

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА

## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON



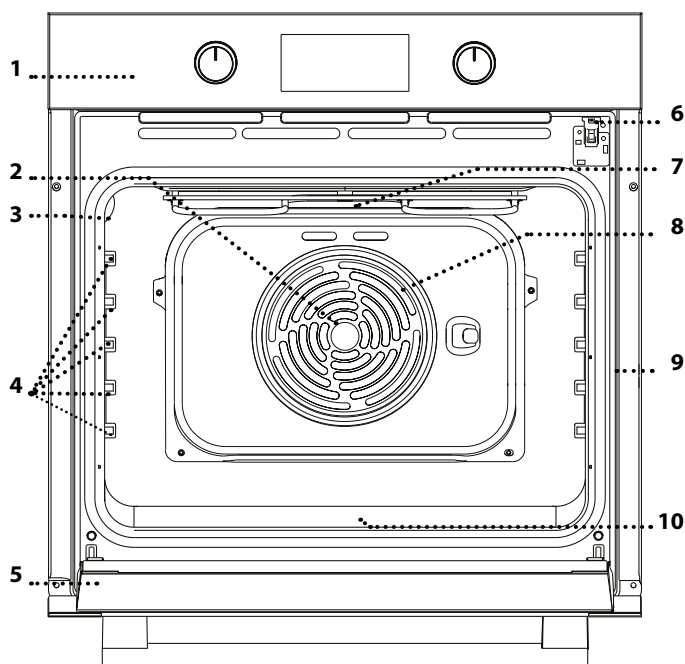
За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.

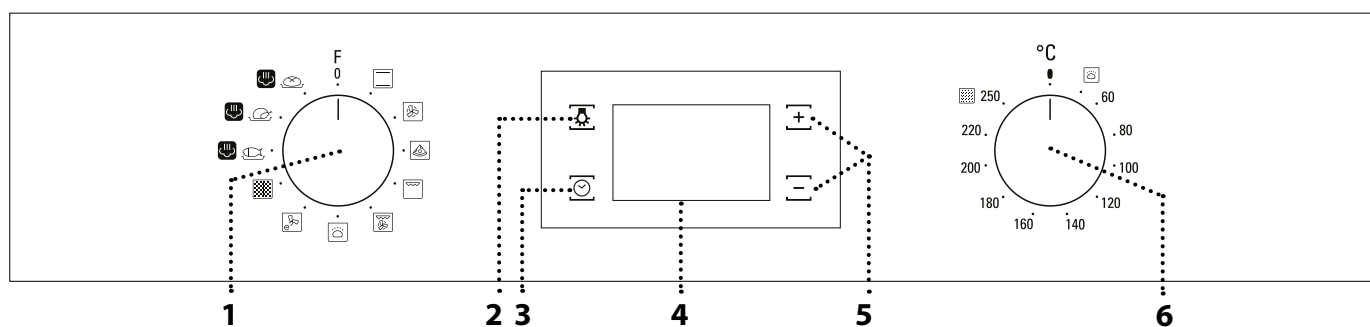
**!** Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи (нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Заклучване на вратичката (заклучва вратичката, докато трае автоматичното почистване и след това)
7. Горен нагревател / Грил
8. Кръгъл нагревател (не се вижда)
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. steam място за наливане на вода

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението на фурната.

### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер.

За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

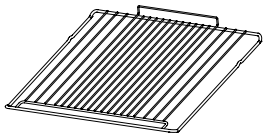
За промяна на настройките на време за готвене.

### 6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

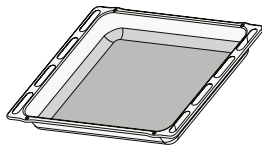
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



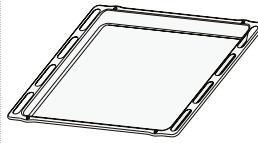
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове.

## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ\*



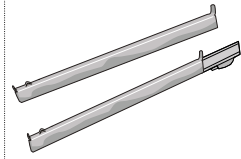
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ\*



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

## ПЛЪЗГАЧИ \*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

\* Налично само при определени модели

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

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

. Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре).

След това го плъзнете хоризонтално по водачите до възможно най-крайно положение.

. Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

## ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

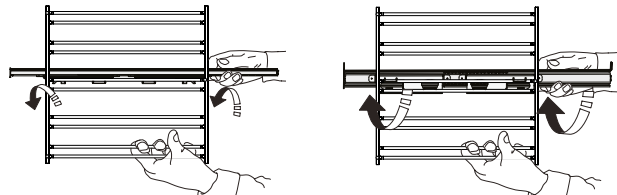
. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.

. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото ѝ, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

## ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите. Откачете закрепящите скоби на водачите, като започнете от долната част.

За да поставите плъзгачите, закачете горната скоба на плъзгача за водача, след което спуснете другата скоба на мястото ѝ. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Репозиционирайте водачите.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво.

## ФУНКЦИИ

### КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

### ВЕНТИЛАТОР

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

### ПИЦА

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

### ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб.

Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

### ТУРБО ГРИЛ


За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тава за събиране на отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

### ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете *бутона на термостата* към иконата.

### ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ




За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха.


При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на *бутона* .

### АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

За отстраняване на следите от пръски чрез цикъл с много висока температура (над 400°C).



steam 

- РИБА 
- МЕСО 
- ХЛЯБ 







Функциите steam  осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. **Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.**


## ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

### 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА


Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.





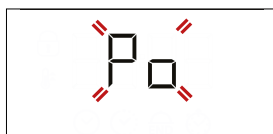
Чрез  или  сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с .




Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

### 2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана да работи с мощност, пониска от 2,9 kW ("Lo"): За да работи фурната с мощност, съвместима с електрозахранване в дома Ви, по-голямо от 3 kW ("Hi"), е необходимо да промените настройките. За да влезете в менюто за промяна на настройката, завъртете *бутона за избиране* на , след което го върнете обратно на 0.

Веднага след това натиснете едновременно и задръжте за пет секунди  и .



Използвайте  или , за да промените настройката, след което натиснете и задръжте  за най-малко две секунди, за да потвърдите.

### 3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолие от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

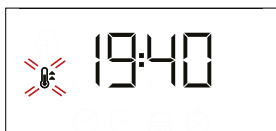
За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете *бутона на термостата* за задаване на необходимата температура.



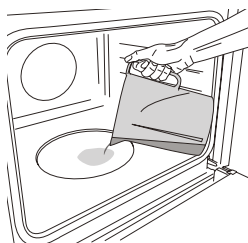
Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избиране*, или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*. Тази функция няма да започне, ако *бутонът на термостата* е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете *бутона на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

steam



Когато фурната е студена, налейте посоченото в съответната готварска таблица количество вода в определеното за това място. Поставете храната във фурната.

Задаване и активиране на функцията steam : След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.

Моля, имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

## 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функцията, преди да стартирате програмирането на готвенето.

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте , докато иконата и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Използвайте или , изберете необходимото време за готвене и след това натиснете , за да потвърдите.

За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля, имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата започне да мига на дисплея, след което с помощта на нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

### ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез или задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избиране* на позиция 0 .

### КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.





Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0 , за да изключите фурната.




Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.




## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с . Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

## . ФУНКЦИЯ Pyro ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

**Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.**


**Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.**

Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване.

При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза Pyro.

Използвайте функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "Pyro".



След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	170	30 - 50	3 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	40 - 60	4 1 
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2 
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	3 
		Да	160	25 - 35	3 
		Да	150	35 - 45	4 2 
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3 
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Целувки		Да	90	150 - 200	3 
		Да	90	140 - 200	4 2 
		Да	90	140 - 200	5 3 1 
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2 
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3 
		Да	230-250	10 - 25	4 2 
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3 
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3 
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3 
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Пуйка / Гъска 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2 

ФУНКЦИИ



Конвенционално готвене



Форсиран въздух



Пица



Грил



Турбо грил



Еко форсиран въздух

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетъчен рафт



Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт



Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт



Тава за отцеждане / Тава за печене



Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	3
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5
Рибни филета / парчета		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55	2
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Печено месо / пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	3

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

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

\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

steam

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ml)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рибни филета / стекове 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Цяла риба 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Цяла риба (600 g - 1,2 kg)	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Говеждо печено алангле 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Пиле / токачка / патица Цяла 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Пиле / токачка / патица Парчета 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Хлебче 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Сандвич руло в тава 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Самун хляб 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Багети 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Посоченото време включва фазата на предварително загряване: препоръчително е да поставите храната във фурната и да зададете времето на готвене, когато стартирате функцията.

ФУНКЦИИ							steam	steam	steam
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода		Риба	Месо	Хляб

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално рН. Забършете със суха кърпа.

Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

• За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с steam, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване).

Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията steam.

• Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза. Преди да активирате самопочистването, отстранете котления камък по описания по-нагоре начин.

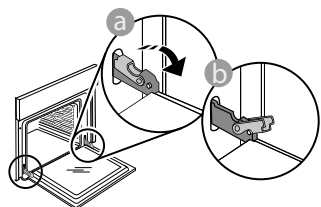
• Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.

• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

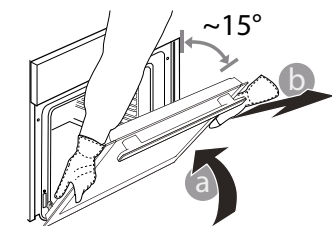
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА



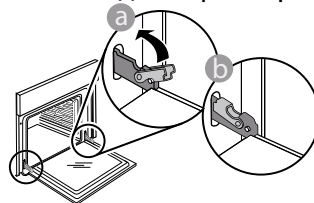
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете

нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.



4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са

спуснати докрай.

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

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

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

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

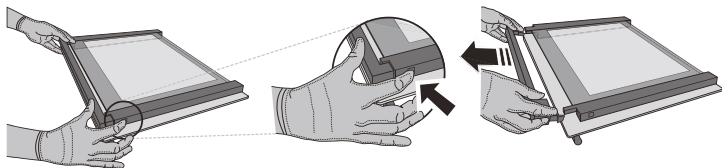
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 25 W/230 V, тип G9, T300 °C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатащи могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

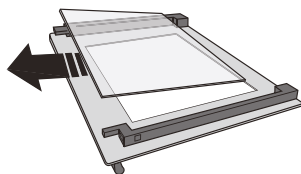


## CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛАТА

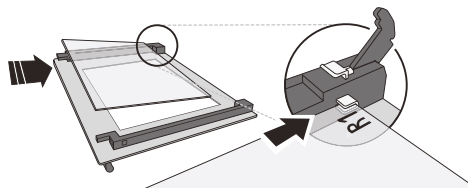
1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



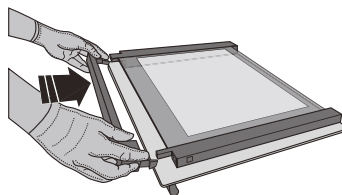
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "1R") преди да поставите вътрешния панел: За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклените панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с "R", в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.



## ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.

### ЛИСТОВКА НА УРЕДА

Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

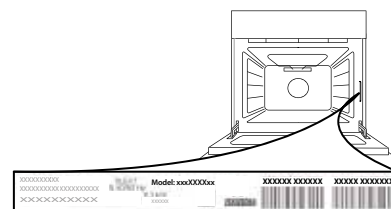
> Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (можете да използвате този QR код), като посочите кода на уреда.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

### СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



**400011284313**

Отпечатано в Италия