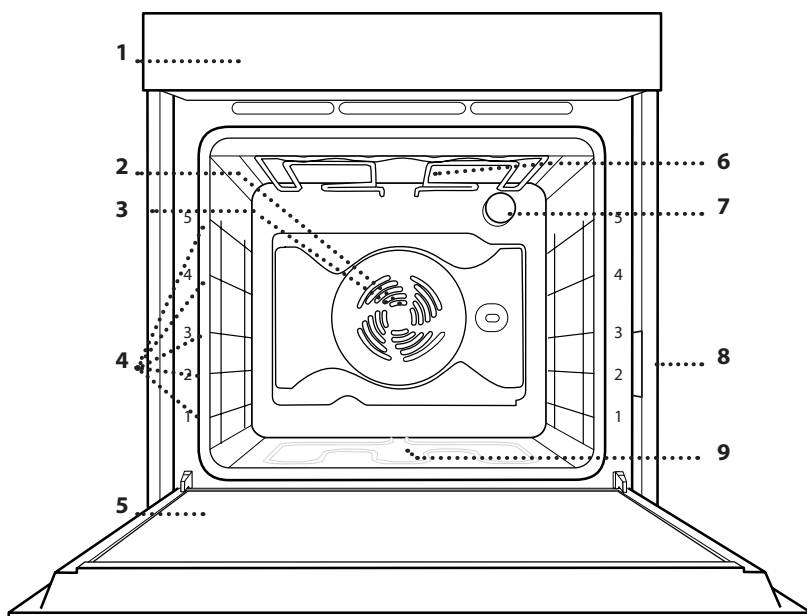


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



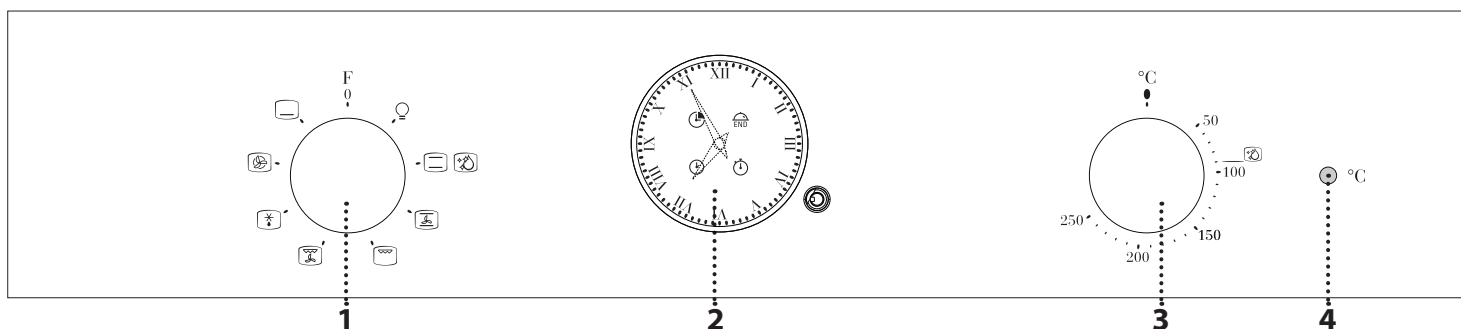
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Поверните ручку в положение, ( ) чтобы выключить печь.

### 2. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

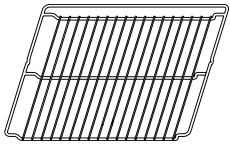
Вращая, установите требуемую температуру.

### 4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

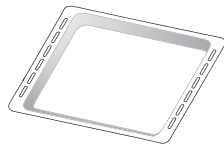
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



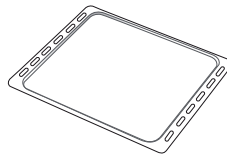
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.

## ПОДДОН\*



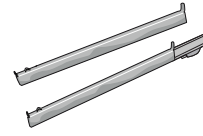
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ\*



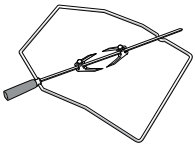
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ\*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

## ВЕРТЕЛ\*



Используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы.

\* Только в определенных моделях.

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

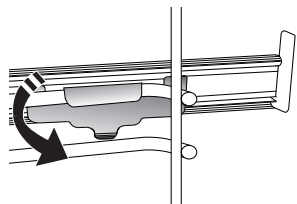
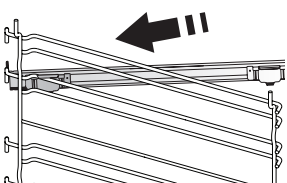
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• Для снятия держателей полок приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели полок можно вынуть.

• Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

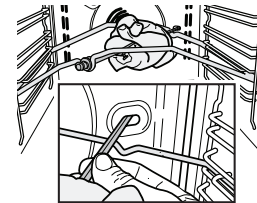
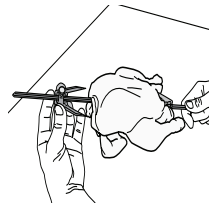
Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих. Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА (ПРИ НАЛИЧИИ)

Проткните вертелом кусок мяса в его центральной части (при приготовлении птицы обвяжите ее специальной нитью). Сдвиньте мясо вдоль вертела, надежно зафиксировав его на вилке. Наденьте на вертел вторую вилку и сдвиньте ее, прочно зажав мясо. Затяните фиксирующий винт вилки. Разместите в углублении на внутренней поверхности духовки и разместите круглую часть на соответствующей опоре.



Примечание: Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 500 мл воды. Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).

Эту принадлежность разрешается использовать только в комбинации с режимом «Турбо-гриль».

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## .ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Материалы новой духовки и остатки веществ, используемых в процессе производства, могут выделять запахи: Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов. Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.




Прогрейте духовку при температуре 250 °С в течение примерно одного часа, используя режим «Подрумянивание». Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.


Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.


# РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ


Чтобы выбрать режим, поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима.

-  **ВЫКЛ.**  
Выключение духовки.
-  **СВЕТ**  
Включение освещения духовки.
-  **ОБЫЧНЫЙ**  
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.


 **DIAMOND CLEAN** (только в некоторых моделях)  
Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Включайте режим, только когда духовка холодная, предварительно налив 200 мл воды на дно духовки. Установите таймер на 30 минут и температуру — на 90°C. После завершения цикла подождите примерно 15 минут, прежде чем открывать дверцу.

 **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**  
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящую корочку на верхней и нижней поверхности продукта.

 **ГРИЛЬ**  
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

 **ТУРБО-ГРИЛЬ**  
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

 **РАЗМОРОЗКА**  
Ускоренное размораживание продуктов.


 **КОНВЕКЦИЯ**  
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

## НИЖНИЙ НАГРЕВ

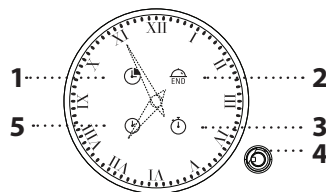
Режим для подрумянивания основы блюда. Его использование также рекомендовано для томления, для доводки сочных блюд, для приготовления соусов.

## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.


**DIAMOND CLEAN** (при наличии)  
Для включения режима «Diamond Clean» налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата*  до значка.

## . АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ





1. Значок времени начала приготовления
2. Значок времени окончания приготовления
3. Значок установки таймера
4. Заводная головка
5. Значок установки часов

## . УСТАНОВКА ЧАСОВ

Нажмите заводную головку четыре раза: на дисплее начнет мигать значок . Вращая заводную головку, установите точное время и подтвердите ввод нажатием заводной головки.

Примечание: Установка часов необходима при первом включении прибора, а также в случае отключения электричества.


## . УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы задать длительность, необходимо указать время окончания приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку два раза: на дисплее начнет мигать значок . Вращая заводную головку, установите время окончания, а затем — длительность приготовления. Нажмите заводную головку, чтобы подтвердить настройки и запустить процесс приготовления. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится мигающий значок .

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Чтобы проверить заданное время окончания по ходу приготовления, нажмите заводную

головку один раз. Для досрочной отмены настройки нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд: духовка вернется в ручной режим приготовления. Когда приготовление будет завершено, нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд, чтобы прекратить подачу звукового сигнала. Затем еще раз нажмите заводную головку, чтобы отменить все настройки и вернуться к ручному приготовлению.

### . ТАЙМЕР


Когда духовка выключена, аналоговые часы можно использовать как таймер. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена. Нажмите заводную головку 3 раза: на дисплее начнет мигать значок . Установите необходимую длительность, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Для досрочного выключения таймера нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите заводную головку один раз.




















### 3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева. Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры. Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на 0 и .

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		Да	150 - 175	35 - 90	3	
		Да	150 - 170	30 - 90	4	1
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 - 190	30 - 85	3	
		Да	150 - 190	35 - 90	4	1
Печенье / сладкие пирожные		Да	160 - 175	20 - 45	3	
		Да	150 - 175	20 - 45	4	1
Пирожные из заварного теста		Да	175 - 200	30 - 40	3	
		Да	170 - 190	35 - 45	4	1
Безе		Да	100	110 - 150	3	
		Да	100	130 - 150	4	1
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 250	12 - 50	3	
		Да	190 - 250	20 - 50	4	1
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3	
		Да	250	10 - 20	4	1
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	175 - 200	35 - 55	3	
		Да	175 - 190	45 - 60	4	1
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	175 - 200	20 - 30	3	
		Да	175 - 190	25 - 45	4	1
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	200	45 - 65	3	

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	200	80 - 110	3	
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200	50 - 100	3	
Индейка/гусь 3 кг		Да	200	80 - 130	2	
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	175 - 200	40 - 60	3	
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2	
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Тосты		—	200	2 - 5	5	
Рыба, филе / кусками		—	200	20 - 30 *	4	3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		—	200	30 - 40 *	5	4
Ростбиф с кровью 1 кг		—	200	35 - 45 **	3	
Баранья нога / рулька		—	200	60 - 90 **	3	
Печеный картофель		—	200	45 - 55 **	3	
Овощная запеканка		—	200	20 - 30	3	
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ***	4	1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 ***	4	1
Рыба и овощи		Да	175	30 - 50 ***	4	1

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

\*\*\*Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

РУЧНЫЕ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Подрумьянивание	Конвекция	
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетчатая полка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Вертел (при наличии)	Поддон с 500 мм воды

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для

выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме «Конвекция», можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

# ЧИСТКА И УХОД

**Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.  
Не используйте пароочистители.**

**Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.**

**Наденьте защитные перчатки.  
Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.**

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна.  
При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH.  
Протрите насухо сухой тканью.

• Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

• Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим «Diamond Clean» (при наличии).  
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.  
• Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

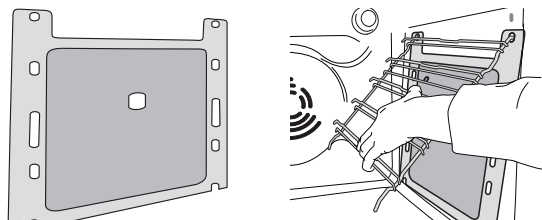
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## ЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Духовка может быть оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу. Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.



Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме «Выпеч. с подрумян.». Духовка должна быть пустой. Далее, дайте духовке остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.  
Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

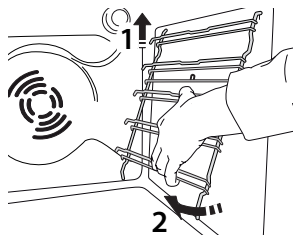
Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

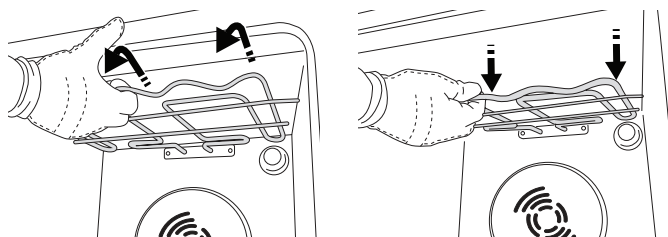
## ОПУСКАНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

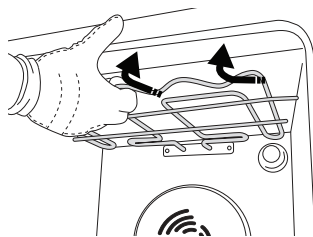
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

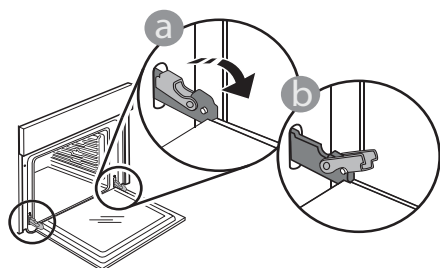


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

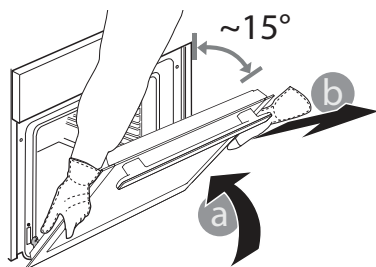


## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

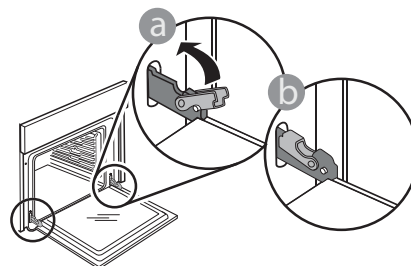
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



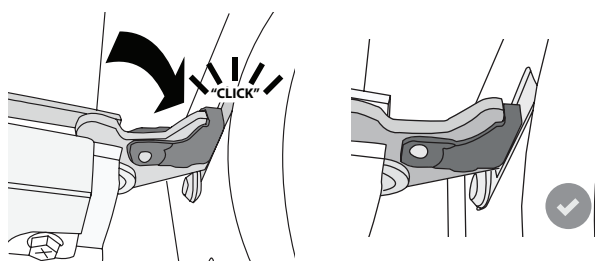
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение (только в некоторых моделях).




5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.


# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
Отображается неправильное время суток.	Отсутствует напряжение в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Необходимо заново установить время суток, как показано в главе «Ежедневное использование».
Дверца не закрывается.	Предохранительные фиксаторы находятся в неправильном положении.	Установите фиксаторы в правильное положение, как описано в указаниях по снятию и установке дверцы в главе «Чистка и уход».

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

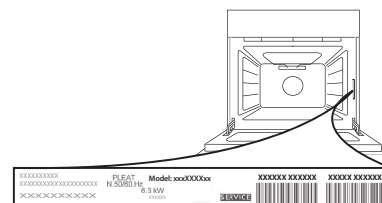
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.



## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011599788