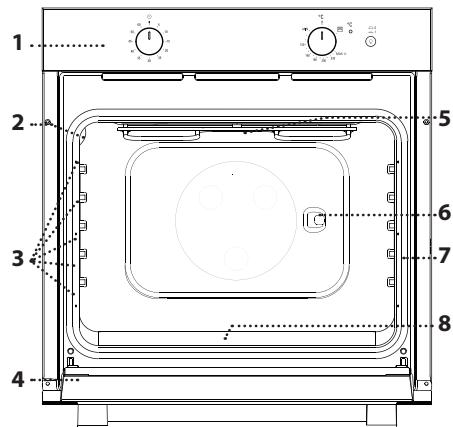


**TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT-ARISTONI TOOTE**

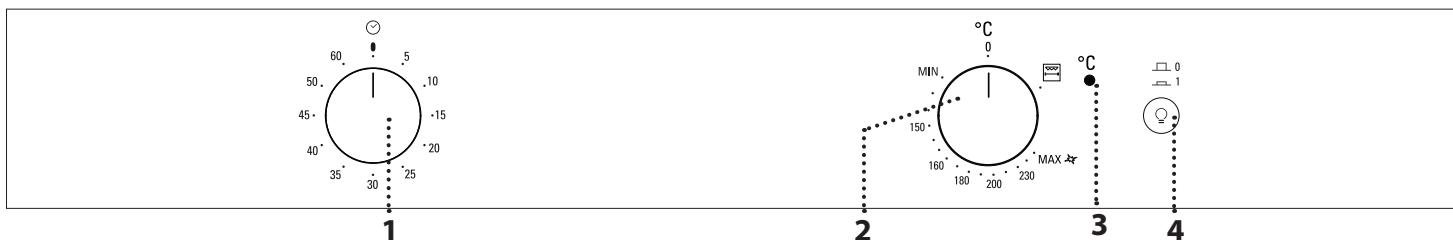
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.hotpoint.eu/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS

1. Juhtpaneel
2. Lamp
3. Riuulisiinid
(taseme number on märgitud ahju esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement/grill
6. Röstitmisvarda pilu
7. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
8. Pöleti
(pole nähtaval)

JUHTPANEEL**1. TAIMERI PÖÖRDNUPP**

Kasutage taimeri seadistamiseks. Ei alusta ega lõpetata küpsetamist.

2. SEADETE NUPP

Ahju sisselülitamiseks, temperatuuri reguleerimiseks ja grillimisfunktsiooni kasutamiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0 .

3. GRILLIMISE MÄRGUTULI

Süttib grilli kasutamisel.

4. VALGUSTUSE NUPP

Vajutage valgustuse sisse- (1) või väljalülitamiseks (0).

TARVIKUD

Tarvikute arv ja tüübhid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.



TRAATREST Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.



RASVAVANN* Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, lameleiva jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.



KÜPSETUSPLAAT* Ahjusaia ja saiakestede küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.



RÖSTITMISVARRAS* Suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks.

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades töstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riuulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

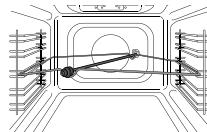
* Saadaval ainult teatud mudelitel

RIIUULISIIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

Siine on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada: pesast eemaldamiseks, tömmake need välja.

RÖSTITMISVARDADA KASUTAMINE (ainult osadel mudelitel)

Asetage küpsetusvarras lihatüki keskele ja lükake liha vardale, kuni see istub kindlastalt kahvli otsas ja enam liikuma ei anna (linnuliha siduge eelnevalt nööriga kokku). Lükake teine kahvel vardale ja libistage see nii kaugele, et see hoiaks liha kindlast paigal.



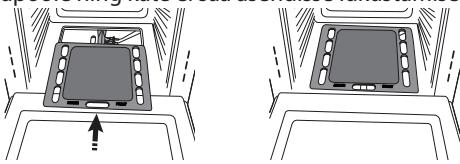
Keerake kinnituskrudi kõvasti kinni, et kahvel oma kohal püsiks. Sisestage ots ahju küpsetuskambri pilusse ja toetage ümar osa toele (kasutage kolmandat astet).

Röstitmisvarda kasutamiseks lülitage ahi grillimisrežiimi. Küpsetusmahlade kogumiseks asetage alla nörgumisalus ja lisage 200 ml joogivett. Kuumast küpsetusvardast põhjustatud pöletuste välimiseks hoidke kinni üksnes plastpidemest (tuleb enne küpsetamist alati eemaldada).

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

PÖLETIKATTE PAIGALDAMINE

Pöletikatte õigeks paigaldamiseks asetage see küpsetuskambri alumisse ossa. Paigaldage see nii, et sõnad "AVANTI - FRONT" jäavat väljapoole ning kate ei saa asendisse lukustamisel liikuda külg suunas.



FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

AHJU SISSELÜLITAMINE

Sulge ahjuuks ning vajutage ja keerake seadete nupp maksimumtemperatuurini MAX. Ahju sisselülitumises veendumiseks hoidke seadete nuppu veel kaks sekundit all.

Elektroonilist sisselülitusnuppu ei tohi hoida all kauem kui 15 sekundit.

Temperatuuri muutmiseks keerake seadete nuppu soovitud temperatuurini.

0 MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX

Kui soovite mis tahes ajahetkel küpsetamise lõpetada ja ahju välja lülitada, siis keerake seadete nupp asendisse 0.

Kui ahi ei lülitu sisse või lülitub tahtmatult välja, keerake seadete nupp tagasi asendisse 0, avage ahjuuks ja oodake enne uesti sisselülitamist vähemalt üks minut.

ÕI	⌚	⌚°C	🕒	H
Pärmitainast koogid	10'	160–180	40–90	
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)	10'	170–190	40–90	
Küpsised / korvikesed	10'	160–180	25–45	
Tuuletaskud	10'	180–200	30–50	
Pizza/leib-sai	10'	190–210	30–50	
Leib	10'	180–200	30–80	
Sügavkülmutatud pitsa	10'	MAX	10–20	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, quiche)	10'	180–200	40–70	
Volovanid / lehttainast küpsised	10'	180–200	20–40	
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas	10'	190–200	55–65	
Lambaliha/vasikalilha/veiseliha 1 kg	10'	190–200	50–90	
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg	10'	190–200	55–100	
Küpsetatud kala / kalalõigud 0,5 kg (fileed, terved)	10'	170–190	150–200	
Täidetud aedvili (tomatid, suvikörvitsad, baklažaan)	10'	180–200	30–45	
Ahjukartulid	10'	190–210	60–80	

AHJU KUUMUTAMINE

Us ahi võib eraldada tootmisest jäänd lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemalda ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

NB! pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

GRILLIFUNKTSIOON

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine.

Soovitame asetada toit viienda restile. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Asetage neljandale restile ja lisage umbes 200 ml joogivett.

Eelkuumutage ahju 3-5 minutit. Küpsetamise ajal peab ahjuuks olema suletud. Selle funktsiooniga tuleb kasutada rõstimisvarra (kui on olemas).

Grillimisfunktsiooni valimiseks keerake seadete nupp asendisse . Kui funktsioon on käivitunud, tähistab aktiveerunud funktsiooni vastav märgutuli.

ÕI	⌚	⌚°C	🕒	H
Röstitud sai/leib	-	5'	MAX	2–6
Kalafilee/lõigud	-	230	15–30 *	4
Vorstid/kebab/ ribi / kotletid	-	MAX	15–30 *	5 4

* Pöörake toitu poole küpsetusaaja möödudes.

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelis on toodud reseptid **ÕI**, kui eelkuumutamine on vajalik , temperatuur , toiduvalmistamise aeg , tarvikud ja tase **H** küpsetaiseks soovitatud. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidi kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistataval tundemat värviga metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

Näidatud tarvikud:

Traatrest

Koogivorm restil

Rasvavann / küpsetusplaat

Koogivorm restil või rasvavann / küpsetusplaat või koogivorm restil

Veevann

TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada minutiloendurit nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud. Taimeri sisselülitamiseks pöörata taimeri nuppu päripäev ja seejärel vastassuunas, kuni soovitud kestuseni: Kui taimer on seadut aja lugemisel joudnud nulli, kõlab helisignal.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pind on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

Pärast iga kasutust laske ahdil jahtuda, seejärel (soovitataval siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahdil täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

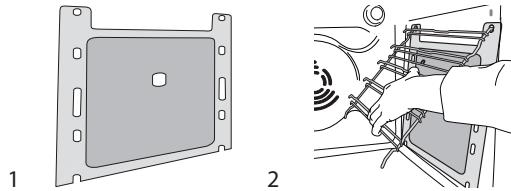
Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

Leotate tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

KATALÜÜLISTE PANEELIDE (AINULT OSADEL MUDELITEL)

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad aju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertöstmisel ja nende uesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime töhusaks kasutamiseks soovitame ahdil kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga "Konvektsioonküpsetus". Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahdil maha jahtuda.

NB! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütlist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda! Kui vajate asenduspaneeli, pöörduge teenindusse.

LAMPIRNI VAHETAMINE

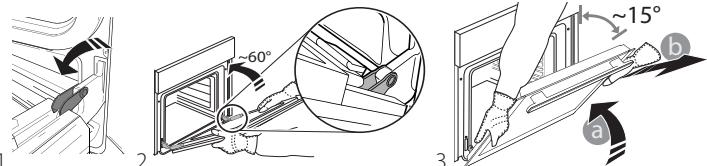
Ühendage ahi vooluvõrgust lahti, keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi. Ühendage ahi uesti elektrivõrku.

NB! Kasutage ainult 20-40 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogenipirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Kui paigaldate halogenipirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sörmejäljad võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahdil enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksatorid alla, kuni need on lukust lahti (1). Sulgege uks nii tihealt kui võimalik (2).

Võtke uksest mölema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse (3) eemaldamiseks lükake seda kinni, tömmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

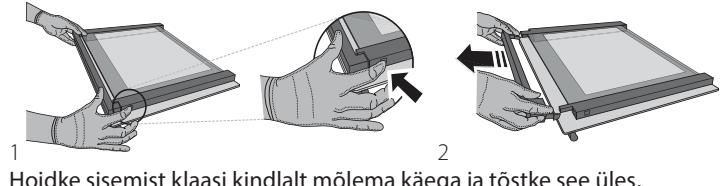
Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahu, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvalt lõpuni alla. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korra ülalkirjeldatud toiminguid.

CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool.

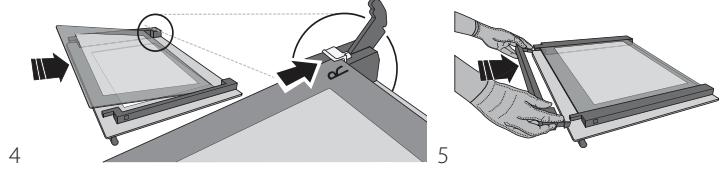
Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit (1) ja eemaldage ukse ülemine serv, tömmates seda enda poole (2).



Hoidke sisemist klaasi kindlalt mölema käega ja töstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale (3).



3
Sisemise klaasi õigeks paigaldamiseks veenduge, et täht "R" oleks vasakpoolses nurgas näha ja puhas pind (tekstita) oleks üleval. Köigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugedele, seejärel langetage see paika (4). Paigaldage ülemine serv (5): klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahdil ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



RIKKEOTSING

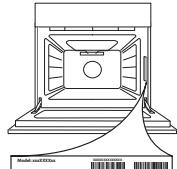
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi või pöleti ei lülitu sisse.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Oodake vähemalt üks minut, seejärel proovige ahi sisse lülitada ja vaadake, kas probleem lahenes.
	Gaasikatkestus.	Veenduge, et enne ahju asuv gaasikraan on avatud ja vedelgaasi balloon (kui kasutatakse) pole tühi.
	Vale sisselülitusprotseduur.	Oodake vähemalt üks minut ja korrake jaotises „lgapäevane kasutus“ kirjeldatud etappe.

Probleemide korral keerake seadete nupp tagasi asendisse 0 ja avage ahjuuks.



Ohutus-, kasutusjuhendi, tootekirjelduse ja energiaandmed saab laadida alla järgmiselt:

- Külalitage meie veebilehte docs.hotpoint.eu
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.





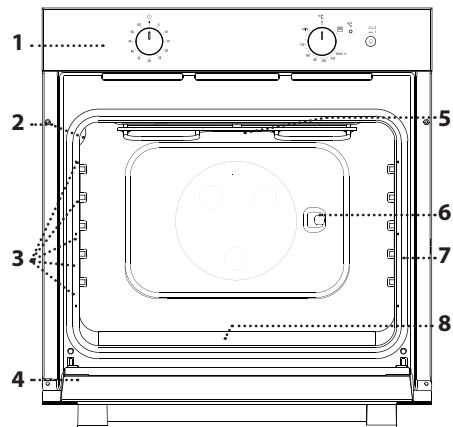
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES „HOTPOINT-ARISTON”
PRODUKTU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu produktu vietnē www.hotpoint.eu/register



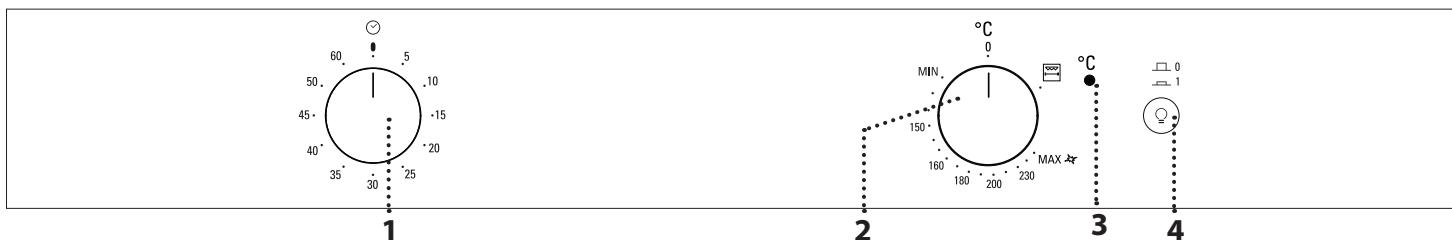
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Drošības
norādījumus.**

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Apgaismojuma spuldze
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelement / grils
6. Grilēšanas iesma nodalījums
7. Datu plāksnīte (nenoņemt)
8. Deglis (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. TAIMERA SLĒDZIS

Taimeris ir iestatāms tā, kā norādīts tālāk. Tas nesāk un neaptur gatavošanu.

2. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu krāsns, regulētu temperatūru un atlasītu "Grill" (grilēšana) funkciju. Pagrieziet 0 pozīcijā, lai izslēgtu cepeškrāsns.

3. GRILĒŠANAS LED

Ielegas, kad tiek izmantota grilēšana.

4. APGAISMOJUMA POGA

Nospiediet, lai ieslēgtu (1) vai izslēgtu (0) gaismu.

PIEDERUMI

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, vara iegādāties pēcpārdošanas servisā.



STIEPLU PLAUKTS Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.



TAUKVIELU PANNA* To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku gaļas, zivju, dārzeni, fokačas u. c. ēdienu gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem metāla režģa.



CEPEŠPANNA* Maizes un konditorejas izstrādājumu, kā arī cepešu, papīrā ceptas zivs u. c. ēdienu gatavošanai.



GRILĒŠANAS IESMS* Lielu gaļas gabalu un putnu gaļas vienmērīgai cepšanai.

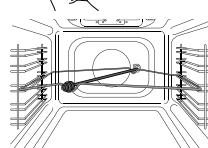
Ievietojiet metāla režģi vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu vadotnēm, cik vien dzīļi iespējams. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa vadotnēm.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai atvieglotu tīrišanu, plauktu stiprinājumus var izņemt: izņemiet tos no vietas.

GRILĒŠANAS IESMA LIETOŠANA (tikai dažiem modeļiem)

Izduriet iesmu cauri gaļas gabala (ja tā ir putnu gaļa, tad tā jāapsien) vidum un stumiet gaļu pa iesmu līdz tas ir stingri novietots un nevar izkustēties. Uzlieciet otro asmeni uz iesma un stumiet to, līdz gaļa ir kārtīgi nostiprināta vieta.



Pievelciet stipriņošās skrūves, lai nodrošinātu, ka tās ir īstājā vieta. Ievietojiet galu tam paredzētajā vietā krāsns gatavošanas nodalījumā un novietojiet noapaļoto daļu uz balsta (kas atrodas trešajā līmenī).

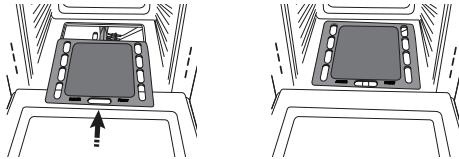
Lai izmantotu grilēšanas iesmu, ieslēdziet krāsns "Grill" (grilēšana) funkciju. Lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušos šķidrumus, novietojiet notekpaplati vienu līmeni zemāk un ielejet tajā 200 ml dzeramā ūdens. Lai izvairītos no apdegumiem, kamēr iesms ir karsts, turiet to tikai aiz plastmasas roktura (kas pirms gatavošanas vienmēr jānoņem).

* Tikai atsevišķiem modeļiem

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

VĀCIŅA UZLIKŠANA DEGLIM

Lai pareizi uzliktu vāciņu deglim, novietojiet to gatavošanas nodalījuma apakšā. Novietojiet tā, lai uzraksts "AVANTI - FRONT" (PRIEKŠPUSE) būtu paversts uz ārpusi, lai vāciņš nevarētu pārvietoties uz sāniem, kad tas ir ievietots vietā.



FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

KRĀNS IESLĒGŠANA

Aizveriet krāsns durvis, nospiediet un pagrieziet pielāgošanas slēdzi līdz maksimālās temperatūras atzīmei MAX. Dažas sekundes turiet pielāgošanas slēdzi nospiestu lejup, lai pārliecinātos, ka krāsns ieslēdzas.

Elektroniskais ieslēgšanas slēdzis ir jānospiež un jātur nospiests vismaz 15 sekundes.

Lai iestatītu vajadzīgo temperatūru, pagrieziet pielāgošanas slēdzi uz attiecīgo temperatūras atzīmi.

0 MIN 150 . 160 . 180 . 200 . 230 . MAX

Ja kādā brīdi vēlaties pārtraukt gatavošanu un izslēgt krānsi, pagrieziet regulēšanas slēdzi 0 pozīcijā.

Ja krāns neieslēdzas vai netīšām izslēdzas, pagrieziet regulēšanas slēdzi 0 pozīcijā, atveriet krāsns durvis un nogaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt vēlreiz ieslēgt krānsi.

	⌚	🌡	🕒	H
Rauga kūkas	10'	160–180	40–90	4
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pīrāgs)	10'	170–190	40–90	4
Cepumi/groziņi	10'	160–180	25–45	4
Vēja kūkas	10'	180–200	30–50	4
Pica/maize	10'	190–210	30–50	3
Maize	10'	180–200	30–80	4
Sasaldēta pica	10'	MAKS.	10–20	3
Sālījs kūkas (dārdzenu pīrāgs, sālīs pīrāgs)	10'	180–200	40–70	4
Volovāni/ kārtainās miklas cepumi	10'	180–200	20–40	3
Lazanja / cepta pasta / kaneloni / augļu pīrāgi	10'	190–200	55–65	3
Jēra/teļa/liellopa gaļa 1 kg	10'	190–200	50–90	3
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg	10'	190–200	55–100	3
Cepta zivs / pagatavota pergamentā, 0,5 kg (vesela, filejas)	10'	170–190	150–200	3
Pildīti dārzeni (tomāti, kabači, baklažāni)	10'	180–200	30–45	4
Cepē kartupeļus	10'	190–210	60–80	3

UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsnī, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Vienu stundu sildiet krāsnī, līdz sasniegta temperatūra 250 °C. Šajā laikā krāsnī jābūt tukšai. Lai pareizi iestatītu funkciju, ievērojiet instrukcijas. Lūdzu, ņemiet vērā: pēc ierices pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

GRILĒŠANAS FUNKCIJA

Lai grilētu steikus, kebabus un desīnas, gatavotu dārzenu sacepumus vai grauzdētu maizi.

Iesakām novietot pārtiku 5. plautā. Grilējot galu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušos šķidrumus: novietojiet to 4. plautā, ieļejet aptuveni 200 ml dzeramā ūdens. Krānsi iesildiet 3–5 minūtes. Gatavošanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir ieklauts). Lai atlasītu "Grill" (grilēšana) funkciju, pagrieziet pielāgošanas slēdzi uz ☰ simbolu. Tiklīdz funkcija ieslēgsies, iedegsies LED, lai norādītu, ka funkcija ir aktivizēta.

	⌚	🌡	🕒	H
Grauzdēta maize	5'	MAKS.	2–6
Zivs fileja / gabaliņi	-	230	15–30 *	4 3
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri	-	MAKS.	15–30 *	5 4

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā ir uzskaitītas receptes |, ja nepieciešama iepriekšēja uzkarsēšana ☰, temperatūra ☁, gatavošanas laiks ☃, piederumi un limenis H, kas ieteicami gatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdi, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

Parādītie piederumi:

..... Metāla režģis

..... Kūkas veidne uz metāla režģa

..... Taukvielu panna / cepešpanna

..... Kūkas veidne uz metāla režģa vai taukvielu panna / cepešpanna

..... Paplāte ar ūdeni

TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošanu, taču ļauj displejū izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāns ir izslēgta. Lai aktivizētu taimeri, pagrieziet taimera slēdzi pa labi pulksteņrādītāja virzienā, tad pagrieziet to pretējā virzienā, līdz vēlamajam ilgumam: Kad atskaite ir beigusies, atskanēs brīdinošs skaņas signāls.

TĪRĀŠANA UN APKOPE

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodigus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Notīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu. Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīriju sakrājušos netīrumus un traipus no ēdienu paliekām. Lai izķāvētu kondensātu, kas radies, gatavojoj ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūklī.

Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

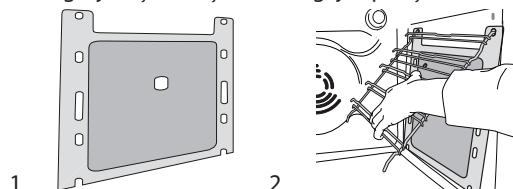
Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtīņas var izņemt.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlit pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdienu paliekas var viegli notīrit ar suku vai sūklī.

KATALITISO PLĀTNU TĪRĪŠANA (TIKAI DAŽIEM MODELIEM)

Šī cepeškrāsns var būt aprīkota ar īpašām katalitiskajām plātnēm, kas, pateicoties to pašattīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodaliju. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āki ir ieākēti attiecīgajos plātnu caurumos.



Lai nodrošinātu katalitisko plātnu pašattīrošo īpašību maksimālu efektivitāti, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C un karsēt aptuveni stundu, izmantojot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūklī.

Lūdzu, nemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asī sūklī vai krāsns aerosoli var sabojāt katalitisko virsmu un ietekmēt ierīces pašattīrošās īpašības. Ja nepieciešama plātnu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

SPULDZES NOMAINA

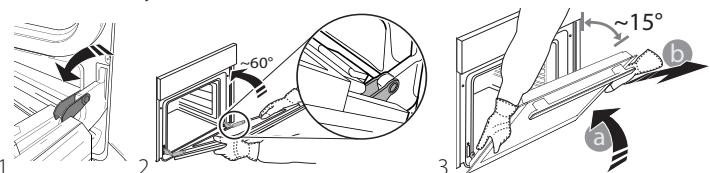
Atvienojet cepeškrāsnī no barošanas avota, atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzi un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ. Pievienojet cepeškrāsnī elektrotīklam.

Lūdzu, nemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apaklošanas dienestā. Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsnī, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā (1). Pilnībā aizveriet durvis (2).

Ar abām rokām stingri turiet durvis – necieliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis (3), turpinot tās aizvērt un vienlaikus velket uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

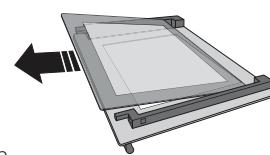
Ievietojet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot lamatiņu āķīsus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

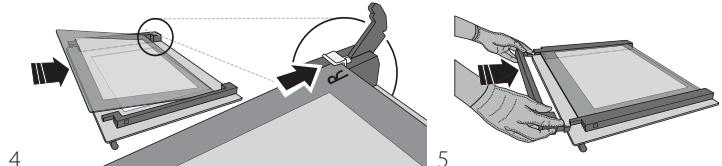
Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas, ar rokturi vērstu lejup, vienlaikus uzspiediet uz abiem stiprinājumiem (1), lai noņemtu durvju augšmalu, velket to uz savu pusī (2).



Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas (3).



Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūri ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukas) ir vērsta uz augšu. Vispirms balsta stiprinājumos ievietojet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam (4). Uzlīciet augšējo malu (5): klikšķis norādis uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.



PROBLĒMU RISINĀŠANA

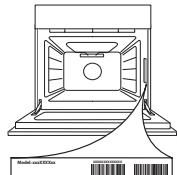
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns vai deglis neieslēdzas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Nogaidiet vismaz minūti un tad mēģiniet vēlreiz ieslēgt krāsns, lai redzētu, vai problēma ir atrisināta.
	Gāzes padeve ir traucēta.	Pārbaudiet, vai gāzes krāns pirms krāsns ir atvērts un vai sašķidrinātās gāzes balons (ja tāds tiek izmantots) nav tukšs.
	Ieslēgšanas procedūra nenotiek pareizi.	Nogaidiet vismaz vienu minūti un tad atkārtojet secīgās darbības, kas norādītas sadaļā "Ikdienas lietošana".

Ja radušās problēmas, pagrieziet pielāgošanas slēdzi atpakaļ 0 pozīcijā un atveriet krāsns durvis.

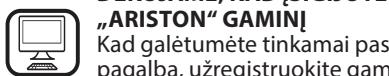


Drošības norādījumus, lietotāja rokasgrāmatu, izstrādājuma īpašo zīmi un energopatēriņa informāciju varat lejupielādēt:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.hotpoint.eu
- Izmantojot QR kodu
- Alternatīvi, **sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu** (Skatiet tālrūņa numuru garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Hotpoint
ARISTON



DÉKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT“ –

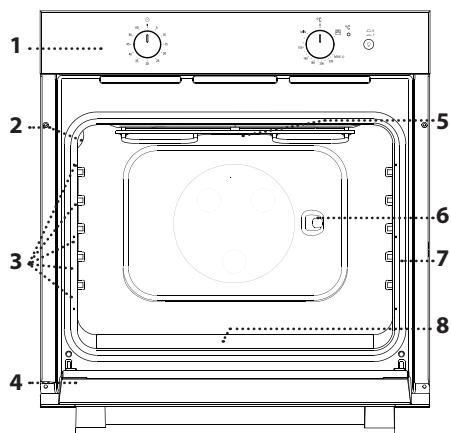
„ARISTON“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminj svetainėje www.hotpoint.eu/register



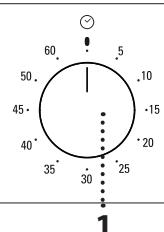
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS

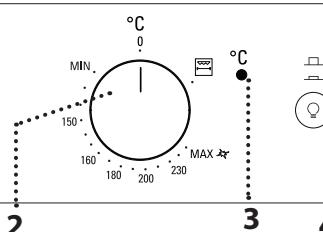


1. Valdymo skydelis
2. Lempa
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
6. Kepimo iešmo anga
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. Degiklis (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1



2

3

4

1. LAIKMAČIO RANKENĖLĖ

Ją naudodami galite nustatyti laikmatį. Nepradedamas arba nesustabdomas gaminimas.

2. REGULIAVIMO RANKENĖLĖ

Ijungiamą orkaitę, reguliuojama temperatūra ir pasirenkama kepimo ant grotelių funkcija. Pasukite į padėtį **0** ir išjunkite orkaitę.

3. KEPIMO ANT GROTELIŲ LED

Užsidega, kai naudojama kepimo ant grotelių funkcija.

4. APŠVIETIMO MYGTUKAS

Paspauskite ir ijjunkite (1) arba išjunkite (0) apšvetimą.

PRIEDAI

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.



GROTELĖS Skirtos maistui gaminti arba naudojamos kaip padéklas puodams, pyragų skardoms ir kitiemis gaminimo indams.



SKYSČIŲ SURINKIMO PADÉKLAS * Naudojamas kaip orkaitės padéklas keplant mésą, žuvį, daržoves, itališką duonelį ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai keplant įstatomas po grotelėmis.



KEPIMO SKARDA * Kepti duonai ir kitiemis gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.



KEPIMO IEŠMAS * Tolygiai iškepti didelius mésos arba paukštienos gabalus.

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo. Kiti priedai, pavyzdžiu, kepimo skarda, dedami horizontaliai, įstumiant į skersines groteles iki galo.

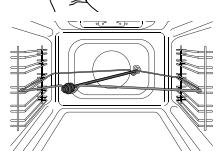
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

Kad valyti būtų lengviau, slankiojančias groteles galima išimti: ištraukite jas iš įstatymo vėtos.

KEPIMO IEŠMO NAUDOJIMAS

 (tik kai kuriuose modeliuose)

Perverkite iešmą per centrinę mėsos gabalo dalį (jei tai vištiena, suriškite virvele) ir stumkite mėsą iešmu, kol pasieks šakutę, kad mėsa būtų užfiksuota ir negalėtų judėti. Ant iešmo užverkite kitą šakutę ir stumkite ją, kol tvirtai įsirems į mėsą.



Priveržkite fiksavimo varžtą. Įstatykite galą į reikiamą angą orkaitės skyriaus viduje ir atremkite suapvalintą dalį ant atitinkamos atramos (trečiąjame lygyje).

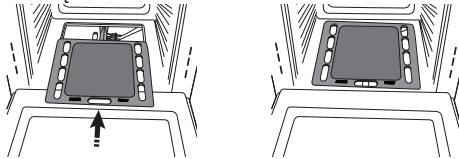
Jei norite naudoti kepimo iešmą, ijjunkite orkaitę pasirinkdami kepimo ant grotelių funkciją. Jei norite surinkti gaminimo skysčius, žemiau įstatykite skysčių surinkimo skardą ir įpilkite 200 ml vandens. Kad nenusidegintumėte prisilietę prie karšto iešmo, laikykite ji tik už plastikinės rankenos (kurią prieš gaminant reikia visada nuimti).

* Tik tam tikruose modeliuose

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

DEGIKLO DANGTELIO UŽDĖJIMAS

Jei degiklio dangtelį norite uždėti tinkamai, uždékite jį ant gaminimo skyriaus apačioje. Uždékite jį taip, kad užrašas „AVANTI - FRONT“ būtų nukreiptas į išorę ir kad dangtelį ištačius į vietą jo nebūtų galima pajudinti į šonus.



FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

. ORKAITĖS IJUNGIMAS

Uždarę orkaitės duris paspauskite ir pasukite reguliavimo rankenelę iki maks. temperatūros žymos MAX. Porą sekundžių palaikykite pasukę reguliavimo rankenelę į įsitikinkite, kad orkaitė įsijungė.

Elektroninio įjungimo rankenėlės negalima laikyti nuspaudus ilgiau nei 15 sek.

Jei norite pakeisti temperatūrą, pasukite reguliavimo rankenelę iki reikiama temperatūros.

0 MIN . . 150 . . 160 . . 180 . . 200 . . 230 . . MAX

Jei kuriuo nors metu norite sustabdyti gaminimo procesą ir išjungti orkaitę, pasukite reguliavimo rankenelę į padėtį 0.

Jei orkaitės nepavyksta įjungti arba ji netycia išjungiamā, pasukite reguliavimo rankenelę vėl į padėtį 0, atidarykite orkaitės duris ir palaukite vieną minutę, tada orkaitę pabandykite įjungti dar kartą.

¶				
Mieliniai pyragai	10'	160–180	40–90	4
Pyragai su įdaru (sūriu pyragas, štruvelis, vaisiu pyragas)	10'	170–190	40–90	4
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	10'	160–180	25–45	4
Bandelės su įdaru	10'	180–200	30–50	4
Pica / duona	10'	190–210	30–50	3
Duona	10'	180–200	30–80	4
Užšaldyta pica	10'	MAKS.	10–20	3
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)	10'	180–200	40–70	4
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai	10'	180–200	20–40	3
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu	10'	190–200	55–65	3
Aviena / veršiena / jautiena 1 kg	10'	190–200	50–90	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	10'	190–200	55–100	3
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje 0,5 kg (filė / visa žuvis)	10'	170–190	150–200	3
Įdarytos daržovės (pomidoriai, cukinijos, baklažanai)	10'	180–200	30–45	4
Keptos bulvės	10'	190–210	60–80	3

IKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likės kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Tuomet laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvédinti kambarį.

. KEPINIMO FUNKCIJA

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

Maistą rekomenduojame dėti ant 5-osios lentynos. Jei mėsą kepatė ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktu patiekalo sulty: Padékite ją ant 4-osios lentynos ir įpilkite apie 200 ml vandens.

Kaitinkite orkaitę 3–5 min. Gaminimo metu orkaitės durelės turi būti uždarytos. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

Jei norite pasirinkti kepimo ant grotelių funkciją, reguliavimo rankenelę pasukite ties simboliu |||. Kai funkcija paleidžiama, užsidega LED lemputė, kuri rodo, kad funkcija suaktyvinta.

¶				
Skrudinta duona	5'	MAKS.	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai	—	230	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mésainiai	—	MAKS.	15–30 *	5 4

* Praėjus pusel gaminimo laiko maistą apverskite.

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĒMIS

Lentelėje pateikiami receptai ¶|, jei reikia įkaitinti iš anksto |||, temperatūra |||, gaminimo laikas |||, priedai ir lygis ||| pasiūlymai pagaminti. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkatinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kieko ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamšaus metalo kepimo skardas ar orkaitės padéklus. Taip pat galite naudoti karščiu atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

Parodyti priedai:

— Grotelės

— Pyrago formoje ant grotelių lentynos

— Surinkimo padéklas / kepimo skarda

— Pyrago forma ant grotelių arba surinkimo padéklas / kepimo skarda

— Padéklas su vandeniu

. LAIKMACIÖ NUSTATYMAS

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis laikmaciu veikiant gaminimo funkcijai arba esant išjungtai orkaitė. Jei norite įjungti laikmatį, pasukite laikmacio rankenelę į dešinę pagal laikrodžio rodyklę, o tada pasukite atgal priešinga kryptimi ir nustatykite pageidaujamą trukmę: Garsinis signalas perspės, kai baigsis nustatytas laikas.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydamis nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mûvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę bûtina atjungti nuo elektros tinklo.

ISORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drégna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba bražančių valiklių. Jei tokius medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drégna mirkopluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dëmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drégną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

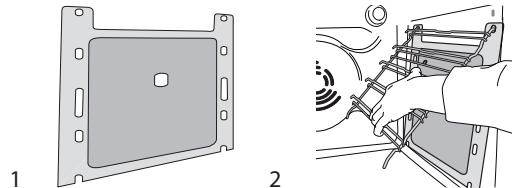
Kad valyti bûtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudojė priedus, juos iš karto užmerkite vandenye su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mûvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysisite šepeteliu arba kempine.

KATALIZINIŲ IDÉKLŲ VALYMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

Šioje orkaitėje gali būti naudojami kataliziniai idéklai, kurie palengvinia kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaime nusivalančia dangą, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie idéklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeiciate skersinių grotelių padetį ir vél jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatytu į atitinkamas angas idékluose.



Norint suaktyvinti katalizino idéklo savaiminio valymosi savybes, orkaitė rekomenduoja įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Konvekcinis kepimas“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol orkaitė atvés ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

Atkreipkite dëmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyviias valymo priemones, kietus šepetelius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dël ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dël idéklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

LEMPUTĖS KEITIMAS

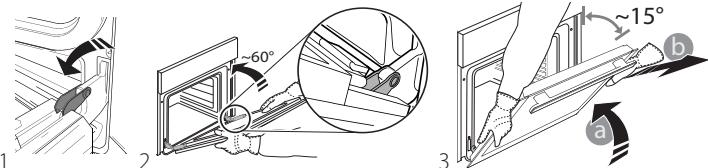
Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vél prisukite gaubtelį. Ijunkite orkaitę į elektros tinklą.

Atkreipkite dëmesį: Naudokite tik 20–40 W / 230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik būtinuose prietaisuse; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ ISĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kad jie būtų atlaisvinimo padėtyje (1). Tvirtai uždarykite dureles (2).

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėm už rankenos. Išimkite dureles (3) atlikdami jų uždarymo veiksmą ir tuo pačiu metu šiek tiek traukdami į viršų (a), kad ištrauktumėte jas iš tvirtinimo vietos (b).



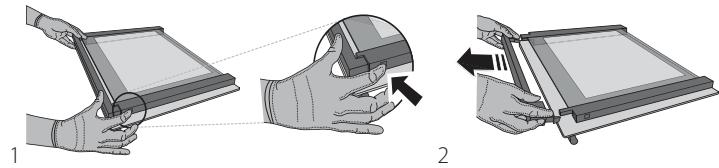
Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, suligiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksodami viršutinę dalį.

Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

Išimtas dureles padékite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius (1) ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save (2).



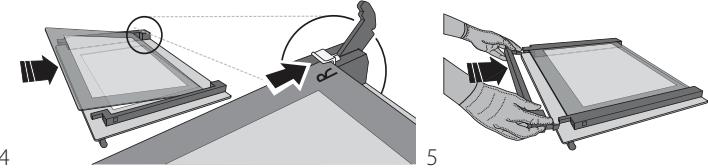
Pakelkite ir tvirtai laikydami vidinį stiklą abejomis rankomis padékite jį ant minkšto paviršiaus, tada nuvalykite (3).



3

Kad tinkamai įstatytumėte vidinį stiklą, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajam kampe, o nuvalytas paviršius yra nukreiptas į viršų.

Pirmausia į vietą įstatykite „R“ simboliu pažymėtą ilgajį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite (4). Įstatykite viršutinį kraštą (5): tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.



TRIKČIŲ ŠALINIMAS

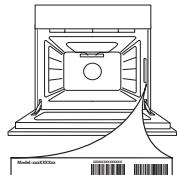
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė arba degiklis neįjungia.	Netiekiamas maitinimas. Atjungta nuo maitinimo šaltinio.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Palaukite bent vieną minutę, tada bandykite orkaitę įjungti dar kartą ir patikrinkite, ar problema kartoja.
	Nutrūko dujų tiekimas.	Patikrinkite, ar atidarytas prieš orkaitę esantis dujų čiaupas arba ar netuščias dujų balionas (jei toks naudojamas).
	Netinkamas atliekamas įjungimas.	Palaukite bent vieną minutę, tada pakartokite skyriuje „Kasdienis naudojimas“ pateikiamus veiksmus.

Jei kiltų problemų, pasukite reguliavimo rankenėlę atgal į padėtį 0 ir atidarykite orkaitės duris.



Saugos instrukcijas, naudotojo vadovą, gaminio duomenų lapą ir energijos sąnaudų duomenis galite atsisiųsti:

- apsilankę svetainėje adresu docs.hotpoint.eu
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštéléje nurodytus kodus.



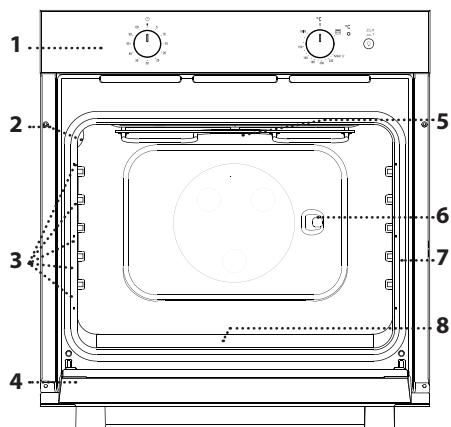
Hotpoint
ARISTON

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA HOTPOINT -****ARISTON**

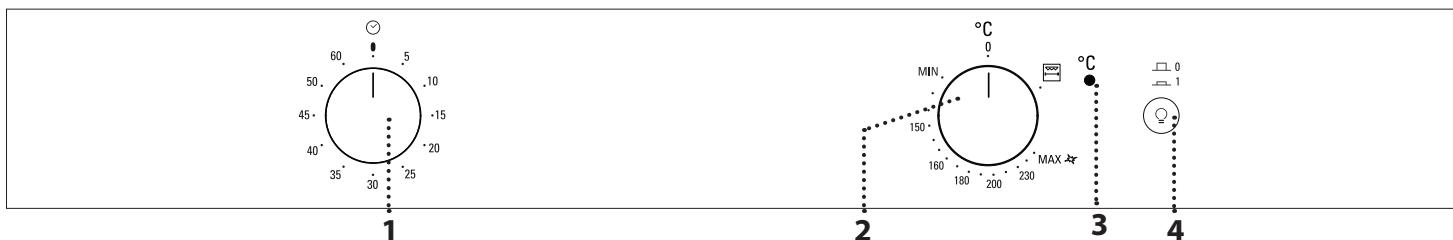
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.hotpoint.eu/register



**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.**

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Oświetlenie
3. Prowadnice półek
(poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Zagłębienie na rożen
7. Tabliczka znamionowa
(nie usuwać)
8. Palnik gazowy
(niewidoczny)

PANEL STEROWANIA**1. POKRĘTŁO MINUTNIKA**

Służy do zaprogramowania minutnika. Nie włącza ani nie wyłącza pieczenia.

2. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

Do włączania piekarnika, ustawiania temperatury i włączania funkcji „Grill”. Obrócić do pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.

3. ŚWIATŁO LED GRILLA

Zapala się, gdy grill jest używany.

4. WŁĄCZNIK ŚWIATŁA

Nacisnąć, aby włączyć (1) lub wyłączyć (0) światło.

AKCESORIA

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



RUSZT - służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.



BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ * - służy jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub, w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ściekającego tłuszczu i soków.



BLACHA DO PIECZENIA * - służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.



ROŻEN * - służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne przypieczenie.

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnic tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo przez stopniowe ich przesuwanie wzdłuż prowadnic.

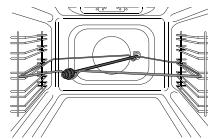
* Dostępne tylko w wybranych modelach

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice półek można zdemontować: pociągnąć je, wyjmując z uchwytów.

UŻYCIE ROŻNA (tylko w niektórych modelach)

Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owijać sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widełkach. Wcisnąć drugie widełki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymywać miało.



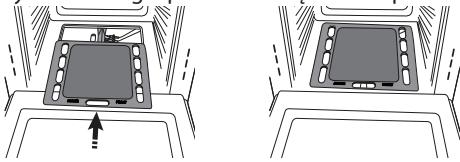
Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć mięso w odpowiednim położeniu. Wsunąć koniec w odpowiednie zagłębienie w komorze piekarnika i oprzeć zaokrągloną część na przeznaczonym do tego celu wsporniku (znajdującym się nathirdem poziomie).

Aby skorzystać z rożna, należy uruchomić piekarnik, wybierając funkcję „Grill”. Aby zbierać wypiekony sos, należy umieścić poniżej rożna specjalną blachę na ściekający tłuszcz i nalać do niej ok. 200 ml wody. Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwytu z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika).

PIERWSZE UŻYCIE

ZAKŁADANIE POKRYWY PALNIKA GAZOWEGO

Aby dobrze zamontować pokrywę palnika gazowego, należy umieścić ją na samym dole piekarnika. Należy umieścić ją w taki sposób, aby napis „AVANTI - FRONT” znajdował się na zewnątrz oraz tak, aby pokrywa nie mogła przesuwać się na boki po włożeniu na miejsce.



ROZGRZANIE 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 pustu”, 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 na około godzinę. Przez ten czas piekarnik powinien być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPOLOATACJA

. WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Przy zamkniętych drzwiach nacisnąć i obrócić pokrętło ustawień na symbol maksymalnej temperatury MAX. Aby włączyć piekarnik, należy nacisnąć pokrętło ustawień i przytrzymać przez kilka sekund.

Pokrętła nie należy wciskać dłużej niż przez 15 sekund.

Aby zmienić temperaturę, należy przekręcić pokrętło ustawień na wymaganą temperaturę.

0 MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX

Jeżeli w dowolnym momencie zamierza się zakończyć pieczenie i wyłączyć piekarnik, obrócić pokrętło ustawień do położenia 0.

Jeżeli piekarnik nie włącza się lub wyłącza się w sposób przypadkowy, należy obrócić pokrętło ustawień ponownie do położenia 0, otworzyć drzwiczki piekarnika i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą włączenia piekarnika.

0	⌚	🌡	⌚ °C	⌚	H
Ciasta drożdżowe	10'	160-180	40 - 90		4
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	10'	170 - 190	40 - 90		4
Kruche ciaстeczka / rogaliki	10'	160-180	25 - 45		4
Ptysie	10'	180-200	30 - 50		4
Pizza/chleb	10'	190 - 210	30 - 50		3
Chleb	10'	180-200	30 - 80		4
Mrożona pizza	10'	MAKS.	10 - 20		3
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)	10'	180-200	40 - 70		4
Vols-au-vent/krakersy	10'	180-200	20 - 40		3
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	10'	190-200	55 - 65		3
Jagnięcina/cielęcina/wołowina 1 kg	10'	190-200	50 - 90		3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	10'	190-200	55 - 100		3
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	10'	170 - 190	150 - 200		3
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)	10'	180-200	30 - 45		4
Pieczone ziemniaki	10'	190 - 210	60 - 80		3

FUNKCJA GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Zaleca się umieszczenie potrawy na 5. poziomie. Podczas grilowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ścięgający tłuszcz: Umieść potrawę na 4. poziomie i dodać około 200 ml wody pitnej.

Podgrzewać piekarnik przez 3-5 minut. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Korzystając z tej funkcji pieczenia, można użyć różna (zależnie od wyposażenia).

Aby wybrać funkcję „Grill”, ustawić pokrętło ustawień na symbol . Po włączeniu funkcji zapali się lampka LED sygnalizująca, że funkcja została włączona.

0	⌚	🌡	⌚ °C	⌚	H
Tosty	5'	MAKS.	2 - 6		5
Filety rybne / kawałki	—	230	15 - 30 *		4
Kiełbaski/kebabы/żeberka/ hamburgery	—	MAKS.	15 - 30 *		5

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

W tabeli podano przepisy | 0 |, informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego , temperaturę °C, czasie pieczenia , akcesoriach i sugerowanym poziomie H pieczenia. 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 najbliższe 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.

Pokazane akcesoria:

Ruszt

Forma do ciasta na ruszcie

Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

Tortownica na ruszcie lub blacha na ścięgający tłuszcz / blacha do ciast

Blacha z wodą

. USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa ani nie programuje pieczenia, a jedynie umożliwia wykorzystanie wyświetlacza jako minutnika, zarówno wtedy, gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. W celu włączenia minutnika obrócić pokrętło w prawo zgodnie z kierunkiem obrotu wskazówek zegara, a następnie cofnąć pokrętło w odwrotnym kierunku, do żądanej ustawienia czasu: Zakończenie odliczania czasu zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wewnętrznej, 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 należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

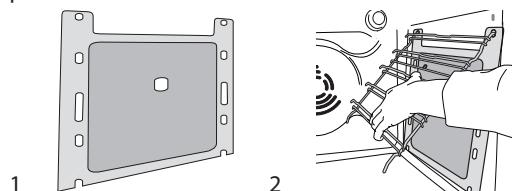
Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdementować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (jeśli akcesoria są jeszcze gorące, użyć rękawic kuchennych). Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczek lub gąbek do mycia naczyń.

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH (TYLKO 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吸收ować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na prowadnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania prowadnic 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 przez 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 antykorozjyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerosoli do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

WYMIANA LAMPY

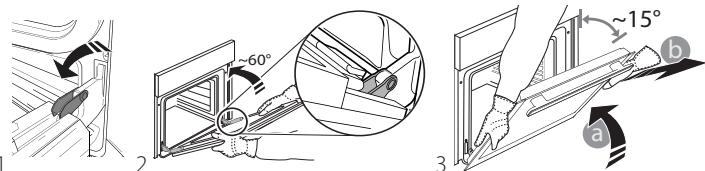
Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostałe na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczep (1). Przymknąć drzwiczki do oporu (2).

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki (3), dociskając je przez cały czas i jednocześnie pociągając do góry (a), aż wysuną się z zamocowania (b).

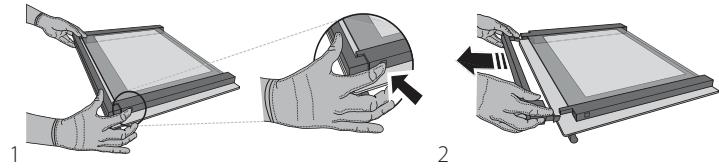


Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.

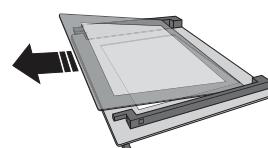
Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały one opuszczone do końca. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

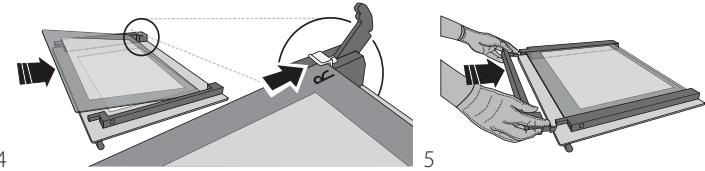
Po zdjęciu drzwiczek i położeniu ich na miękkiej powierzchni uchwytemi do dołu, jednocześnie naciśnąć dwa zaciski mocujące (1) i wysunąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją ku sobie (2).



Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni (3).



Aby prawidłowo ponownie zamontować wewnętrzną szybę, należy upewnić się, że litera „R” znajduje się w lewym narożniku i że szyba skierowana jest czystą (niezadrukowaną) powierzchnią ku górze. W pierwszej kolejności umieścić dłuższy bok szyby oznaczony literą „R” w odpowiednich uchwytych, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji (4). Zamontować ponownie górną krawędź (5): charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



USUWANIE USTEREK

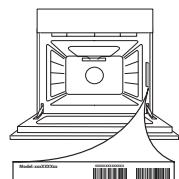
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Piekarnik elektryczny lub palnik gazowy nie włączają się.	Awaria zasilania. Urządzenie jest odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Odczekać co najmniej jedną minutę, a następnie włączyć piekarnik ponownie i sprawdzić, czy problem nadal występuje.
	Przerwa w dostawie gazu.	Należy sprawdzić, czy zawór na przewodzie doprowadzającym gaz do piekarnika jest otwarty lub czy zbiornik z gazem płynnym (jeżeli jest wykorzystywany) nie jest pusty.
	Niewłaściwe przeprowadzenie procedury włączenia.	Należy czekać co najmniej jedną minutę przed powtórzaniem kroków opisanych w rozdziale „Codzienne użytkowanie”.

Jeśli wystąpią problemy, należy obrócić pokrętło ustawień z powrotem w położenia 0 i otworzyć drzwi piekarnika.



Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.hotpoint.eu
- Używając kodu QR
- Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



Hotpoint
ARISTON



400011185942