

# 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)

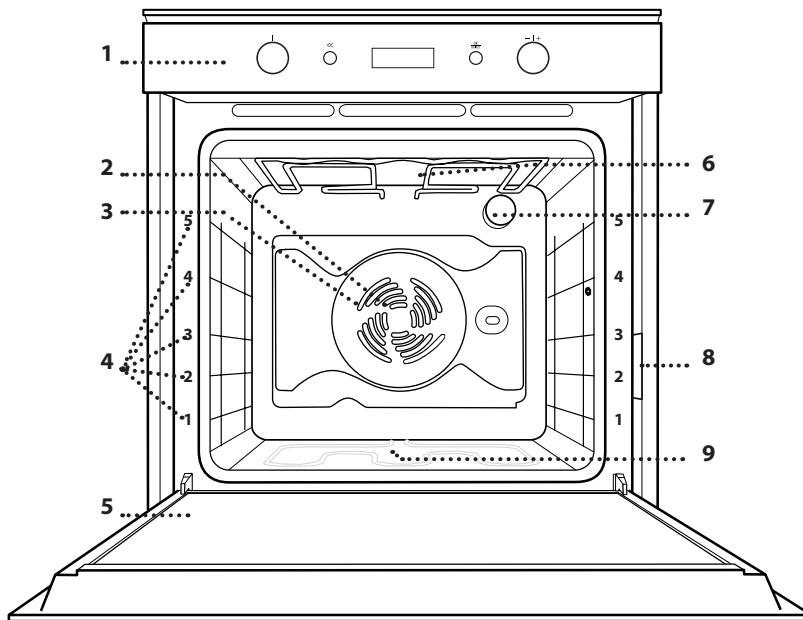


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



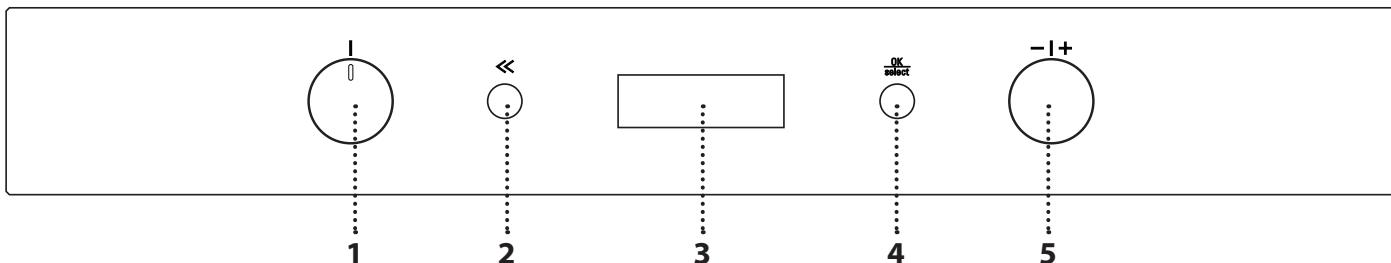
**Преди да започнете да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.**

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Командно табло
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не е видим)
4. Носачи
- (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / грил
7. Лампа
8. Табелка с данни за идентификация (не отстранявайте)
9. Долен нагревателен елемент (не е видим)

## КОМАНДНО ТАБЛО



### 1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

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

### 2. НАЗАД

За връщане към предходното меню с настройки.

### 3. ДИСПЛЕЙ

### 4. БУТОН ЗА ПОТВЪРЖДАВАНЕ

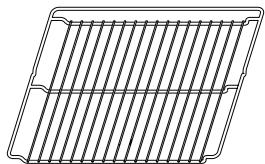
За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

### 5. КЛЮЧ ЗА НАСТРОЙКА

За превъртане през менютата и прилагане или смяна на настройки.

Моля, имайте предвид: Всички ключове се активират с натискане. Натиснете в центъра на ключа, за да го освободите от гнездото му.

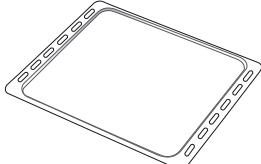
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



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

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

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в носачите, като внимавате повдигнатият страничен ръб да е нагоре и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

. За да свалите носач, повдигнете го и после внимателно изтеглете долната му част от гнездата: След това може да извадите носача.

. За да поставите носач на мястото му, първо го вкарайте в горните гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

# ФУНКЦИИ

## 0 OFF (ИЗКЛ.)

За изключване на фурната.

## — CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За печене на месо или кейкове с течна пълнка на един рафт.

## CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)

За печене на месо или кейкове с течна пълнка на един рафт.

## FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

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.

## — GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

## — TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода. С тази функция може да използвате въртящия се шиш (когато има).

## — MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Използвайте 1-вия или 2-рия рафт в зависимост от размера на парчето месо. Не е необходимо фурната да се загрява предварително. Препоръчваме да обръщате месото по време на готвене, за да постигнете равномерно запичане от двете страни. Препоръчително е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне прекомерно изсушаване.

## — FAST PREHEATING (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

За бързо предварително загряване на фурната.

## — ECO FORCED AIR\* (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ\*)

За препичане на едно ниво на парчета месо с пълнка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция лампичката ЕКО не свети по време на готвенето, но може да се включи временно чрез натискане на бутона OK select. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.



## DIAMOND CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.



## SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

За промяна на настройките на фурната (език, час, сила на звуковия сигнал, яркост, Еко режим, мерителна единица, мощност).

Моля, имайте предвид: Когато е активиран режим „Еко“, яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва с цел пестене на енергия. Те се активират отново временно, когато някой бутон бъде натиснат.



## СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

### — MEAT AUTO MEAT (МЕСО)

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за месо. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.

### — POULTRY AUTO POULTRY (ПТИЦИ)

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за птици. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.

### — CASSE AUTO CASSEROLE (КАСЕРОЛ)

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.

### — BREAD AUTO BREAD (ХЛЯБ)

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.

### — PIZZA AUTO PIZZA (ПИЦА)

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.

### — PASTRY AUTO PASTRY CAKES (СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ)

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши (сладкиши с мая, с пълнеж, тартове и т.н.).

\* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

## RISING (ВТАСВАНЕ)

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвате функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

## WARM KEEPING (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)

За запазване на току-що сготвена храна гореща и свежа.

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. МОЛЯ, ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се изведе „ENGLISH“.



Завъртете **ключа за настройка** за преглед на списъка от налични езици и изберете необходимия.

Натиснете **OK select**, за да потвърдите избора си.

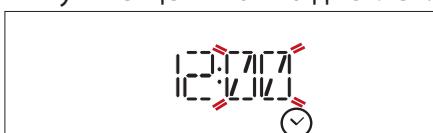
Моля, имайте предвид: По-късно може да промените езика от меню Настройки.

## 2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете език, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Завъртете **ключа за настройка**, за да зададете правилния час, и натиснете **OK select**: Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.



Завъртете **ключа за настройка**, за да зададете минутите, и натиснете **OK select** за потвърждение.

Моля, имайте предвид: След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

## 3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW: Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите максималната мощност на фурната.

Завъртете **ключа за избиране**, докато на дисплея се покаже „SETTINGS“, след това натиснете **OK select**, за да потвърдите.

Завъртете **ключа за настройка**, за да изберете меню „Power“, и натиснете **OK select**, за да потвърдите.



Завъртете **ключа за настройка**, за да изберете „Low“, и натиснете **OK select**, за да потвърдите.



## 4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНата

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

Преди да започнете да готовите храна във фурната препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.

Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Forced Air“ (функция Вентилатор) или „Convection Bake“ (Печене с конвекция)).

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Завъртете **ключа за избиране**, за да включите фурната и на дисплея да се покаже функцията, която Ви е необходима: На дисплея се извежда иконата за функцията и основните настройки за нея.



За да изберете елемент от менюто (на дисплея ще се изведе първият наличен елемент), завъртете **ключа за настройка**, докато се покаже необходимият ви елемент.



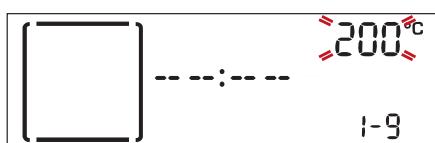
Натиснете **OK select**, за да потвърдите избора си: На дисплея ще се покажат основните настройки.

## 2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките и.

Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

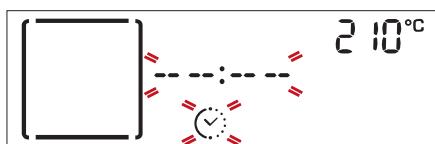
### ТЕМПЕРАТУРА/НИВО НА ГРИЛА



Когато стойността мига на дисплея, завъртете **ключа за настройка**, за да я промените, след това натиснете **OK select**, за да потвърдите, и продължете да променяте следващите настройки (ако е възможно).

Моля, имайте предвид: След като функцията е активирана, температурата може да се променя от **бутона за настройка**.

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата мига на дисплея, използвайте **ключа за настройка**, за да зададете необходимото време за готовене, след това натиснете **OK select**, за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готовене, ако искате да управлявате готовенето ръчно:

Натиснете **OK select**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

В такъв случай не можете да зададете края на времето за готовене, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: Можете да регулирате зададеното време за готовене по време на готовене, като натиснете **OK select**:

**използвайте **ключа за настройка**, за да промените времето за готовене, и натиснете **OK select**, за да потвърдите.**

## ЗАДАВАНЕ НА КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ ОТЛАГАНЕ

При много функции след като зададете време за готовене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час.

На дисплея се извежда текущия краен час, който е зададен, и иконата мига.



Завъртете **ключа за настройка**, за да зададете времето за приключване на готовенето, след което натиснете **OK select**, за да потвърдите и да стартирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готовенето в задания час.



Забележки: Програмирането на отложен час за стартиране на готовенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готовене ще се различава леко от посоченото в готоварската таблица.

Докато тече изчакването, можете да използвате **бутона за настройка**, за да променяте програмирания край на времето за готовене, или да натиснете **<<**, за да промените настройките.

Забележки: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

## 3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете **OK select**, за да потвърдите времето, в което ще приключи готовенето, и за да активирате функцията.

Моля, имайте предвид: След началото на готовенето дисплеят ще препоръча най-подходящото ниво за всяка функция.



Можете да завъртите **ключа за избиране** на **0**, за да поставите на пауза по всяко време функцията, която е била активирана.

## 4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза на предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на подгряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура:



На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

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

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза. Времето за готвене не включва фаза на подгряване. Можете да променяте по всяко време температурата, която желаете фурната да достигне, като използвате **ключка за настройка**.

## 5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.



Натиснете **OK select**, за да продължите готвенето в ръчен режим (без програмирано време за готвене), или завъртете **ключка за настройка**, за да удължите времето за готвене, като му зададете нова продължителност.

И в двата случая настройките за температура или ниво на грила се запазват.

## ЗАПИЧАНЕ

Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.



Когато на дисплея се изведе съответното съобщение, при необходимост натиснете **OK select**, за да стартирате петминутен цикъл на запичане.



Можете да спрете функцията по всяко време, като завъртите **ключка за избиране** на **0**, за да изключите фурната.

## . ТАЙМЕР

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и след това завъртете **ключка за настройка**: Иконата мига на дисплея.



Завъртете **ключка за настройка**, за да зададете продължителността на времето, и натиснете **OK select**, за да активирате таймера. Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

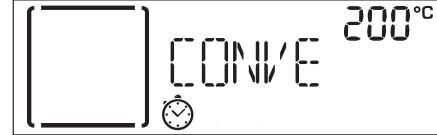


Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене.

Използвайте **ключка за настройка**, за да промените времето, зададено на таймера; натиснете **<<**, за да изключите таймера по всяко време.

След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

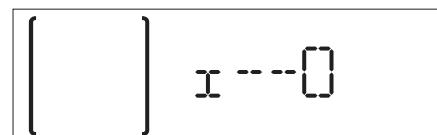
Завъртете **ключка за избиране**, за да включите фурната, след което изберете желаната функция. След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.



За да изключите таймера, завъртете **ключка за избиране** на **0**, за да спрете активната в момента функция, и след това натиснете **<<**.

## . БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да блокирате бутонаите, натиснете едновременно **OK select** и **<<** в течение на поне пет секунди.



Направете същото, за да деблокирате бутонаите.

Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения за безопасност фурната може да бъде изключена по всяко време, като завъртите **ключка за избиране** на **0**.

## . DIAMOND CLEAN

Преди да активирате тази функция, налейте 200 ml вода на дъното на фурната и затворете вратичката.

Завъртете ключа за избиране, за да изберете функцията „DIAMOND CLEAN“, и натиснете **OK select**, за да потвърдите.



Натиснете **OK select**, за да зададете времето за край на цикъла на почистване или за да активирате функцията.

Отброяването ще показва състоянието на започналия цикъл.

За да предотвратите излизането на пара, което би влошило крайните резултати, е препоръчително да не отваряте вратичката по време на цикъла на почистване.

След завършване на цикъла изчакайте фурната да се охлади и подсушете вътрешните повърхности с гъба или кърпа.

Моля, имайте предвид: както при другите ръчни функции можете да зададете крайния час за самопочистващия цикъл.

# ГOTVARSKA TABLIЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНИТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 [ ]
	[ ]	Да	160-180	30-90	4 1 [ ] [ ]
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 [ ]
	[ ]	Да	160-200	35-90	4 1 [ ] [ ]
Бисквити/тартаletи	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3 [ ]
	[ ]	Да	160-170	20-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Да	160-170	20-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Сладкиши от парено тесто	[ ]	Да	180-200	30-40	3 [ ]
	[ ]	Да	180-190	35-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Да	180-190	35-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Целувки	[ ]	Да	90	110-150	3 [ ]
	[ ]	Да	90	130 - 150	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Да	90	140-160 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Пица (тънка, дебела, фокача)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 [ ]
	[ ]	Да	220 - 240	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Самун хляб 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 [ ]
Кифлички	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 [ ]
Хляб	[ ]	Да	180-200	30 - 60	4 1 [ ] [ ]
Замразена пица	[PIZZA AUTO]	Да	250	10 - 15	3 [ ]
	[ ]	Да	250	10 - 20	4 1 [ ] [ ]
Солени кейкове (зеленчукова пита, киш)	[ ]	Да	180-190	40-55	2 / 3 [ ]
	[ ]	Да	180-190	45 - 60	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Да	180-190	45-70 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити	[ ]	Да	190-200	20-30	3 [ ]
	[ ]	Да	180-190	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Да	180-190	20-40 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Лазаня/суфле	[CASSE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 [ ]
Печена паста/Канелони	[CASSE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 [ ]

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВА-РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg	[ ] MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg	[ ] POUL T AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Пуйка/Гъска 3 kg	[ ] POUL T AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Риба на фурна / в хартия за печене (филе, цяла)	[ ]	Да	180-200	40-60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	[ ]	Да	180-200	50-60	2
Препечен хляб	[ ]	-	3 (висока)	3-6	5
Рибни филета/филийки	[ ]	-	2 (умерена)	20-30 *	4 3
Наденици/кебапчета/ ребърца/хамбургери	[ ]	-	2 - 3 (умерена - висока)	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (умерена)	55-70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg	[ ]	-	2 (умерена)	35-50 **	3
Агнешки бут / джолан	[ ]	-	2 (умерена)	60-90 **	3
Картофи на фурна	[ ]	-	2 (умерена)	35-55 **	3
Зеленчуков огретен	[ ]	-	3 (висока)	10-25	3
Лазания и месо	[ ]	Да	200	50-100 ***	4 1
Месо и картофи	[ ]	Да	200	45-100 ***	4 1
Риба и зеленчуци	[ ]	Да	180	30-50 ***	4 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазания (ниво 3) / месо (ниво 1)	[ ]	Да	190	40-120 ***	5 3 1
Печено месо с плънка	[ ]	-	200	80-120 ***	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готовене.

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

\*\*\* Приблизителна продължителност на готовенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочтения.

Свалете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1

РЪЧНИ ФУНКЦИИ	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Специални функции	[ ] MEAT AUTO	[ ] POUL T AUTO	[ ] CASSE AUTO	[ ] BREAD AUTO	[ ] PIZZA AUTO	[ ] PASTR AUTO
Принаадлежности	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Скра	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за десерти/тава за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за печене

**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 за поддръжка.**

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибрна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрален pH. Подсушете 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 микрофибрна 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 кондензиралата влага при готовене на

продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване .
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната .

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

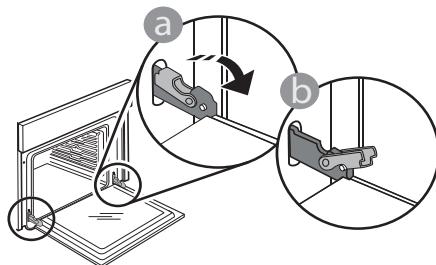
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте само лампи с нажежаема жичка 25-40 W / 230 V тип E-14, T300°C или халогенни лампи 20-40 W / 230 V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

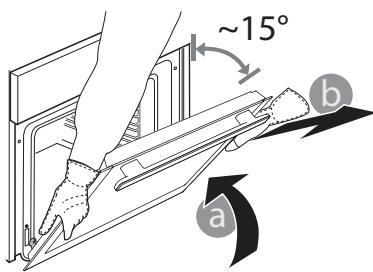
- Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

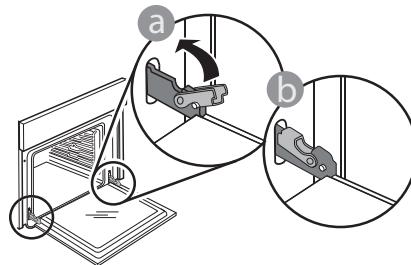


**2. Затворете вратичката доколкото е възможно.** Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

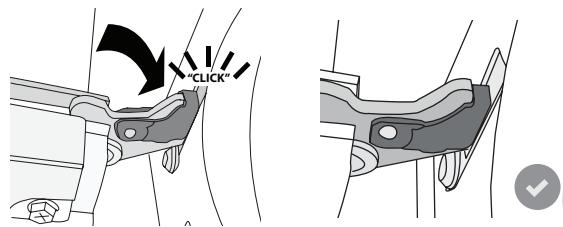


**3. За да поставите вратичката**, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

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



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



**5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление.** Ако това не е така, повторете по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата „F“.

## КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочтение тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

## ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Използвайки функцията „Forced Air“ (Форсиран въздух), можете да готовите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

## ЛИСТОВКА НА УРЕДА

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

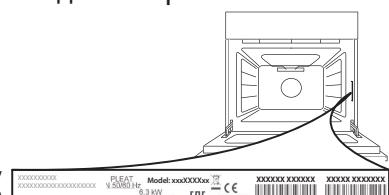
## КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

>  www 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

Данните за контакт можете да намерите в ръководството за гаранцията. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## ZAHVALUJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA HOTPOINT - ARISTON

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

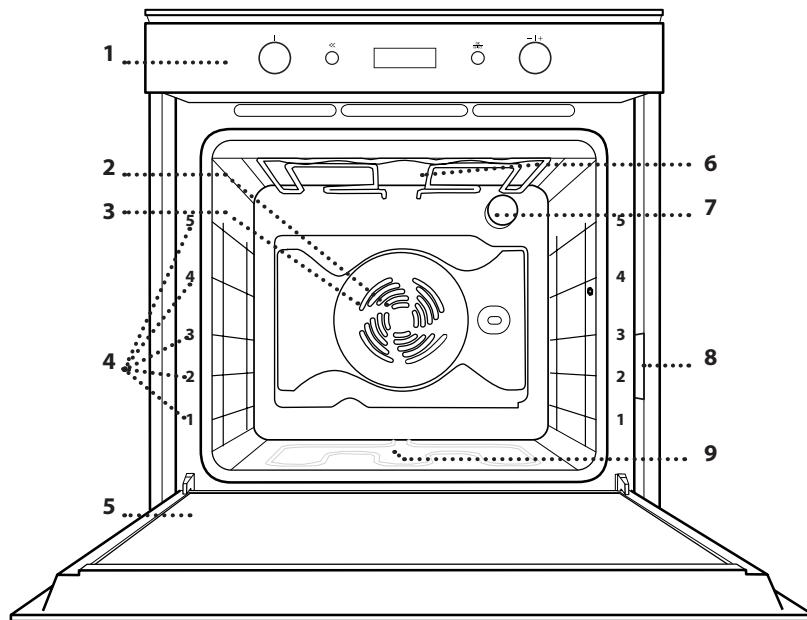


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



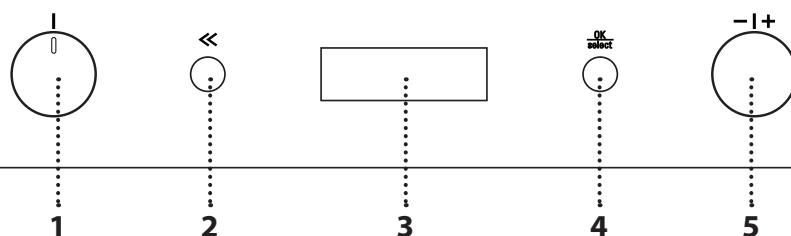
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijач (ne vidi se)
4. Vodilice za police (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijач/grill
7. Žarulja
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijач (ne vidi se)

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

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

### 2. NATRAG

Za povratak na postavke prethodnog izbornika.

### 3. ZASLON

### 4. GUMB ZA POTVRĐIVANJE

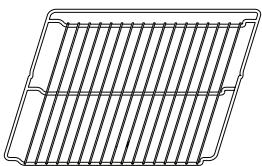
Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

### 5. GUMB ZA PODEŠAVANJE

Za pregledavanje izbornika i primjenu ili promjenu postavki.

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

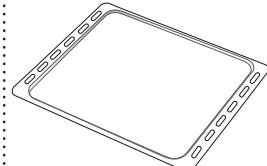
## REŠETKA



## PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



## LIM ZA PEČENJE



Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnите tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

## SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

. Klizne rešetke uklonite tako da podignite vodilice i zatim lagano izvučete donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

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

# FUNKCIJE

## ISKLJUČENO

Isključivanje pećnice.

## CONVENTIONAL

Za pečenje mesa ili pečenje kolača s tekućim punjenjem na jednoj razini.

## CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEĆENJE)

Za pečenje mesa ili pečenje kolača s tekućim punjenjem na jednoj razini.

## TERMOVENTILACIJA

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

## GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

## TURBO GRILL

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode. Ražanj (ako je uređaj opremljen) može se upotrebljavati s tom funkcijom.

## MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Upotrebljavajte 1. ili 2. razinu, ovisno o veličini komada. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Preporučujemo da meso okrenete tijekom pečenja da biste ga ravnomjerno zapekli s obje strane. Preporučuje se da meso s vremenom na vrijeme zalijete sokom, da ne postane presuhlo.

## BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

## EKO TERMOVENTILACIJA\*

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova funkcija u upotrebi, svjetlo EKO ostat će isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na . Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.



## DIAMOND CLEAN

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

## POSTAVKE

Za promjenu postavki pećnice (jezik, vrijeme, glasnoća zvučnih signala, svjetlina, način rada EKO, mjerna jedinica, snaga).

Napominjemo: Kada je uključen ekonomični način rada, svjetlina zaslona smanjiće se i svjetlo će se isključiti kako bi se uštedjela energija. Ona će se privremeno ponovno uključiti svaki put kada se pritisne neki gumb.



## POSEBNE FUNKCIJE

### MEAT AUTO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za meso. Ta funkcija povremeno uključuje ventilator na maloj brzini kako bi se spriječilo preveliko isušivanje jela.

### POULT AUTO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način pečenja za perad. Ta funkcija povremeno uključuje ventilator na maloj brzini kako bi se spriječilo preveliko isušivanje jela.

### CASSE AUTO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.

### BREAD AUTO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.

### PIZZA AUTO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste pizza.

### PASTR AUTO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način pečenja za sve vrste kolača (kolači od dizanog tijesta, nadjeveni kolači, pite itd.).

\* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetskoj učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

### RISIN AUTO DIZANJE

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

### WARM AUTO ODRŽAVANJE TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toploim i hrskavom.

### SLOW AUTO SPORO KUHANJE

Za nježno kuhanje mesa i ribe održavajući ih mekim i sočnim. Preporučujemo da pečenke najprije zapečete u tavi tako da zadrže svoje prirodne sokove. Raspon vremena kuhanja je od dva sata za ribu težine od oko 300 g do četiri ili pet sati za ribu težine 3 kg te pet sati za komade mesa težine 1 kg do šest ili sedam sati za komade težine 3 kg.

## PRVA UPOTREBA PEĆNICE

### 1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazivati "ENGLISH".



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

Napominjemo: Jezik se može i kasnije promijeniti u izborniku "Settings".

### 2. POSTAVITE VRIJEME

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



Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje točnog sata i pritisnite OK select: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.



Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje minuta i pritisnite OK select za potvrdu.

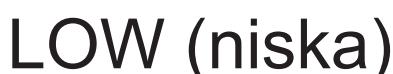
Napominjemo: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

### 3. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW: Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost. Okrećite gumb za odabir sve dok se na zaslonu ne prikaže "SETTINGS" i zatim pritisnite OK select za potvrdu. Okrenite gumb za podešavanje da biste odabrali stavku izbornika "Power" i pritisnite OK select za potvrdu.



Okrenite gumb za podešavanje da biste odabrali "Low" i pritisnite OK select za potvrdu.



### 4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. "Termo ventilacija" ili „Konvekcijsko pečenje“). Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

Okrenite gumb za odabir za uključivanje pećnice i prikaz željene funkcije na zaslonu: Na zaslonu će se pojaviti ikona funkcije i njene osnovne postavke.



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



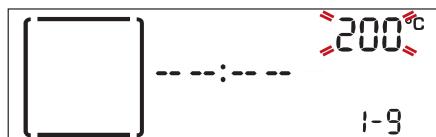
Pritisnite OK select za potvrdu odabira: na zaslonu će se prikazati osnovne postavke.

## 2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.

Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

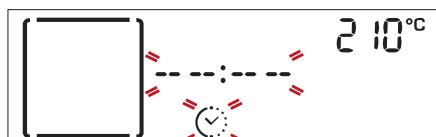
### TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA



kada vrijednost trepće na zaslonu, okrećite gumb za podešavanje da biste je promijenili, zatim pritisnite OK select za potvrdu i nastavite kako biste izmijenili sljedeće postavke (ako je moguće).

Napominjemo: Kada je funkcija uključena, temperatura se može promijeniti pomoću gumba za podešavanje.

### DURATION (TRAJANJE)



Kada ikona treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje da biste postavili potrebno vrijeme pečenja, zatim pritisnite OK select za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite OK select za potvrdu i pokretanje funkcije.

U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na : okrećite gumb za podešavanje za ispravak i zatim pritisnite OK select za potvrdu.

## POSTAVLJANJE KRAJA VREMENA KUHANJA

### ODGODA POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka.

Na zaslonu se prikazuje trenutačno postavljeno vrijeme završetka i treperi ikona .



Okrenite gumb za podešavanje da biste postavili vrijeme kada želite da kuhanje završi i zatim pritisnite OK select da biste potvrdili i pokrenuli funkciju.

Stavite hrana u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.



Napomene: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za podešavanje da biste izmijenili programirano vrijeme završetka ili pritisnite da biste promijenili postavke.

Napomene: Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

## 3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Nakon primjene potrebnih postavki pritisnite OK select da biste potvrdili vrijeme završetka kuhanja i uključili funkciju.

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



Gumb za odabir možete okrenuti 0 u bilo kojem trenutku da biste pauzirali uključenu funkciju.

## 4. ZAGRIJAVANJE

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



Po završetku ove faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu:



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite dosegći u pećnici uvijek možete promjeniti pomoću gumba za podešavanje.

## 5. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite **OK select** da biste kuhanje nastavili u ručnom načinu rada (bez programiranog vremena kuhanja) ili okrenite gumb za podešavanje da biste produljili vrijeme kuhanja postavljajući novo trajanje.

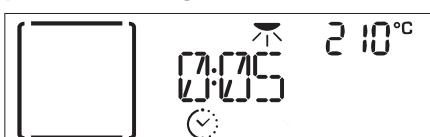
U oba slučaja zadržava se postavka temperature ili razine roštilja.

### ZAPEČENA KORICA

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



Kada se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite **OK select** za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice.



Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da okrenete gumb za odabir u **0** da biste isključili pećnicu.

## . MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebjavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim okrenite gumb za podešavanje: Na zaslonu će treperiti ikona



Za uključivanje funkcije i postavljanje tražene duljine pečenje okrenite gumb za podešavanje i zatim ponovno pritisnite **OK select** da biste uključili mjerač vremena.

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



Napominjemo: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja.

Pomoću gumba za podešavanje. možete promjeniti vrijeme postavljeno na mjeraču vremena; pritisnite **<<** da biste mjerač vremena u bilo kojem trenutku isključili.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Okrenite gumb za odabir da biste uključili pećnicu i zatim odaberite željenu funkciju.

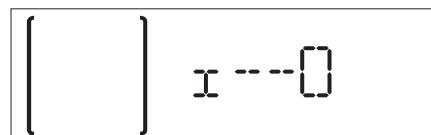
Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.



Mjerač vremena isključite tako da okrenete gumb za odabir u **0** da biste prekinuli trenutačno uključenu funkciju i zatim pritisnite **<<**.

## . ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipku istovremeno pritisnite i držite **OK select** i **<<** najmanje pet sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga u bio kojem trenutku pećnicu možete isključiti tako da gumb za odabir okrenete u **0**.

## . DIAMOND CLEAN (DIJAMANTSKO ČIŠĆENJE)

Prije uključivanja ove funkcije ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice i zatvorite vrata.

Okrenite *gumb za odabir* da biste odabrali funkciju "DIAMOND CLEAN" (DIJAMANTSKO ČIŠĆENJE) i pritisnite OK za potvrdu.



Pritisnите OK da biste postavili vrijeme završetka ciklusa čišćenja ili da biste uključili funkciju.

Odbrojavanje će označiti stanje ciklusa u tijeku.  
Da biste spriječili izlaz pare kojim se mogu ugroziti završni rezultati, preporučujemo da vrata ne otvarate za vrijeme ciklusa čišćenja.

Po završetku pričekajte da se pećnica ohladi i zatim završite čišćenje tako da površine osušite spužvom ili mekom krpom.

Napominjemo: kao i kod ostalih funkcija kojima se ručno upravlja može se postaviti vrijeme završetka ciklusa samočišćenja.

# TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta	[PASTR AUTO]	-	160 - 180	30-90	2/3 
	[  ]	Da	160 - 180	30-90	4 1 
Punjeni kolač (kolač od sira, savijača, voćna pita)	[PASTR AUTO]	-	160 - 200	30 - 85	3 
	[  ]	Da	160 - 200	35 - 90	4 1 
Keksi / voćne tortice	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3 
	[  ]	Da	160 - 170	20 - 45	4 1 
	[  ]	Da	160 - 170	20-45 ***	5 3 1 
Peciva za princes krafne	[  ]	Da	180 - 200	30-40	3 
	[  ]	Da	180 - 190	35 - 45	4 1 
	[  ]	Da	180 - 190	35-45 ***	5 3 1 
Meringues (Poljupci)	[  ]	Da	90	110 - 150	3 
	[  ]	Da	90	130 - 150	4 1 
	[  ]	Da	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (s tankim/debelim tjestom, focaccia)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20 - 40	2 
	[  ]	Da	220 - 240	20 - 40	4 1 
	[  ]	Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Štruca kruha 1 g	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 
Rolls (Kruščići)	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread (Kruh)	[  ]	Da	180 - 200	30 - 60	4 1 
Smrznuta pizza	[PIZZA AUTO]	Da	250	10 - 15	3 
	[  ]	Da	250	10 - 20	4 1 
Salty cakes (Slani kolači) (pita od povrća, quiche)	[  ]	Da	180 - 190	40 - 55	2/3 
	[  ]	Da	180 - 190	45 - 60	4 1 
	[  ]	Da	180 - 190	45-70 ***	5 3 1 
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tjesteta	[  ]	Da	190 - 200	20 - 30	3 
	[  ]	Da	180 - 190	20 - 40	4 1 
	[  ]	Da	180 - 190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé	[CASSE AUTO]	-	190 - 200	40 - 65	3 
Zapečena tjestenina/ Cannelloni	[CASSE AUTO]	-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEĆENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	[ ] MEAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	3
Pile / zec / patka 1 kg	[ ] POULT AUTO	-	200 - 230	50 - 80	3
Puran/guska 3 kg	[ ] POULT AUTO	-	190 - 200	90 - 150	2
Pečena riba / en papillote (file, cijela)	[ ]	Da	180 - 200	40 - 60	3
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)	[ ]	Da	180 - 200	50 - 60	2
Prepečeni kruh	[ ]	-	3 (visoko)	3 - 6	5
Riblji fileti/komadi	[ ]	-	2 (srednje)	20-30 *	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice	[ ]	-	2 - 3 (srednje - visoko)	15 - 30 *	5 4
Pečeno pile 1 - 1,3 kg	[ ]	-	2 (srednje)	55-70 **	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg	[ ]	-	2 (srednje)	35-50 **	3
Janjeći but/koljenica	[ ]	-	2 (srednje)	60-90 **	3
Pečeni krumpir	[ ]	-	2 (srednje)	35-55 **	3
Zapečeno povrće	[ ]	-	3 (visoko)	10-25	3
Lasagne i meso	[ ]	Da	200	50-100 ***	4 1
Meso i krumpiri	[ ]	Da	200	45-100 ***	4 1
Riba i povrće	[ ]	Da	180	30-50 ***	4 1
<b>Kompletno jelo:</b> Voćna torta (razina 5)/lasagne (razina 3)/meso (razina 1)	[ ]	Da	190	40-120 ***	5 3 1
Punjena pečenka	[ ]	-	200	80-120 ***	3
<b>Mesni odresci</b> (meso kunića, piletina, janjetina)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

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

 [www.Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na docs.hotpoint.eu](http://www.vodiczaupotrebu.com) kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu s normom IEC 60350-1

FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Termoventilacija	Konvekcijsko Pečenje	Eko termoventilacija	
POSEBNE FUNKCIJE	[ ] MEAT AUTO Meat (meso)	[ ] POULT AUTO Poultry (perad)	[ ] CASSE AUTO Casserole (složenac)	[ ] BREAD AUTO Bread (Kruh)	[ ] PIZZA AUTO Pizza (Pizza)	[ ] PASTR AUTO Pastry (kolači)
DODATNI PRIBOR	Rešetka	Plitica za pečenje ili kalup za torte na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica za desert ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Lim za pečenje

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

**Nemojte koristite uređaje za čišćenje parim.**

**Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.**

**Nosite zaštitne rukavice.**

**Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.**

## VANJSKE POVRŠINE

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

## UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila

kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.  

- Gornji grijач roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice .  


## DODATNI PRIBOR

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

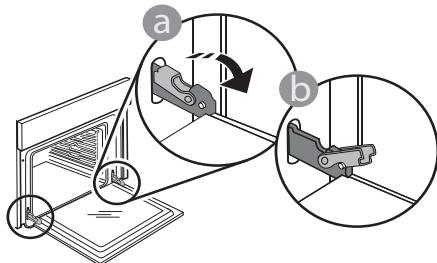
## ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napominjemo: Upotrebljavajte isključivo žarulje 25 - 40 W/230 V tipa E-14, T300°C sa žarom niti ili halogene žarulje 20 - 40 W/230 V tipa G9, T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.  
- Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

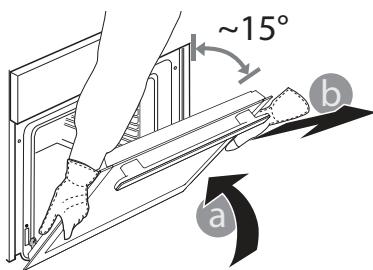
## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



**2. Zatvorite vrata koliko god to možete.**

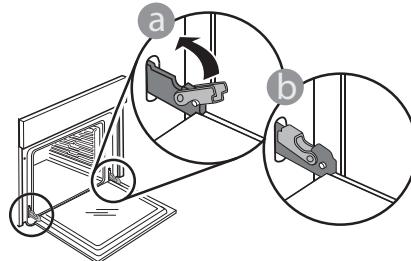
Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



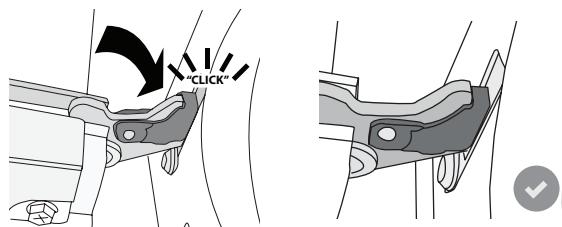
**3. Ponovno postavite vrata pomicući ih prema**

pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištim i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.**



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



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

## RJEŠAVANJE PROBLEMA



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web-mjesta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.

## KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

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

## ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

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

## OBRAZAC PROIZVODA

 Letak proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

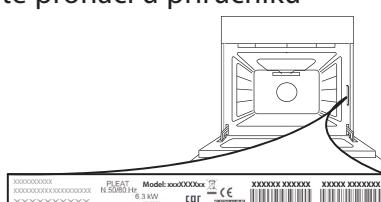
>  Vodič za upotrebu i održavanje preuzmите s našeg web-mjesta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

## KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnike navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPIL/A  
VÝROBEK SPOLEČNOSTI HOTPOINT-  
ARISTON**



Komplexnější podporu získáte registrací svého produktu na webových stránkách [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

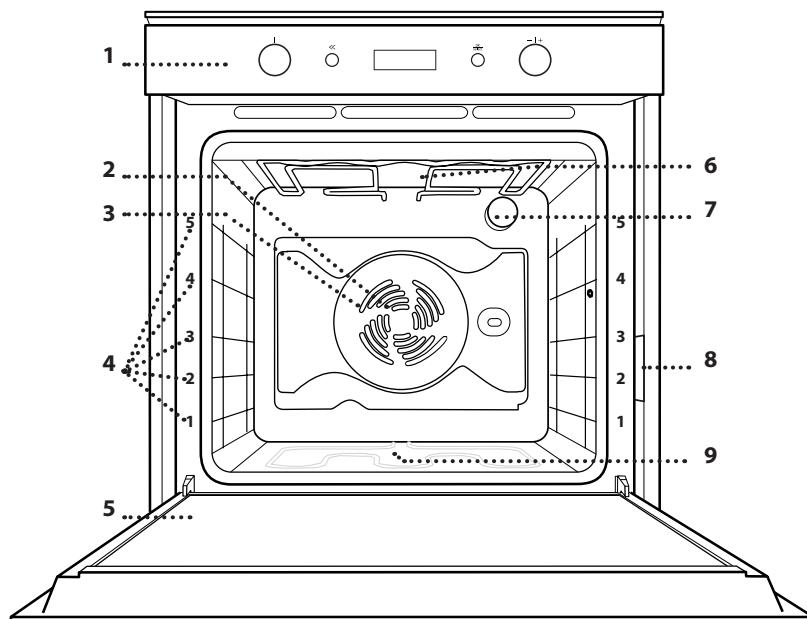


Bezpečnostní pokyny a příručku pro použití a údržbu si můžete stáhnout z našeho webu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) a podle pokynů uvedených na zadní straně této brožury.



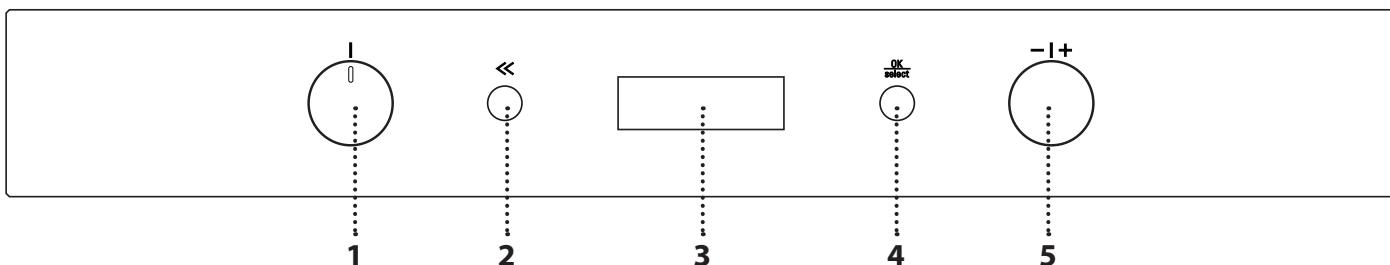
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Kruhový topný článek (není viditelný)
4. Vodicí rošt (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dveře
6. Horní topné těleso / grill
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Dolní topný článek (není viditelný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

### 2. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky nastavení.

### 3. displej

### 4. TLAČÍTKO POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

### 5. OVLADAČ NASTAVENÍ

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

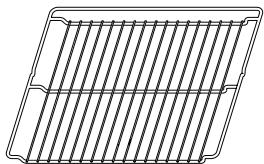
Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

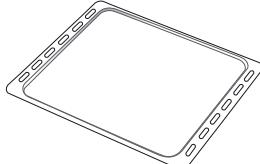
## MŘÍŽKA



## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

## DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

. Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvíhněte je a poté jemně zatáhněte spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

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

# FUNKCE

## 0 OFF

Slouží k vypínání trouby.

## — TRADIČNÍ

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.

## — TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.

## — HORKÝ VZDUCH

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

## — GRILL

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

## — TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se štáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody. U této funkce lze využít otočný rožeň (je-li součástí).

## — MAXI PEČENÍ

XL Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Při pečení doporučujeme obracet maso, aby rovnoměrně zhnědlo z obou stran. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.

## — RYCHLÝ PŘEDOHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

## — ECO HORKÝ VZDUCH\*

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato funkce používána, kontrolka úsporného režimu „ECO“ zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím OK select.

Při použití cyklu ECO a tedy při optimalizaci spotřeby energie by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



## DIAMOND CLEAN

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



## SETTINGS

Pro změnu nastavení trouby (času, jazyka, hlasitosti zvukových signálů, jasu, režimu Eco, jednotek měření, výkonu).

Upozornění: Je-li aktivní úsporný režim (Eco), jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo zhasne. Po stisku jakéhokoli tlačítka jsou tyto funkce dočasně opětovně aktivovány.



## SPECIÁLNÍ FUNKCE

### — MASO AUTO MASO

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

### — DRŮBEŽ AUTO DRŮBEŽ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro drůbež. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

### — RÝCHLÝ AUTO DUŠ. MASO A ZELENINA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

### — CHLEB AUTO CHLEB (PECIVO)

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

### — PIZZA AUTO PIZZA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.

### — CUKRO AUTO CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků (kynuté moučníky, plněné moučníky, dorty atd.).

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

### [ ] KYNUTÍ AUTO

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

### [ ] UDRŽOV. JIDLA V TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

### [ ] POMALÉ VAŘENÍ AUTO

Slouží k pozvolnému pečení masa a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté. Doporučujeme maso nejprve oprážit na páni, aby si uvnitř uchovalo svou šťavnatost. Doby přípravy se pohybují kolem dvou hodin u ryb s hmotností 300 g, kolem čtyři až pěti hodin u ryb s hmotností 3 kg a od čtyř hodin výše u kusů masa s hmotností 1 kg a kolem šesti až sedmi hodin u kusů masa s hmotností 3 kg.

## PRVNÍ POUŽITÍ

### 1. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: V rámci rolovací nabídky bude zobrazena možnost „ENGLISH“.

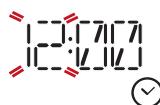


K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčeje ovladačem. Stiskem OK select svou volbu potvrďte.

Upozornění: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Settings“.

### 2. NASTAVTE ČAS

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



Pro nastavení správné hodiny otáčeje ovladač select: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.



Pro nastavení minut otáčeje ovladač a stisknutím OK select volbu potvrďte.

Uvědomte si prosím: Čas může být nutné nastavit znova po delším výpadku napájení.

### 3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

Otáčeje výběrovým knoflíkem, dokud se na displeji nezobrazí položka „SETTINGS“ a poté pro potvrzení stiskněte OK select.

Otáčeje nastavovacím knoflíkem, dokud se nezobrazí položka „Power“ a poté stiskem OK select tuto volbu potvrďte.



Otáčeje nastavovacím knoflíkem, dokud se nezobrazí položka „Nízký“ a poté stiskem OK select tuto volbu potvrďte.



### 4. ZAHRÁTÍ TROUBY

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

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápacu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby a zobrazení požadované funkce na displeji otočte výběrovým knoflíkem: Na displeji se objeví ikona funkce a její základní nastavení.



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



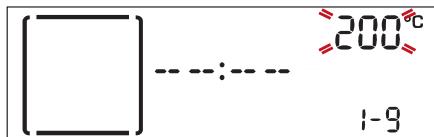
Stiskem **OK select** svou volbu potvrďte: Na displeji se objeví základní nastavení.

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

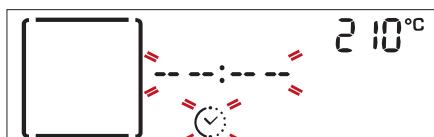
TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Když na displeji bliká hodnota, pro provedení změny otočte nastavovacím knoflíkem a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **OK select** a pokračujte v přizpůsobování dalšího nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu pomocí nastavovacího knoflíku.

DOBA TRVÁNÍ



Když na displeji bliká ikona , k nastavení požadované doby pečení použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte **OK select**.

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení ovládat manuálně: Stiskem **OK select** potvrďte a spusťte funkci.

V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím **<<**: Pro provádění úprav použijte nastavovací knoflík a stisknutím **OK select** volbu potvrďte.

## NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PŘÍPRAVY

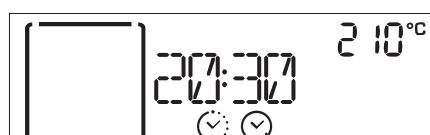
### ODLOŽENÍ

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.

Na displeji je zobrazen aktuální čas ukončení, který je nastaven, a ikona bliká.



Otačejte nastavovacím knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté pro potvrzení volby a spuštění funkce stiskněte **OK select**. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvírka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vám nastaveném čase.



Poznámka: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předelehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Během čekání doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít nastavovací knoflík nebo pro změnu nastavení stisknout **<<**.

Poznámka: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

## 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení stiskněte **OK select** a potvrďte čas ukončení přípravy a spuštění funkce.

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



Výběrový knoflík můžete otočit do polohy 0 a kdykoli tak pozastavit probíhající funkci.

## 4. PŘEDEHŘÁTÍ

Některé funkce mají fázi předelehřátí trouby:

Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předelehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty:



V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

Uvědomte si prosím: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Vždy můžete pomocí **nastavovacího knoflíku** změnit teplotu, na kterou si přejete troubu zahřát.

## 5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Pro pokračování pečení v manuálním režimu (bez naprogramované doby pečení) stiskněte **OK select** nebo pro prodloužení doby pečení otočte **nastavovacím knoflíkem** a nastavte novou dobu trvání. V obou případech bude nastavení teploty a úrovně výkonu pro gril zachováno.

### ZHNĚDNUTÍ

Některé funkce trouby umožňují opečení povrchu pokrmu zapnutím funkce grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte **OK select** pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí.



Funkci můžete kdykoli pozastavit otočením výběrového knoflíku na **0** a trouba se tak vypne.

## . ČASOVÝ SPÍNAČ

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



Otáčením nastavovacího knoflíku nastavte požadovanou dobu přípravy a poté, pro zapnutí časovače, opětovně stiskněte **OK select**. Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.



Uvědomte si prosím: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte **nastavovací knoflík**; stisknutím **«** časový spínač kdykoli vypnete.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte **výběrovým knoflíkem**.

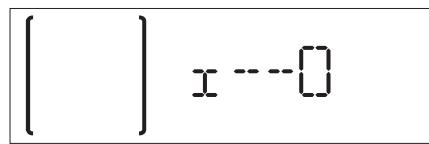
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



Přejete-li si časovač vypnout, otočte **výběrovým knoflíkem** do polohy **0** pro zastavení probíhající funkce a poté stiskněte **«**.

## . ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pokud chcete zamknout klávesnici, současně stiskněte a přidržte **OK select** a **«** po dobu minimálně pěti sekund.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

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

## . DIAMOND CLEAN

Předtím, než tuto funkci aktivujete, nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody a zavřete dvířka.

Otočte výběrovým knoflíkem a vyberte funkci čištění „DIAMOND CLEAN“. Pro potvrzení stiskněte OK select.



Stiskněte OK select pro nastavení času ukončení čisticího cyklu nebo pro aktivaci funkce.

Odpočítávání bude ukazovat průběh cyklu. Aby pára nevycházela ven a nesnižovala výslednou kvalitu čištění, doporučujeme během čisticího cyklu neotevírat dvířka.

Po dokončení nechte troubu vychladnout a poté dokončete čištění otřením povrchů houbou nebo hadrem do sucha.

Uvědomte si prosím: Stejně jako u jiných manuálních funkcí je možné nastavit čas ukončení i pro samočisticí cyklus.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDO-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče	[ CUKRO AUTO ]	-	160–180	30–90	2/3 [ ]
	[ ]	Ano	160–180	30–90	4 1 [ ] [ ]
Koláč s náplní (cheesecake (tvarohový koláč), závin, ovocný koláč)	[ CUKRO AUTO ]	-	160–200	30–85	3 [ ]
	[ ]	Ano	160–200	35–90	4 1 [ ] [ ]
Čajové pečivo / ovocné koláčky	[ CUKRO AUTO ]	-	170–180	15–45	3 [ ]
	[ ]	Ano	160–170	20–45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Ano	160–170	20–45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Odpalované pečivo	[ ]	Ano	180–200	30–40	3 [ ]
	[ ]	Ano	180–190	35–45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Ano	180–190	35–45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Pusinky	[ ]	Ano	90	110–150	3 [ ]
	[ ]	Ano	90	130–150	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Ano	90	140–160 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Pizza (tenká, tlustá, focaccia)	[ PIZZA AUTO ]	-	220–250	20–40	2 [ ]
	[ ]	Ano	220–240	20–40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Ano	220–240	25–50 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Bochník chleba 1 kg	[ CHLEB AUTO ]	-	180–220	50–70	2 [ ]
Rohlíky	[ CHLEB AUTO ]	-	180–220	30–50	2 [ ]
Chléb	[ ]	Ano	180–200	30–60	4 1 [ ] [ ]
Zmržená pizza	[ PIZZA AUTO ]	Ano	250	10–15	3 [ ]
	[ ]	Ano	250	10–20	4 1 [ ] [ ]
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)	[ ]	Ano	180–190	40–55	2 / 3 [ ]
	[ ]	Ano	180–190	45–60	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Ano	180–190	45–70 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta	[ ]	Ano	190–200	20–30	3 [ ]
	[ ]	Ano	180–190	20–40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Ano	180–190	20–40 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Lasagne/soufflé	[ RYCHL AUTO ]	-	190–200	40–65	3 [ ]
Zapečené těstoviny / cannelloni	[ RYCHL AUTO ]	-	190–200	25–45	3 [ ]

RECEPT	FUNKCE	PŘEDO-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	[MASO AUTO]	-	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	[DRŮBEŽ AUTO]	-	200–230	50–80	3
Krůta/husa 3 kg	[DRŮBEŽ AUTO]	-	190–200	90–150	2
Ryba pečená v troubě/v allobalu či papilotě (filety, celá ryba)	[ ]	Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilký)	[SALAD]	Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb	[CHLEB]	-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky	[FISH]	-	2 (střední)	20–30 *	4 3
Klobása/kebab/žebírka/hamburgery	[FISH]	-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg	[YOGURT]	-	2 (Střed.)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg	[YOGURT]	-	2 (střední)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno	[YOGURT]	-	2 (střední)	60–90 **	3
Pečené brambory	[YOGURT]	-	2 (střední)	35–55 **	3
Zapékání zeleniny	[YOGURT]	-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso	[PIZZA]	Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory	[PIZZA]	Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina	[PIZZA]	Ano	180	30–50 ***	4 1
<b>Kompletní jídlo:</b> Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)	[PIZZA]	Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso	[YEAST]	-	200	80–120 ***	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí)	[YEAST]	-	200	50–100 ***	3

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1

FUNKCE S MANUÁLNÍM NASTAVENÍM	[ ]	[WAVE]	[YOGURT]	[PIZZA]	[SALAD]	[YEAST]
SPECIÁLNÍ FUNKCE	[MASO AUTO] Maso	[DRŮBEŽ AUTO] Drůbež	[RYCHL AUTO] Duš. maso a zelenina	[CHLEB AUTO] Chléb (pečivo)	[PIZZA AUTO] Pizza	[EUKRO AUTO] Pastry (Pečivo)
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečící plech nebo dortová forma na rošt	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na rošt	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 500 ml vody	Pleh na pečení

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

**Používejte bezpečnostní rukavice.**

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

## VNĚJŠÍ POVRCHY

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

## VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla.

Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvírka vymontovat z pantů www .
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby www .

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

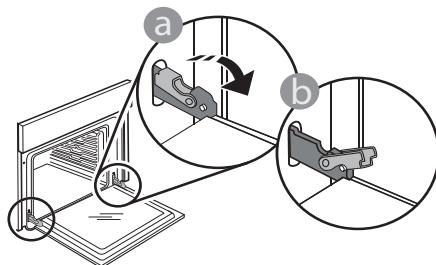
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Uvědomte si prosím: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

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

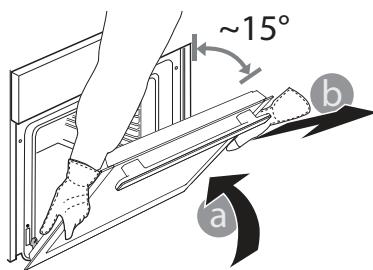
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



**2. Dvířka dobře uzavřete.**

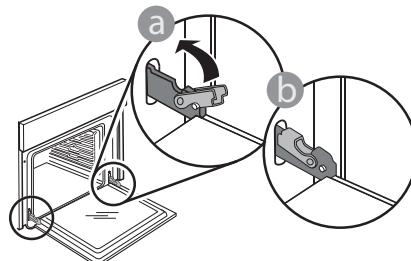
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojet. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



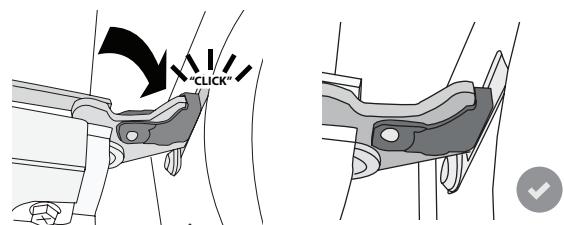
**3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.**

**4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete.**

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



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



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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNUOÚ UPRAVU

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

## PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

## INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich internetových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

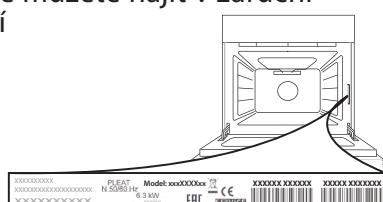
## JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

>  Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (můžete použít tento QR kód) – zadejte přitom obchodní kód produktu.

> Případně se obraťte na naše centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

## KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.



XXXXXXXXXX PUEAT Model: xxxXXXXXX 75 N. 50/60 Hz 6.3 kW EEC XXXXXXXX XXXXXXXX XXXXXXXX



# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

## TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE



Täielikuma hoolduse ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

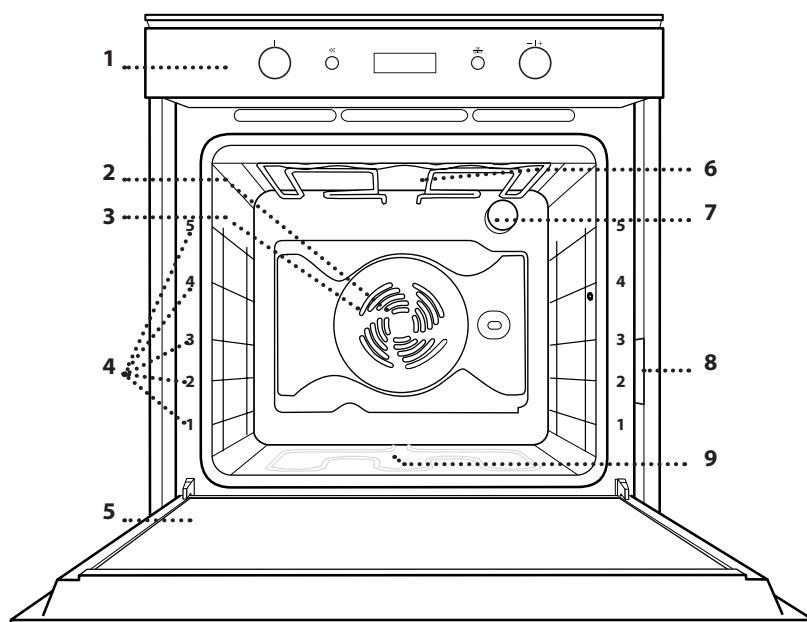


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veeblehelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), järgides voldiku lõpus olevaid juhiseid.



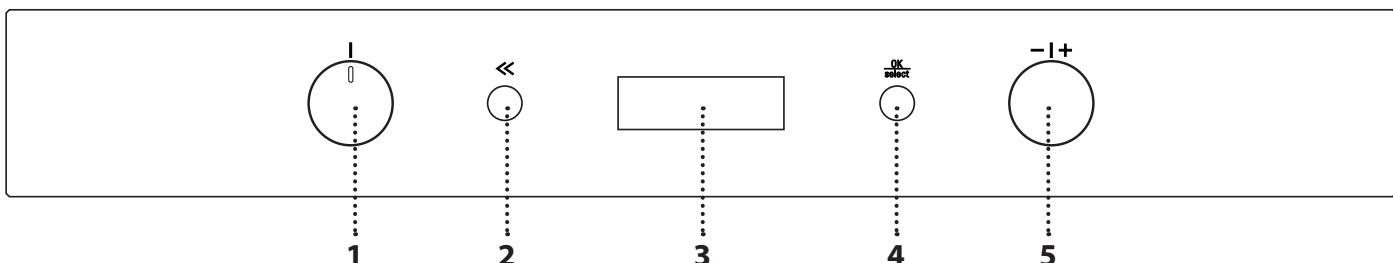
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt Tervise- ja ohutusjuhendit.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
4. Riilite juhised (tasandi number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Andmeplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha (pole nähtaval)

## JUHTPANEEL



### 1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake asendisse 0.

### 2. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

### 3. DISPLEI

### 4. KINNITUSNUPP

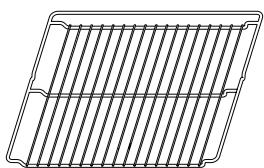
Valitud funktsiooni või seatud väärтuse kinnitamiseks.

### 5. SEADETE NUPP

Menüs liikumiseks ja seadete rakendamiseks või muutmiseks.

Pange tähele! Kõik nupud aktiveeruvad pealevajutamisel. Vajutage nupu keskelle, et see oma pesast välja tuleks.

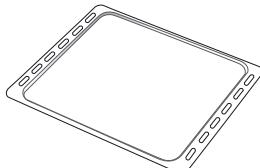
## REST



## NÖRGUMISPANN



## KÜPSETUSPLAAT



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.  
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teeninduskeskusest.

## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool,  
ja lükake rest röhtsalt mööda riulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat,  
tuleb sarnaselt restiga röhtsalt sisse lükata.

## RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole  
ja tömmake õrnale alumine osa oma pesast välja:  
Nüüd saab sooned eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage  
kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa.  
Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambriisse,  
seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

# FUNKTSIOONID

## OFF (VÄLJAS)

Ahju väljalülitamiseks.

## CONVENTIONAL

### (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE)

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

## CONVECTION BAKE

### (KONVEKTSIOON KÜPSETUS)

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

## FORCED AIR (SUNDÖHK)

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

## GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nörgumispanni: Paigutage nörgumispann resti alla üksköik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

## TURBO GRILL

✓ Suurte lihatükkide (koivid, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nörgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nörgumispann resti alla üksköik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).

## MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

XL Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Sõltuvalt lihatüki suurusest kasutage 1. või 2. ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Soovitame liha küpsetamise ajal keerata, et see pruunistuks mölemalt poolt ühtlaselt. Liha kuivamise vältimiseks oleks hea liha aeg-ajalt leemega üle kasta.

## FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE)

Ahju kiire eelkuumutamine.

## ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK ÖHÜ SUNDRINGLUS)\*

Ühel tasandil täidetud prae või fileelökide küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt sisse lülitada, vajutades nuppu .

Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



## DIAMOND CLEAN

Spetsiaalne puhastustükk, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab körbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.



## SETTINGS (SEADED)

Ahju seadete muutmine (kellaaeg, keel, helisignaali tugevus, ekraani heledus, säästurežiim, mõõtühik, võimsus).

Pange tähele! Kui ökorežiim on aktiivne, vähendatakse mõne sekundi pärast ekraani heledust ja valgus kustub, et energiat kokku hoida. Kui mõnele nupule vajutada, aktiveeritakse need ajutiselt uesti.



## ERIFUNKTSIOONID

### MEAT

AUTO

## MEAT (LIHA)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.

### POULTRY

AUTO

## POULTRY (LINNULIHA)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi linnuliha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.

### CASSE

AUTO

## CASSEROLE (VORMIROOG)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

### BREAD

AUTO

## BREAD (SAI)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.

### PIZZA

AUTO

## PIZZA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

### PASTRY

AUTO

## PASTRY CAKES

### (KOOGID JA MAGUSTOIDUD)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide küpsetamiseks (pärmitainast koogid, täidisega koogid, muretainapõhjal puuviljakaoogid jne).

\* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovituste kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

## RISING (KERGITAMINE)

Magusa või soolase taigna paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustükklist veel kuum.

## WARM KEEPING (SOOJASHOIDMINE)

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

## SLOW COOKING

### (AEGLANE KÜPSETAMINE)

Liha ja kala õrn küpsetamine, et need jäääksid pehmeks ja mahlaseks. Soovitame liha enne pannil körvetada, et see pruunistuks ja mahlad välja ei nõrguks. Kala küpsetamine võtab aega alates kahest tunnist (300 g), kuni viie tunnini (3 kg) ja liha alates neljast tunnist (1 kg) kuni kuue või seitsme tunnini (3 kg).

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: Ekraanil liigub kiri ENGLISH.

Keerake *seadete nuppu*, et liikuda keelte loendis ja valida soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**.

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst Settings.

## 2. MÄÄRAKE AEG

Pärast keele määramist tuleb sisestada kellaaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.

Keerake *seadete nuppu*, et määrata õige tund, ja vajutage **OK select**: Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.

Keerake *seadete nuppu*, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Pange tähele! Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada.

## 3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW: Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärustust vähendada.

Keerake *valikunuppu*, kuni ekraanile kuvatakse "SETTINGS", ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Keerake *seadete nuppu*, et valida menüüst "Power", ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Keerake *seadete nuppu*, et valida "Low", ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

## 4. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jää nud lõhnu. See on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutada ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalts mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Forced Air või Convection Bake).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Ahju sisselülitamiseks ja soovitud funktsiooni kuvamiseks keerake *valikunuppu*: Ekraanile kuvatakse funktsiooni ikoon ja funktsiooni algseaded.



Menüs valiku tegemiseks (ekraanile kuvatakse esimene võimalik valik) keerake *seadete nuppu*, kuni ekraanile kuvatakse soovitud valik.



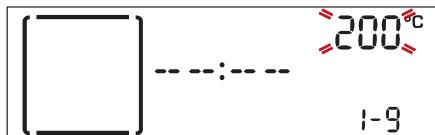
Valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**, Ekraanile kuvatakse algseaded.

## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

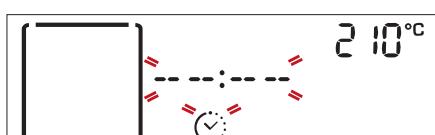
### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui väärustus vilgub ekraanil, keerake muutmiseks *seadete nuppu*, seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Pange tähele! Kui funktsioon on aktiveeritud, saate temperatuuri muuta seadete nupuga.

### KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , määrase *seadete nupuga* soovitud küpsetusaeg ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Kui soovite küpsetamist kätsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage **OK select**, et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : muutke *seadete nupuga* ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

## KÜPSETUSAJA LÕPU SEADMINE

### VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsionides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanil kuvatakse määratud lõpuaeg ja vilgub ikoon .



Keerake *seadete nuppu*, et määrama küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seadut ajal.



Kommentaarid Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ootejal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega või muuta seadeid, vajutades .

## 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage küpsetuse lõpuaja kinnitamiseks **OK select** ja aktiveerige funktsioon.

Pange tähele! Kui küpsetamine on alanud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat tasandit.



Aktiivse funktsiooni saab mis tahes ajal valikunupu keeramisega peatada.

## 4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp. Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seadud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati seadete nupuga muuta.

## 5. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Vajutage **OK select**, et jätkata küpsetamist käsirežiimis (ilma programmeeritud küpsetusajata), või keerake **seadete nuppu**, et määrama küpsetusaja pikendamiseks uus kestus.

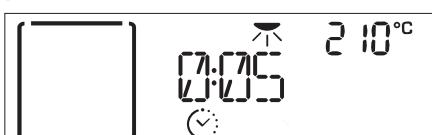
Mõlemal juhul säilivad temperatuuri või grillimistastase seaded.

## PRUUNISTAMINE

Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu **OK select** vieminutilise pruunistustüsükli käivitamiseks.



Võite funktsiooni igal ajal peatada, keerates **valikunuppu** asendisse **0**, et lülitada ahi välja.

## . TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Selle funktsiooni aktiveerimiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja keerake **seadete nuppu**: Ekraanil vilgub ikoon .



Soovitud ajalise kestuse seadmiseks keerake seadete nuppu ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks uesti **OK select**.

Kui taimer on seadud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

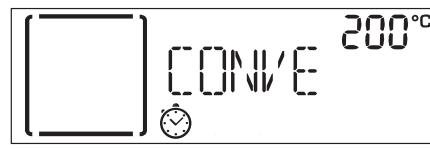


Pange tähele! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustüsükli. Taimeri aja muutmiseks keerake seadete nuppu. Nupuga **<<** saate taimeri igal ajal välja lülitada.

Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Ahju sisselülitamiseks ja soovitud funktsiooni valimiseks keerake **valikunupp**:

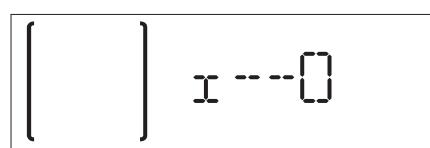
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



Taimeri välja lülitamiseks keerake **valikunupp** asendisse **0**, et peatada hetkel aktiivne funktsioon, ja seejärel vajutage **<<**.

## . KLAHVILUKK

Nuppuude lukustamiseks vajutage samal ajal **OK select** ja **<<** hoidke all vähemalt viis sekundit.



Nuppuude avamiseks korraise toimingut.

Pange tähele! Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, keerates seadete nupu asendisse **0**.

## . TEEMANTPUHASTUS

Enne selle funktsiooni aktiveerimist valage ahju põhja 200 ml joogivett ja sulgege ahju uks.

Keerake *valikunuppu*, et valida menüüst DIAMOND CLEAN, ja seejärel vajutage kinnitamiseks OK select.



Funktsiooni aktiveerimiseks või puhastustsükli lõpuaja seadmiseks vajutage OK select.

Mahaloendus hakkab näitama tsükli edenemist. Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Pärast lõppu oodake, kuni ahi on maha jahtunud, ja puhastamise lõpetamiseks kuivatage pinnad svammi või pehme lapiga.

Pange tähele! Sarnaselt muude käsfunktsionidega on võimalik seada ka isepuhastustsükli lõpuaeaga.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid	[PASTR AUTO]	-	160–180	30–90	2/3 [RE]
	[RE]	Jah	160–180	30–90	4 1 [RE] [RE]
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljakook)	[PASTR AUTO]	-	160–200	30–85	3 [RE]
	[RE]	Jah	160–200	35–90	4 1 [RE] [RE]
Küpsised/marjakorvikesed	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15–45	3 [RE]
	[RE]	Jah	160–170	20–45	4 1 [RE] [RE]
	[RE]	Jah	160–170	20–45 ***	5 3 1 [RE] [RE] [RE]
Tuuletaskud	[RE]	Jah	180–200	30–40	3 [RE]
	[RE]	Jah	180–190	35–45	4 1 [RE] [RE]
	[RE]	Jah	180–190	35–45 ***	5 3 1 [RE] [RE] [RE]
Besee	[RE]	Jah	90	110–150	3 [RE]
	[RE]	Jah	90	130–150	4 1 [RE] [RE]
	[RE]	Jah	90	140–160 ***	5 3 1 [RE] [RE] [RE]
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)	[PIZZA AUTO]	-	220–250	20–40	2 [RE]
	[RE]	Jah	220–240	20–40	4 1 [RE] [RE]
	[RE]	Jah	220–240	25–50 ***	5 3 1 [RE] [RE] [RE]
Saiapäts 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180–220	50–70	2 [RE]
Kuklid	[BREAD AUTO]	-	180–220	30–50	2 [RE]
Sai	[RE]	Jah	180–200	30–60	4 1 [RE] [RE]
Sügavkülmutatud pitsa	[PIZZA AUTO]	Jah	250	10–15	3 [RE]
	[RE]	Jah	250	10–20	4 1 [RE] [RE]
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)	[RE]	Jah	180–190	40–55	2 / 3 [RE]
	[RE]	Jah	180–190	45–60	4 1 [RE] [RE]
	[RE]	Jah	180–190	45–70 ***	5 3 1 [RE] [RE] [RE]
Volovanid / lehttainast küpsised	[RE]	Jah	190–200	20–30	3 [RE]
	[RE]	Jah	180–190	20–40	4 1 [RE] [RE]
	[RE]	Jah	180–190	20–40 ***	5 3 1 [RE] [RE] [RE]
Lasanje/suflee	[CASSE AUTO]	-	190–200	40–65	3 [RE]
Küpsetatud pastatoidud / täidetud pastatorud (cannellonid)	[CASSE AUTO]	-	190–200	25 - 45	3 [RE]

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikalihu/veiseliha/sealiha 1 kg	{ MEAT AUTO	-	190–200	60–90	3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg	{ POUL T AUTO	-	200–230	50–80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg	{ POUL T AUTO	-	190–200	90–150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)	[ ]	Jah	180–200	40–60	3
Täidetud köögivilbi (tomatid, suvikörvitsad, baklažaan)	[ ]	Jah	180–200	50–60	2
Röstitud sai	[ ]	-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee-/lõigud	[ ]	-	2 (keskmene)	20–30 *	4 3
Vorstd/kebab/ribi/kotletid	[ ]	-	2–3 (keskmene – kõrge)	15–30 *	5 4
Praetud kana 1–1,3 kg	[ ]	-	2 (keskmene)	55–70 **	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg	[ ]	-	2 (keskmene)	35–50 **	3
Lambakoot	[ ]	-	2 (keskmene)	60–90 **	3
Ahjukartulid	[ ]	-	2 (keskmene)	35–55 **	3
Köögiviljagrataän	[ ]	-	3 (kõrge)	10–25	3
Lasanje ja liha	[ ]	Jah	200	50–100 ***	4 1
Liha ja kartulid	[ ]	Jah	200	45–100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad	[ ]	Jah	180	30–50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)	[ ]	Jah	190	40–120 ***	5 3 1
Täidetud praad	[ ]	-	200	80–120 ***	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammast)	[ ]	-	200	50–100 ***	3

\* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3

küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Arvestuslik ajakulu. Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

 Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1

KÄSIFUNKTSIOONID	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Conventional (Tavapärate küpsetamine)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Sundöhk)	Convection Bake (Konvektiooniküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik sundöhk)
ERIFUNKTSIOONID	{ MEAT AUTO	{ POUL T AUTO	{ CASSE AUTO	{ BREAD AUTO	{ PIZZA AUTO	{ PASTR AUTO
	Meat (Liha)	Poultry (Linnuliha)	Casserole (Vormiroog)	Bread (Sai)	Pizza (Pitsa)	Pastry (Kondiitritooted)
TARVIKUD	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Rest	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / koogivorm / küpsetamine restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist,  
mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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

**Ärge kasutage  
aurpuhastusseadmeid.**

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

**Kandke kaitsekindaid.**

**Enne mis tahes hooldustööd  
tuleb ahi vooluvõrgust lahti  
ühendada.**

## VÄLISPIND

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

## SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavaltsiis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades köik toidujäägid ja -plekid. Suure

niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta

## TARVIKUD

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

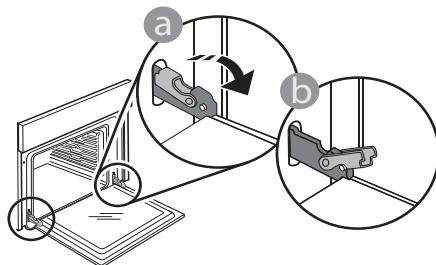
## LAMPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

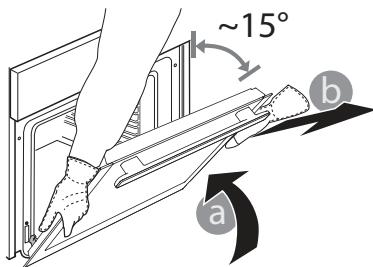
Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20–40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.  
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sörmejäljad võivad seda kahjustada.  
Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

**1. Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.

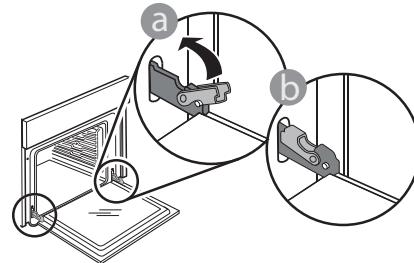


**2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik.** Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tömmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

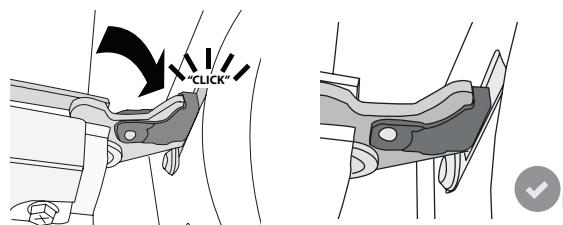


**3. Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitagu ülemine osa oma pessa.

**4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.** Langetage lukustid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et lukustid on õiges asendis.



**5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel.** Kui pole, korraage ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks korralikult ei käi, võib see viga saada.

## RIKKEOTSING



Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ning eelistataval tamedat värvilist metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nöusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundöhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätké pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

## TOOTE KIRJELDUS

 www Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KUIDAS SAADA OMALE KASUTUS-JA HOOLDUSJUHEND

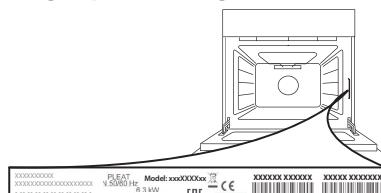
>  www Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Alternatiivina võtke ühendust meie müügijärgse klienditeenindusega.

## TEENINDUSE KONTAKT

Meie kontaktandmed leiate garantijuhistest. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



400011332836

Trükitud Itaalias

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ**

**ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON**

Για να έχετε πλήρη υποστήριξη,  
καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

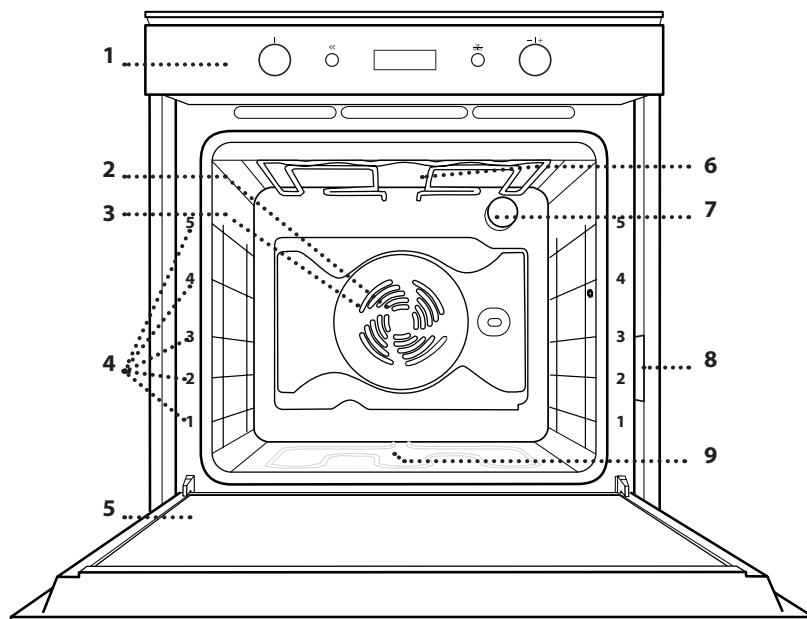


Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.



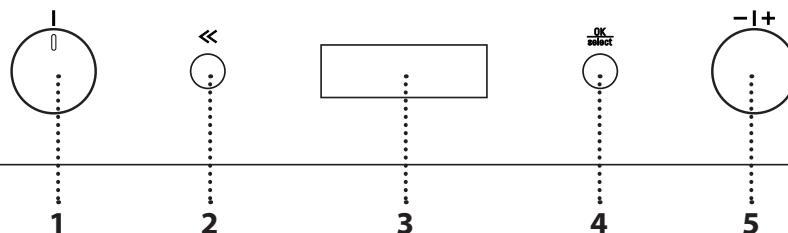
**Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή διαβάστε προσεκτικά τον Οδηγό Υγείας και Ασφάλειας.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (μη ορατό)
4. Οδηγοί ραφιών (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λάμπα
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (μη ορατό)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

### 2. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού ρυθμίσεων.

### 3. ΟΘΟΝΗ

### 4. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ

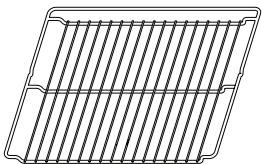
Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

### 5. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για κύλιση των μενού και εφαρμογή ή αλλαγή ρυθμίσεων.

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

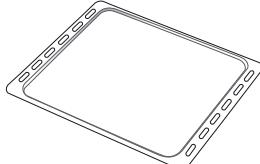
## ΣΧΑΡΑ



## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



## ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.  
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΆΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

. Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

## OFF (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)

Για το σβήσιμο του φούρνου.

## CONVENTIONAL (ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ)

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο.

## CONVECTION BAKE (ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ)

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο.

## FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ)

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

## GRILL (ΓΚΡΙΛ)

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

## TURBO GRILL (ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ)

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό. Η σούβλα (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.

## MAXI COOKING (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI)

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Χρησιμοποιήστε το 1ο ή 2ο ράφι ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Συνιστούμε να γυρίσετε το κρέας κάτα τη διάρκεια ψησίματος για να επιτύχετε ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές. Σας συμβουλεύουμε να περιχύνετε το κρέας με ζωμό ανά τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

## FAST PREHEATING (ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.)

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

## ECO FORCED AIR (ΕΞΑΝΓΚ. ΑΕΡΑΣ ECO)\*

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία, το φως ECO θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πιέζοντας προσωρινά το **OK**.

Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρέμενό.



## DIAMOND CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.



## SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ)

Για αλλαγή των ρυθμίσεων του φούρνου (χρόνος, γλώσσα, ένταση ηχητικού σήματος, φωτεινότητα, λειτουργία ECO, μονάδα μέτρησης, ισχύς).

Σημείωση: Όταν είναι ενεργή η λειτουργία οικονομίας, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει για εξοικονόμηση ενέργειας. Ενεργοποιούνται ξανά προσωρινά όταν πατηθεί ένα από τα κουμπιά.



## ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### MEAT (ΚΡΕΑΣ)

AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για το κρέας. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

### POULTRY (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)

AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για τα πουλερικά. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

### CASSE (ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ)

AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για πιάτα ζυμαρικών.

### BREAD (ΨΩΜΙ)

AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους ψωμιού.

### PIZZA (ΠΙΤΣΑ)

AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας.

### PASTRY CAKES (ΓΛΥΚΑ ΚΕΪΚ)

AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ (κέικ που φουσκώνουν, γεμιστά κέικ, τάρτες, κ.λπ.).

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

## RISING (ΦΟΥΣΚΩΜΑ)

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

## WARM KEEPING

(ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ)  
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

## 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά:  
Τα "ENGLISH" θα κυλήσουν στην οθόνη.



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

Πιέστε **OK select** για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη γλώσσα και σε δεύτερο χρόνο από τις "Settings" (Ρυθμίσεις) του μενού.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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



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



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

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

## SLOW COOKING (ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ)

Για το ελαφρύ ψήσιμο κρέατος και ψαριών διατηρώντας τα μαλακά και ζουμερά. Συνιστάται να τσιγαρίζετε τα κομμάτια κρέας σε ένα τηγάνι πρώτα για να ροδίσει το κρέας και να κρατήσει μέσα του τους φυσικούς χυμούς. Ο χρόνος μαγειρέματος κυμαίνεται από δύο ώρες για ψάρια βάρους 300 g έως τέσσερις ή πέντε ώρες για ψάρια βάρους 3 kg και από τέσσερις για κομμάτια κρέατος βάρους 1 kg έως έξι ή επτά ώρες για κομμάτια κρέατος βάρους 3 kg.

## 3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "SETTINGS" (Ρυθμίσεις) και μετά πατήστε το **BK select** για επιβεβαίωση.

Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε το στοιχείο του μενού "Power" (Ισχύς) και πιέστε το **OK select** για επιβεβαίωση.



Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να επιλέξετε "Low" (Χαμηλό) και πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.



## 4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Forced Air" (Εξαναγκ. αέρας) ή "Convection Bake" (Συμβ. ψήσιμο)). Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να ανάψετε το φούρνο και να εμφανιστεί η λειτουργία που απαιτείται στην οθόνη: Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο της λειτουργίας και οι βασικές ρυθμίσεις της.



Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης έως ότου εμφανιστεί το στοιχείο που επιθυμείτε.



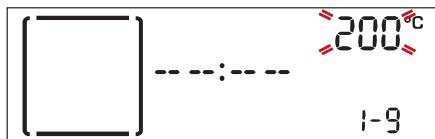
Πιέστε **OK select** για επιβεβαίωση της επιλογής: Στην οθόνη εμφανίζονται οι βασικές ρυθμίσεις.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

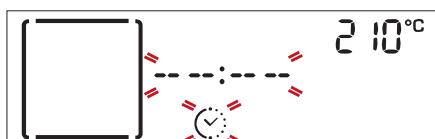
### ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΛ



Όταν η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πιέστε το **OK select** για επιβεβαίωση και συνεχίστε για αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

Σημείωση: Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης.

### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει στην οθόνη, χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης για να επιλέξετε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος, στη συνέχεια πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξη.

Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το **<<**: χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης για να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

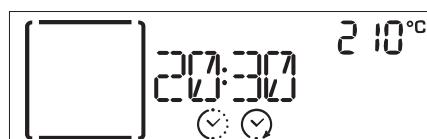
## ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΩΡΑ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται ο ρυθμισμένος τρέχων χρόνος τέλους και το εικονίδιο αναβοσβήνει.



Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα, μετά πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημειώσεις: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρδης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί ρύθμισης για να τον τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή πατήστε το **<<** για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

## 3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το **OK select** για να επιβεβαιώσετε την ώρα που θα τελειώσει το μαγείρεμα και για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

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



Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να γυρίσετε το κουμπί επιλογής στο **0** για παύση της λειτουργίας που είναι ενεργοποιημένη.

## 4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία:



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

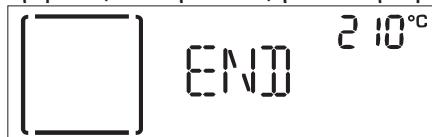
Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης.

## 5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



Πατήστε το **OK select** για να συνεχιστεί το μαγείρεμα στη χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος) ή χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης για να επεκτείνετε το χρόνο μαγειρέματος ρυθμίζοντας μια νέα διάρκεια.

Και στις δύο περιπτώσεις, οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας ή επιπέδου γκριλ θα διατηρηθούν.

## ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιέστε το **OK select** για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκίνισματος πέντε λεπτών.



Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στο **0** για σβήσιμο του φούρνου.

## . ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το κουμπί ρύθμισης: Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .



Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε το μήκος του χρόνου που απαιτείται και στη συνέχεια πατήστε το **OK select** ξανά για να ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.



Σημείωση: Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης για να αλλάξετε το χρόνο που έχει ρυθμιστεί στο χρονοδιακόπτη. Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή, πιέστε το **<<**.

Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να ανάψετε το φούρνο και στη συνέχεια επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε.

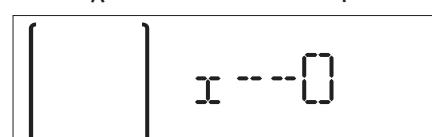
Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.



Για να σβήσετε το χρονοδιακόπτη, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στο **0** για να σταματήσει η τρέχουσα λειτουργία και μετά πατήστε το **<<**.

## . ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το **OK select** και το **<<** μαζί για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στο **0**.

## . DIAMOND CLEAN

Πριν ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και κλείστε την πόρτα.

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη λειτουργία "DIAMOND CLEAN" και πατήστε το **OK** για επιβεβαίωση.



Πιέστε το **OK** για να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους του κύκλου καθαρισμού ή για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Μια αντίστροφη μέτρηση υποδεικνύει την κατάσταση του κύκλου σε εξέλιξη.

Για να εμποδίσετε την εξαγωγή ατμού θέτοντας σε κίνδυνο το τελικό αποτέλεσμα, συνιστάται να μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού.

Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος και στη συνέχεια ολοκληρώστε τον καθαρισμό στεγνώνοντας τις επιφάνειες με ένα σφουγγάρι ή ένα μαλακό πανί.

Σημείωση: Όπως και με άλλες μη αυτόματες λειτουργίες, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους του κύκλου αυτοκαθαρισμού.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 
	[Spiral icon]	Ναι	160-180	30-90	4 1  
Γεμιστό κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, τάρτα φρούτων)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 
	[Spiral icon]	Ναι	160-200	35-90	4 1  
Μπισκότα/τάρτες	[PASTR AUTO]	-	170 – 180	15 - 45	3 
	[Spiral icon]	Ναι	160-170	20-45	4 1  
	[Spiral icon]	Ναι	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Σουδάκια	[Spiral icon]	Ναι	180-200	30-40	3 
	[Spiral icon]	Ναι	180-190	35-45	4 1  
	[Spiral icon]	Ναι	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Μαρέγκα	[Spiral icon]	Ναι	90	110-150	3 
	[Spiral icon]	Ναι	90	130 - 150	4 1  
	[Spiral icon]	Ναι	90	140-160 ***	5 3 1   
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 
	[Spiral icon]	Ναι	220 - 240	20-40	4 1  
	[Spiral icon]	Ναι	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Φρατζόλα ψωμί 1 κιλό	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 
Φρατζολάκια	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 
Ψωμί	[Spiral icon]	Ναι	180-200	30 - 60	4 1  
Κατεψυγμένη πίτσα	[PIZZA AUTO]	Ναι	250	10 - 15	3 
	[Spiral icon]	Ναι	250	10 - 20	4 1  
Αλμυρά κέικ (πίτα λαχανικών, κις)	[Spiral icon]	Ναι	180-190	40-55	2 / 3 
	[Spiral icon]	Ναι	180-190	45 - 60	4 1  
	[Spiral icon]	Ναι	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες	[Spiral icon]	Ναι	190-200	20-30	3 
	[Spiral icon]	Ναι	180-190	20-40	4 1  
	[Spiral icon]	Ναι	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Λαζάνια/σουφλέ	[CASSER AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια	[CASSER AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό	[ MEAT AUTO ]	-	190-200	60 - 90	3
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό	[ POUL T AUTO ]	-	200-230	50 - 80	3
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλό	[ POUL T AUTO ]	-	190-200	90 - 150	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)	[ ]	Ναι	180-200	40-60	3
Γεμιστά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	[ S ]	Ναι	180-200	50-60	2
Ψημένο ψωμί	[ W ]	-	3 (υψηλή)	3-6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	[ WW ]	-	2 (μέτρια)	20-30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ	[ WW ]	-	2-3 (Μέτρια - Υψηλή)	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά	[ WY ]	-	2 (μέτρια)	55-70 **	2 1
Ψημένο μοσχάρι 1 κιλό	[ WY ]	-	2 (μέτρια)	35-50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι	[ WYY ]	-	2 (μέτρια)	60-90 **	3
Πατάτες φούρνου	[ WYY ]	-	2 (μέτρια)	35-55 **	3
Λαχανικά ογκρατέν	[ WYY ]	-	3 (υψηλή)	10-25	3
Λαζάνια και κρέατα	[ S ]	Ναι	200	50-100 ***	4 1
Κρέας και πατάτες	[ S ]	Ναι	200	45-100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά	[ S ]	Ναι	180	30-50 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5)/Λαζάνια (Επίπεδο 3)/Κρέας (Επίπεδο 1)	[ S ]	Ναι	190	40-120 ***	5 3 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	[ YE ]	-	200	80-120 ***	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	[ YE ]	-	200	50-100 ***	3

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

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

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

www Κατεβάστε τον "Οδηγός χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	[ ]	[ W ]	[ WYY ]	[ S ]	[ YE ]
	Conventional (Συμβατικό)	Grill (Γκριλ)	Turbo Grill (Γκριλ τούρμπο)	Forced Air (Εξαναγκ. αέρας)	Convection Bake (Συμβ. ψήσιμο)6
ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	[ MEAT AUTO ] Meat (Κρέας)	[ POUL T AUTO ] Poultry (Πουλερικά)	[ CASSE AUTO ] Casserole (Πρώτα πιάτα)	[ BREAD AUTO ] Bread (Ψωμί)	[ PIZZA AUTO ] Pizza (Πίτσα)
ΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	χάρα	ταφί	λιποσυλλέκτης/Δίσκος ψησίματος ή ταφί για κέικ πάνω στη σχάρα	βαθύ ταφί	ταφί λίπους με 500 ml νερό
			λιποσυλλέκτης/Δίσκος ψησίματος ή ταφί πάνω σε σχάρα		ταφί ζαχαροπλαστικής

**Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.**

**Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.**

**Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.**

**Φοράτε προστατευτικά γάντια.**

**Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.**

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με

υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα  .
- Η επάνω αντίσταση του γκρίλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου  .

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

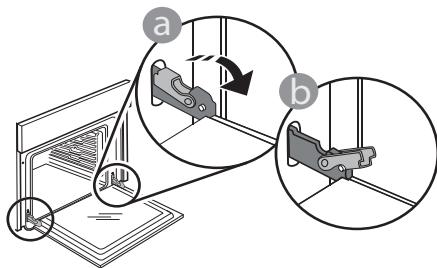
## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

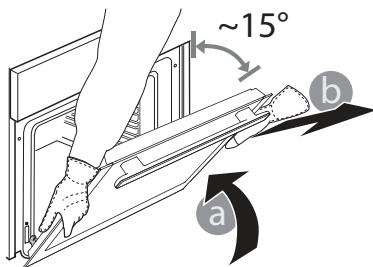
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300 °C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.  
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήστε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

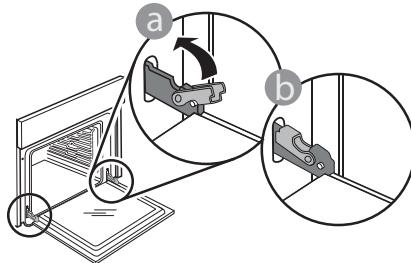


**2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.**

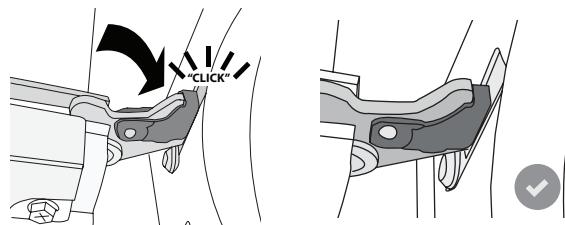


**3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.**

**4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.**



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



**5. Δοκιμάστε να κλείστε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.**

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Κατεβάστε τον «Οδηγό χρήσης και συντήρησης» από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) για περισσότερες πληροφορίες

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".

# ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Κατεβάστε τον «Οδηγό χρήσης και συντήρησης» από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) για περισσότερες πληροφορίες

## ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

## ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

## ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

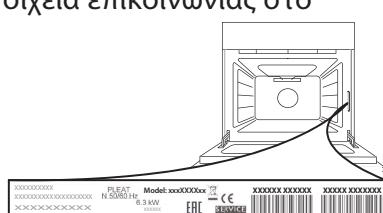
> Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.

> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.



## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο βιβλιαράκι εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.



400011332836

Τυπώθηκε στην Ιταλία

# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## KÖSZÖNJÜK, HOGY HOTPOINT-ARISTON TERMÉKET VÁSÁROLT!



A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register) oldalon!

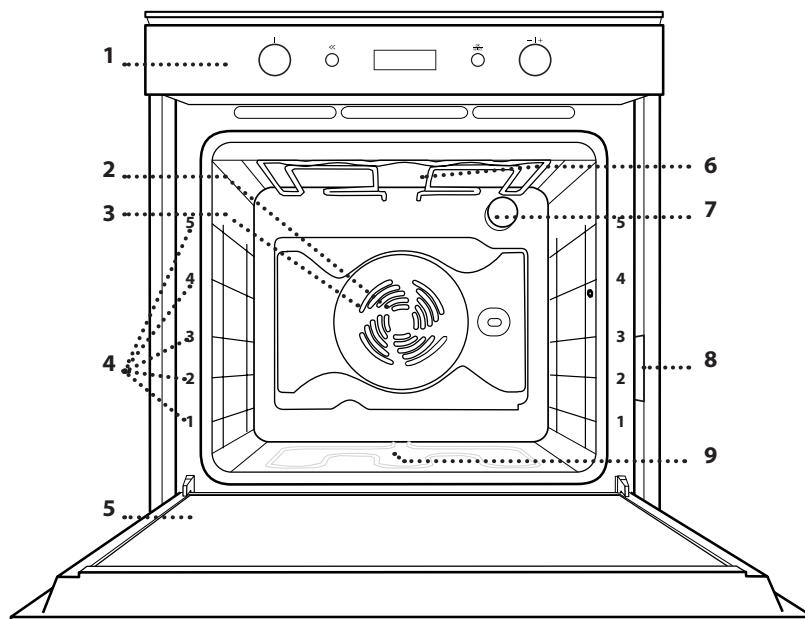


A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.



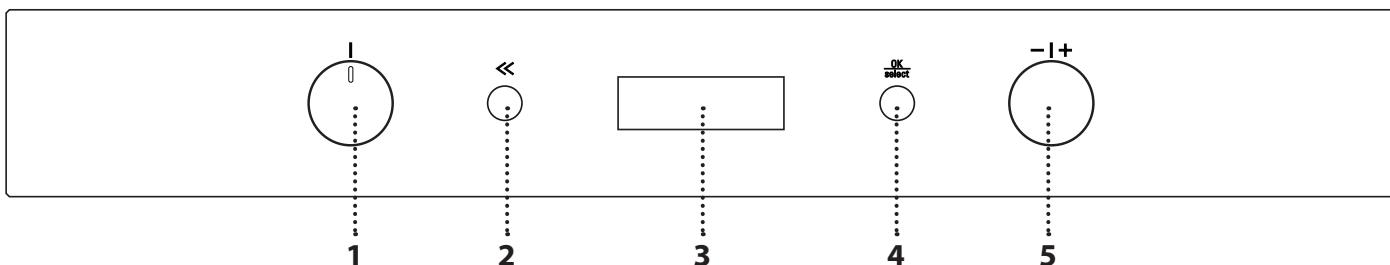
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (rejtett)
4. Polctartó sínek (a szint a sütő elején látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem (rejtett)

## KEZELŐPANEL



### 1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa a „0” állásba.

### 2. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

### 3. KIJELZŐ

### 4. MEGERŐSÍTÉS GOMB

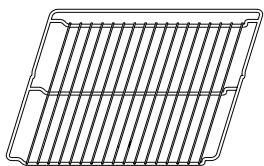
Egy kiválasztott funkció vagy egy beállított érték megerősítése.

### 5. BEÁLLÍTÓGOMB

Léptetés a menükben és beállítások kiválasztása, módosítása.

Ne feledje: Mindegyik gomb nyomógomb. A gomb kioldásához nyomja meg a gomb közepét.

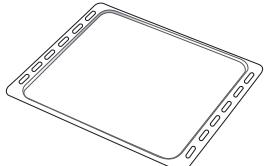
## SÜTŐRÁCS



## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



## SÜTEMÉNYES TEPSI



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

. A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

. A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérrébe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

# FUNKCIÓK

## 0 OFF

A sütő kikapcsolása.

## — ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.



## LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.



## HÓLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.



## GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szoft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



## TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szoft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a forgónyárs (ha van).



## XXL MÉRETŰ HÚSOK

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütőt nem kell előmelegíteni. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg a húst, hogy mindenél fele egyenletesen barnára süljön. A túlzott kiszáradás elkerülése érdekében ajánlott időnként zsírral meglocsolni a húst.



## GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.



## ECO HÓLÉGBEFUVÁS\*

Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hólégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. A funkció használatakor az ECO lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de ideiglenesen újra bekapcsolható a **OK select** gomb megnyomásával.

Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.



## DIAMOND CLEAN

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott góz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.



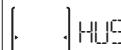
## SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK)

A sütő beállításainak módosítása (idő, nyelv, hangjelzés hangereje, fényerő, ECO üzemmód, mértékegység, teljesítmény).

Ne feledje: Ha az Eco üzemmód aktív, a kijelző fényereje lecsökken, és a jelzőfény kialszik, hogy energiát takarítson meg. Ideiglenesen újraaktiválódnak bármelyik gomb megnyomásakor.



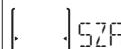
## SPECIÁLIS FUNKCIÓK



### HÚS

AUTO

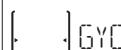
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a hús elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. A funkció időnként elindítja a ventilátort alacsony fordulatszámon, így az étel nem szárad ki túlzottan.



### SZÁRNYAS

AUTO

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a szárnya elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. A funkció időnként elindítja a ventilátort alacsony fordulatszámon, így az étel nem szárad ki túlzottan.



### EGYTÁLÉTELEK

AUTO

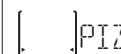
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a tézszaételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



### KENYÉR

AUTO

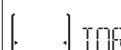
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző kenyértípusok elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



### PIZZA

AUTO

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a pizza elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



### TORTÁK

AUTO

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző sütemények (kelt téstából készült vagy töltött sütemények, torták stb.) elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

\* A funkció referenciajának szolgál az energiahatékonyossági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

## KELES AUTO KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

## MÉLEG AUTO MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

## LASSU AUTO LASSÚ SÜTÉS

Hús és hal kíméletes sütéséhez, hogy puhák és szafatosak maradjanak. Azt javasoljuk, hogy először pirítsa meg a sülteket egy tálcaban, hogy megbarnuljon a hús, és magába zárhassa a természetes szoftjait. A sütési idő lehet két óra 300 grammos hal esetén vagy akár négyöt óra is 3 kilogrammos hal esetén, és négy óra 1 kilogrammos húsdarab esetén vagy akár hat-hét óra is 3 kilogrammos húsdarab esetén.

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## 1. KÉRJÜK, VÁLASSZON NYELVET

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: A kijelzőn az „ENGLISH” szó látható.



A beállítógomb segítségével lépessen az elérhető nyelvek listájában, és válassza ki a kívánt nyelvet. Nyomja meg a **OK** gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A nyelvet később is átállíthatja a „Settings” menüben.

## 2. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: A kijelzőn villog az órat jelző két számjegy.



Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd nyomja meg az **OK** gombot: A kijelzőn villog a percekkel jelző két számjegy.



A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd nyomja meg az **OK** gombot.

Ne feledje: Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

## 3. ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal. Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, akkor csökkentenie kell ezt az értéket. Fordítsa el a választógombot, amíg a „SETTINGS” felirat meg nem jelenik a kijelzőn, majd nyomja meg a **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

Fordítsa el a beállítógombot a „Power” (Teljesítmény) menüelem kiválasztásához, majd nyomja meg a **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.



Fordítsa el a beállítógombot a „Alacs” beállítás kiválasztásához, majd nyomja meg a **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.



## 4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsőből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

# MINDENNAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Forgassa el a választógombot a sütő bekapcsolásához és a kívánt funkció megjelenítéséhez a kijelzőn: a kijelzőn megjelenik a funkcióhoz tartozó ikon és annak alapbeállításai.



Menüpont kiválasztásához (a kijelzőn az első elérhető elem látható) forgassa a beállítógombot addig, amíg a kívánt elem nem látható.

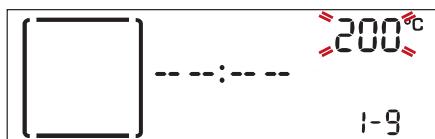


A kiválasztott elem jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot: A kijelzőn megjelennek az alapbeállítások.

## 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

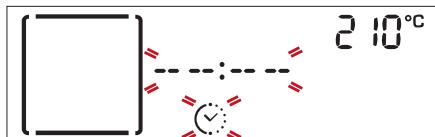
### HÓMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT



Ha az érték villog a kijelzőn, a beállítógomb elforgatásával megváltoztathatja, a **OK** gombbal pedig megerősítheti a módosítást, majd továbbléphet a következő beállításra (ha még van).

Ne feledje: A funkció aktiválását követően a hőmérőkletet megváltoztathatja a beállítógombbal.

### IDŐTARTAM



Ha az **OK** ikon villog a kijelzőn, a beállítógombbal állítsa be a kívánt sütési időt, majd nyomja meg a **OK** gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a **OK** gombbal a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a **<>** gombbal: a módosítást a beállítógombbal végezheti el, majd a **OK** gombbal hagyhatja jóvá.

## A SÜTÉS VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA

### KÉSLELTETÉS

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.

A kijelzőn látható az aktuálisan beállított befejezési idő, és az **OK** ikon villog.



Forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg a **OK** gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



Megjegyzések: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

A várakozási idő alatt a beállítógombbal módosítható a beállított befejezési idő, vagy a **<>** gombbal módosíthatók a beállítások.

## 3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a **OK** gombot a sütési idő jóváhagyásához és a funkció aktiválásához.

Ne feledje: Ha a sütés elindult, a kijelzőn megjelenik az egyes funkciókhoz javasolt optimális szint.



Ha a választógombot 0 állásba forgatja, az éppen aktív funkciót bármikor szüneteltetheti.

## 4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet:



Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést.

Ne felejje: Ha az ételt az előmelegítés fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a vártról.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

A **beállítógombbal** minden módosíthatja azt a hőmérsékletet, amit a sütőnek el kell érnie.

## 5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



Nyomja meg a **select** gombot, ha kézi üzemmódban kívánja folytatni a sütést (azaz beállított sütési idő nélkül), vagy a **beállítógombbal** növelte a sütési időt, és adjon meg új időtartamot.

A rendszer minden esetben megjegyzi a beállított hőmérsékletet vagy grillfokozatot.

## PIRÍTÁS

A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg az **select** gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához.



A funkciót bármikor kikapcsolhatja úgy, hogy a **választógombot** a 0 állásba forgatja a sütő kikapcsolásához.

## . FÜGGETLEN IDŐZÍTŐ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció aktiválásához ellenőrizze, hogy ki van-e kapcsolva a sütő, majd forgassa el a **beállítógombot**: A kijelzőn a ikon villog.



A beállítógomb elforgatásával adja meg a kívánt időtartamot, majd nyomja meg ismét a **select** gombot az időzítő indításához.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.



Ne felejje: Az időzítő egyetlen sütési funkciót sem aktivál. A **beállítógombbal** módosíthatja az időzítőn beállított időtartamot; Az időzítő bármikor kikapcsolható a **<<** gombbal.

Az időzítő bekapsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

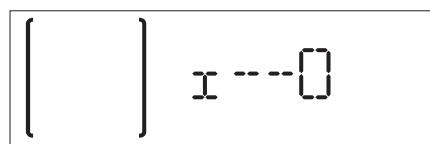
Forgassa el a **választógombot** a sütő bekapsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót. A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.



Az időzítő kikapcsolásához forgassa a **választógombot** 0 állásba az éppen aktív funkció kikapcsolásához, majd nyomja meg a **<<** gombot.

## . GOMBZÁR

A gombok lezáráshoz nyomja meg egyszerre és tartsa nyomva az **select** és a **<<** gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne felejje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okokból a sütő bármikor kikapcsolható a 0 gomb elforgatásával.

## . DIAMOND CLEAN

A funkció bekapcsolása előtt öntsön 200 ml csapvizet a sütő ajtára és zárja be az ajtaját.

Fordítsa el a választógombot a „DIAMOND CLEAN” funkció kiválasztásához, majd nyomja meg a <sup>OK</sup> <sub>select</sub> gombot a jóváhagyáshoz.



Nyomja meg a <sup>OK</sup> <sub>select</sub> gombot a tisztítási ciklus befejezési idejének megadásához vagy a funkció bekapcsolásához.

Egy visszaszámlálás mutatja a ciklus előrehaladását. Annak érdekében, hogy a góz ne jöjjön ki és így megfelelő legyen a végeredmény, azt javasoljuk, hogy ne nyissa ki az ajtót a tisztítási ciklus alatt.

A funkció végeztével várja meg, amíg a sütő kihűl, majd egy szívaccsal vagy puha ronggyal törölje szárazra a sütőteret.

Ne feledje: Mint a többi kézi funkciónál, az öntisztítási ciklusnál is megadhat egy befejezési időt.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS.	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TAROZÉKOK
Kelt tészták	[ ] TORTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	160-180	30-90	4 1 [ ] [ ]
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölctorta)	[ ] TORTA AUTO	-	160-200	30-85	3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	160-200	35-90	4 1 [ ] [ ]
Kekszek/aprósütemények	[ ] TORTA AUTO	-	170-180	15-45	3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	160-170	20-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	160-170	20-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ] [ ]
Képviselőfánk	[ ] [ ]	Igen	180-200	30-40	3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	180-190	35-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	180-190	35-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ] [ ]
Habcsók	[ ] [ ]	Igen	90	110-150	3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	90	130-150	4 1 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	90	140-160 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ] [ ]
Pizza (vékony, vastag, focaccia)	[ ] PIZZA AUTO	-	220-250	20-40	2 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	220-240	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	220-240	25-50 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ] [ ]
Kenyér 1 kg	[ ] KENY AUTO	-	180-220	50-70	2 [ ]
Göngyölt hús	[ ] KENY AUTO	-	180-220	30-50	2 [ ]
Kenyér	[ ] [ ]	Igen	180-200	30-60	4 1 [ ] [ ]
Fagyasztott pizza	[ ] PIZZA AUTO	Igen	250	10-15	3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	250	10-20	4 1 [ ] [ ]
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)	[ ] [ ]	Igen	180-190	40-55	2 / 3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	180-190	45-60	4 1 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	180-190	45-70 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ] [ ]
Voulevant/leveles tézta	[ ] [ ]	Igen	190-200	20-30	3 [ ]
	[ ] [ ]	Igen	180-190	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ] [ ]	Igen	180-190	20-40 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ] [ ]
Lasagne/felfűjt	[ ] GYORS AUTO	-	190-200	40-65	3 [ ]
Csőben sült tézta/cannelloni	[ ] GYORS AUTO	-	190-200	25-45	3 [ ]

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐME-LEGITÉS.	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TAROZÉKOK
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg	[ ] HUS AUTO	-	190-200	60-90	3
Csirke/nyúl/kacska 1 kg	[ ] SZARN AUTO	-	200-230	50-80	3
Pulyka/liba 3 kg	[ ] SZARN AUTO	-	190-200	90-150	2
Tepsis/sütőpapíban sült hal (filé, egész)	[ ]	Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)	[ ]	Igen	180-200	50-60	2
Pirított kenyér	[ ]	-	3 (magas)	3-6	5
Halfilé/szeletek	[ ]	-	2 (közepes)	20-30 *	4 3
Kolbász/rablóhús/borda/hamburger	[ ]	-	2-3 (közepes-magas)	15-30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (közepes)	55-70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg	[ ]	-	2 (közepes)	35-50 **	3
Báránycomb/lábszár	[ ]	-	2 (közepes)	60-90 **	3
Sült burgonya	[ ]	-	2 (közepes)	35-55 **	3
Csőben sült zöldség	[ ]	-	3 (magas)	10-25	3
Lasagne és húsok	[ ]	Igen	200	50-100 ***	4 1
Húsok és burgonya	[ ]	Igen	200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek	[ ]	Igen	180	30-50 ***	4 1
Teljes fogás: Gyümölcs torta (5. szint)/lasagne (3. szint)/húsok (1. szint)	[ ]	Igen	190	40-120 ***	5 3 1
Töltött sültek	[ ]	-	200	80-120 ***	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

\*\* Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

\*\*\* Az idő becsült hossza: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

 [www](#) Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően

KÉZI FUNKCIÓK	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Alsz és felső sütés	Grill	Turbo grill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Eco hőlégbefúvás	
SPECIÁLIS FUNKCIÓK	[ ] HUS AUTO Hús	[ ] SZARN AUTO Szárnya	[ ] GYORS AUTO Egytálelek	[ ] KENYE AUTO Kenyér	[ ] PIZZA AUTO Pizza	[ ] TORTA AUTO Torták
TAROZÉKOK	Rács	Sütéményes tepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca/tepsi/sütéményes tepsi sütőrácson	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Sütéményes tepsi

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihúlt.**

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

**Viseljen védőkesztyűt.**

**A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

## KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlökendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószert a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlökendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kissé kihúlni a sütőt, és lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, így könnyebben eltávolíthatók az ételmaradékok és az étel okozta foltok. A magas víztartalmú ételek

sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető www.
- A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje www .

## TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

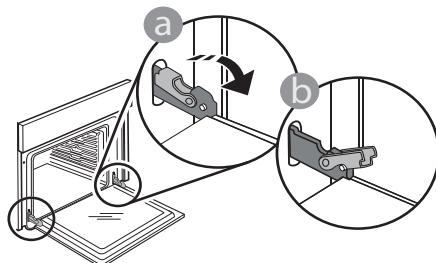
## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez terveztek, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.  
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

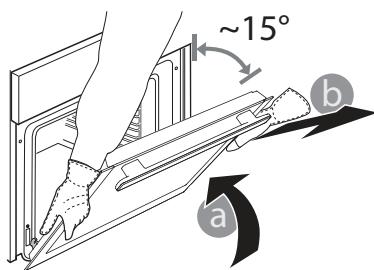
**1. Az ajtó levételéhez** nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



**2. Csuja be az ajtót, amennyire tudja.**

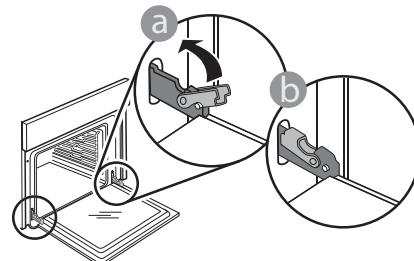
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

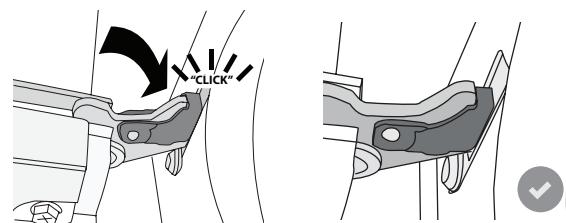


**3. Helyezze vissza az ajtót** úgy, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérokat kampót a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

**4. Engedje le az ajtót,** majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



**5. Próbálja meg becsukni** az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) weboldalról

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Szoftverhiba.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot.

## A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségről, valamint a használt tartozék típusától függnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 www A készülék energiaadatokat is tartalmazó műszaki specifikációja letölthető a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) honlapról

## A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

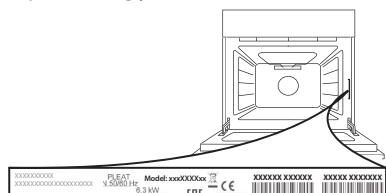
>  www Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a honlapról: [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (használhatja ezt a QR-kódot), a termékkód megjelölésével.

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.



## A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. A vevőszolgálat hívásakor kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén található adatokat.



4 0 0 0 1 1 3 3 2 8 3 6

Nyomtatva Olaszországban

# ҚҰНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

**НОТРОІНТ - ARISTON ӨНІМІН**

**ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН**

**АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**

Қосымша көмек пен анықтама алу үшін  
өніміңізді [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)  
торабында тіркеңіз

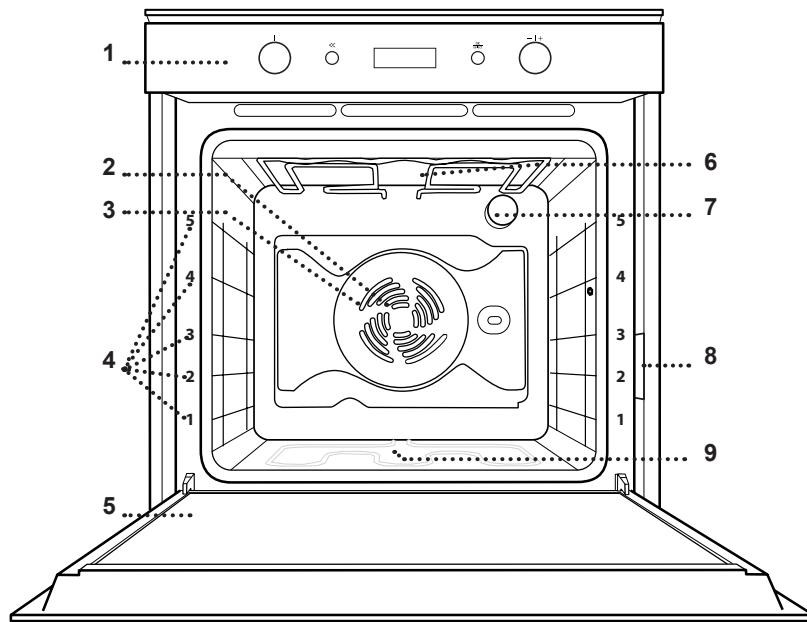


Қауіпсіздік туралы нұсқауларды  
және Пайдалану мен күтіп ұстасу  
нұсқаулығын біздің [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)  
веб-сайтынан осы кітапшаның артқы  
жағындағы нұсқаулардың көмегімен  
жүктеп алуға болады.



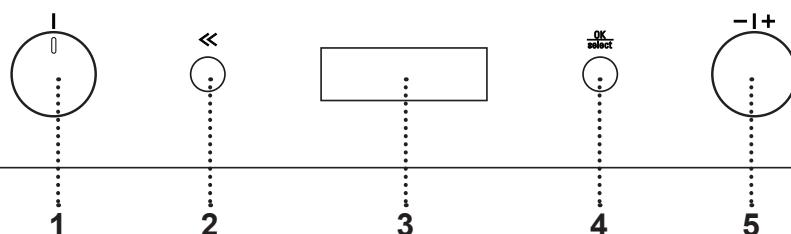
**Құрылғыны пайдалана алдында, Денсаулық және Қауіпсіздік  
нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз.**

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Желдеткіш
3. Дискілік қыздыру элементі (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (денгей пештің алдында көрсетілген)
5. Есік
6. Жоғарғы қыздыру элементі/торы
7. Шам
8. Техникалық ақпарат тақтасы (алып тастауда болмайды)
9. Астын қыздыру элементі (көрінбейді)

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



### 1. ТАҢДАУ ТЕТІГІН

Функцияны таңдау арқылы  
пешті қосуға арналған. Пешті  
өшіру үшін "0" бағытына  
бұраныз.

### 2. ҚАЙТУ

Алдыңғы мәзірге қайту үшін.

### 3. ДИСПЛЕЙ

### 4. РАСТАУ ТҮЙМЕСІ

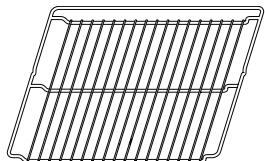
Таңдалған функцияны немесе  
орнатылған мәнді растауда  
арналған.

### 5. РЕТЕТУ ТЕТІГІ

Мәзірлер арқылы жылжуға  
және параметрлерді қолдануға  
немесе өзгертуге арналған.

Ескеріңіз: Барлық түймелер –  
басып іске қосу тетіктері. Тетікті  
орнынан босату үшін тетіктің  
ортасын басыңыз.

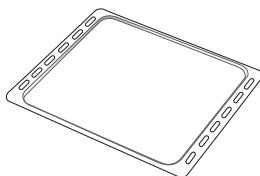
## ТОР СӨРЕ



## ТАМШЫ НАУАСЫ



## НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



## ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕҢГІЗУ

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

Тұфыр және тамшы науасы сияқты басқа аксессуарлар сымды сөре сияқты жолмен салынады.

## СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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

. Сөре бағыттауыштарын қайта орнату үшін, оларды алдымен жоғарғы орнына бекітіңіз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

# ФУНКЦИЯЛАРЫ

## 0 OFF (ӨШІРУ)

Пешті өшіруге арналған.

## CONVENTIONAL (СТАНДАРТТЫ)

Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сөреде пісіруге арналған.

## CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ)

Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сөреде пісіруге арналған.

## FORCED AIR (КҮШЕЙТІЛГЕН АУА)

Бір уақытта бірнеше сөрелерде (ен көбі үш сөре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияның бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.

## GRILL (ГРИЛЬ)

Стейк, көуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз суды құйыңыз.

## TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛЬ)

Улken ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз суды құйыңыз. Қуыру істігі (бар болса) бұл функциямен бірге пайдаланыла алады.

## MAXI COOKING (MAXI ПІСІРУ)

Еттің үлкен кесектерін (2,5 кг-нан көп) пісіруге арналған. Ет кесегінің мөлшеріне байланысты 1-ші немесе 2-ші сөрені пайдаланыңыз. Пешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Еттің екі жағынан біркелкі қызаруын қамтамасыз ету үшін оны аударып отыру қажет. Еттің құрғап кетуін болдырмау үшін бетіне жиналған сөлін құйып отыру керек.

## FAST PREHEATING (ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ)

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін.

## ECO FORCED AIR (ҰНЕМДІ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ)\*

Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Бұл функция пайдаланылған кезде ECO шамы пісіру кезінде өшірулі қалады және оны **OK select** түмешігін басу арқылы уақытша қосуға болады.

ECO циклін пайдаланып қуат тұтынылуын онтайландыру үшін тағам толығымен піскенше пештің есігін ашуға болмайды.



## DIAMOND CLEAN

Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып, бұл функцияны тек пеш сұған кездеға іске қосыңыз.



## SETTINGS (ПАРАМЕТРЛЕР)

Пеш параметрлерін (уақыт, тіл, естілептін дыбыс белгілерінің деңгейі, жарықтық, ECO режимі, өлшем бірлігі, қуат) өзгертуге арналған.

Ескеріңіз: Эко режимі қосулы түрғанда, дисплейдің жарықтылығы азаяды да, қуатты ұнемдеу үшін шам сөнеді. Олар кез келген түйме басылған кезде қайтадан уақытша іске қосылады.



## АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

### MEAT

AUTO

## MEAT (ЕТ)

Бұл функция ет үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды. Бұл функция тағамның тым құрғап кетуін болдырмау үшін кезек-кезек төмен жылдамдықта жедеткішті іске қосады.

### POULTRY

AUTO

## POULTRY (ҮЙ ҚҰСЫ)

Бұл функция құс еті үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды. Бұл функция тағамның тым құрғап кетуін болдырмау үшін кезек-кезек төмен жылдамдықта жедеткішті іске қосады.

### CASSE

AUTO

## CASSEROLE (ПІСІРУ)

Бұл функция паста үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

### BREAD

AUTO

## BREAD (НАН)

Бұл функция нанның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

### PIZZA

AUTO

## PIZZA (ПИЦЦА)

Бұл функция пиццаның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

### PASTRY

AUTO

## PASTRY CAKES (ТӘТТИ ҚАМЫР)

Бұл функция пиццаның кез келген түрлері (ашытқы қамыр, толтырмасы бар бәліштер, тарт, т.б.) үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

\* №. 65/2014 ережесіне (ЕО) сәйкес қуатты ұнемдеу декларациясына сай қолданылатын функциялар

## RISING (ҚАМЫР ТЫНДЫРУ)

Тәтті немесе демді қамырды оңтайлы көтеруге арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.

## WARM KEEPING (ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ)

Жаңа ғана піскен тамақты ыстық жөне қытырлақ күйде сақтауға арналған.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

## 1. ТІЛДІ ТАНДАҢЫЗ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде тіл мен үақытты орнату қажет: Дисплейде "ENGLISH" жазуы көрсетіледі.



Колжетімді тілдердің тізімін айналдырып қарап шығыңыз және *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұраңыз да, қажеттісін тандыңыз.

Тандайды растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Тілді кейінірек "Settings" (Параметрлер) мәзірінен өзгертуге болады.

## 2. ҮАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Тіл тандалғаннан кейін ағымдағы үақытты орнату қажет: Дисплейде екі саннын тұратын сағаттың мәні жыпылықтайды.



Дұрыс сағатты орнату үшін *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұраңыз және **OK** түймесін басыңыз:  
Дисплейде екі саннын тұратын минуттың мәні жыпылықтайды.



Минуттарды орнату үшін *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұраңыз және растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Ұзақ қуат іркілістері орын алғанда үақытты қайта орнату қажет болуы мүмкін.

## 3. ҚУАТ ТҰТЫНЫЛУЫН ОРНАТУ

Пеш 3 кВт артық деңгейдегі жергілікті желімен үйлесімді электр қуатын тұтынатындағы бағдарламаланған: егер үйінізде төменірек қуат қолданылса, бұл мәнді арттыру қажет. *ТАНДАУ ТЕМІГІН* дисплейде "SETTINGS" (Параметрлер) жазуы көрінгенше бұрып, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.  
"Power" (Қуат) мәзір элементін тандай үшін *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұрап, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.



"Low" (Төмен) опциясын тандай үшін *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұрап, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.



## 4. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысында қалып қойған иіс шығуы мүмкін: Бұл қалыпты жағдай.

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

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

Пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C дейін қыздырыңыз, күшейтілген ауасы бар функцияны пайдаланған дұрыс (мыс. "Forced Air" немесе "Convection Bake").

Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

# КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

## 1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Пешті іске қосу және дисплейде қажетті функцияны көрү үшін *таңдау тетігін* бұраңыз: Дисплейде функцияның және оның негізгі параметрлерінің белгішесі көрсетіледі.



Мәзірден бір тармақты таңдау үшін (дисплейде бірінші қол жетімді тармақ көрінеді), *реттеу тетігін* қажетті тармақ көрінгенше бұраңыз.



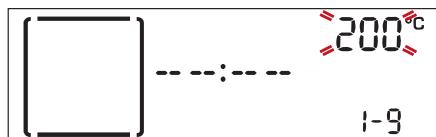
Таңдауды растау үшін түймесін басыңыз: дисплейде негізгі параметрлер көрсетеді.

## 2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

Қажет функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады.

Дисплейде өзгертиле алатын параметрлер реттімен көрсетілетін.

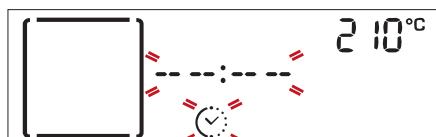
### ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕНГЕЙІ



Дисплейде мән жыпылықтап тұрғанда, оны өзгерту үшін реттеу тетігін бұрап, растау және келесі параметрлерге (егер болса) өту үшін түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Функция іске қосылған сон, температуралы adjustment knob тетігін пайдаланып өзгертуге болады.

### ҰЗАҚТЫҒЫ



Дисплейде белгішесі жыпылықтап тұрғанда, пісірудің қажет уақытын таңдау үшін *реттеу тетігін* пайдаланыңыз және түймесін басыңыз.

Пісіруді қолмен реттейтін жағдайда пісіру уақытын орнату қажет емес: Функцияны растау және іске қосу үшін түймесін басыңыз.

Мұндай жағдайда пісіру уақытының аяқталуын кідіртілген басталу уақыты арқылы орнату мүмкін емес.

Ескеріңіз: Пісіру барысында орнатылған пісіру уақытын пернесін басу арқылы реттеуге болады: уақыт қосу үшін реттеу тетігін қолданыңыз және растау үшін түймесін басыңыз.

## ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

### КЕШІКТІРІП БАСТАУ

Функциялардың көбінде пісіру уақыты орнатылғаннан кейін, функцияның басталуын оның аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы кідіртуге болады.

Дисплейде орнатылған ағымдағы аяқталу уақыты көрсетіледі және белгішесі жыпылақтайды.



Тамақ пісіру аяқталуы керек уақытты орнату үшін *реттеу тетігін* бұрап, растау және функцияны іске қосу үшін түймесін басыңыз.

Тағамды пешке салып, есікті жабыңыз.

Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелең уақыттан кейін автоматты тұрде қосылады.



Ескертпелер: Пісірудің кідіртілген басталу уақытын бағдарламалау пешті алдын ала қыздыру фазасын өшіреді: Пеш сізге қажетті температурага дейін біртінлеп қыздыры, яғни, пісіру уақыты кестеде көрсетілгеннен ұзағырак болуы мүмкін.

Күту барысында бағдарламаланатың аяқталу уақытын орнату үшін реттеу тетігін пайдалануға немесе параметрлерді өзгерту үшін түймесін басуға болады.

## 3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажетті параметрлер қолданылғаннан кейін тамақ пісіру аяқлатының уақытты растау және функцияны іске қосу үшін түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Пісіру басталғаннан кейін дисплейде әр функция үшін ең үйлесімді деңгей көрсетіледі.



Таңдау тетігін 0 кез келген уақытта басу арқылы іске қосылған функцияны кіліртуге болады.

## 4. АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ

Кейбір функцияларда пешті алдын ала қыздыру кезеңі бар: Функция басталғаннан кейін дисплейде алдын ала қыздыру функциясы белсенді екені көрсетіледі.



Бұл кезең аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі және дисплейде пештің орнатылған температураға жеткендігі көрсетіледі:



Бұл мезетте есікті ашып, пештің ішіне тағамды салыңыз да, есікті жауып пісіруді бастаңыз.

Ескеріңіз: Алдын ала қыздырудың аяқталуына дейін тағамды пешке салу пісірудің нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Алдын ала қыздыру кезеңінің барысында есікті ашу әрекетті тоқтатады.

Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Осы реттеу тетігін қолдану арқылы сіз әрқашан пештің температурасын қажетті деңгейге реттей аласыз.

## 5. ПІСІРУДІҢ СОНЫ

Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.



Пісіруді қол режимінде (бағдарламаланатын пісіру уақытының) жалғастыру үшін **OK** түймесін басыңыз немесе жаңа уақытты орнату арқылы пісіру ұзақтығын ұлғайту үшін *реттеу тетігін* пайдаланыңыз.

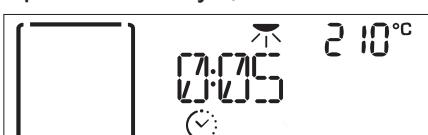
Екі жағдайда да температура немесе гриль деңгейінің параметрі сол күйінде қалады.

### ҚЫЗАРТУ

Пештің кейбір функциялары пісіру аяқталғаннан кейін грильді белсендірү арқылы тағамның бетін қызартуға мүмкіндік береді.



Дисплейде сәйкес хабарлама көрсетілгенде, бес минуттық қызарту циклін бастау үшін **OK** түймесін басы қажет.



Пешті сөндіру үшін *таңдау тетігін* 0 мәніне қойып, функцияны кез келген уақытта тоқтата аласыз.

### . ТАЙМЕР

Пеш өшірүлі болғанда, дисплейді таймер ретінде пайдалануға болады. Функцияны белсендіру үшін пештің өшірүлі екендігіне көз жеткізіп, *реттеу тетігін* бұраңыз: Дисплейде белгішесі жыпылықтайды.



Қажет уақыт ұзақтығын орнату үшін реттеу тетігін бұрап, таймерді белсендіру үшін **OK** түймесін басыңыз.

Таңдалған уақыт санауды біткеннен кейін ол дисплейде көрсетіліп, таймер аяқталады және дыбыстық сигнал беріледі.



Ескеріңіз: Таймер ешбір пісіру циклдерін белсендірмейді.

Таймерде орнатылған уақытты өзгерту үшін реттеу тетігін қолданыңыз; кез келген уақытта таймерді өшіру үшін **<<** түймесін басыңыз.

Таймер белсендірілгеннен кейін функцияны таңдап, белсендіруге болады.

Пешті іске қосу үшін *таңдау тетігін* бұраңыз да, қажетті функцияны таңдаңыз.

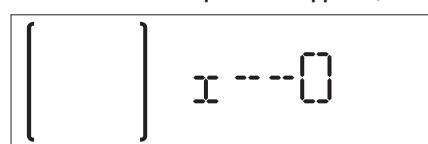
Функция басталғаннан кейін таймер функцияға кедергі келтірмей, кері санауды өзі жалғастырады.



Таймерді өшіру үшін *таңдау тетігін* ағымдағы іске қосулы функцияны тоқтату үшін **0** қалпына бұраңыз да, **<<** түймесін басыңыз.

### . KEY LOCK (ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ)

Пернетақтаны құлыштау үшін бір уақытта **OK** және **<<** түймелерін кем дегенде бес секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.



Пернетақтаны құлыштан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Бұл функцияны тағам пісіру барысында қосуға да болады. Қауіпсіздік мақсаттарында пешті кез келген уақытта таңдау тетігін 0 қалпына бұрап өшірге болады.

## . DIAMOND CLEAN (ГАУҺАРДАЙ ТАЗА)

Осы функцияны іске қосардан бұрын, пештің табанына 200 мл ауыз су құйып, есігін жабыңыз.

"DIAMOND CLEAN" (Гаухардай таза) опциясын таңдау үшін *таңдау тәтігін* бұрап, растау үшін *OK select* түймесін басыңыз.



Тазалау циклы аяқталатын уақытты орнату үшін не Функцияны іске қосу үшін *OK select* түймесін басыңыз.

Циклдың орындалып жатқанын көрсетіп, кері санақ басталады.

Бу шығып, түпкі нәтижені бұлдірмес үшін тазалау циклы кезінде есікті ашпаған дұрыс.

Аяқтаған соң, пештің салқындауын күтіңіз де, беткі қабаттарын ыскышпен немесе шүберекпен құрғатып, тазалауды аяқтаңыз.

Ескеріңіз: қолмен орнатылатын басқа функциялар сияқты өздігінен тазалау циклы үшін де аяқталу уақытын орнатуға болады.

# ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (МИН.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3  
	[  ]	Иә	160-180	30-90	4 
Толтырмасы бар тор (чизкейк, штрудель, жеміс бәліш)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 
	[  ]	Иә	160-200	35-90	4 
Бисквиттер/шағын торттар	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3 
	[  ]	Иә	160-170	20-45	4 
	[  ]	Иә	160-170	20-45 ***	5   
Кремді бәлішкелер	[  ]	Иә	180-200	30-40	3 
	[  ]	Иә	180-190	35-45	4 
	[  ]	Иә	180-190	35-45 ***	5   
Безе	[  ]	Иә	90	110-150	3 
	[  ]	Иә	90	130 - 150	4 
	[  ]	Иә	90	140-160 ***	5   
Пицца (Жұқа, қалын, фокачча)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 
	[  ]	Иә	220 - 240	20-40	4 
	[  ]	Иә	220 - 240	25-50 ***	5   
Нан тілігі 1 кг	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 
Ролдар	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 
Нан	[  ]	Иә	180-200	30 - 60	4 
Қатырылған пицца	[PIZZA AUTO]	Иә	250	10 - 15	3 
	[  ]	Иә	250	10 - 20	4 
Түзды бәліштер (көкөніс бәліші, киш)	[  ]	Иә	180-190	40-55	2 / 3  
	[  ]	Иә	180-190	45 - 60	4 
	[  ]	Иә	180-190	45-70 ***	5   
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары	[  ]	Иә	190-200	20-30	3 
	[  ]	Иә	180-190	20-40	4 
	[  ]	Иә	180-190	20-40 ***	5   
Лазанья/суфле	[CASSE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 
Пісірілген паста/кантеллони	[CASSE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕКЖАРАҚТАР
Қой/бұздау/сиыр/шошқа 1 кг		—	190-200	60 - 90	3
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		—	200-230	50 - 80	3
Күркетауық/қаз 3 кг		—	190-200	90 - 150	2
Духовкаға пісірілген балық / қағазға оралған тағам (жая, бүтін)		Иә	180-200	40-60	3
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		Иә	180-200	50-60	2
Қуырылған нан		—	3 (Жоғары)	3-6	5
Балық еті/бөліктер		—	2 (Орташа)	20-30 *	4 3
Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/гамбургерлер		—	2 - 3 (Орташа - Жоғары)	15 - 30 *	5 4
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		—	2 (Орташа)	55-70 **	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2 (Орташа)	35-50 **	3
Қозы жіліктері/сирақ		—	2 (Орташа)	60-90 **	3
Қуырылған картоптар		—	2 (Орташа)	35-55 **	3
Көкөністі көміш		—	3 (Жоғары)	10-25	3
Лазанья және ет		Иә	200	50-100 ***	4 1
Ет және картоп		Иә	200	45-100 ***	4 1
Балық және көкөністер		Иә	180	30-50 ***	4 1
Толық тамақ: Жеміс бөліші (5-денгей)/лазанья (3-денгей)/ет (1-денгей)		Иә	190	40-120 ***	5 3 1
Толтырмасы бар қуырылған жіліктер		-	200	80-120 ***	3
Бұқтырылған ет кесектері (қоян, тауық, қозы)		-	200	50-100 ***	3

\* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

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

\*\*\* Болжамды уақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

www.60350-1 стандартына сәйкес сертификаттау органдары үшін құрастырылған және тексерілген рецепттер кестесін алу үшін [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-торабынан Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын жүктеп алыңыз

ҚОЛДАН ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ						
АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР						
АКСЕССУАРЛАР	Сым текше	Тор сөресіне қойылған нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сым середегі тамшы науасы / десерт табагы / пісірме табақ	Тамшы науасы	500 мл су бар тамшы науасы	Нан пісіру науасы

# ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) сайтынан жүктеп алыңыз

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің сұығанына 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 тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ матамен аяқтаңыз.
- Коррозиялы немесе абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шуберегімен дереу тазалаңыз.

## ІШКІ БЕТТЕР

- Әр пайдаланудан кейін пешті сұытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген

кеz келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен сұытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сұртіңіз.

- Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.
- Тазалауды онайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады [www](http://www).
- Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады [www](http://www).

## АКСЕССУАРЛАР

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.

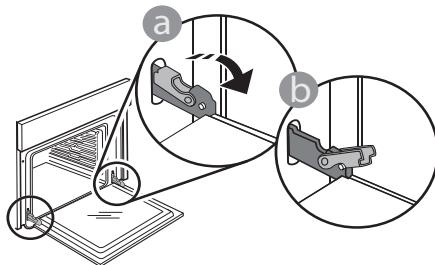
## ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

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

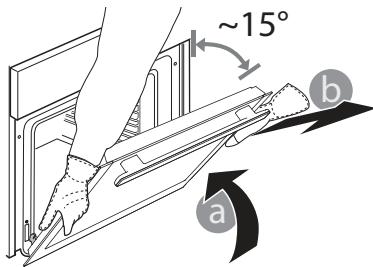
Ескеріңіз: Тек 25-40 Вт/230 В Е-14, Т300°С түрлі жылы шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, Т300°С түрлі галоген шамдарын пайдаланыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын қызмет орталығынан сатып алуға болады.  
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өндеменіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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

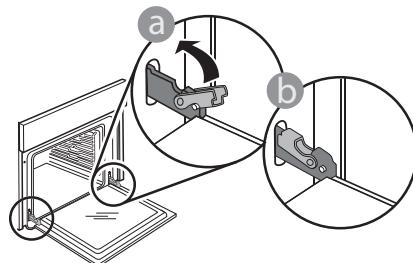


**2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз.** Есікті екі қолыңызben мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстaugа болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмысақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

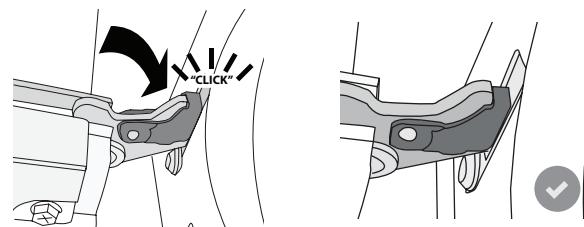


**3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.**

**4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз.** Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.



Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.



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

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстau нұсқаулығын" [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) сайтынан жүктелеп алыңыз

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.
Дисплейде "F" әрпінен кейін сан немесе әріп көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым ақауы.	Ең жақын Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласып, "F" әрпінен кейін көрсетілген санды хабарлаңыз.

## ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылдытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тاماқ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш плиталары пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирек немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзартынын ескеріңіз.

## БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Желдетіп пісіру" функциясы арқылы әр түрлі сөрелермен бір уақытта бір пісіру температурасын талап ететін тағамдарды пісіруге болады (мысалы: балық және көкөністер). Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тاماқты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тاماқты пешке салыңыз.

## ӨНІМ ПАРАҚШАСЫ

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

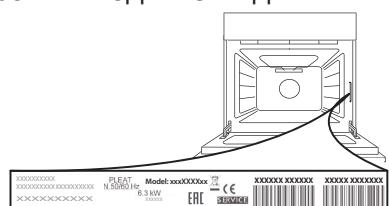
## ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚАЛАЙ АЛУҒА БОЛАДЫ

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

> Немесе, Кепілдік бойынша тұтынушыларға қызмет көрсете орталығына хабарласыңыз.

## КЕПІЛДІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілді қызмет көрсете орталығына хабарласқан кезде, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды айтыңыз.



400011332836

Италияда басып шығарылған

# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES HOTPOINT- ARISTON IZSTRĀDĀJUMU



Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

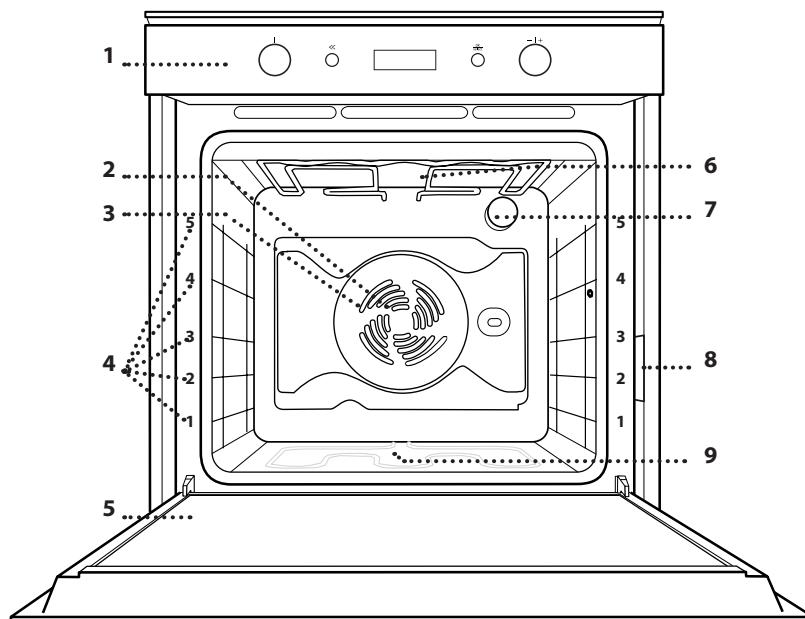


Drošības instrukciju un lietošanas un apkopes pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa vietni [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) un sekojot norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



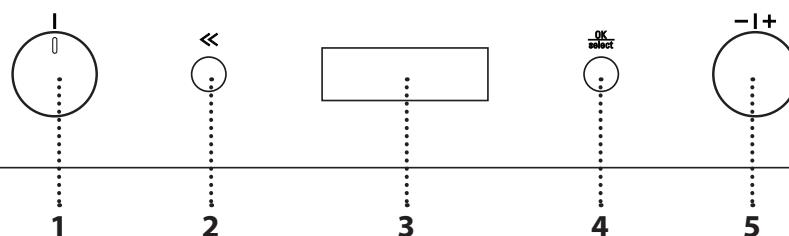
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.**

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (nenonemiet)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsnī, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā „0”, lai ieslēgtu cepeškrāsnī.

### 2. ATPAKALĀ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās iestatījumu izvēlnes.

### 3. DISPLEJS

### 4. APSTIPRINĀŠANAS POGA

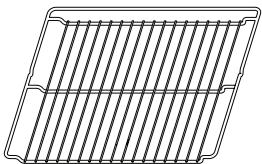
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

### 5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS

Lai virzītos pa izvēlnēm un atlasītu vai mainītu iestatījumus.

Lūdzu, ķemiet vērā: visas pogas iespējams aktivizēt nospiežot. Lai poga izvirzītos uz āru, nospiediet tās centrā.

## METĀLA REŽGIS



## NOTEKPAPLĀTE



## CEPEŠPANNA



Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.  
Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas servisā.

## STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet metāla režģi, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

## PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- . Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- . Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

# FUNKCIJAS

## OFF (IZSLĒGTS)

Lai izslēgtu ierīci.

## CONVENTIONAL (KONVEKCIJONĀLĀ)

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.

## CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.

## FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienu. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

## GRILL (GRILĒŠANA)

Lai grilētu steikus, kebabus un desījas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ieļejet tajā 500 ml ūdens.

## TURBO GRILL (TURBOGRILS)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ieļejet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).

## MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

 Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Atkarībā no gaļas apjoma izmantojiet 1. vai 2. plauktu. Cepēškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarsēt. Lai nodrošinātu vienmērīgu brūnumu abās pusēs, gatavošanas laikā gaļu ieteicams apgriezt. Lai gaļa pārāk neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

## FAST PREHEATING (ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA)

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

## ECO FORCED AIR (EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA)\*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo funkciju, EKO lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var išlaicīgi ieslēgt, nospiežot .

Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu energijas patēriņu, ierices durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



## DIAMOND CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas termpartūras tīrišanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrit netīrumus un ēdienu paliekas. levietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.



## SETTINGS (IESTATĪJUMI)

Lai mainītu krāsns iestatījumus (valoda, laiks, skaņas signāla skaļums, spilgtums, eko režīms, mērvienības, jauda).

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts Eko režīms, displeja spilgtums pēc pāris sekundēm samazināsies, lai taupitu enerģiju. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, ekrāns tiek automātiski aktivizēts.



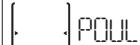
## ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



### MEAT

### MEAT (GAĻA)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.



### POULT

### POULTRY (PUTNU GAĻA)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi putnu gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.



### CASSE

### AUTO

### CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

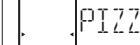


### BREAD

### AUTO

### BREAD (MAIZE)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

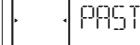


### PIZZA

### AUTO

### PIZZA (PICA)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.



### PASTRY

### AUTO

### PASTRY CAKES (DESERTI)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kuku veidu pagatavošanai (kūkas no raudzētās mīklas, pildītās kūkas, tortes u.c.).

\* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

### RISIN AUTO RISING (RAUDZĒŠANA)

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sājo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

### WARM AUTO WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU)

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķigu.

### SLOW AUTO SLOW COOKING (LĒNA GATAVOŠANA)

Lai saudzīgi pagatavotu gaļu un zivis, saglabājot tās maigas un sulīgas. Ieteicams vispirms pannā apcept gaļas gabalus, lai apbrūninātu tos un tādējādi saglabātu galā esošās dabīgās sulas. Gatavošanas laiks svārstās no divām stundām zivij, kas sver 300 g, līdz piecām stundām zivij, kas sver 3 kg, un no četrām stundām gaļas gabaliem, kas sver 1 kg, līdz sešām vai septiņām stundām gaļas gabaliem, kas sver 3 kg.

## IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

### 1. LŪDZU, ATLASIET VALODU

Pirma reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Ekrānā būs redzams uzraksts „ENGLISH”.



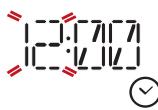
Pagrieziet regulēšanas slēdzi, lai virzītos pa pieejamo valodu izvēlni, un atlasītu vēlamo.

Nospiediet OK select, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Valodu vēlāk varat nomainīt izvēlnē „Settings”.

### 2. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas.



Pagrieziet regulēšanas slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet OK select: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.



Pagrieziet regulēšanas slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet OK select, lai apstiprinātu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

### 3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRINU

Cepeskrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3kW jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina.

Pagrieziet atlases slēdzi, līdz displejā parādās uzraksts „SETTINGS”, pēc tam nospiediet OK select, lai apstiprinātu. Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu „Power” izvēlni un nospiediet OK select, lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu „Low” izvēlni un nospiediet OK select, lai apstiprinātu.



### 4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Forced Air” vai „Convection Bake”). Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

# IKDIENAS LIETOŠANA

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Pagrieziet atlases slēdzi, lai ieslēgtu krāsns un displejā skatītu vēlamo funkciju: Displejā būs redzama atlasītās funkcijas ikona un tās pamata iestatījumi.



Lai atlasītu kādu izvēlnes vienību (displejā parādīsies pirmā pieejamā vienība), pagrieziet pielāgošanas slēdzi līdz tiek parādīta vēlamā vienība.



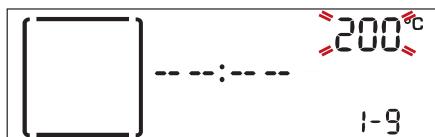
Nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu izvēli: Displejā būs redzami pamata iestatījumi.

## 2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

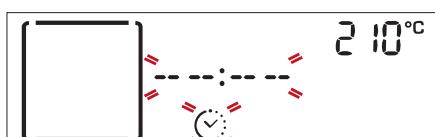
### TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai to mainītu, pēc tam nospiediet **OK select**, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Lūdzu, nemiņiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat pielāgot temperatūru, izmantojot pielāgošanas slēdzi.

### DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo ikona, izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet **OK select**, lai to apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojet, nospiežot **<<**: izmanojiet pielāgošanas slēdzi, lai pielāgotu, bet pēc tam nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

## IESTATIET GATAVOŠANAS BEIGU LAIKU

### AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu. Displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo ikona.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet **OK select**, lai to apstiprinātu un aktivizētu funkciju.

Ielieci pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Piezīmes! Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegls jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot pielāgošanas slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku, vai nospiež **<<**, lai mainītu iestatījumus.

## 3. AKTIVIZĒJET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu gatavošanas beigu laiku un aktivizētu funkciju.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Tiklīdz gatavošanas cikls būs sācies, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.



Jūs varat jebkurā laikā nospiezt **0**, lai apturētu funkciju, kas tikusi aktivizēta.

## 4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai:



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, nemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

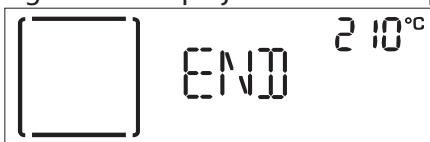
Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot pielāgošanas slēdzi.

## 5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet **OK select**, lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (neieprogrammējot gatavošanas laiku) vai pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.

Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

## APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdienu virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet **OK select**, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.



Tāpat varat arī jebkurā laikā apturēt funkciju, pagriežot atlases slēdziuz **0**, lai izslēgtu krāsni.

## . TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu funkciju, pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam pagrieziet pielāgošanas slēdzi: Displejā mirgos ikona.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai iestatīto vēlamo taimera laiku, un nospiediet **OK select**, lai aktivizētu taimeri. Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.



Lūdzu, nemiet vērā: taimeris neaktivizē nevienu no gatavošanas cikliem.

Izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai mainītu taimeri iestatīto laiku; nospiediet **<<**, lai izslēgtu taimeri.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.

Pagrieziet atlases slēdzis lai ieslēgtu cepeškrāsnī un atlasītu vēlamo funkciju.

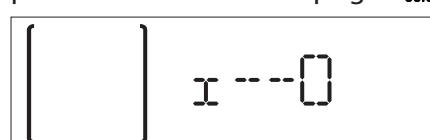
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



Lai izslēgtu taimeri, pagrieziet atlases slēdzi uz **0**, lai apturētu aktīvo funkciju, un nospiediet **<<**.

## . TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas **OK select** un **<<**.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, nemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, pagriežot slēdzi uz **0**.

## . DIAMOND CLEAN

Pirms funkcijas aktivizēšanas cepeškrāsns apakšā ievietojiet 200 ml dzeramā ūdens un aizveriet durvis.

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu funkciju „DIAMOND CLEAN” un nospiediet OK select, lai apstiprinātu.



Nospiediet OK select, lai aktivizētu tīrišanas ciklu vai aktivizētu funkciju.

Laika atskaitē norāda uz aktīvā cikla statusu.  
Lai novērstu tvaiku izķļūšanu ārā, tādējādi ietekmējot galīgos rezultātus, tīrišanas cikla laikā nav ieteicams atvērt durvis.

Kad tas ir izdarīts, ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un tad pabeidziet to tīrīt, noslaukot virsmas ar sūkli vai maigu drānu.

Lūdzu, ļemiet vērā: tāpat kā citām manuālajām funkcijām, arī paštīrišanās ciklam iespējams iestatīt beigu laiku.

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKÓJUMS
Rauga kūkas	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 [ ]
	[ ]	Jā	160-180	30-90	4 1 [ ] [ ]
Kūka ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 [ ]
	[ ]	Jā	160-200	35-90	4 1 [ ] [ ]
Cepumi / grozīņi	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3 [ ]
	[ ]	Jā	160-170	20-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Jā	160-170	20-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Vēja kūkas	[ ]	Jā	180-200	30-40	3 [ ]
	[ ]	Jā	180-190	35-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Jā	180-190	35-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)	[ ]	Jā	90	110-150	3 [ ]
	[ ]	Jā	90	130 - 150	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Jā	90	140-160 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Pica (plānā, biezā, fokača)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 [ ]
	[ ]	Jā	220 - 240	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Jā	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Maizes klaips 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 [ ]
Bulciņas	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 [ ]
Maize	[ ]	Jā	180-200	30 - 60	4 1 [ ] [ ]
Saldēta pica	[PIZZA AUTO]	Jā	250	10 - 15	3 [ ]
	[ ]	Jā	250	10 - 20	4 1 [ ] [ ]
Sāļas kūkas (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	[ ]	Jā	180-190	40-55	2 / 3 [ ]
	[ ]	Jā	180-190	45 - 60	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Jā	180-190	45-70 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi	[ ]	Jā	190-200	20-30	3 [ ]
	[ ]	Jā	180-190	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Jā	180-190	20-40 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Lazanja/suflē	[CASSE AUTO]	-	190-200	40-65	3 [ ]
Cepti makaroni/kaneloni	[CASSE AUTO]	-	190-200	25-45	3 [ ]

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	ĀMENI UN APRĪKOJUMS
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg	[ ] MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg	[ ] POUL T AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Tītara/zoss gaļa 3 kg	[ ] POUL T AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs (fileja, vesela)	[ ]	Jā	180-200	40-60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	[ ]	Jā	180-200	50-60	2
Grauzdēta maize	[ ]	-	3 (augsts)	3-6	5
Zivs fileja / gabaliņi	[ ]	-	2 (Vidēja)	20-30 *	4 3
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri	[ ]	-	2-3 (vidējs-augsts)	15 - 30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (Vidēja)	55-70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg	[ ]	-	2 (Vidēja)	35-50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa	[ ]	-	2 (Vidēja)	60-90 **	3
Cepti kartupeļi	[ ]	-	2 (Vidēja)	35-55 **	3
Dārzeņu gratini (sacepums)	[ ]	-	3 (augsts)	10-25	3
Lazanja un gaļa	[ ]	Jā	200	50-100 ***	4 1
Gaļa un kartupeļi	[ ]	Jā	200	45-100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi	[ ]	Jā	180	30-50 ***	4 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. āmenis) / lazanja (3. āmenis) / gaļa (1. āmenis)	[ ]	Jā	190	40-120 ***	5 3 1
Gaļas cepeši ar pildījumu	[ ]	-	200	80-120 ***	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

\*\* Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusī, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\* Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1

MANUĀLĀS FUNKCIJAS	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Conventional (Gatavošana ar konvekciju)	Grill (Grilēšana)	Turbo Grill (Papildu grilēšana)	Forced Air (Piespiedu gaisa cirkulācija)	Convection Bake (Cepšana ar konvekciju)	Eco forced air (Eko piespiedu gaisa plūsmā)	
ĪPAŠĀS FUNKCIJAS	[ ] MEAT AUTO Meat (Gaļa)	[ ] POUL T AUTO Poultry (Putnu gaļa)	[ ] CASSE AUTO Casserole (Gatavošana katlā)	[ ] BREAD AUTO Bread (Maize)	[ ] PIZZA AUTO Pizza (Pica)	[ ] PASTR AUTO Pastry (Mīklas)
PIEDERUMI	Metāla režģis	Cepēpanna vai kūkas veidne uz stieplu plauktu	Notekpaplāte/kūkas veidne/cepešpanna uz stieplu plauktu	Notekpaplāte	Cepēpanna ar 500 ml ūdens	Cepēpanna

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

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

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

**Izmantojiet virtuves cimdus.**

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

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet 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.
- Nelietojiet kodīgus 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 tīrit, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrtu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu,

kas radies, gatavojojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt www .
- Lai notīrtu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist www .

## PIEDERUMI

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

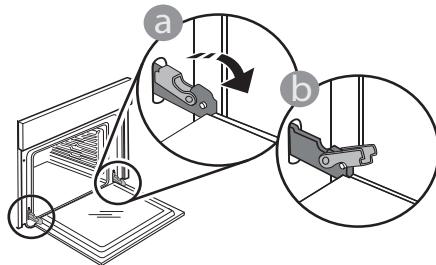
## SPULDZES NOMAINA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēna spuldzes. 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 servisā.  
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

## DURVJU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

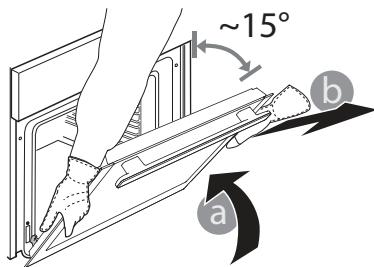
**1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.**



**2. Plnībā aizveriet durvis.**

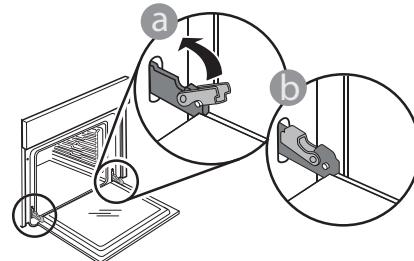
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpnot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

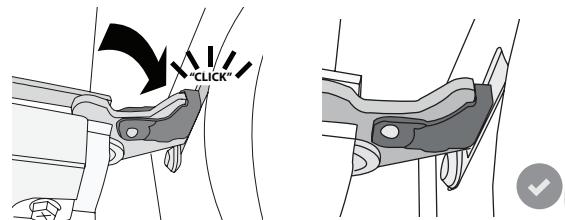


**3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot lamstiņu āķīsus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.**

**4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.**



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



**5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.**

## PROBLĒMU RISINĀŠANA



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotikla.	Pārbaudiet, vai elektrotiklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdienu veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdienu daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

## DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „Forced Air” (Pies piedu gaisa cirkulācija), vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

## IZSTRĀDĀJUMA DATU LAPA

 www Izstrādājuma īpašo zīmi ar šīs ierīces enerģijas datiem ir iespējams lejupielādēt vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

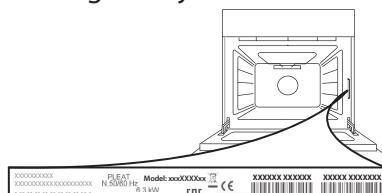
>  www Lejupielādējiet Lietošanas un apkopes rokasgrāmatu no mūsu tīmekļa vietnes [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (varat izmantot šo QR kodu), norādot iekārtas tirdzniecības kodu.

> Varat arī sazināties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.



## SAZINIETIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatīnā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



4 0 0 0 1 1 3 3 2 8 3 6

lespiests Itālijā

# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

## DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARISTON“ GAMINI



Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

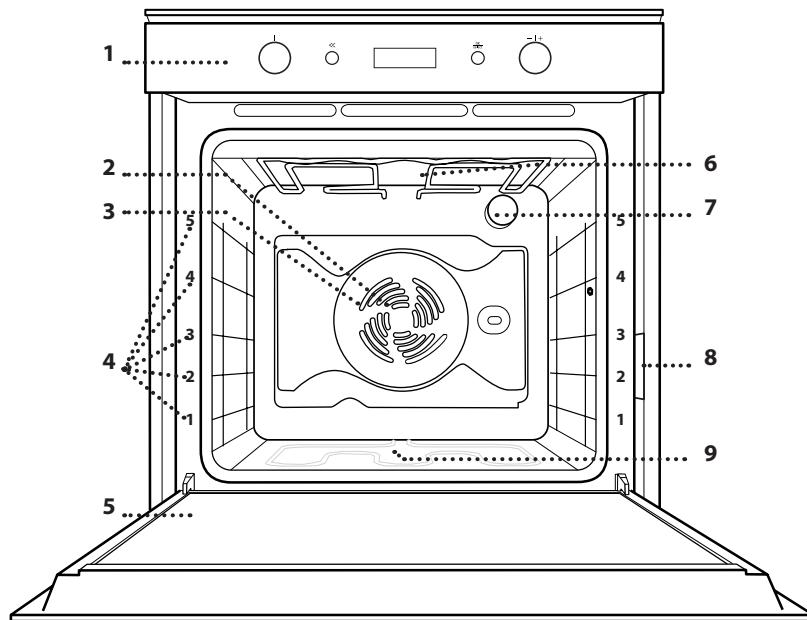


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) ir, vykdymami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsiūskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



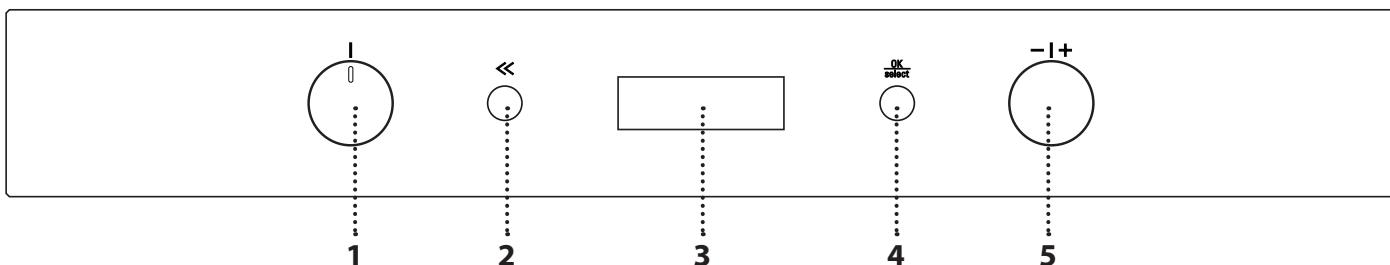
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Duomenų plokštélė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. PASIRINKIMO RANKENELĖ

Naudojama ijjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Norédami išjungti orkaitę pasukite į padėtį „0“.

### 2. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu.

### 3. EKRANAS

### 4. PATVIRTINIMO MYGTUKAS

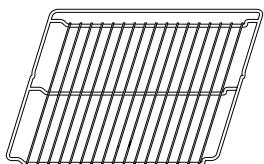
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

### 5. REGULIAVIMO RANKENELĖ

Naudojama persikelti per meniu ir pritaikyti arba pakeisti nustatymus.

Atkreipkite dėmesį: visos rankenélės suaktyvinamos paspaudžiant jas. Paspauskite vidurinę rankenélės dalį, kad ji išsoktų.

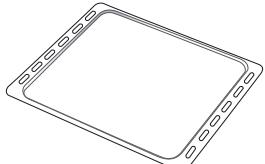
## GROTELĖS



## SURINKIMO PADĒKLAS



## KEPIMO SKARDA



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į jųsigytą modelį.  
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po  
pardavimo skyriaus.

## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Istatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Jusatikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kiti priedai, pavyzdžiu, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės.

## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norėdami išimti skersines groteles, pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietas: Skersinės groteles gali būti išimtos.

. Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

# FUNKCIJOS

## OFF (IŠJUNGTAS)

Orkaitės išjungimas.

## CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS)

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.

## CONVECTION BAKE (KONVEKCINIS KEPIMAS)

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.

## FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)

Keliems patiekalamams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti jvairiems patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

## GRILL (KEPINIMAS)

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sulty: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

## TURBO GRILL (INTENSIVUS KEPINIMAS)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sulty: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

## MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

 Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Naudokite 1-ą arba 2-ą lentynas – atsižvelgdami į gabalo dydį. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Rekomenduojama apversti kepamą mėsą, kad gabalaus vienodai apskrustų iš abiejų pusių. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

## FAST PREHEATING (SPARTUSIS ĮKAITINIMAS)

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

## ECO FORCED AIR (EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)\*

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautai. Kai naudojama ši funkcija, EKO lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtu varstyti gaminimo metu.



## DIAMOND CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.



## SETTINGS (NUSTATYMAI)

Naudojama norint keisti orkaitės nustatymus (laiką, kalbą, garsio signalo garsumą, ekrano šviesumą, EKO režimą, matavimo vienetus, galios lygi).

Atkreipkite dėmesį: Siekiant tauputi energiją, ekrano šviesumas sumažėja ir šviesa išsijungia, kai veikia eko režimas. Jie laikinai aktyvinami, kai paspaudžiamas kuris nors mygtukas.



## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

### MEAT

AUTO

### MEAT (MĖSA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

### POULTRY

AUTO

### POULTRY (PAUKŠTIENA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą paukštienai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

### CASSE

AUTO

### CASSEROLE (TROŠKINIMAS)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

### BREAD

AUTO

### BREAD (DUONA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

### PIZZA

AUTO

### PIZZA (PICA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

### PASTRY

AUTO

### PASTRY CAKES (PYRAGAIČIAI)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams (mielinės tešlos, įdarytiems, tortams ir pan.).

\* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

**RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)**  
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliukštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

**WARM (ŠILUMOS IŠLAIKYMAS)**  
Palaikyti ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

**SLOW COOKING (LĒTAS GAMINIMAS)**  
Naudojama gaminti mėsą ir žuvį, kai norima, kad patiekalai būtų traškūs ir sultingi. Iš pradžių rekomenduojama mėsos kepsnius apskrudinti keptuveje iki paruduos ir išsiskirs mėsos sultys. Gaminimo laikas gali būti nuo dviejų valandų (gaminant 300 g žuvį) iki keturių ar penkių valandų (gaminant 3 kg žuvį) ir nuo keturių iki šešių ar net septynių valandų, gaminant mėsą nuo 1 kg iki 3 kg.

## PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

### 1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane slinks užrašas „ENGLISH“ (anglų k.).



Sukdami reguliavimo rankenėlę slinkite kalbų sąrašu ir pasirinkite reikiama kalbą.

Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite **OK select**.

Atkreipkite dėmesį: Vėliau kalbą pakeisti galėsite nuėjė į meniu „Settings“.

### 2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Sukdami reguliavimo rankenėlę nustatykite valandas ir paspauskite **OK select**: Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.



Sukdami reguliavimo rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami **OK select** patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

### 3. NUSTATYKITE GALIA

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW: jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę.

Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kol ekrane pasirodys „SETTINGS“ (nustatymai), tada paspauskite **OK select** ir patvirtinkite.

Sukdami *pasirinkimo rankenėlę* pasirinkite meniu elementą „Power“ (galia), o paspausdami **OK select** patvirtinkite.



Sukdami *pasirinkimo rankenėlę* pasirinkite „Low“ (maža), o paspausdami **OK select** patvirtinkite.



### 4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likę 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.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriaiai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Forced Air“ ar „Convection Bake“).

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIĄ

Pasukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad įjungtumėte orkaitę ir ekrane atsirastą reikiama funkcija. Ekrane bus rodoma funkcijos piktograma ir pagrindiniai jos nustatymai.



Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmasis galimas pasirinkti elementas), sukite *reguliavimo rankenėlę*, kol pasirodys pageidaujamas elementas.



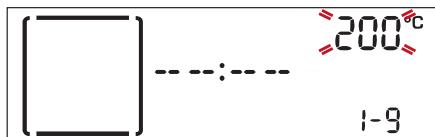
Paspauskite **OK select** ir patvirtinkite pasirinkimą: Ekrane bus rodomi pagrindiniai nustatymai.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

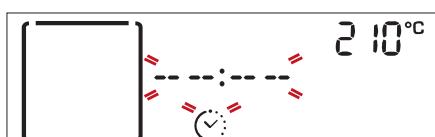
### TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS



Kai ekrane mirksis reikšmė, sukite reguliavimo rankenėlę ir pakeiskite ją, tada paspausdami **OK select** patvirtinkite ir tēskite nustatymą (jei reikia).

Atkreipkite dėmesį: jei funkcija įjungta, temperatūra reguliuoti galėsite naudodamiesi reguliavimo rankenėle.

### LAIKAS



Kai ekrane mirksis piktograma , naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami **OK select** patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami **OK select** patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatyta gaminimo laiką: naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* pakeiskite gaminimo laiką, paspausdami **OK select** patvirtinkite nustatymą.

## GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS

### ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas dabartinis nustatytas pabaigos laikas ir mirksi piktograma .



Sukdami *reguliavimo rankenėlę* nustatykite gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami **OK select** patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Pastabos Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamā. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* galite pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti ir pakeisti nustatymus.

## 3. ĮJUNKITE FUNKCIĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite **OK select** ir patvirtinkite nustatyta gaminimo pabaigos laiką bei suaktyvinkite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: prasidėjus gaminimui ekrane rodomas rekomenduojamas lygis kiekvienai funkcijai.



Jei norite 0 pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu galite pasukti *pasirinkimo rankenėlę*.

## 4. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę:

Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garsos signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą:



tada atidarykite dureles, sudékite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą jidésite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.  
Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.  
Į bendrajių gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.  
Naudodamiesi **reguliavimo rankenélę** jūs galite bet kada pakeisti norimą pasiekti temperatūrą.

## 5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garsos signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite **OK select** norédami tēsti gaminimą neautomatiniu režimu (be programuojamo gaminimo laiko) arba naudokite **reguliavimo rankenélę** ir pratekškite gaminimą nustatydamai naujų trukmę. Abiem atvejais temperatūros ir kepintuvu lygio nustatymai išlieka nepakitę.

### SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti išjungti kepinimo funkciją.



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami **OK select** galite išjungti kelių minučių trukmės skrudinimo ciklą (jei reikia).



Norédami sustabdyti funkciją, galite bet kad išjungti orkaitę pasukę **pasirinkimo rankenélę** ties **0**.

## . LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš ijjungdami šią funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir pasukite **reguliavimo rankenélę**: ekrane mirksès piktograma .



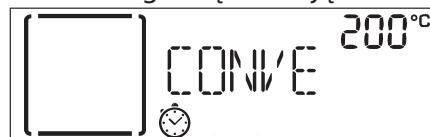
Sukdami reguliavimo rankenélę nustatykite reikiama laiko trukmę, tada paspausdami **OK select** ijjunkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garsos signalas.



Atkreipkite dėmesį: laikmatis negali ijjungti gaminimo ciklo. Naudodamiesi **reguliavimo rankenélę** galite pakeisti nustatyta laikmačio laiką; paspausdami **<<** galite bet kada išjungti laikmatį.

Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

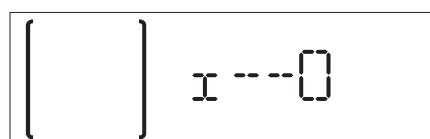
Pasukite **pasirinkimo rankenélę**, kad ijjungtumėte orkaitę ir pasirinktumėte reikiama funkciją. Ijungus funkciją laikmatis tės atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.



Jei norite išjungti laikmatį, sukite **pasirinkimo rankenélę** ir **0** sustabdykite šiuo metu veikiančią funkciją, tada paspauskite **<<**.

## . MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Norédami užrakinti mygtukus, vienu metu nuspauskite **OK select** ir **<<** palaikykite mažiausia penkias sekundes.



Pakartokite šį veiksmą, kai norésite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima išjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada pasukus pasirinkimo rankenélę ties **0**.

## . DIAMOND CLEAN

Prieš įjungiant šią funkciją, ant orkaitės dugno išpilkite 200 ml geriamojo vandens ir uždarykite dureles.

Sukdami *pasirinkimo rankenėlę* pasirinkite funkciją „DIAMOND CLEAN“ ir patvirtinkite paspausdami <sup>OK</sup> <sub>select</sub>.



Paspausdami <sup>OK</sup> <sub>select</sub> nustatykite valymo ciklo pabaigos laiką arba aktyvinkite funkciją.

Atskaita nurodo ciklo vykdymo būseną.  
Kad garai neišeitų ir nebūtų pakenkta galutiniam valymo rezultatui, rekomenduojama neatidarinėti orkaitės durelių valymo ciklo metu.

Funkcijai nustojus veikti, palaukite, kol orkaitė atvės, o tuomet baikite valyti nusausindami paviršius kempine ar minkšta šluoste.

Atkreipkite dėmesį: kaip ir naudojant kitas rankines funkcijas, galima nustatyti ir automatinio valymo ciklo pabaigos laiką.

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINI-MAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai	[PASTR AUTO]	-	160–180	30–90	2/3 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	160–180	30–90	4 1 [~] [~]
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	[PASTR AUTO]	-	160–200	30–85	3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	160–200	35–90	4 1 [~] [~]
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15–45	3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	160–170	20–45	4 1 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	160–170	20–45 ***	5 3 1 [~] [~] [~]
Bandelės su įdaru	[PIZZA AUTO]	Taip	180–200	30–40	3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	35–45	4 1 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	35–45 ***	5 3 1 [~] [~] [~]
Orinukai	[PIZZA AUTO]	Taip	90	110–150	3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	90	130–150	4 1 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	90	140–160 ***	5 3 1 [~] [~] [~]
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)	[PIZZA AUTO]	-	220–250	20–40	2 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	220–240	20–40	4 1 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	220–240	25–50 ***	5 3 1 [~] [~] [~]
Duonos kepalas 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180–220	50–70	2 [~]
Bandelės	[BREAD AUTO]	-	180–220	30–50	2 [~]
Duona	[PIZZA AUTO]	Taip	180–200	30–60	4 1 [~] [~]
Užšaldyta pica	[PIZZA AUTO]	Taip	250	10–15	3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	250	10–20	4 1 [~] [~]
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	40–55	2 / 3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	45–60	4 1 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	45–70 ***	5 3 1 [~] [~] [~]
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai	[PIZZA AUTO]	Taip	190–200	20–30	3 [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	20–40	4 1 [~] [~]
	[PIZZA AUTO]	Taip	180–190	20–40 ***	5 3 1 [~] [~] [~]
Lazanija / suflė	[CASSE AUTO]	-	190–200	40–65	3 [~]
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru	[CASSE AUTO]	-	190–200	25 - 45	3 [~]

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINI-MAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	{ MEAT AUTO	-	190–200	60–90	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	{ POUL T AUTO	-	200–230	50–80	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg	{ POUL T AUTO	-	190–200	90–150	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filé, visa)	[ ]	Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	[ ]	Taip	180–200	50–60	2
Skrudinta duona	[ ]	-	3 (aukštas)	3–6	5
Žuvies filé / gabalėliai	[ ]	-	2 (vidutinis)	20–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai	[ ]	-	2–3 (vidutinis-didelis)	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg	[ ]	-	2 (vidutinis)	55–70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	[ ]	-	2 (vidutinis)	35–50 **	3
Ēriuko koja / karka	[ ]	-	2 (vidutinis)	60–90 **	3
Keptos bulvės	[ ]	-	2 (vidutinis)	35–55 **	3
Daržovių apkepas	[ ]	-	3 (aukštas)	10–25	3
Lazanija ir mėsa	[ ]	Taip	200	50–100 ***	4 1
Mėsa ir bulvės	[ ]	Taip	200	45–100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės	[ ]	Taip	180	30–50 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)	[ ]	Taip	190	40–120 ***	5 3 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai	[ ]	-	200	80–120 ***	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ēriena)	[ ]	-	200	50–100 ***	3

\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

\*\* Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Aptykris laikas: atsižvelgiant į skoni, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

 www Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu

NEAUTOMATI-NĖS FUNKCIJOS	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Conventional (Tradiciniškas gaminimas)	Conventional (Tradiciniškas gaminimas)	Grill (Kepinimas)	Turbo Grill (Intensyvus kepinimas)	Forced Air (Priverstinio oro srautas)	Convection Bake (Konvekcinis kepimas)	Eco Forced Air (Eko priverstinio oro srautas)
SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS	{ MEAT AUTO	{ POUL T AUTO	{ CASSE AUTO	{ BREAD AUTO	{ PIZZA AUTO	{ PASTR AUTO
Meat (Mėsa)	Poultry (Paukštiena)	Casserole (Troškinimas)	Bread (Duona)	Pizza (Pica)	Pastry (Pyragaičiai)	
PRIEDAI	.....	.....	Surinkimo padėklas / desertų padėklas / kepimo skarda ant grotelių	Surinkimo padėklas	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda

**Prieš vykdymu priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

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

**Mūvėkite apsaugines pirštines.**

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

## ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

## ORKAITĖS VIDUS

- Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs

gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti .
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvu kaitinimo elementą galima nuleisti .

## PRIEDAI

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

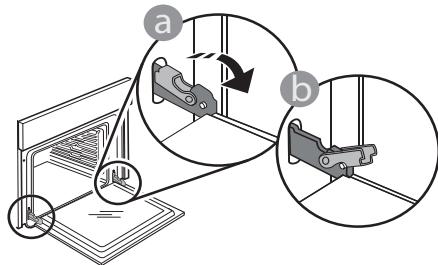
## LEMPUTĖS KAITIMAS

- 1.** Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
- 2.** Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
- 3.** Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: naudokite tik 25–40 W/230 V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamasių lemputes arba 20–40 W/230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; 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.

## DURELIU IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

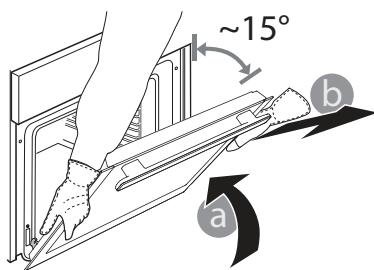
**1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galio ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.**



**2. Uždarykite dureles.**

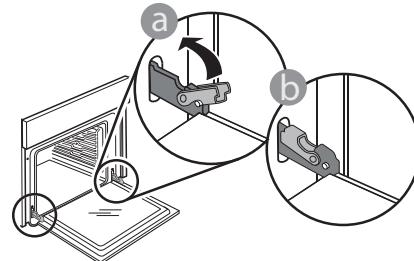
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmaą ir šiek tiek patraukdami jų viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

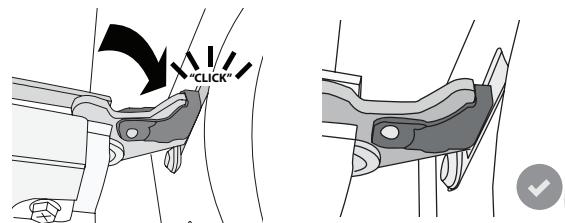


**3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuojami viršutinę dalį.**

**4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galio. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.**



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



**5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.**

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

www

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsiųskite iš [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), jei norite rasti daugiau informacijos

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.

## KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo 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 tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės skardas. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

## KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Forced Air“ (Priverstinio oro srauto) funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiu: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

## GAMINIO APRAŠYMAS

 www Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsiisiusti iš mūsų svetainės [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

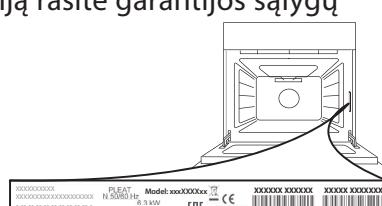
>  www Naudojimo ir priežiūros vadovą atsiisiųskite iš mūsų svetainės [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodu.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

## SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštéléje nurodytus kodus.



4 0 0 0 1 1 3 3 2 8 3 6

Spausdinta Italijoje

# PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

## 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)

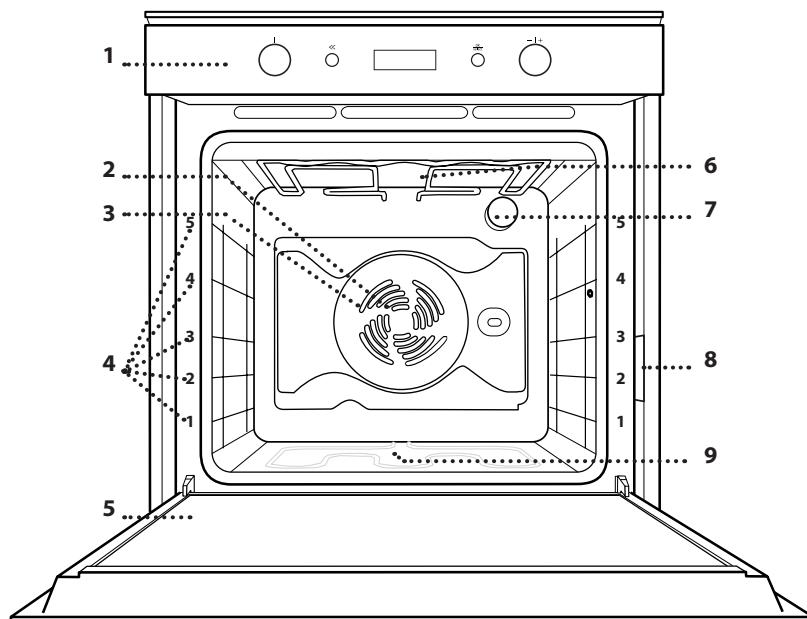


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



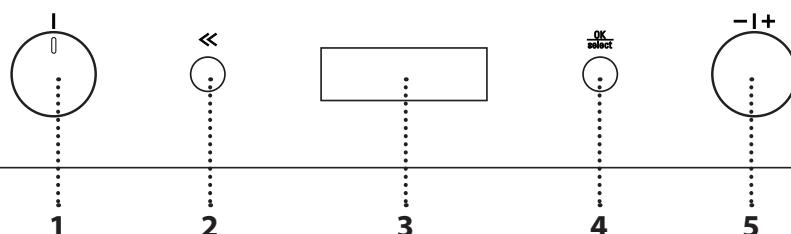
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU



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

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.

### 2. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

### 3. WYSWIETLACZ

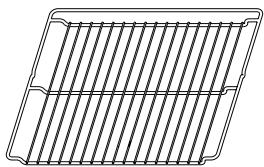
**4. PRZYCISK POTWIERDZENIA**  
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

### 5. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień, lub ich zmiany.

Uwaga: Wszystkie pokrętła aktywowane są naciśnięciem. Nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

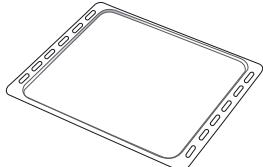
## RUSZT



## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



## BLACHA DO PIECZENIA



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

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem skierowana była 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 można wyjąć prowadnice.

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

# FUNKCJE

## OFF

Do wyłączania piekarnika.

## STATYCZNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.

## PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.

## 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.

## GRILL

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

## TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbeef, 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).

## MAXI COOKING

 Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości potrawy. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Warto od czasu do czasu polewać mięso sosem, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

## SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

## ECO TERMOOBIEG

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



## DIAMOND CLEAN

Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.



## SETTINGS

Pozwalają zmienić ustawienia piekarnika (czas, język, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, jasność, tryb ECO, jednostki miary, moc).

Uwaga: Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona a światło wyłączone, aby oszczędzać energię. Można czasowo zwiększyć jasność wyświetlacza i czasowo włączyć światło poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku.



## FUNKCJE SPECJALNE

### MIĘSO AUTO

### MIĘSO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmierному wysychaniu potrawy.

### DRÓB AUTO

### DRÓB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia drobiu. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmierному wysychaniu potrawy.

### ZAPIE AUTO

### ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

### CHLEB AUTO

### CHLEB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

### PIZZA AUTO

### PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

### CIAST AUTO

### WYPIEKI I CIASTA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (drożdżowe, nadziewane, tarty itp.).

\* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

## WYRAS AUTO WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.

## UTRZY AUTO UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

## DUSZE AUTO DUSZENIE

Do duszenia mięsa i ryb, które pozwala zachować ich kruchość i soczystość. Zalecamy najpierw podsmażyć kawałki mięsa lub ryby na patelni tak, aby ułatwić wytopienie się ich naturalnego tłuszczu. Czasy pieczenia wahają się od dwóch godzin dla ryb o wadze 300 g, do czterech lub pięciu godzin dla ryb o wadze 3 kg oraz od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałków mięsa o wadze 3 kg.

# PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

## 1. WYBIERZ JĘZYK

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu będzie przesuwał się napis „ENGLISH”.



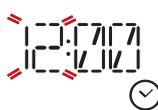
Obracając *pokrętło ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.

Nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Settings” (Ustawienia).

## 2. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć **OK select**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.



Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać minuty i wcisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.

Obrócić *pokrętło wyboru* do momentu pojawiения się na wyświetlaczu „SETTINGS” (Ustawienia), następnie wcisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać z menu „Power” (Moc) i wcisnąć **OK select**, aby potwierdzić.



Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać „Low” (Niski) i wcisnąć **OK select**, aby potwierdzić.



## 4. 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 piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające lub zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w nim akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

Obrócić pokrętło wyboru, by włączyć piekarnik i wyświetlić żądaną funkcję na wyświetlaczu: Wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.



Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać pokrętło ustawień, aż do wyświetlenia żądanej pozycji.



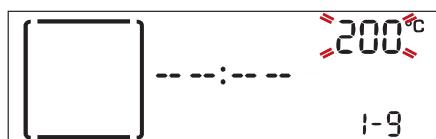
Wcisnąć **OK select**, by potwierdzić wybór: Wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

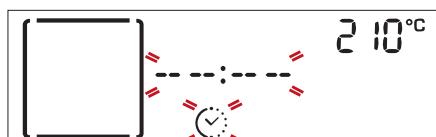
### TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



Gdy na wyświetlaczu migą wartości ustawienia, należy obrócić pokrętło ustawień, aby ją zmienić, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Gdy tylko funkcja jest włączona, można zmienić temperaturę za pomocą pokrętła ustawień.

### CZAS TRWANIA



Gdy ikona miga na wyświetlaczu, należy użyć pokrętła ustawień, aby ustawić czas pieczenia, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i rozpoczęć wykonywanie funkcji.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając **<<**: należy użyć pokrętła ustawień, aby zmienić czas, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

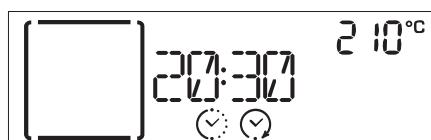
## USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

### OPÓŹNIENIE

Dla wielu funkcji po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia. Wyświetlacz pokazuje aktualnie ustawiony czas zakończenia, a ikona migą.



Obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.



Uwagi: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można użyć pokrętła ustawień, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć **<<**, aby zmienić ustawienia.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia i włączyć funkcję.

Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.



W każdej chwili możliwe jest czasowe zatrzymanie włączonej funkcji poprzez obrócenie pokrętła wyboru do położenia **0**.

## 4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępного nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy faza ta zostanie zakończona, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę:



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

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

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępniego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępniego nagrzewania.

W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej na piekarniku temperatury za pomocą **pokrętła ustawień**.

## 5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć **OK select**, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia) albo obrócić **pokrętło ustawień**, by wydłużyć czas pieczenia, ustawiając jego nową wartość.

W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

### PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy, poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć **select**, aby rozpoczęć pięciominutowy cykl przyrumieniania.



Funkcję można wyłączyć w dowolnym momencie poprzez obrócenie **pokrętła wyboru** i **0** wyłączenie piekarnika.

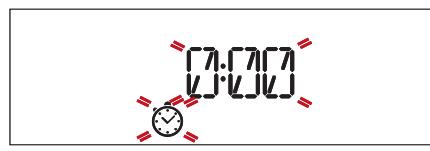
## . CZAS

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i obrócić **pokrętło ustawień**: ikona będzie migać na wyświetlaczu.



Obrócić **pokrętło ustawień**, aby ustawić żądaną czas, a następnie ponownie wcisnąć **OK select**, aby uruchomić timer.

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



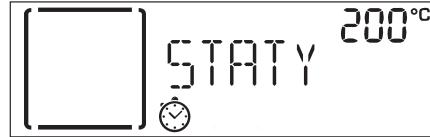
Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.

Użyć **pokrętła ustawień**, aby zmienić czas ustawiony na timerze; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć **«**.

Gdy timer jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Obrócić **pokrętło wyboru**, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

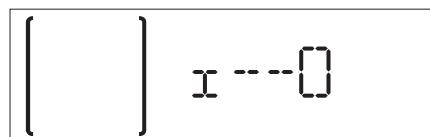
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, obrócić **pokrętło wyboru** do położenia **0** w celu zatrzymania funkcji, która jest obecnie włączona, a następnie wcisnąć **«**.

## . BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy wcisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski **OK select** i **«** przynajmniej przez pięć sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdobycie blokady klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, obracając **pokrętło wyboru** do położenia **0**.

## . DIAMOND CLEAN

Przed włączeniem funkcji wlać 200ml pitnej wody na dno piekarnika i zamknąć drzwiczki.

Obrócić pokrętło wyboru, aby wybrać funkcję „DIAMOND CLEAN” i potwierdzić, przyciskając OK select.



Nacisnąć OK select, aby ustawić godzinę zakończenia cyklu czyszczenia lub aby aktywować funkcję.

Odliczanie czasu będzie wskazywało status trwającego cyklu.

Aby zapobiec wydobywaniu się pary, co negatywnie wpłyniełoby na efekt końcowy, zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek podczas cyklu czyszczenia.

Po zakończeniu odczekać, aż piekarnik się ochłodzi i dokończyć proces czyszczenia, osuszając jego powierzchnię gąbką lub miękką ściereczką.

Uwaga: podobnie jak w przypadku innych funkcji ręcznych, możliwe jest ustawienie czasu zakończenia cyklu samoczyszczenia.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe	[CIAST AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	160-180	30-90	4 [1] [1][2]
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, ciasto owocowe)	[CIAST AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 [1]
	[Skrzynka]	Tak	160-200	35-90	4 [1] [1][2]
Kruche ciasteczka/Rogaliki	[CIAST AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3 [1]
	[Skrzynka]	Tak	160-170	20-45	4 [1] [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	160-170	20-45 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Ptysie	[ ]	Tak	180-200	30-40	3 [1]
	[Skrzynka]	Tak	180-190	35-45	4 [1] [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	180-190	35-45 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Bezy	[ ]	Tak	90	110-150	3 [1]
	[Skrzynka]	Tak	90	130 - 150	4 [1] [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	90	140-160 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 [1]
	[Skrzynka]	Tak	220 - 240	20-40	4 [1] [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	220 - 240	25-50 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Bochenek chleba 1 kg	[CHLEB AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 [1]
Bułki	[CHLEB AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 [1]
Chleb	[Skrzynka]	Tak	180-200	30 - 60	4 [1] [1][2]
Mrożona pizza	[PIZZA AUTO]	Tak	250	10 - 15	3 [1]
	[Skrzynka]	Tak	250	10 - 20	4 [1] [1][2]
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)	[Tarta]	Tak	180-190	40-55	2 / 3 [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	180-190	45 - 60	4 [1] [1][2] [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	180-190	45-70 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Vols-au-vent/krakersy	[ ]	Tak	190-200	20-30	3 [1]
	[Skrzynka]	Tak	180-190	20-40	4 [1] [1][2]
	[Skrzynka]	Tak	180-190	20-40 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Lazania/suflet	[ZAPIE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 [1]
Zapiekanka makaronowa/ cannelloni	[ZAPIE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 [1]

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina/ciełecina/wołowina/wieprzowina 1 kg	[MIESO] AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	[DROB] AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Indyk/gęś 3 kg	[DROB] AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)	[ ]	Tak	180-200	40-60	3
Nadziew.warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)	[SALADY]	Tak	180-200	50-60	2
Tosty	[ ]	-	3 (Wysoka)	3-6	5
Filety rybne/kawałki	[ ]	-	2 (Średnia)	20-30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery	[ ]	-	2-3 (średnia-wysoka)	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (Średnia)	55-70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg	[ ]	-	2 (Średnia)	35-50 **	3
Udziec barani/golonka	[ ]	-	2 (Średnia)	60-90 **	3
Pieczone ziemniaki	[ ]	-	2 (Średnia)	35-55 **	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)	[ ]	-	3 (Wysoka)	10-25	3
Lazania i mięso	[ ]	Tak	200	50-100 ***	4 1
Mięsa i ziemniaki	[ ]	Tak	200	45-100 ***	4 1
Ryby i warzywa	[ ]	Tak	180	30-50 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/Lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)	[ ]	Tak	190	40-120 ***	5 3 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	[ ]	-	200	80-120 ***	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* 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.

 [Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Statyczne	Grill	Turbogrill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Eco termoobieg	
FUNKCJE SPECJALNE	[MIESO] AUTO	[DROB] AUTO	[ZAPIE] AUTO	[CHLEB] AUTO	[PIZZA] AUTO	[CIAST] AUTO
Mięso	Drób	Zapiekanka	Chleb	Pizza	Ciaстek	
AKCESORIA	Ruszt	Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha-ociekacz / Blacha do deserów / Forma do pieczenia na ruszcie	Blacha-ociekacz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do pieczenia

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**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 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 sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki .
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika .

## 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 mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## WYMIANA LAMPY

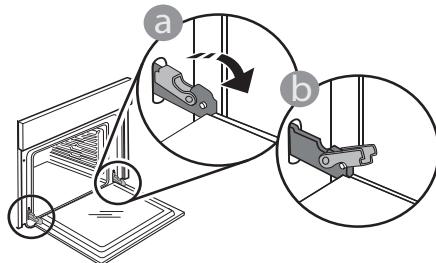
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić oslonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić oslonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 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 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.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

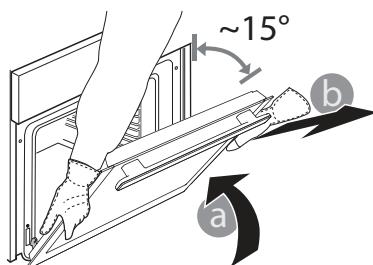
**1. Aby zdjąć drzwiczki,** należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



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

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyty.

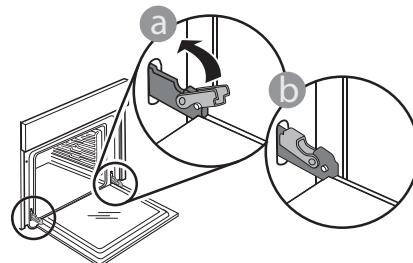
Teraz można zdjąć drzwiczki w prosty sposób, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



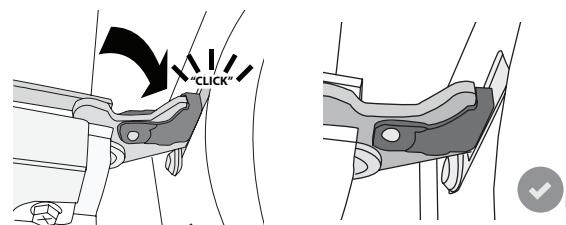
**3. Zakładać drzwiczki,** przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

**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.



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

## USUWANIE USTEREK



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy ustnika nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.

## JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom 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 dopieczeniona, 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.

## KARTA PRODUKTU

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

## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

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

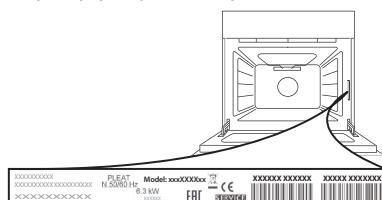
> Można również skontaktować się z naszym działem obsługi posprzedażnej.



## KONTAKTUJĄC SIĘ Z NASZYM DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książce gwarancyjnej.

Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



4 0 0 0 1 1 3 3 2 8 3 6

Wydrukowano we Włoszech

# 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)

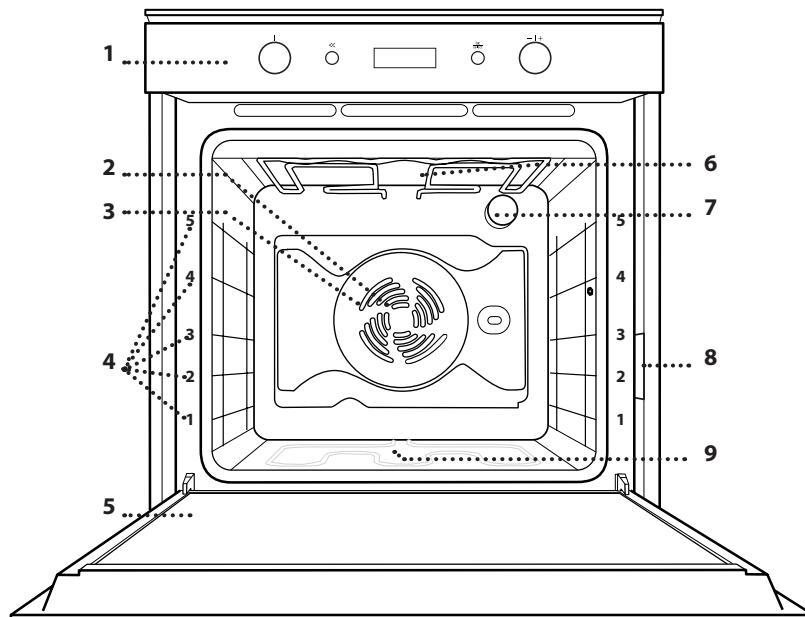


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



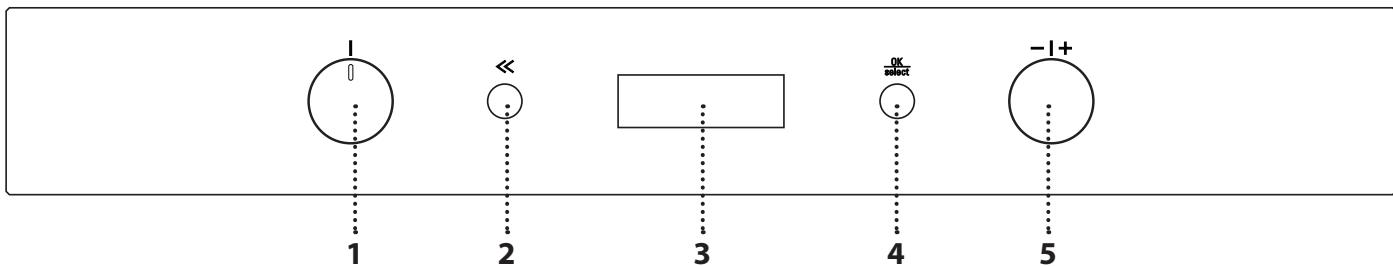
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI



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

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuporului prin selectarea unei funcții. Aduceți în poziția „0” pentru a opri cuporul.

### 2. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de setări anterior.

### 3. AFIȘAJ

### 4. BUTON DE CONFIRMARE

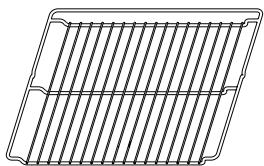
Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

### 5. BUTON DE REGLARE

Pentru derularea prin meniu și aplicarea sau modificarea setărilor.

Vă rugăm să rețineți: Toate butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsați pe centru butonului pentru a-l elibera din locaș.

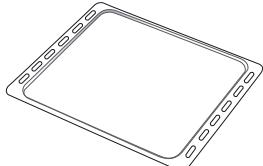
## GRĂTAR METALIC



## TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



## TAVĂ DE COPT



## 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.

# FUNCTII

## OFF (OPRIT)

Pentru oprirea cuptorului.

## CONVENTIONAL (CONVENTIONAL)

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

## CONVECTION BAKE (COACERE CONVECȚIE)

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

## FORCED AIR (AER FORȚAT)

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.

## GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigări 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.

## MAXI COOKING (GĂTIT MAXI)

Pentru prepararea bucătăilor mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucătăii de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Vă sugerăm să întoarceți carne în timpul preparării pentru a obține rumenirea uniformă pe ambele părți. Se recomandă să stropiți carne din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.

## FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

## ECO FORCED AIR (ECO AER FORȚAT)\*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reînăștătoare temporar apăsând **OK select**. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



## DIAMOND CLEAN

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. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.



## SETTINGS (SETĂRI)

Pentru modificarea setărilor cuptorului (oră, limbă, volum semnal sonor, luminozitate, mod Eco, unitate de măsură, putere).

Vă rugăm să rețineți: Când modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă, iar lumina se stinge pentru a economisi energie. Acestea sunt reactivate temporar oricând apăsați pe butoane.



## SPECIAL FUNCTIONS (FUNCȚII SPECIALE)

### MEAT

AUTO

## MEAT (CARNE)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

### POULTRY

AUTO

## POULTRY (CARNE DE PASĂRE)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne de pasăre. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

### CASSE

AUTO

## CASSEROLE (TOCANĂ)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

### BREAD

AUTO

## BREAD (PÂINE)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

### PIZZA

AUTO

## PIZZA

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

### PASTRY

AUTO

## PASTRY CAKES

## (PRODUSE DE PATISERIE)

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură (torturi dospite, prăjitură umplute, tarte etc.).

\* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

## RISIN AUTO RISING (DOSPIRE)

Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

## WARM AUTO WARM KEEPING (MENTINERE LA CALD)

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

## SLOW AUTO SLOW COOKING (COACERE LENTĂ)

Pentru prepararea delicată a cărni și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și succulente. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carne și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. ALEGEȚI LIMBA

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



Rotiți butonul de reglare pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită. Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată și la un moment ulterior, din meniul „Settings”.

## 2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipe pe afișaj.



Rotiți butonul de reglare pentru a seta ora corectă și apăsați **OK select**: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipe pe afișaj.



Rotiți butonul de reglare pentru a seta minutele și apăsați **OK select** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

## 3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Rotiți butonul de selectare până când pe afișaj apare mesajul „SETTINGS”, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Rotiți butonul de reglare pentru a selecta elementul de meniu „Power” (Putere) și apăsați **OK select** pentru a confirma.



Rotiți butonul de reglare pentru a selecta „Low” (Redusă) și apăsați **OK select** pentru a confirma.



## 4. 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 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Forced Air” (Aer forțat) sau „Convection Bake” (Coacere cu convecție)).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Rotiți **butonul de selectare** pentru a porni cuptorul și pentru ca funcția necesară să apară pe afișaj: Pe afișaj va apărea pictograma aferentă funcției și setările de bază ale acesteia.



Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), rotiți **butonul de reglare** până când este afișat cel dorit.



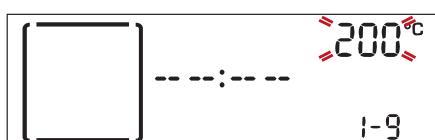
Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția: Pe afișaj vor apărea setările de bază.

## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

### NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipește pe afișaj, rotiți **butonul de reglare** pentru a o schimba, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura poate fi modificată folosind butonul de reglare.

### DURATA



Atunci când pictograma **⌚** clipește pe afișaj, utilizați **butonul de reglare** pentru a seta durata de preparare necesară, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsați tasta **OK select** pentru a confirma și a activa funcția.

În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteti regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe **«»**: utilizați **butonul de reglare** pentru a o modifica și apoi apăsați **OK select** pentru a confirmă.

## SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII

### ÎNTÂRZIERE

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj apare ora de finalizare setată în mod curent, iar pictograma **⌚** clipește.



Rotiți **butonul de reglare** pentru a seta ora la care doriti să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Note: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de aşteptare, puteți utiliza **butonul de reglare** pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați **«»** pentru a modifica setările.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați **OK select** pentru a confirma ora de finalizare a preparării și pentru a activa funcția.

Vă rugăm să rețineți: Odată început procesul de preparare, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adevarat nivel pentru fiecare funcție.



Puteți roti butonul de selectare la **0** pentru a întrerupe în orice moment funcția activată.

## 4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată:



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

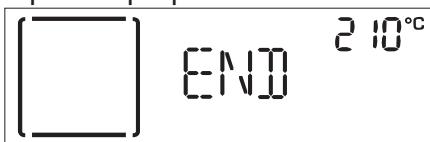
Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica întotdeauna temperatură pe care dorîți să o atingă cuptorul folosind **butonul de reglare**.

## 5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați **OK select** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau roțiți **butonul de reglare** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia noi.

În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

### FUNCȚIA DE RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafetei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe **OK select** pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Puteți opri funcția în orice moment rotind **butonul de selectare** la **0** pentru a opri cuptorul.

## . TEMPORIZATORUL

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și roțiți **butonul de reglare**: Pictograma va clipe pe afişaj.



Roțiți **butonul de reglare** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** din nou pentru a activa temporizatorul.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.



Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Utilizați **butonul de reglare** pentru a modifica ora setată la temporizator; apăsați **<<** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Roțiți **butonul de selectare** pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

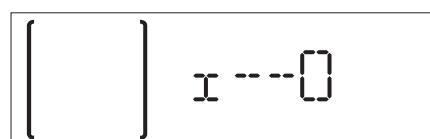
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a opri temporizatorul, roțiți **butonul de selectare** la **0** pentru a opri funcția activă în mod curent și apoi apăsați **<<**.

## . BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsatate simultan tastele **OK select** și **<<** timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând rotind **butonul de selectare** la **0**.

## . DIAMOND CLEAN

Înainte de a activa această funcție, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și închideți ușa.

Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta funcția „DIAMOND CLEAN” și apăsați *OK select* pentru a confirma.



Apăsați *select* pentru a regla ora de finalizare a ciclului de curățare sau pentru a activa funcția.

O numărătoare inversă va indica starea ciclului în curs de desfășurare.

Pentru a preveni ieșirea aburilor și, astfel, periclitarea rezultatelor finale, se recomandă să nu deschideți ușa în timpul ciclului de curățare.

Odată procesul finalizat, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizează curățarea uscând suprafețele cu un burete sau o lavetă moale.

Vă rugăm să rețineți: ca și în cazul celorlalte funcții manuale, este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare pentru ciclul de autocurățare.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURată DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3
	[Spirală]	Da	160-180	30-90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, strudel, plăcintă cu fructe)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3
	[Spirală]	Da	160-200	35-90	4 1
Biscuiți / Tarte mici	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3
	[Spirală]	Da	160-170	20-45	4 1
	[Spirală]	Da	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux à la crème	[Spirală]	Da	180-200	30-40	3
	[Spirală]	Da	180-190	35-45	4 1
	[Spirală]	Da	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezele	[Spirală]	Da	90	110-150	3
	[Spirală]	Da	90	130 - 150	4 1
	[Spirală]	Da	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2
	[Spirală]	Da	220 - 240	20-40	4 1
	[Spirală]	Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Franelă 1 kg	[BRÈD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2
Cornuri	[BRÈD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2
Pâine	[Spirală]	Da	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelată	[PIZZA AUTO]	Da	250	10 - 15	3
	[Spirală]	Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)	[Spirală]	Da	180-190	40-55	2 / 3
	[Spirală]	Da	180-190	45 - 60	4 1
	[Spirală]	Da	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj	[Spirală]	Da	190-200	20-30	3
	[Spirală]	Da	180-190	20-40	4 1
	[Spirală]	Da	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagna/sufleu	[CASSE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3
Paste la cuptor/cannelloni	[CASSE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURată DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vită/vită/porc 1 kg	[MEAT AUTO]	-	190-200	60 - 90	3
Pui/iepure/rață 1 kg	[POUL T AUTO]	-	200-230	50 - 80	3
Curcan/gâscă 3 kg	[POUL T AUTO]	-	190-200	90 - 150	2
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)	[ ]	Da	180-200	40-60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	[ ]	Da	180-200	50-60	2
Pâine prăjită	[ ]	-	3 (Ridicată)	3-6	5
Fileuri/medalioane de pește	[ ]	-	2 (Medie)	20-30 *	4 3
Cârnat / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri	[ ]	-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	[ ]	-	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel / But	[ ]	-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copți	[ ]	-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate	[ ]	-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna și carne	[ ]	Da	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi	[ ]	Da	200	45-100 ***	4 1
Pește și legume	[ ]	Da	180	30-50 ***	4 1
<b>Masă completă:</b> Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagne (nivelul 3)/carne (nivelul 1)	[ ]	Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute	[ ]	-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* 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.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritațile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1

FUNCȚII MANUALE	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Conventional (Convențional)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Aer forțat)	Convection Bake (Coacere cu convecție)	Eco forced air (Aer forțat eco)
FUNCȚII SPECIALE	[MEAT AUTO]	[POUL T AUTO]	[CASSE AUTO]	[BREAD AUTO]	[PIZZA AUTO]	[PASTRY AUTO]
	Meat (Carne)	Poultry (Carne de pasăre)	Casserole (Tocană)	Bread (Pâine)	Pizza	Pastry (Patiserie)
ACCESORIILE	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjitură pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă pentru prăjitură / tavă de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt

**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 sărmă, 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 umedă din microfibre.

## 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.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea www .
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului www .

## ACCESORII

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.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

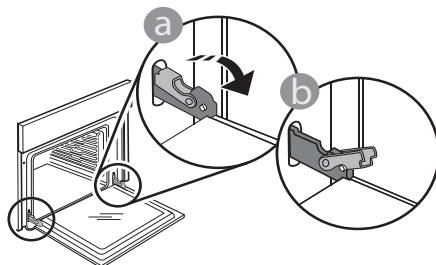
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfileați capacul becului, înlocuiți becul și înfileați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, 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.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

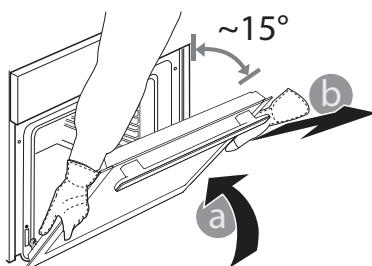
**1. Pentru a demonta ușa,** deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



**2. Închideți ușa cât de mult posibil.**

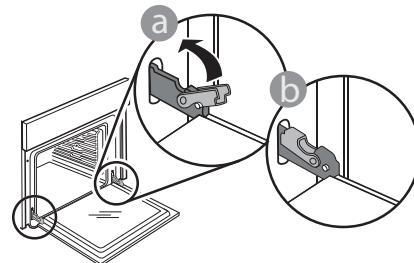
Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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.

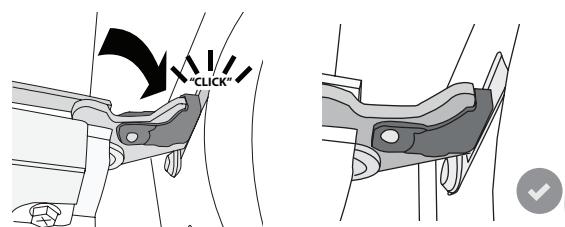


**3. Remontați ușa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**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.



**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 PROBLEMELOR

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu)

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) pentru mai multe informații

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesorii și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găsi diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lăsa 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 accesorii 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 UNOR ALIMENTE DIFERITE ÎN ACELAȘI TIMP

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

## FIŞA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 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

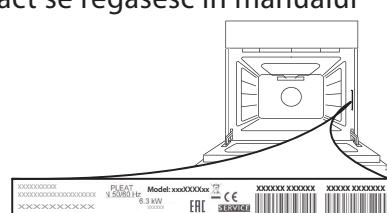
>  Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> 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 cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400011332836

Tipărit în Italia

# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ  
ИЗДЕЛИЯ МАРКИ НОТПОНТ - ARISTON**

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

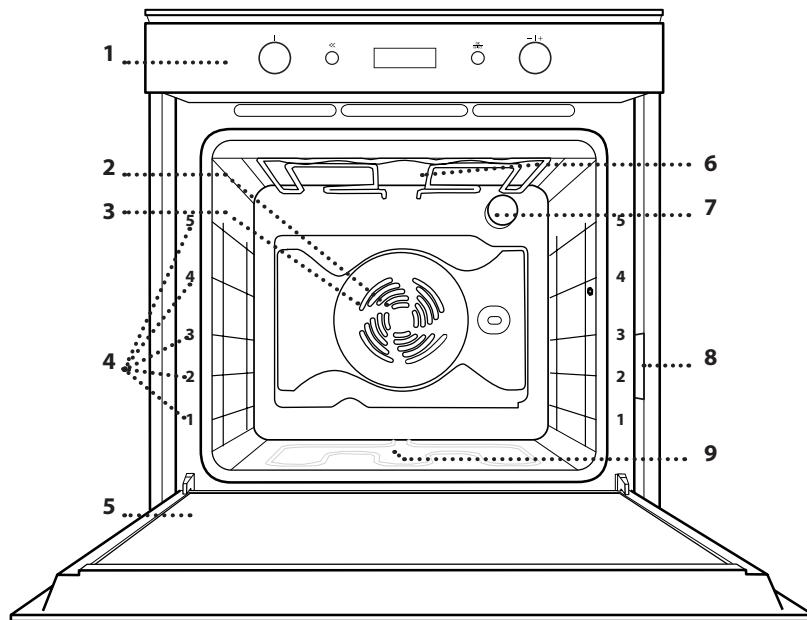


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



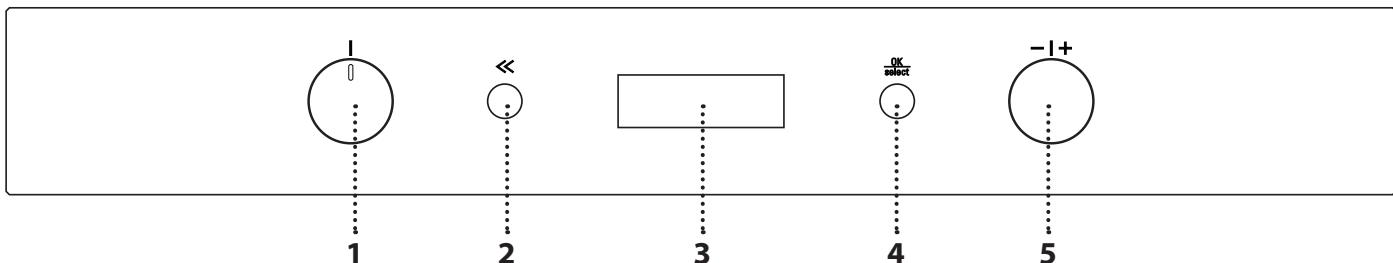
**Перед началом использования прибора внимательно изучите руководство «Здоровье и безопасность».**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой 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. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение "0".

### 2. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

### 3. ДИСПЛЕЙ

### 4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

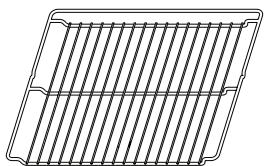
Подтверждение выбора режима или настройки.

### 5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

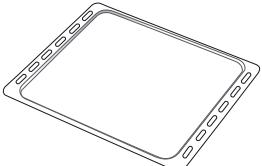
## РЕШЕТКА



## ПРОТИВЕНЬ



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## 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.

# РЕЖИМЫ

## 0 OFF (ВЫКЛ)

Выключение духовки.

## — CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

## — CONVECTION BAKE (ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН)

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

## — FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.

## — GRILL (ГРИЛЬ)

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

## — TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

## — MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ)

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

## — FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)

Быстрый предварительный нагрев духовки.

## — ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)\*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку **OK select**.

При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.



## DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.



## SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко", единицы измерения, мощность).

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

### — MEAT AUTO MEAT (МЯСО)

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

### — POULTRY AUTO POULTRY (ПТИЦА)

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

### — CASSE AUTO CASSEROLE (ЗАПЕКАНКИ)

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

### — BREAD AUTO BREAD (ХЛЕБ)

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

### — PIZZA AUTO PIZZA (ПИЦЦА)

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

### — PASTRY AUTO PASTRY CAKES (СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД)

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов торты (кефсы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

\* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

## RISING AUTO RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

## WARM AUTO WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

## SLOW AUTO SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)

Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH" (английский).



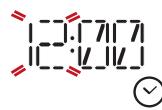
Вращая ручку регулировки, выберите требуемый язык из списка.

Нажмите **OK select** для подтверждения выбора.

Примечание: В последующем язык можно изменить в меню "Settings" (Настройки).

## 2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите **OK select**: На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Вращая ручку регулировки, установите значение минут и нажмите **OK select** для подтверждения.

Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

## 3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Вращая ручку выбора, выберите пункт "SETTINGS" и нажмите **OK select**.

Вращая ручку регулировки, выберите пункт "Power" (Мощность) и нажмите **OK select**.



Вращая ручку регулировки, выберите "Low" (Низкая) и нажмите **OK select** для подтверждения выбора.



## 4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. 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 из духовки все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Forced Air" (Конвекция) или "Convection Bake" (Выпеч. с подрумян)). Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните ручку выбора, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим:  
На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте ручку регулировки для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

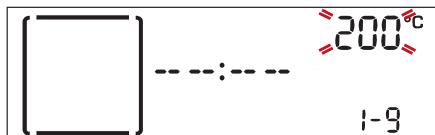


Нажмите **OK select** для подтверждения выбора: на дисплее отобразятся базовые настройки.

## 2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.  
На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

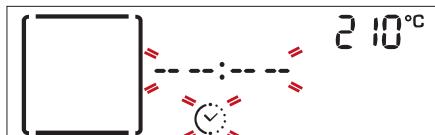
### ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните ручку регулировки для изменения значения, после чего нажмите **OK select** для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять *ручкой регулировки*.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда на дисплее начнет мигать значок , установите необходимую длительность приготовления *ручкой регулировки* и подтвердите значение нажатием **select**.

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите **OK select**, чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.  
В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите **<<**, внесите необходимые изменения *ручкой регулировки* и подтвердите новое значение нажатием **select**.

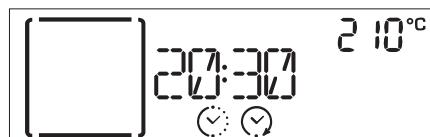
## УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.  
В процессе настройки на дисплее отображается текущее время окончания, значок мигает.



Вращая ручку регулировки, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите **OK select**, чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания *ручкой регулировки* или нажать **<<** для изменения настроек.

## 3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После выполнения всех настроек нажмите **OK select**, чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Вы можете повернуть ручку выбора на **0**, чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

## 4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

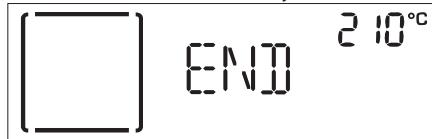
Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева. Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

## 5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Нажмите *OK select*, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.

В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите *OK select*, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

## . ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера.

Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок .



Установите необходимую длительность ручкой регулировки и нажмите *OK select* для запуска таймера. В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



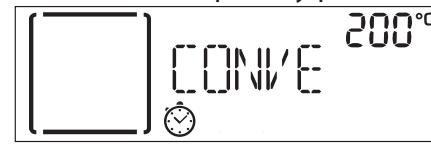
Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим.

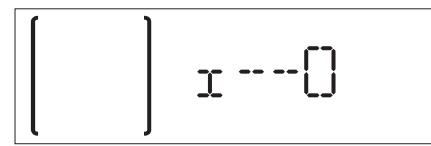
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув *ручку регулировки* на 0, а затем нажмите .

## . БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте *OK select* и одновременно не менее пяти секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0.

## . DIAMOND CLEAN

Перед включением данного режима налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и закройте дверцу.

Вращая ручку выбора, выберите режим "DIAMOND CLEAN" и нажмите OK для подтверждения выбора.



Нажмите OK, чтобы установить время окончания цикла очистки или запустить режим.

Статус выполняемой процедуры будет указываться посредством обратного отсчета времени.

Чтобы не допускать выхода пара наружу и не снижать тем самым качество конечного результата, не открывайте дверь во время цикла самоочистки.

После завершения дождитесь охлаждения духовки и протрите все поверхности губкой или мягкой тряпкой.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла самоочистки можно задать время окончания.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 [1][2]
	[Spiral]	Да	160-180	30-90	4 [1] [1][2]
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30-85	3 [1]
	[Spiral]	Да	160-200	35-90	4 [1] [1][2]
Печенье/небольшие торты	[PASTR AUTO]	-	170-180	15-45	3 [1]
	[Spiral]	Да	160-170	20-45	4 [1] [1][2]
	[Spiral]	Да	160-170	20-45 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Пирожные из заварного теста	[—]	Да	180-200	30-40	3 [1]
	[Spiral]	Да	180-190	35-45	4 [1] [1][2]
	[Spiral]	Да	180-190	35-45 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Безе	[—]	Да	90	110-150	3 [1]
	[Spiral]	Да	90	130-150	4 [1] [1][2]
	[Spiral]	Да	90	140-160 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)	[PIZZA AUTO]	-	220-250	20-40	2 [1]
	[Spiral]	Да	220-240	20-40	4 [1] [1][2]
	[Spiral]	Да	220-240	25-50 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Батон хлеба 1 кг	[BREAD AUTO]	-	180-220	50-70	2 [1]
Булочки	[BREAD AUTO]	-	180-220	30-50	2 [1]
Хлеб	[Spiral]	Да	180-200	30-60	4 [1] [1][2]
Замороженная пицца	[PIZZA AUTO]	Да	250	10-15	3 [1]
	[Spiral]	Да	250	10-20	4 [1] [1][2]
Пироги (овощной пирог, киш)	[Spiral]	Да	180-190	40-55	2 / 3 [1][2]
	[Spiral]	Да	180-190	45-60	4 [1] [1][2] [1][2]
	[Spiral]	Да	180-190	45-70 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Волованы/печенье из слоеного теста	[—]	Да	190-200	20-30	3 [1]
	[Spiral]	Да	180-190	20-40	4 [1] [1][2]
	[Spiral]	Да	180-190	20-40 ***	5 [3] [1] [1][2] [1][2]
Лазанья/суфле	[CASSER AUTO]	-	190-200	40-65	3 [1]
Макаронная запеканка/ каннеллони	[CASSER AUTO]	-	190-200	25-45	3 [1]

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг	[MEAT AUTO]	-	190-200	60 - 90	3
Курица/кролик/утка 1кг	[POUL AUTO]	-	200-230	50 - 80	3
Индейка/гусь 3 кг	[POUL AUTO]	-	190-200	90 - 150	2
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)	[=]	Да	180-200	40-60	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	[S]	Да	180-200	50-60	2
Хлебные тосты	[W]	-	3 (высокая)	3-6	5
Рыба филе/стейки	[W]	-	2 (средняя)	20-30 *	4 3
Соусы/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты	[W]	-	2- 3 (Средняя - Высокая)	15 - 30 *	5 4
Курица-гриль, 11,3 кг	[~]	-	2 (средняя)	55-70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг	[~]	-	2 (средняя)	35-50 **	3
Ножка ягненка/рулька	[~]	-	2 (средняя)	60-90 **	3
Печенный картофель	[~]	-	2 (средняя)	35-55 **	3
Овощной гратен	[~]	-	3 (высокая)	10-25	3
Лазанья и мясо	[Spiral]	Да	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель	[Spiral]	Да	200	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи	[Spiral]	Да	180	30-50 ***	4 1
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)	[Spiral]	Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо	[Ye]	-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	[Ye]	-	200	50-100 ***	3

\* 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.

 [www](#) Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на **docs.hotpoint.eu**

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	[=]	[W]	[~]	[Spiral]	[Ye]	[Ye]
	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Выпеч. с подрумян.)	Eco Forced Air (Конвекция эко)
СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ	[MEAT AUTO]	[POUL AUTO]	[CASSE AUTO]	[BREAD AUTO]	[PIZZA AUTO]	[PASTR AUTO]
	Meat (Мясо)	Poultry (Птица)	Casserole (Запеканки)	Bread (Хлеб)	Pizza (Пицца)	Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	[.....]	[.....]	[ ]	[ ]	[.....]	[ ]
	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Противень	Поддон с 500 мл воды	Противень для выпечки

**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 поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата,

возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять .
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки .

## 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.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

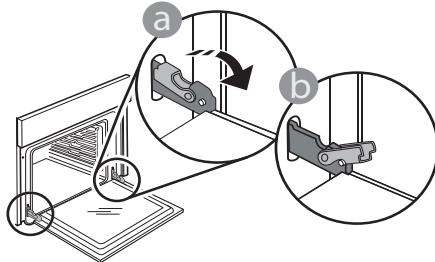
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300 °C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь 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.

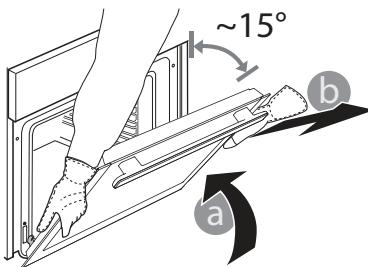
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

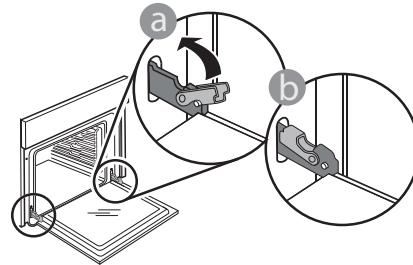


**2. Прикройте дверцу, насколько это возможно.** Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

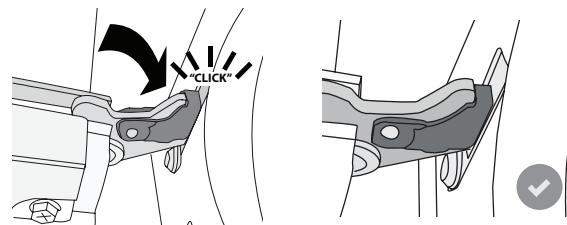


**3. Для установки дверцы** поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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.



**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



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число или буква.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

## 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 них немного увеличивается.

## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Forced Air" (Конвекция) можно одновременно готовить различные блюда (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.

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

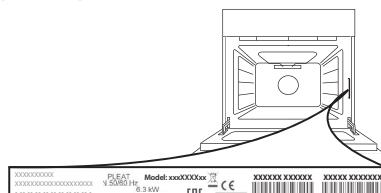
>  www Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400011332836

Напечатано в Италии

# UPUTSTVO ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

## HVALA NA KUPOVINI HOTPOINT - ARISTON PROIZVODA



Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

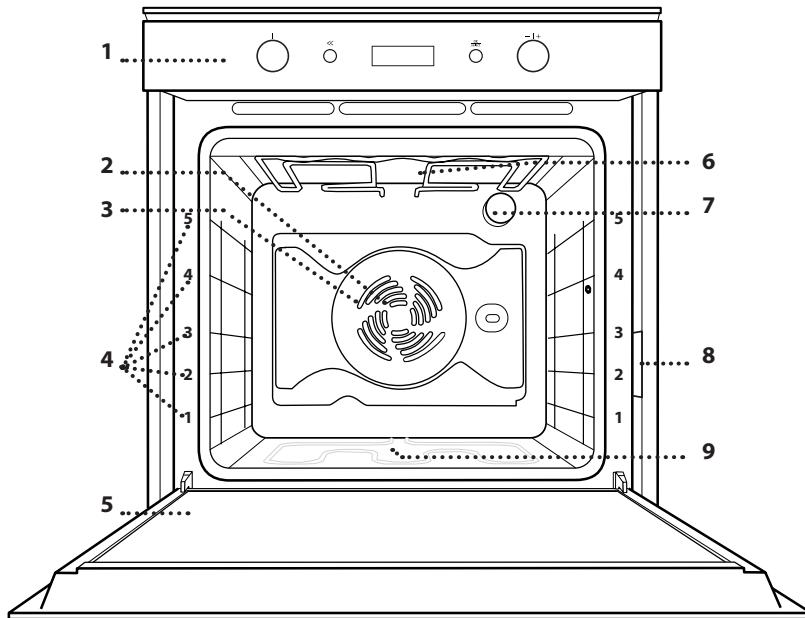


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb lokaciji **[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)** prateći uputstva sa poleđine ove brošure.



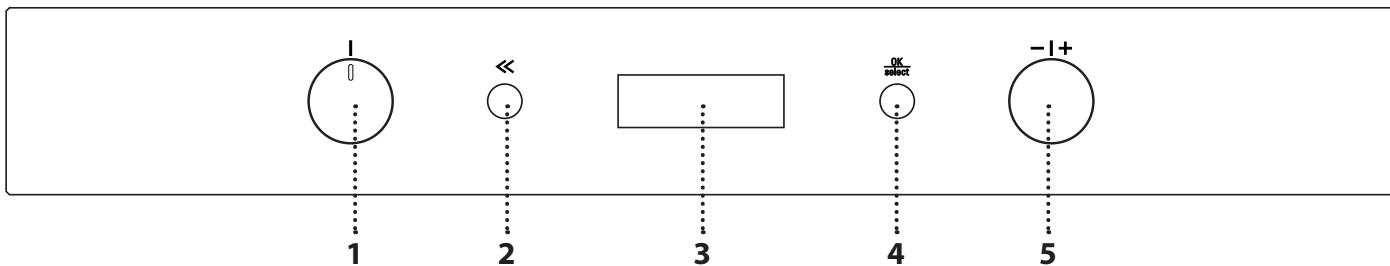
**Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.**

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač  
(nije vidljiv)
4. Prečke  
(nivo je naznačen sa prednje strane pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/rešetka
7. Sijalica
8. Pločica za identifikaciju  
(ne uklanjajte)
9. Donji grejač  
(nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite na položaj „0“ da biste isključili pećnicu.

### 2. NAZAD

Za povratak na prethodni meni podešavanja.

### 3. DISPLEJ

### 4. TASTER ZA POTVRDU

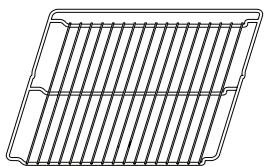
Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

### 5. PREKIDAČ ZA PODEŠAVANJE

Za kretanje po meniju, primenu ili promenu podešavanja.

Obratite pažnju na sledeće: Svi prekidači su prekidači koji se aktiviraju pritiskom. Pritisnite sredinu prekidača kako biste ga izbacili iz ležista.

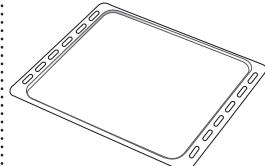
## ŽIČANA REŠETKA



## PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



## PLEH ZA PEČENJE



Količina dodataka koji idu uz rernu može da se razlikuje u zavisnosti od kupljenog modela.  
Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

## POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

## UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- . Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim lagano izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- . Da biste ponovo postavili vođice, prvo ih postavite na gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo rerne, a zatim ih spustite u položaj u donjem ležištu.

# FUNKCIJE

## OFF (ISKLJUČENO)

Koristi se za isključivanje rerne.

## CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pečenje mesa ili kolača sa tečnim nadevom na jednom nivou.

## CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEĆENJE)

Za pečenje mesa ili kolača sa tečnim nadevom na jednom nivou.

## FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

## GRILL (ROŠTILJ)

Koristi se za pečenje odreska, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

## TURBO GRILL

\* Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće. Ražanj (ako postoji) se može koristiti sa ovom funkcijom.

## MAXI COOKING

 Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Upotrebite 1-vi ili 2-gi nivo, u zavisnosti od veličine komada mesa. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana. Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispekle. Savetuje se da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

## FAST PREHEATING (BRZO PREDZAGREVANJE)

Za brzo predzagrevanje pećnice.

## ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)\*

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove funkcije, EKO svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme jela, ali se može ponovo privremeno uključiti pritiskom na . Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



## DIAMOND CLEAN (DIJAMANTSKO ČIŠĆENJE)

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar rerne mogu jednostavno otkloniti. Preljite dno rerne sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se rerna ohladi.



## SETTINGS (PODEŠAVANJA)

Za promenu podešavanja rerne (vremena, jezika, jačine zvučnog signala, osvetljenja, EKO režima, jedinice mere, snage).

Obratite pažnju na sledeće: Kada je aktiviran EKO režim, osvetljenost displeja će se smanjiti i svetlo će se isključiti radi uštede energije. Oni će se ponovo aktivirati na određeno vreme kada pritisnete bilo koji taster.

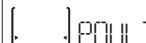


## SPECIJALNE FUNKCIJE



### MEAT (MESO)

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme mesa. Ova funkcija povremeno aktivira ventilator na maloj brzini kako bi se sprečilo isušivanje hrane.



### POULTRY (ŽIVINA)

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme živine. Ova funkcija povremeno aktivira ventilator na maloj brzini kako bi se sprečilo isušivanje hrane.



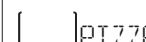
### CASSEROLE (KASEROLA)

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme jela od paste.



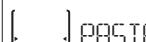
### BREAD (HLEB)

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.



### PIZZA

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta pizza.



### PASTRY CAKES (PECIVO)

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme za sve vrste kolača (kolača sa kvascem, kolača sa nadevom, pita itd.).

\* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskoj efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

### RISING (DIZANJE TESTA)

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, ne aktivirajte ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

### WARM (ODRŽAVANJE TOPLOTE)

Za održavanje tek pripremljene hrane topлом i hrskavom.

## PRVA UPOTREBA UREĐAJA

### 1. MOLIMO ODABERITE JEZIK

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: „ENGLISH“ će se pomerati duž ekrana.



Okrenite taster za podešavanje kako biste prelistali dostupne jezike i izabrali onaj koji vam odgovara. Pritisnite **OK select** da biste potvrdili svoj izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće naknadno promeniti iz menija „Podešavanja“.

### 2. PODESITE VРЕME

Nakon što ste izabrali jezik, treba da podesite trenutno vreme: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Okrenite taster za podešavanje kako biste podesili tačan sat, a zatim pritisnite **OK select**: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute.



Okrenite taster za podešavanje kako biste podesili minute, a zatim pritisnite **OK select** da biste potvrdili.

Obratite pažnju na sledeće: Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje.

### 3. PODEŠAVANJE ПОТРОШЊЕ ЕНЕРГИЈЕ

Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW: Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost.

Okrećite dugme za odabir dok se na displeju ne pojavi „SETTINGS“, a zatim pritisnite **OK select** za potvrdu.

Okrenite taster za podešavanje da biste izabrali meni „Power“, a zatim pritisnite **OK select** za potvrdu.



Okrenite taster za podešavanje da biste izabrali „Low“, a zatim pritisnite **OK select** za potvrdu.



### 4. ZAGREVANJE ПЕЋНИЦЕ

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrevjete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. BIRANJE FUNKCIJE

Okrenite dugme za odabir da biste uključili rernu i prikazali željenu funkciju na displeju: Na ekranu će se prikazati ikonica za tu funkciju i njena osnovna podešavanja.



Da biste izabrali stavku iz menija (na ekranu će se prikazati prva dostupna stavka), okrećite taster za podešavanje sve dok se ne prikaže stavka koju ste tražili.



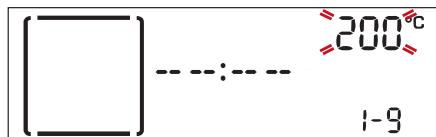
Pritisnite **OK select** da biste potvrdili svoj izbor: Na ekranu će se prikazati osnovna podešavanja.

## 2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja.

Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

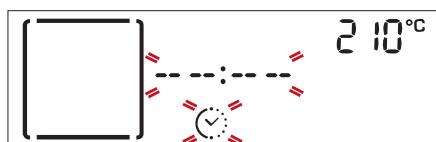
### TEMPERATURA/NIVO GRLOVANJA



Kada zadata vrednost zatreperi na ekranu, okrećite taster za podešavanje da biste je promenili, a zatim pritisnite **OK select** za potvrdu i nastavite da menjate naredna podešavanja (ukoliko je to moguće).

Obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija aktivira, temperatura se može promeniti pomoću tastera za podešavanje.

### DURATION (TRAJANJE)



Kada ikona treperi na ekranu, pomoću tastera za podešavanje podešite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite **OK select** za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite **OK select** da potvrdite i započnete funkciju.

U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja programiranjem odloženog početka.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na **<>**: pomoću tastera za podešavanje promenite vreme, a zatim pritisnite **OK select** za potvrdu.

## PODESITE VREME ZAVRŠETKA PRIPREME

### ODLAGANJE VREMENA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podešite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podešiti vreme završetka pripreme hrane.

Na displeju se prikazuje trenutno vreme završetka koje je podešeno, a ikona treperi.



Okrećite taster za podešavanje da podešite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite **OK select** za potvrdu i pokretanje funkcije.

Stavite hrani u rernu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podešili.



Napomene: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja rerne: Rerna postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete da okrećete taster za podešavanje da biste izmenili programirano vreme završetka ili pritisnite **<>** da biste promenili druga podešavanja.

## 3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite **OK select** da biste potvrdili vreme završetka kuvanja i aktivirali funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada se kuvanje započne, displej će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju.



Aktiviranu funkciju možete pauzirati u bilo kom trenutku okretanjem dugmeta za odabir na **0**.

## 4. PRETHODNO ZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja rerne: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na

displeju se prikazuje da je rerna dostigla podešenu temperaturu:



Tada otvorite vrata, stavite hrana u rernu, zatvorite vrata i priprema hrane može da počne.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću tastera za podešavanje uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

## 5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašice se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite **OK select** da nastavite sa kuhanjem u ručnom režimu (bez programiranog vremena kuvanja) ili okrenite taster za podešavanje da produžite vreme kuvanja podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati postavke temperature ili nivo roštiljanja.

### ZAPEČENA KORICA

Neke funkcije rerne vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuhanja.



Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite **OK select** za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hrani.



Funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku okretanjem dugmeta za odabir na **0** da biste isključili rernu.

### . TAJMER

Kada je pećnica isključena, displej se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, vodite računa da je rerna isključena i okrenite taster za podešavanje: Ikona će trepereti na displeju.



Okrenite taster za podešavanje da biste podešili željenu dužinu vremena, a zatim ponovo pritisnite **OK select** da biste aktivirali tajmer.

Oglašice se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.



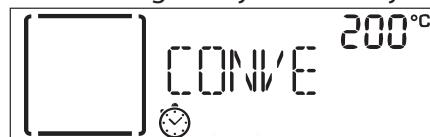
Obratite pažnju na sledeće: Tajmer ne aktivira nijedan od procesa pripreme hrane.

Okrenite taster za podešavanje da biste promenili postavku vremena na tajmeru; pritisnite **<<** da isključite tajmer u bilo kom trenutku.

Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Okrenite dugme za odabir da biste uključili rernu, a zatim izaberite željenu funkciju.

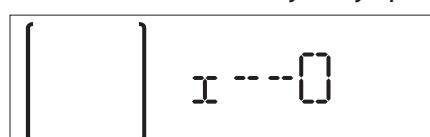
Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.



Da biste isključili tajmer, okrenite dugme za odabir na **0** da biste zaustavili trenutno aktiviranu funkciju, a zatim pritisnite **<<**.

### . ZAKLJUČAVANJE TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, istovremeno pritisnite i zadržite **OK select** i **<<** najmanje pet sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, rerna se može isključiti u bilo kom trenutku okretanjem dugmeta za odabir na **0**.

## . DIAMOND CLEAN (DIJAMANTSKO ČIŠĆENJE)

Pre aktiviranja funkcije sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne i zatvorite vrata.

Okrenite dugme za odabir da biste izabrali funkciju „DIAMOND CLEAN“ (Dijamantsko čišćenje) i pritisnite OK za potvrdu.



Pritisnите OK da biste podesili vreme završetka ciklusa čišćenja ili da biste aktivirali funkciju.

Odbrojavanje pokazuje status ciklusa koji je u toku. Savetujemo vam da ne otvarate vrata tokom ciklusa čišćenja da para ne bi izašla iz rerne i da biste dobili očekivan konačan rezultat.

Kada bude gotovo, sačekajte da se rerna ohladi, a zatim dovršite čišćenje tako što ćete prebrisati površine sunđerom ili mekom krpom.

Obratite pažnju na sledeće: možete da podesite i vreme završetka ciklusa samočišćenja, kao što je slučaj i sa ostalim ručnim funkcijama.

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VРЕМЕ КУВАЊА (Min.)	NIVO IDODACI
Kolači sa kvascem	[PASTR AUTO]	-	160 - 180	30 - 90	2/3 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	160 - 180	30 - 90	4 1 [1][2][3]
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)	[PASTR AUTO]	-	160 - 200	30 - 85	3 [1]
	[Spiralni žar]	Da	160 - 200	35 - 90	4 1 [1][2][3]
Biskviti / kolačići	[PASTR AUTO]	-	170-180	15 - 45	3 [1]
	[Spiralni žar]	Da	160-170	20 - 45	4 1 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	160-170	20-45 ***	5 3 1 [1][2][3][4]
Princes krofne	[—]	Da	180 - 200	30-40	3 [1]
	[Spiralni žar]	Da	180-190	35 - 45	4 1 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	180-190	35-45 ***	5 3 1 [1][2][3]
Meringues (Puslice)	[—]	Da	90	110 - 150	3 [1]
	[Spiralni žar]	Da	90	130 - 150	4 1 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	90	140-160 ***	5 3 1 [1][2][3]
Pizza (tanka, debela, fokača)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20 - 40	2 [1]
	[Spiralni žar]	Da	220 - 240	20 - 40	4 1 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 [1][2][3]
Vekna hleba 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50-70	2 [1]
Zemičke	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30-50	2 [1]
Hleb	[Spiralni žar]	Da	180 - 200	30-60	4 1 [1][2]
Zamrznuta pizza	[PIZZA AUTO]	Da	250	10 - 15	3 [1]
	[Spiralni žar]	Da	250	10 - 20	4 1 [1][2]
Slane pite (pite s povrćem, kiš)	[—]	Da	180-190	40 - 55	2 / 3 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	180-190	45 - 60	4 1 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	180-190	45-70 ***	5 3 1 [1][2][3]
Volovani/pecivo od lisnatog testa	[—]	Da	190 - 200	20 - 30	3 [1]
	[Spiralni žar]	Da	180-190	20 - 40	4 1 [1][2]
	[Spiralni žar]	Da	180-190	20-40 ***	5 3 1 [1][2][3]
Lazanje/sufle	[CASSE AUTO]	-	190 - 200	40 - 65	3 [1]
Zapečena testenina/kaneloni	[CASSE AUTO]	-	190 - 200	25 - 45	3 [1]

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	[ MEAT AUTO ]	-	190 - 200	60 - 90	3
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg	[ POUL T AUTO ]	-	200 - 230	50 - 80	3
Ćuretina/guščetina 3 kg	[ POUL T AUTO ]	-	190 - 200	90 - 150	2
Pečena riba/u foliji (file, cela)	[ ]	Da	180 - 200	40 - 60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	[ ]	Da	180 - 200	50 - 60	2
Tostirani hleb	[ ]	-	3 (visoka)	3-6	5
Riblji fileti/komadi	[ ]	-	2 (srednja)	20-30 *	4 3
Kobasice/ćevapi/rebarca/pljeskavice	[ ]	-	2-3 (srednja-visoka)	15 - 30 *	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (srednja)	55-70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg	[ ]	-	2 (srednja)	35-50 **	3
Jagnjeći but / kolenica	[ ]	-	2 (srednja)	60-90 **	3
Pečeni krompir	[ ]	-	2 (srednja)	35-55 **	3
Povrće gratin	[ ]	-	3 (visoka)	10-25	3
Lazanje i meso	[ ]	Da	200	50-100 ***	4 1
Meso i krompir	[ ]	Da	200	45-100 ***	4 1
Riba i povrće	[ ]	Da	180	30-50 ***	4 1
<b>Kompletan obrok:</b> Voćni kolač (nivo 5)/lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)	[ ]	Da	190	40-120 ***	5 3 1
Punjeno meso	[ ]	-	200	80-120 ***	3
<b>Komadi mesa</b> (zečetina, piletina, jagnjetina)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* Okrenite hrani na polovini procesa pripreme.

\*\* Okrenite hrani na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

\*\*\* Predviđena dužina trajanja: hrani možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.

 Preuzmite Uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1

RUČNE FUNKCIJE	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Konvencionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje vazduha	Konvekciono pečenje	Eko kruženje vazduha
SPECIJALNE FUNKCIJE	[ MEAT AUTO ]	[ POUL T AUTO ]	[ CASS AUTO ]	[ BREAD AUTO ]	[ PIZZA AUTO ]	[ PASTR AUTO ]
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za skupljanje masnoće / Pleh za pečenje kolača / Pleh za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za pečenje

**Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.**

**Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.**

**Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.**

**Koristite zaštitne rukavice.**

**Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.**

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hlađi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od

isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.www
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne .www

## DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## ZAMENA LAMPICE

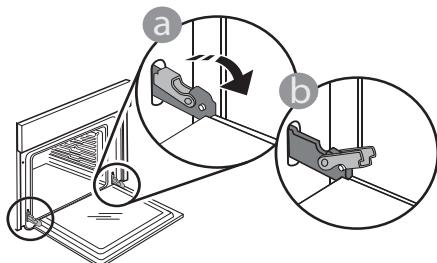
1. Isključite rernu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo inkandescentne sijalice od 25-40 W/230 V tipa E-14, T300 °C ili halogene sijalice od 20-40 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu ošteti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

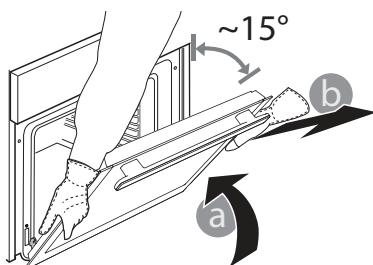
## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

**1. Da biste skinuli vrata**, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



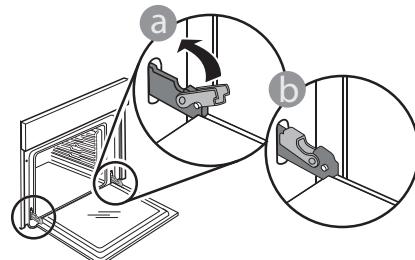
**2. Zatvorite vrata koliko god je moguće.**

Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

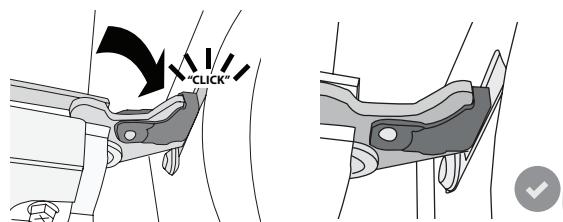


**3. Ponovo postavite vrata** tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**4. Spustite vrata**, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



**5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom.** Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

## OTKLANJANJE PROBLEMA



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je rerna priključena na električnu mrežu. Isključite rernu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.

## KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, predite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućству tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da će onda vreme pečenja biti nešto duže.

## ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

## DOKUMENTACIJA PROIZVODA

 www Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetskoj potrošnji možete preuzeti na veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

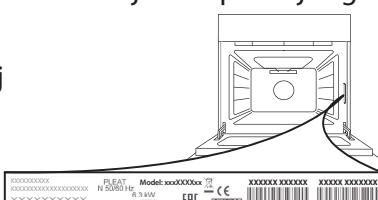
## KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NEGU

>  www Preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa našeg veb sajta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (možete koristiti ovaj QR kod), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.

> Takođe, možete kontaktirati naš postprodajni servis za klijente.

## KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Molimo vas da prilikom kontaktiranja Postprodajnog servisa za klijente, navedete šifre koje se nalaze na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.



400011332836

Štampano u Italiji

# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
HOTPOINT – ARISTON**



Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

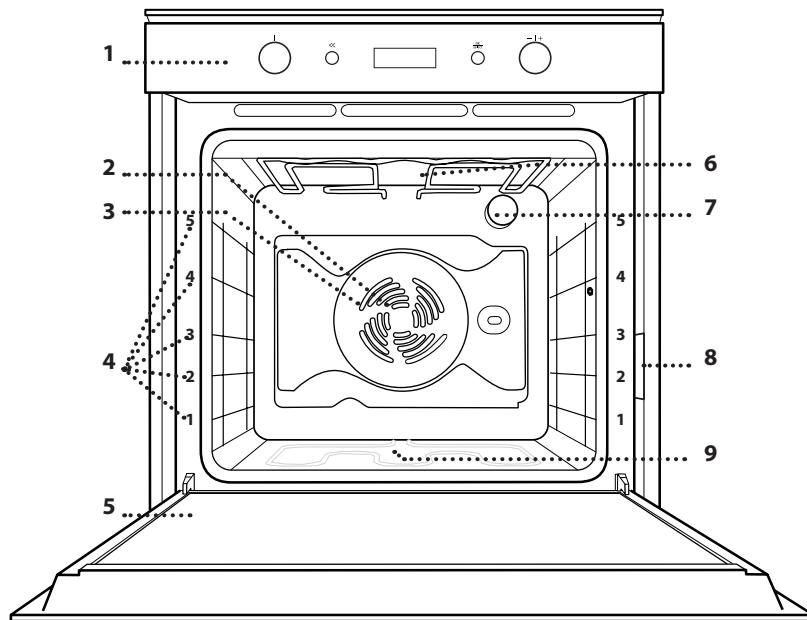


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.



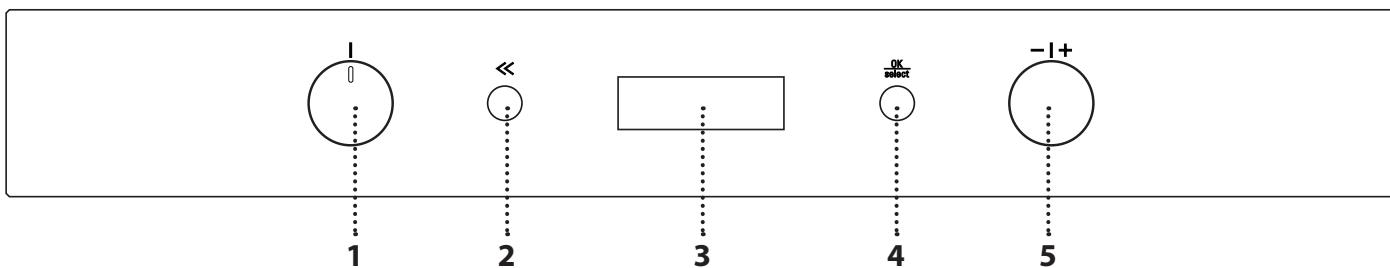
**Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte bezpečnostné pokyny.**

## OPIS SPOTREBIČA



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

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

### 2. SPÄŤ

Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

### 3. DISPLEJ

### 4. TLAČIDLO NA POTVRDENIE

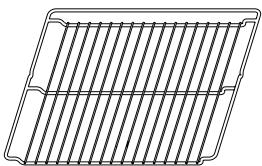
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

### 5. NASTAVOVACÍ OVLÁDAČ

Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

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

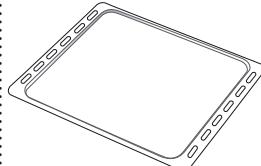
## ROŠT



## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



## PLECH NA PEČENIE



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskach.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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

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

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

. Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

. Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

# FUNKCIE

## 0 OFF

Na vypnutie rúry.

## — TRADIČNÝ OHREV

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

## KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

## HORÚCI VZDUCH

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

## GRILL

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

## TURBO GRILL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcií možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

## MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhrievať. Je dobré mäso počas pečenia obracať, aby rovnako zhnedlo zo všetkých strán. Mäso odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.

## RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.

## ECO HORÚCI VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jednej úrovni. Miernou prerošovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením <sup>OK</sup><sub>select</sub>. Pri používaní cyklu ECO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



## DIAMOND CLEAN

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



## SETTINGS

Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, ECO režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je Eko režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa zapnú vždy po stlačení ktoréhokoľvek tlačidla.



## ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

### MÄSO AUTO MÄSO

Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

### HYDIN AUTO HYDINA

Táto funkcia automaticky zvolí pre hydru najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

### DUSENÉ JEDĽA AUTO DUSENÉ JEDĽA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

### CHLIE AUTO CHLIEB

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

### PIZZA AUTO PIZZA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

### SLADK SLADKÉ KOLÁČE

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

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

## KYSNU AUTO KYSNUTIE

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

## UDRŽIAVANIE V TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

## POMAL AUTO POMALÁ PRÍPRAVA

Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg.

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.



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

Stlačením OK select svoj výber potvrdte.

Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Settings“ (Nastavenia) v menu.

## 2. NASTAVTE ČAS

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



Otačajte nastavovacím ovládačom na nastavenie správnej hodiny a stlačte OK select: Na displeji blikajú dve minútové číslice.



Otačajte nastavovacím ovládačom na nastavenie správnych minút a stlačte OK select.

Upozorňujeme, že: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

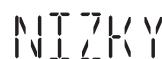
## 3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

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

Otačajte voliaci gombík, kym sa na displeji nezobrazí „SETTINGS“, potom potvrdte stlačením OK select. Otačaním nastavovacieho ovládača zvoľte položku menu „Power“ (Výkon) a potvrdte stlačením OK select.



Otačaním nastavovacieho ovládača zvoľte „Nízky“ a potvrdte stlačením OK select.



## 4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horúci vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozorňujeme, že: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením voliacieho gombíka rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji. Na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



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



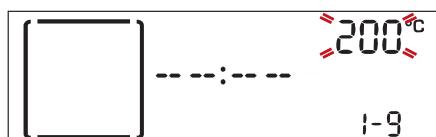
Stlačením **OK select** svoj výber potvrdte: Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

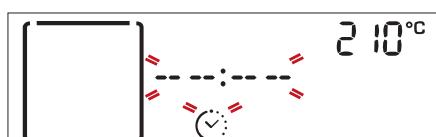
### TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Ked' hodnota bliká na displeji, otáčaním nastavovacieho ovládača ju zmeníte, potom na potvrdenie stlačte **OK select** a dalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu meniť nastavovacím ovládačom.

### TRVANIE



Ked' na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte čas prípravy jedla a potom stlačte **OK select** na potvrdenie.

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte **OK select** na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia meniť stlačením **<<** : zmeňte ho nastavovacím ovládačom a potvrdte stlačením **OK select** .

## NASTAVTE ČAS UKONČENIA PEČENIA

### POSUNUTIE ŠTARTU

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas ukončenia a ikonka bliká.



Otačaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením **OK select** a spustite funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámky: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dĺhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete pomocou nastavovacieho ovládača upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením **<<** zmeniť nastavenia.

## 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ked' ste zadali všetky požadované nastavenia, potvrdte stlačením **OK select** čas ukončenia pečenia a aktivujte funkciu.

Upozorňujeme, že: Ked' už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



Voliaci gombík môžete otočiť na **0** , čím kedykoľvek funkciu pozastavíte.

## 4 . PREDHRIATIE

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Ked' sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že bola aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu:



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozorňujeme, že: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

**Voliacim gombíkom** môžete vždy meniť teplotu, ktorú má rúra dosiahnutú.

## 5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.



Stlačením **OK select** pečenie pokračuje v manuálnom režime (bez naprogramovaného času pečenia) alebo otočením *nastavovacieho ovládača* predĺžite čas pečenia nastavením nového trvania.

V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

## ZAPEKANIE

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



Ked' sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **OK select** a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hnedia.



Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť otočením *voliaceho gombíka* na **0**, čím sa rúra vypne.

## . NEZÁVISLÝ ČASOMER

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte *nastavovacím ovládačom*. Na displeji bude blikať ikonka .



Na nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte *nastavovacím ovládačom* a potom stlačením **OK select** aktivujte časomer.

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



Upozornenie: Časomer neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou *nastavovacieho ovládača* môžete meniť čas nastavený na časomere. Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte **<<**.

Po aktivovaní časomera môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Otočením *voliaceho ovládača* zapnite rúru a potom zvoľte požadovanú funkciu.

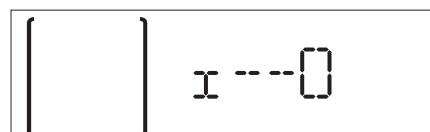
Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Časomer vypnete otočením *voliaceho ovládača* na **0**, čím sa zastaví funkcia, ktorá je práve aktivovaná, a potom stlačte **<<**.

## . ZÁMOK

Klávesy uzamkniete stlačením a podržaním **OK select** a **<<** naraz na aspoň päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

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

## . DIAMOND CLEAN

Pred aktivovaním tejto funkcie nalejte na spodok rúry 200 ml pitnej vody a zatvorte dvierka.

Otočte voliaci gombík na funkciu „DIAMOND CLEAN“ a potvrďte stlačením OK select.



Stlačením OK select nastavte čas ukončenia čistiaceho cyklu alebo aktivujete funkciu.

Odpočítavanie bude ukazovať stav prebiehajúceho cyklu.

Aby para neunikala von a neohrozila tým konečný výsledok, odporúča sa neotvárať počas čistiaceho cyklu dvierka.

Po skončení počkajte, kým rúra vychladne, a potom dokončite čistenie a utrite povrchy špongiou alebo mäkkou handričkou.

Upozornenie: Tak ako pri ostatných manuálnych funkciách, je možné nastaviť aj čas ukončenia samočistiaceho cyklu.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDO-HREV	TEPLOTA (°C)	ČAS PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče	[ SLADK AUTO ]	-	160 – 180	30 – 90	2/3 [ ]
	[ ]	Áno	160 – 180	30 – 90	4 1 [ ] [ ]
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)	[ SLADK AUTO ]	-	160 – 200	30 – 85	3 [ ]
	[ ]	Áno	160 – 200	35 – 90	4 1 [ ] [ ]
Sušienky/košíčky	[ SLADK AUTO ]	-	170 – 180	15 – 45	3 [ ]
	[ ]	Áno	160 – 170	20 – 45	4 1 [ ]
	[ ]	Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Odpalované cesto	[ ]	Áno	180 – 200	30 – 40	3 [ ]
	[ ]	Áno	180 – 190	35 – 45	4 1 [ ]
	[ ]	Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Snehové pusinky	[ ]	Áno	90	110 – 150	3 [ ]
	[ ]	Áno	90	130 – 150	4 1 [ ]
	[ ]	Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)	[ PIZZA AUTO ]	-	220 – 250	20 – 40	2 [ ]
	[ ]	Áno	220 – 240	20 – 40	4 1 [ ]
	[ ]	Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Pecen chleba 1 kg	[ CHLIE AUTO ]	-	180 – 220	50 – 70	2 [ ]
Rožky	[ CHLIE AUTO ]	-	180 – 220	30 – 50	2 [ ]
Chlieb	[ ]	Áno	180 – 200	30 – 60	4 1 [ ]
Mrazená pizza	[ PIZZA AUTO ]	Áno	250	10 – 15	3 [ ]
	[ ]	Áno	250	10 – 20	4 1 [ ]
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)	[ ]	Áno	180 – 190	40 – 55	2 / 3 [ ]
	[ ]	Áno	180 – 190	45 – 60	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Lístkové cesto/odpalované cesto	[ ]	Áno	190 – 200	20 – 30	3 [ ]
	[ ]	Áno	180 – 190	20 – 40	4 1 [ ]
	[ ]	Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Lasagne/nákyp	[ DUSEN AUTO ]	-	190 – 200	40 – 65	3 [ ]
Zapekané cestoviny/Cannelloni	[ DUSEN AUTO ]	-	190 – 200	25 – 45	3 [ ]

RECEPT	FUNKCIA	PREDO-HREV	TEPLOTA (°C)	ČAS PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacia/teľacia/hovädzie/bravčové 1 kg	[M 50 AUTO]	-	190 – 200	60 – 90	3
Kurča/králik/kačica 1 kg	[HYDIN AUTO]	-	200 – 230	50 – 80	3
Morka/hus 3 kg	[HYDIN AUTO]	-	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)	[ ]	Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	[S]	Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb	[W]	-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé/plátky	[W]	-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/kebabы/rebierka/hamburger	[W]	-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	[T]	-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg	[T]	-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno	[T]	-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky	[T]	-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina	[T]	-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso	[G]	Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky	[G]	Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina	[G]	Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)	[G]	Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa	[E]	-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	[E]	-	200	50 – 100 ***	3

\* V polovici prípravy jedlo obráťte.

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Stiahnite si Návod na používanie a ošetrovanie na [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1

FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM	[ ]	[W]	[T]	[G]	[S]	[E]
ŠPECIÁLNE FUNKCIE	[MASO AUTO] Mäso	[HYDIN AUTO] Hydina	[DUSEN AUTO] Dusené jedlá	[CHLIE AUTO] Chlieb	[PIZZA AUTO] Pizza	[SLADK AUTO] Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odkvapkovanie / Plech na zákusky / Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie	Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

**Používajte ochranné rukavice.**

**Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvarky od zvyškov

jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie www .
- Vrchné ohrevacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry www .

## PRÍSLUŠENSTVO

Ihned po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VÝMENA ŽIAROVKY

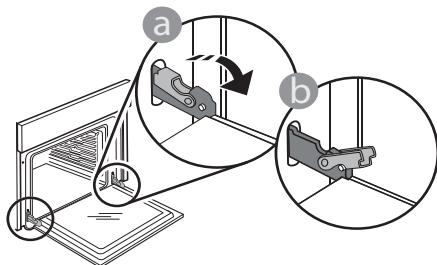
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspať.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

– Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

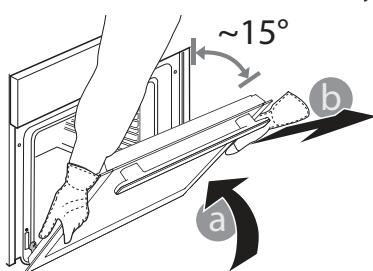
**1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.**



**2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.**

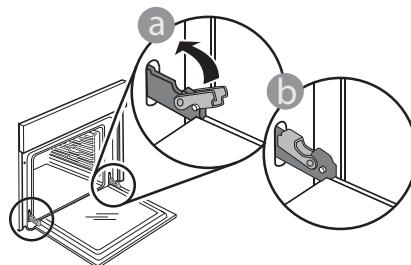
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

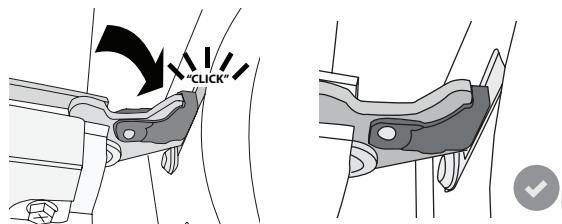


**3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.**

**4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.**



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



**5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.**

## RIEŠENIE PROBLÉMOV



Stiahnite si Návod na používanie a ošetrovanie na [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde nájdete viac informácií

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

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

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

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

## ŠTÍTKOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 www Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

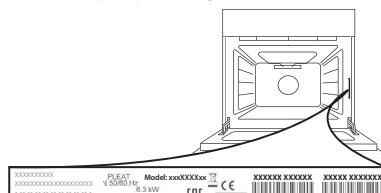
>  www Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktuje nás popredajný servis.

## KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontakty nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



4 0 0 0 1 1 3 3 2 8 3 6

Vytlačené v Taliansku

# GÜNLÜK REFERANS KİLAVUZU

## BİR HOTPOINT - ARISTON ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ



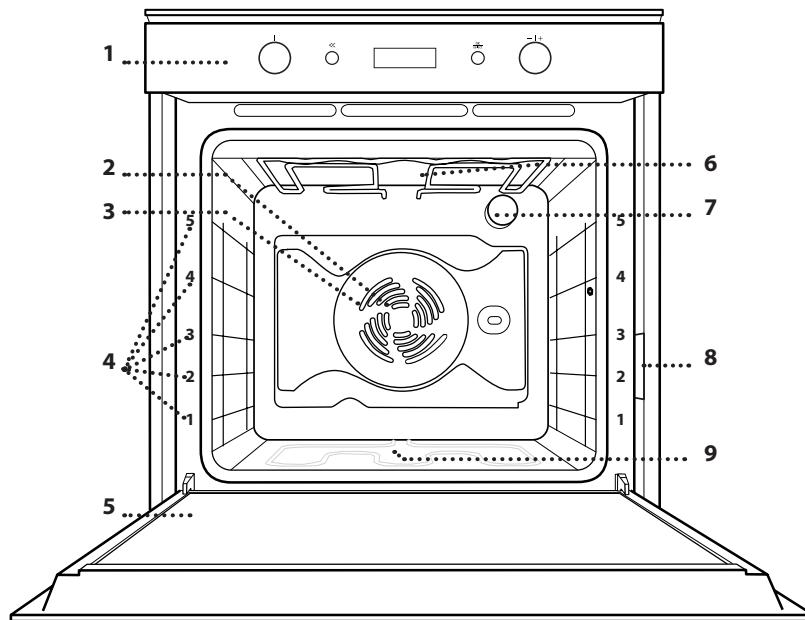
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) internet adresimizi ziyaret ederek ve bu kitabılığın arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

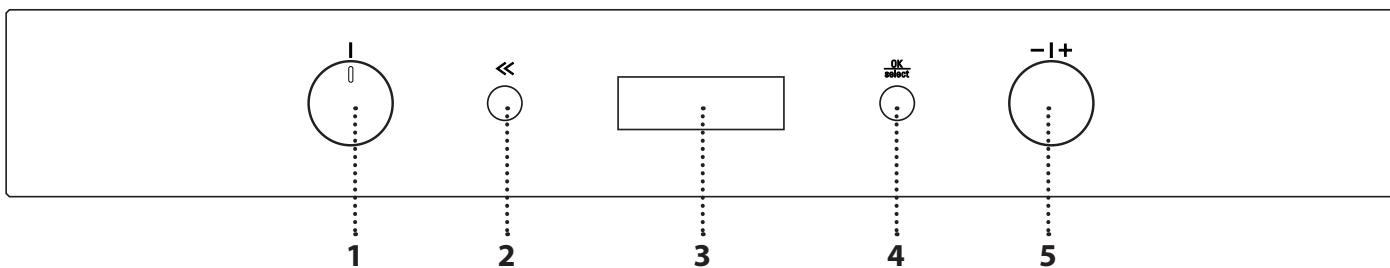
! Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

## ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
4. Raf kılavuzları (seviye, fırının ön kısmında gösterilmiştir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Lamba
8. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

## KONTROL PANELİ



### 1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için, "0" konumuna çevirin.

### 2. GERİ

Önceki ayarlar menüsüne geri dönmek için kullanılır.

### 3. EKRAN

### 4. ONAYLAMA DÜĞMESİ

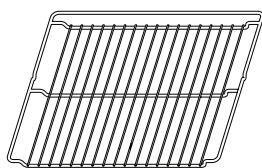
Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

### 5. AYAR DÜĞMESİ

Menülerde gezinmek veya ayarları değiştirmek için kullanılır.

Lütfen dikkat edin: Tüm düğmeler, basılarak etkinleştirilen tiptedir. Düğmeyi yuvasından serbest bırakmak için, düğmenin ortasına bastırın.

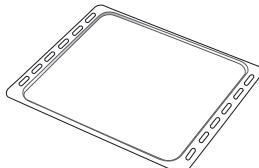
## RAF



## TABAK



## FIRIN TEPSİSİ



Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.  
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

## RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

## RAF KILAVALARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

. Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.

. Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.

# İŞLEVLER

## 0 OFF (KAPALI)

Fırını kapatmak için kullanılır.

## — CONVENTIONAL (KONVANSİYONEL)

Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

## — CONVECTION BAKE (KONVEKSİYONLU PIŞİRME)

Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

## — FORCED AIR (FANLI HAVA DOLAŞIMI)

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

## — GRILL (IZGARA)

Biftek, kebab ve sosis izgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et izgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

## — TURBO GRILL (TURBO IZGARA)

Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsayıda) kullanılabilir.

## — MAXI COOKING (BÜYÜK ET PIŞİRME)

Büyük et parçalarını (2,5 kg'nın üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmeyen. Her iki tarafının da eşit esmerleşmesi için, pişirme işlemi sırasında eti çevirmenizi öneriyoruz. Çok kuruması için, etin üzerine ara sıra su dökülmesi önerilir.

## — FAST PREHEATING (HIZLI ÖN ISITMA)

Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

## — ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)\*

İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu işlev kullanılırken, EKO lambası pişirme süresince kapalı olacak, ancak OK select 'e basmak suretiyle kısa bir süreliğine tekrar açılabilcektir. EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.



## DIAMOND CLEAN

Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salinan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken etkinleştirin.



## SETTINGS (AYARLAR)

Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (zaman, dil, sinyal ses düzeyi, parlaklık, EKO modu, ölçüm birimi, güç).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecek ve ışık kapanacaktır. Herhangi bir düğmeye basıldığından geçici bir süreliğine yeniden etkinleştirilebilir.

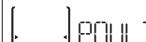


## ÖZEL FONKSİYONLAR



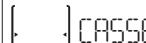
### AUTO MEAT (ET)

Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fırın aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.



### AUTO POULTRY (TAVUK TÜRÜ ETLER)

Bu işlev, tavuk türü etler için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fırın aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.



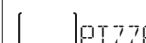
### AUTO CASSEROLE (GÜVEÇ)

Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.



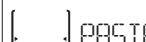
### AUTO BREAD (EKMEK)

Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.



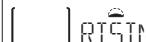
### AUTO PIZZA

Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.



### AUTO PASTRY CAKES (PASTA VE KEKLER)

Bu işlev, her türlü kek için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer (maya kekleri, dolgulu kekler, turtalar vs.).



### AUTO RISING (KABARTMA)

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirilmeyin.

\* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

	<b>WARM</b>	<b>AUTO</b>	<b>WARM KEEPING (SICAK TUTMA)</b>
			Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.
	<b>SLOW</b>	<b>AUTO</b>	<b>SLOW COOKING (YAVAŞ PIŞİRME)</b>
			Et ve balıkları, körpe ve sulu bırakarak nazikçe pişirmek için kullanılır. Etin üstünü kızartmak ve doğal suyunu korumasına yardımcı olmak için rostoluk et parçalarının önce kızgın bir tavada çevrilmesini öneriyoruz. Pişirme süreleri; 300 g ağırlığındaki balık için iki saatte 3 kg ağırlığındaki balık için dört veya beş saatte, 1 kg ağırlığındaki et parçaları için dört saatte, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı veya yedi saatte kadar değişiklik gösterir.

## CİHAZIN İLK KULLANIMI

### 1. LÜTFEN DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açığınızda dili ve saati ayarlamamanız gerekecek: Ekranda "ENGLISH" ifadesi görünecektir.

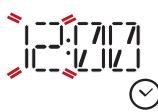


Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için **ayar düğmesini** çevirin ve istediğiniz dili seçin. Seçimi teyit etmek için **OK select** 'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, "Settings" (Ayarlar) menüsünden sonradan değiştirilebilir.

### 2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saatı ayarlamamanız gerekecektir: Ekranda saatte ait iki rakam yanıp sönecektir.



Doğru saati ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve **OK select** 'e basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.



Dakikayı ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve onaylamak için **OK select** 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saatı tekrar ayarlamamanız gerekebilir.

### 3. GÜC TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketeceğin şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir. **Seçim düğmesini**, ekranda "SETTINGS" (AYARLAR) görüntülenene kadar çevirin ve ardından onaylamak için **OK select** 'e basın.

"Power" (Güç) menü öğesini seçmek için **ayar düğmesini** çevirin ve onaylamak için **OK select** 'e basın.



"Low" (Düşük) ayarını seçmek için **ayar düğmesini** çevirin ve onaylamak için **OK select** 'e basın.



### 4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. Ideal olarak hava dolaşımı bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. "Forced Air" (Fanlı Hava Dolaşımı) veya "Convection Bake" (Konveksiyonlu)). İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

# GÜNLÜK KULLANIM

## 1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırını açmak ve istediğiniz işlevi ekranda görüntülemek için **seçim düğmesini** çevirin: Ekranda, işlevin simgesi ve temel ayarları gösterilecektir.



Menüden istediğiniz bir öğeyi seçmek için (kullanılabilir ilk öğe ekranda gösterilecektir), istediğiniz öğe görüntülenene kadar **ayar düğmesini** çevirin.

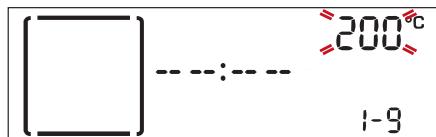


Seçimi teyit etmek için **OK** 'a basın: Ekranda temel ayarlar görüntülenecektir.

## 2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsınız. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

### SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



Ekranda değer yanıp söndüğünde, değiştirmek için **ayar düğmesini** çevirin, ardından onaylamak için **OK** 'a basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mükünse).

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, sıcaklık, **ayar düğmesi** kullanılarak değiştirilebilir.

### SÜRE



Ekranda **⌚** simgesi yanıp söndüğünde. İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için **ayar düğmesini** kullanın ve ardından onaylamak için **OK** 'a basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak ve işlevi başlatmak için **OK** 'a basın. Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatin ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında **<>** 'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanın ve onaylamak için **OK** 'a basın.

## PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAYIN

### GECİKMELİ

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıkten sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz. Ekranda, ayarlanan geçerli bitiş saatı gösterilir ve **⌚** simgesi yanıp söner.



Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saatı ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için **OK** 'a basın. Yemeği fırına yerleştirirken ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Notlar: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatin değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanabilir veya ayarları değiştirmek için **<>** 'e basabilirsiniz.

## 3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, pişirme işleminin sona ereceği saati doğrulamak ve işlevi etkinleştirmek için **OK** 'a basın.

Lütfen dikkat edin: Pişirme işlemi başladığında, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.



Etkinleştirilmiş olan işlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, seçim düğmesini **0** konumuna çevirebilirsiniz.

## 4. ÖN ISITMA

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir: Bu işlev başlatıldığından, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığı ulaşlığı ekranda gösterilecektir:



Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

**Ayar düğmesini** kullanarak, fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı daima değiştirebilirsiniz.

## 5. PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Manuel modda pişirmeye devam etmek için **OK** 'e basın (programlanmış bir pişirme süresi olmadan) veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için **ayar düğmesini** çevirin.

Her iki durumda da, sıcaklık veya ızgara seviyesi ayarları korunacaktır.

## ESMERLEŞTİRME

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında ızgarayı etkinleştirmek suretiyle yiyeceğin yüzeyini esmerleştirmenizi sağlar.



Ekranda ilgili mesaj gösterildiğinde, gerekirse beş dakikalık bir esmerleştirme çevrimini başlatmak için **OK** 'e basın.



Fırını kapatmak için **seçim düğmesini** **0** 'a çevirerek, işlevi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

## . BAĞIMSIZ ZAMANLAYICI

Fırın kapatıldığında, ekran bağımsız zamanlayıcı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve **ayar düğmesini** çevirin: simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz süreyi ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve ardından **bağımsız zamanlayıcıyı etkinleştirmek** için tekrar **OK** 'e basın.

Bağımsız zamanlayıcı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.



Lütfen dikkat edin: Bağımsız zamanlayıcı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.

Bağımsız zamanlayıcıda ayarlanan süreyi değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanın; bağımsız zamanlayıcıyı herhangi bir zamanda kapatmak için **<<** 'e basın.

Bağımsız zamanlayıcı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirilebilirsiniz.

Fırını açmak için **seçim düğmesini** çevirin ve ardından istediginiz işlevi seçin.

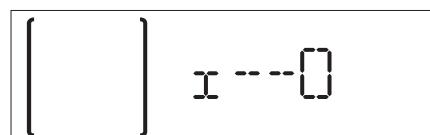
İşlev başlatıldığından, bağımsız zamanlayıcı, işlevi müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürrecektr.



Bağımsız zamanlayıcıyı kapatmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere **seçim düğmesini** **0** 'e çevirin ve ardından **<<** 'e basın.

## . TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için, **OK** ve **<<** 'e aynı anda basarak en az saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü, fırın, seçim düğmesi **0** konumuna çevrilerek herhangi bir zamanda kapatılabilir.

## . DIAMOND CLEAN

Bu işlevi etkinleştirmeden önce, fırınınzın tabanına 200ml içme suyu dökün ve kapağını kapatın.

"DIAMOND CLEAN" işlevini seçmek için *seçim düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK 'e basın.



Temizleme çevriminin bitiş saatini seçmek veya işlevi etkinleştirmek için select 'e basın.

Devam eden çevrimin durumu, bir geri sayımla gösterilecektir.

Buharın dışarı çıkarak, nihai sonuçları bozmasını önlemek için, temizleme çevrimi sırasında kapağın açılmasına önerilir.

İşlem tamamlandığında, fırının soğumasını bekleyin ve ardından yüzeyleri bir sünger veya yumuşak bir bez ile kurulayarak temizliği sonlandırın.

Lütfen dikkat edin: diğer manuel işlevlerde olduğu gibi, kendi kendini temizleme çevrimi için de bitiş saati ayarlanabilir.

# PIŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 
	[SARMA]	Evet	160-180	30-90	4 1 
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli tarta)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 
	[SARMA]	Evet	160-200	35-90	4 1 
Çörekler/küçük tartlar	[PASTR AUTO]	-	170 – 180	15 - 45	3 
	[SARMA]	Evet	160-170	20-45	4 1 
	[SARMA]	Evet	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Profiterol çöreği	[—]	Evet	180-200	30-40	3 
	[SARMA]	Evet	180-190	35-45	4 1 
	[SARMA]	Evet	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Beze	[—]	Evet	90	110-150	3 
	[SARMA]	Evet	90	130 - 150	4 1 
	[SARMA]	Evet	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (ince, kalın, focaccia)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 
	[SARMA]	Evet	220 - 240	20-40	4 1 
	[SARMA]	Evet	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Somun ekmek 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 
Küçük ekmek	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 
Ekmeğ	[SARMA]	Evet	180-200	30 - 60	4 1 
Dondurulmuş pizza	[PIZZA AUTO]	Evet	250	10 - 15	3 
	[SARMA]	Evet	250	10 - 20	4 1 
Tuzlu pastalar (sebzeli tart, kiş)	[—]	Evet	180-190	40-55	2 / 3 
	[SARMA]	Evet	180-190	45 - 60	4 1 
	[SARMA]	Evet	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri	[—]	Evet	190-200	20-30	3 
	[SARMA]	Evet	180-190	20-40	4 1 
	[SARMA]	Evet	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lazanya/sufle	[CASSE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 
Fırında makarna/cannelloni	[CASSE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg	{ } MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Tavuk/tavşan/ordek 1 kg	{ } POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Hindi/kaz 3 kg	{ } POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)	[ ]	Evet	180-200	40-60	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)	[ ]	Evet	180-200	50-60	2
Kızarmış ekmek	[ ]	-	3 (Yüksek)	3-6	5
Balık fileto/dilim	[ ]	-	2 (Orta)	20-30 *	4 3
Sosis / kebap / pirzola / hamburger	[ ]	-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 *	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg	[ ]	-	2 (Orta)	55-70 **	2 1
Rozbif, az pişmiş 1 kg	[ ]	-	2 (Orta)	35-50 **	3
Kuzu budu/paça	[ ]	-	2 (Orta)	60-90 **	3
Patates kızartması	[ ]	-	2 (Orta)	35-55 **	3
Sebze graten	[ ]	-	3 (Yüksek)	10-25	3
Lazanya ve et	[ ]	Evet	200	50-100 ***	4 1
Et ve patates	[ ]	Evet	200	45-100 ***	4 1
Balık ve sebzeler	[ ]	Evet	180	30-50 ***	4 1
<b>Komple yemek:</b> Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)	[ ]	Evet	190	40-120 ***	5 3 1
<b>İç doldurulmuş rostoluk et parçaları</b>	[ ]	-	200	80-120 ***	3
<b>Et parçaları</b> (tavşan, tavuk, kuzu)	[ ]	-	200	50-100 ***	3

\* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

\*\* Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

\*\*\* Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

 IEC 60350-1 standartı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirin

MANUEL İŞLEVLER	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Conventional (Konvansiyonel)	Grill (Izgara)	Turbo Grill (Turbo Izgara)	Forced Air (Fanlı Hava Dolasımı)	Convection Bake (Konveksiyonlu)	Eco Forced Air (Eko Fanlı Hava)
ÖZEL FONKSİYONLAR	{ } MEAT AUTO	{ } POULT AUTO	{ } CASSE AUTO	{ } BREAD AUTO	{ } PIZZA AUTO	{ } PASTRY AUTO
	Meat (Et)	Poultry (Tavuk türü etler)	Casserole (Güveç)	Bread (Ekmek)	Pizza	Pastry (Pasta)
AKSESUARLAR	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Raf	Fırın tepsisi veya rafin üzerinde kek kalıbı	Tabak / Tatlı tepsisi / Rafta fırın tepsisi	Tabak	İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsisi

**Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun.**

**Buharlı temizleyiciler kullanmayın.**

**Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.**

**Koruyucu eldiven takın.**

**Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.**

## DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kırıcı ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

## İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi

sonucu oluşan yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir .
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabılır .

## AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyn, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

## LAMBANIN DEĞİŞİRTİRİLMESİ

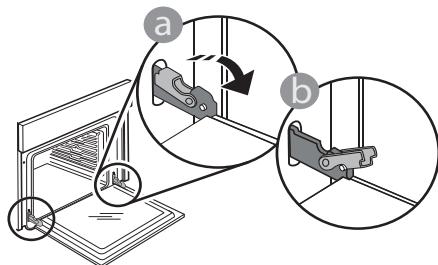
1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
2. Lambanın kapağını söküp, ampülü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40 W/230 V tip E-14, T300 °C akkor ampuller veya 20-40 W/230 V tip G9, T300 °C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

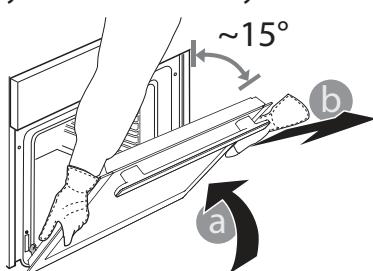
- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çiplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

## KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

**1. Kapağı çıkarmak için**, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.

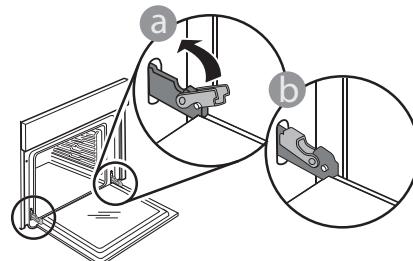


**2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.**  
Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.  
Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

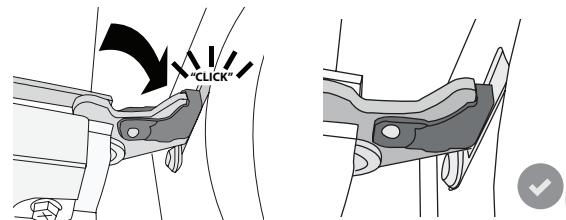


**3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.**

**4. Kapağı alçaltın** ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçaltığınızdan emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



**5. Kapağı kapatmayı deneyin** ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

## ARIZA GİDERME



Daha fazla bilgi için [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)  
adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.

## PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

## BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME

“Forced air” (Fanlı hava) işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı sürede (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirisiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

## ÜRÜN FİSİ

 Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) internet adresinden indirilebilir

## KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

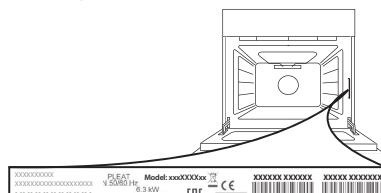
>  Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).



> Alternatif olarak, Satış Sonrası Müşteri Servisimizle irtibata geçin.

## SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Müşteri Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



xxxxxxxxxx PLEAT Model:xxx0000xx 07  
xxxxxxxxxx V.SORDI 8.3 kW CE xxxxx xxxxxxx  
xxxxxxxxxx ERL xxxxxxx



400011332836

İtalya'da basılmıştır

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ  
HOTPOINT—ARISTON**



Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

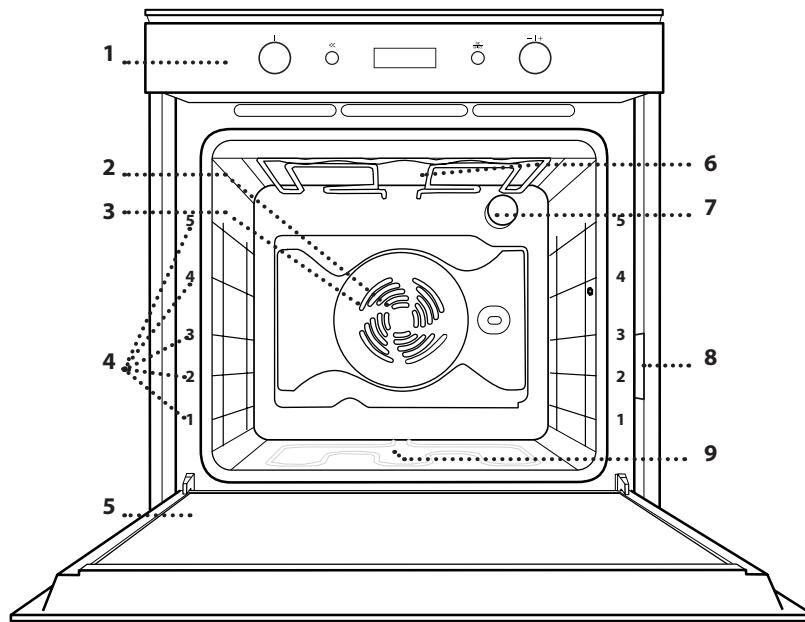


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Довідник із використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



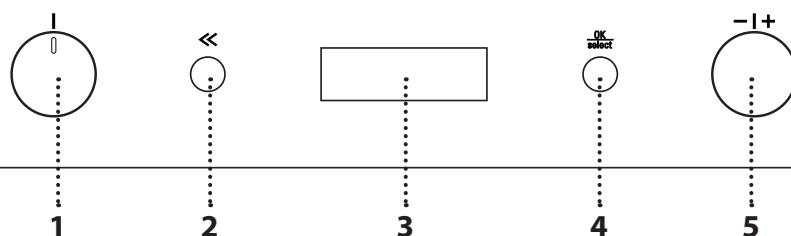
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрямні для решітки (рівень укazаний на передній стороні духової шафі)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна таблиця (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИBORU

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку у положення «0».

### 2. НАЗАД

Повернення до попереднього меню налаштувань.

### 3. ДИСПЛЕЙ

### 4. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ

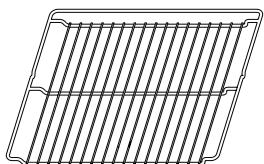
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

### 5. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

Увага! Усі ручки є ручками натискового типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

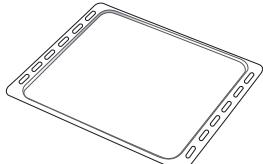
## РЕШІТКА



## ПІДДОН



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Кількість приладдя може бути різною залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий додори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи їх, засуньте у відсік для приготування, потім опустіть у потрібне положення у нижньому гнізді.

# ФУНКЦІЇ

## 0 OFF (ВИМК)

Для вимкнення духової шафи.

## — CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

## — CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

## — FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

## — GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

## — TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте до нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

## — MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)

Для готовання великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використуйте першу або другу полиці залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

## — FAST PREHEATING (ШВІДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

## — ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)\*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Іжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишається вимкненим протягом готовання, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку .

Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



## DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

Дія пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.



## SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)

Змінення налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Увага! Коли режим «Еко» активний, яскравість дисплею буде зменшено та світло вимкнеться для економії енергії. Ці функції тимчасово активуються знову при натисканні будь-якої з кнопок.



## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### MEAT

AUTO

## MEAT (М'ЯСО)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

### POULTRY

AUTO

## POULTRY (ПТИЦЯ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

### CASSE

AUTO

## CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.

### BREAD

AUTO

## BREAD (ХЛІБ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.

### PIZZA

AUTO

## PIZZA (ПІЦА)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

### PASTRY

AUTO

## PASTRY CAKES (КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

## RISING AUTO RISING (ВИСТОЮВАННЯ)

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовна шафа її досі гаряча після циклу готування.

## WARM KEEPING (ПІДГРІВАННЯ)

Для підтримання щойно приготовлених страв гарячими та хрусткими.

## SLOW AUTO SLOW COOKING (ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)

Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Процес готування забирає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг.

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого включення приладу необхідно встановити мову та час: на дисплей відображатиметься слово "ENGLISH".



За допомогою ручки регулювання перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити вибір.

Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Settings».

## 2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Повертайте ручку регулювання, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть **OK select**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.



Повертайте ручку регулювання, щоб встановити хвилини, і натисніть **OK select** для підтвердження.

Увага! Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

## 3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духова шафа запрограмована на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Повертайте ручку регулювання, поки на дисплей не з'явиться напис «SETTINGS», потім натисніть **OK select** для підтвердження.

Повертайте ручку регулювання, щоб вибрати пункт меню «Power», і натисніть **OK select** для підтвердження.



Повертайте ручку регулювання, щоб вибрати «Low» (Низька) і натисніть **OK select** для підтвердження.



## 4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення. Це цілком нормальну.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.

Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Forced Air» або «Convection Bake»). Дотримуйтесь інструкції, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Поверніть ручку регулювання для увімкнення духової шафи і відображення на дисплей однієї з функцій: На дисплей буде відображенено значок функції та основні налаштування.



Щоб вибрати пункт меню (на дисплей буде відображатися перший доступний пункт), повертайте ручку регулювання, поки не з'явиться потрібний пункт.



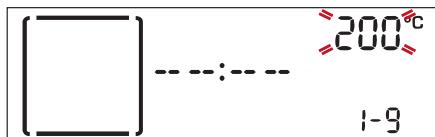
Натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити вибір: На дисплей буде відображенено основні налаштування.

## 2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплей почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

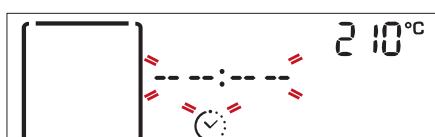
### ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплей почне блимяти значення, поверніть ручку регулювання, щоб змінити його, потім натисніть **OK select** для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Увага! Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою ручки регулювання.

### ТРИВАЛЬСТЬ



Коли на дисплей почне блимяти значок , за допомогою ручки регулювання встановіть бажаний час готовання, потім натисніть **OK select** для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготовання, якщо ви бажаєте керувати приготованням вручну: Натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготовання через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготовання, який було встановлено при приготованні, натискайте **<>** : змініть його за допомогою ручки регулювання, потім натисніть **OK select** для підтвердження.

## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВУАННЯ

### ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готовання. На дисплей з'явиться поточний заданий час завершення готовання. При цьому блимматиме значок .



Поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готовання, потім натисніть **OK select** для підтвердження і запустіть виконання функції. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчисленний період часу, щоб готовання завершилося в установлений час.



Примітки: У разі програмування часу відкладеного запуску готовання фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готовання буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою ручки регулювання можна скоригувати запрограмований час завершення готовання або натиснути кнопку **<>** для зміни налаштувань.

## 3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити вибраний час, коли має завершитися готовання, і активувати функцію.

Увага! Після запуску приготування на дисплей відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.



Щоб у будь-який момент призупинити виконання активованої функції, поверніть ручку вибору у положення **0**.

## 4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплей з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплей з'явиться сповіщення про те, що духовна шафа досягла заданої температури:



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готовування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

За допомогою **ручки регулювання** у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

## 5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТОВУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплей з'явиться сповіщення про завершення приготування.

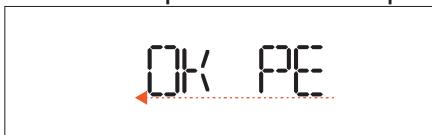


Натисніть **OK select**, щоб продовжити приготування у ручному режимі (без урахування запрограмованого часу приготування) або поверніть ручку регулювання для збільшення часу готовування, налаштувавши інше значення тривалості.

В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

## ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'яновати поверхню страви за допомогою вмикання гриля після завершення готовування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть **OK select** для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'яновання.



Можна зупинити функцію в будь-який час, повернувши ручку вибору, щоб 0 вимкнути піч.

## . ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтесь, що духову шафу вимкнено, і поверніть ручку регулювання: На дисплей буде блимати значок .



За допомогою ручки регулювання встановіть бажаний проміжок часу та знову натисніть кнопку **OK select**, щоб увімкнути таймер.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплей з'явиться відповідне позначення.



Увага! Таймер не активує жодні цикли приготування. Змінити встановлений час таймера можна за допомогою **ручки регулювання**; натисніть **<<**, щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Поверніть ручку вибору, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію.

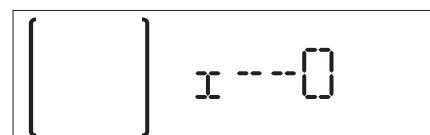
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Щоб вимкнути таймер, поверніть ручку вибору у положення 0 для зупинення виконання поточної активної функції і натисніть **<<**.

## . БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки **OK select** і **<<** і утримуйте їх принаймні п'ять секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Цю функцію також можна ввімкнути під час готовування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути у будь-який момент, повернувши ручку вибору у положення 0 .

## . DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

Перед активуванням цієї функції налийте 200 мл питної води до нижньої частини духової шафи та зчиніть дверцята.

Поверніть ручку *вибору*, щоб вибрати функцію "DIAMOND CLEAN" (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ), та натисніть кнопку <sup>OK</sup> *select* для підтвердження.



Натисніть кнопку <sup>OK</sup> *select*, щоб встановити час закінчення циклу чищення або активувати функцію.

Зворотний відлік буде вказувати перебіг виконання циклу.

Щоб запобігти виходу пари, що може перешкодити досягненню кінцевих результатів, рекомендується не відкривати дверцята під час виконання циклу очищення.

По закінченні зачекайте, поки духовна шафа охолоне, а потім витріть насухо поверхні губкою або м'якою тканиною, щоб завершити очищення.

Увага! Як і у разі з іншими ручними функціями, можна також задати час завершення для циклу самоочищення.

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТОУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 [ ]
	[ ]	Так	160-180	30-90	4 1 [ ] [ ]
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 [ ]
	[ ]	Так	160-200	35-90	4 1 [ ] [ ]
Печиво/тарталетки	[PASTR AUTO]	—	170 – 180	15 - 45	3 [ ]
	[ ]	Так	160-170	20-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Так	160-170	20-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Заварні тістечка	[ ]	Так	180-200	30-40	3 [ ]
	[ ]	Так	180-190	35-45	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Так	180-190	35-45 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Безе	[ ]	Так	90	110-150	3 [ ]
	[ ]	Так	90	130 - 150	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Так	90	140-160 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Піца (тонка, товста, фокача)	[PIZZA AUTO]	—	220 - 250	20-40	2 [ ]
	[ ]	Так	220 - 240	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Так	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Буханець хліба (1 кг)	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 [ ]
Булочки	[BREAD AUTO]	—	180 - 220	30 - 50	2 [ ]
Хліб	[ ]	Так	180-200	30 - 60	4 1 [ ] [ ]
Заморожена піца	[PIZZA AUTO]	Так	250	10 - 15	3 [ ]
	[ ]	Так	250	10 - 20	4 1 [ ] [ ]
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	[ ]	Так	180-190	40-55	2 / 3 [ ]
	[ ]	Так	180-190	45 - 60	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Так	180-190	45-70 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Воловани / печиво з листкового тіста	[ ]	Так	190-200	20-30	3 [ ]
	[ ]	Так	180-190	20-40	4 1 [ ] [ ]
	[ ]	Так	180-190	20-40 ***	5 3 1 [ ] [ ] [ ]
Лазанья/суфле	[CASSER AUTO]	—	190-200	40 - 65	3 [ ]
Запечена паста / канелоні	[CASSER AUTO]	—	190-200	25 - 45	3 [ ]

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ
Ягнятину/телятину/ яловичину/свинину (1 кг)	{ MEAT AUTO	—	190—200	60—90	3
Курятину/кролятину/ качатину (1 кг)	{ POUL T AUTO	—	200-230	50 - 80	3
Індичка/гуска (3 кг)	{ POUL T AUTO	—	190-200	90 - 150	2
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)	[ ]	Так	180-200	40-60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	[ S ]	Так	180-200	50-60	2
Підсмажений хліб	[ W ]	—	3 (висока)	3-6	5
Рибне філе / скибики	[ W ]	—	2 (середня)	20-30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери	[ W ]	—	2 - 3 (середня- висока)	15 - 30 *	5 4
Смажене курча (1-1,3 кг)	[ V ]	—	2 (середня)	55-70 **	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)	[ V ]	-	2 (середня)	35-50 **	3
Нога ягняти / гомілка	[ V ]	—	2 (середня)	60-90 **	3
Смажена картопля	[ V ]	—	2 (середня)	35-55 **	3
Овочева запіканка	[ V ]	—	3 (висока)	10-25	3
Лазанья та м'ясо	[ G ]	Так	200	50-100 ***	4 1
М'ясо та картопля	[ G ]	Так	200	45-100 ***	4 1
Риба й овочі	[ G ]	Так	180	30-50 ***	4 1
Повноцінний обід: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)	[ G ]	Так	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса	[ K ]	-	200	80-120 ***	3
М'ясна вирізка (кріль, курка, ягня)	[ K ]	-	200	50-100 ***	3

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

\*\*\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

 Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). У ньому ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	[ ]	[ W ]	[ V ]	[ G ]	[ S ]	[ K ]
	Conventional (Традиційний режим)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco forced air (Примусова вентиляція еко)
СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ	{ MEAT AUTO	{ POUL T AUTO	{ CASSE AUTO	{ BREAD AUTO	{ PIZZA AUTO	{ PASTR AUTO
	Meat (М'ясо)	Poultry (Птиця)	Casserole (Запіканка)	Bread (Хліб)	Pizza (Піца)	Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
	Решітка	Деко для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Лист для випікання

**Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода.**

**Забороняється застосовувати пароочищувачі.**

**Забороняється використовувати жорсткі мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

**Надягайте захисні рукавички.**

**Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.**

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтесь корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який

утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати .
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити .

## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

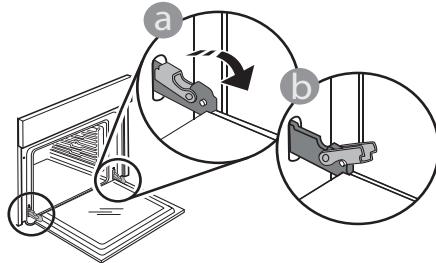
## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Увага! Використовуйте лише лампи розжарювання T300° C 25-40 Вт/230 В типу E-14 або галогенні лампи T300° C 20-40 Вт/230 В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електрических приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.  
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтесь їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

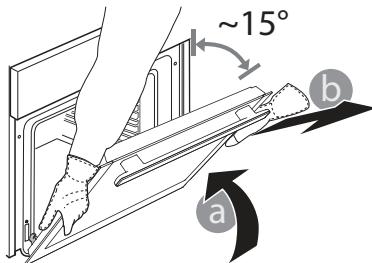
**1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.**



**2. Зачиніть дверцята до упору.**

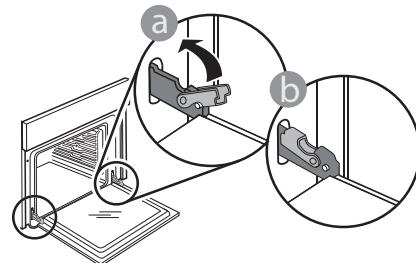
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

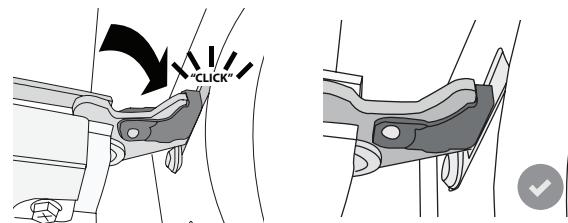


**3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.**

**4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтесь, що вони повністю опущені.**



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



**5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.**

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) для отримання додаткової інформації

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
На дисплей відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу приготування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час приготування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та череням темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексую або кераміки, але майте на увазі, що тривалість приготування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Forced Air" (Примусова вентиляція) можна одночасно готувати різні страви, які одночасно потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 www Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

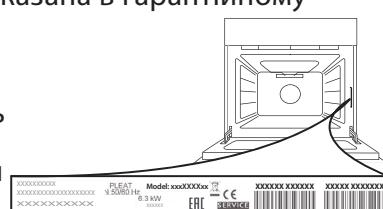
>  www Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗВЕРНІТЬСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактна інформація вказана в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на таблиці з паспортними даними виробу.



400011332836

Надруковано в Італії