

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



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

За по-пълно съдействие и поддръжка, моля, регистрирайте закупеното изделие на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

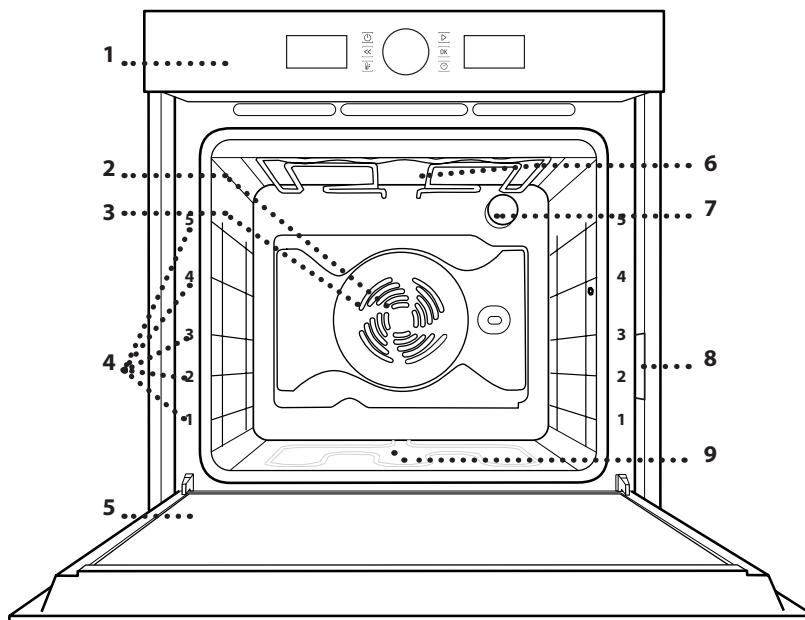


Инструкциите за безопасност и Ръководството за употреба и поддръжка може да изтеглите от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) по начина, посочен в края на настоящата брошура.



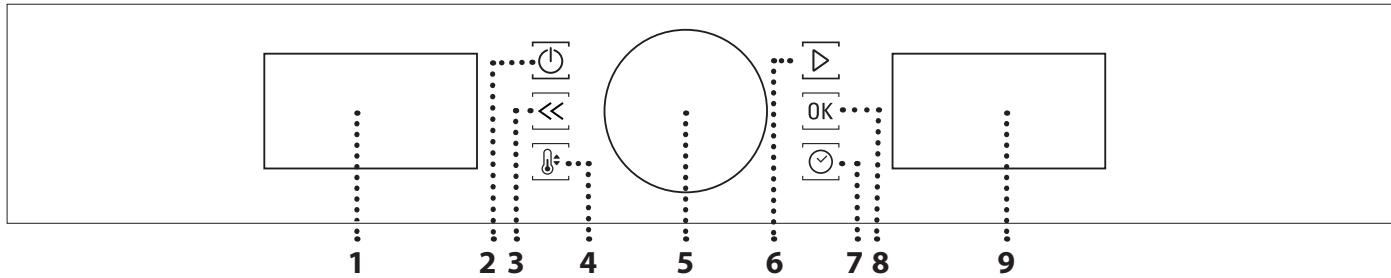
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.**

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Лампа
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревател (не се вижда)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

### 2. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната и незабавно спиране на изпълняваната функция.

### 3. НАЗАД

За връщане към предходното меню при промяна на настройката.

### 4. ТЕМПЕРАТУРА

За задаване на температурата.

### 5. БУТОН

За избиране на елементи от менюто и промяна или регулиране на настройките на функции.

### 6. СТАРТ

За включване на функции и потвърждаване на стойностите на параметрите.

### 7. ВРЕМЕ

За свръхване на часовника и задаване на продължителността на готовене.

### 8. ПОТВЪРЖДАВАНЕ

За потвърждаване на избора на елемент от менюто или настройката на функция.

### 9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

**Hotpoint**

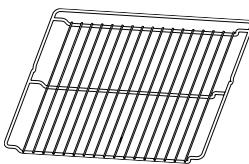
ARISTON

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



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

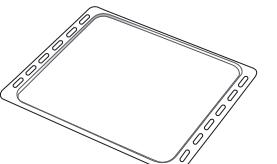
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



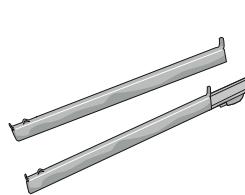
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЧИ \*



Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.  
Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

\* Ако има

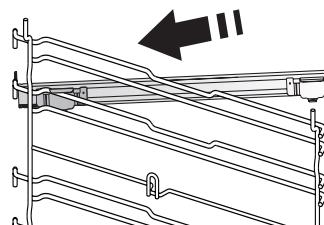
## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

## ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



Закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба.

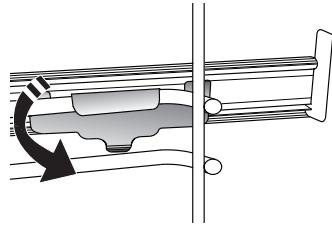
За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия носач на същото ниво.

Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

## 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.



## КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.

## ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, пригответяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

## ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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

## ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За готовене на месо, печене на кейкове с пълнеж или пълнени зеленчуци, поставени само на едно ниво. Тази функция създава слаба, периодично прекъсваща циркулация на въздуха, която предотвратява прекомерното изсъхване на храната.

## A

## АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

### A ЗАДУШЕНИ ЯСТИЯ

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

### A МЕСО

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

### A МАКСИ ГОТВЕНЕ

Тази функция автоматично избира най-добрая режим и температура за готовене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готовенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

### A ХЛЯБ

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

### A ПИЦА

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

### A СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готовене за всички видове сладкиши.



## СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

### БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната. След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Конвенционално готовене“. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната.

### ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готовенето 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).

### 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 екофункция лампата остава изключена по време на готовенето. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

### ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

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

### 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 готовене.

### DIAMOND CLEAN

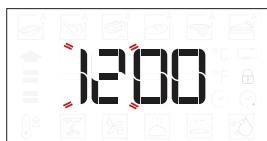
Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

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

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.



Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете копчето, за да зададете часовете и натиснете **OK** за потвърждение.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете копчето, за да зададете минутите и натиснете **OK** за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте **OK** поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

## 2. НАСТРОЙКА

При необходимост може да промените мерната единица за температурата ( $^{\circ}\text{C}$  по подразбиране) и номиналния консумиран ток (16 A).

При изключена фурна натиснете и задръжте бутона **OK** поне за пет секунди.



Завъртете копчето, за да изберете мерната единица и след това потвърдете с **OK**.



Завъртете копчето, за да изберете номиналния ток и след това потвърдете с **OK**.

Моля, имайте предвид: Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A). Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).

## 3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

Преди да започнете да гответе 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  $200^{\circ}\text{C}$  и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркуляцията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „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

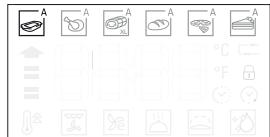
## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, да дисплея се показва само часовникът. Натиснете и задръжте  , за да включите фурната.

Завъртете копчето, за да прегледате основните функции (на левия дисплей). Изберете желаната функция и натиснете .



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете  , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.



Завъртете копчето, за да прегледате подфункциите (на десния дисплей). Изберете желаната подфункция и потвърдете с .

## 2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

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

Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

### ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



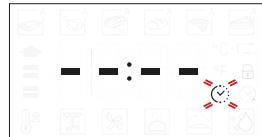
Когато на дисплея мига символът °C или °F, завъртете копчето, за да промените стойността, след което натиснете  , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).

Същевременно може да промените и нивото на грила (3 = силно, 2 = средно, 1 = слабо).



Моля, имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят направо с бутон  или с въртене на копчето.

## ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът  мига на дисплея, използвайте копчето, за да настроите желаното време за готовне и натиснете  , за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готовне, ако искате да управлявате готовното ръчно. Натиснете  , за да потвърдите и да стартирате функцията.

В такъв случай не може да задавате края на времето за готовне, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готовното може да променяте зададената в началото продължителност на готовне; за целта натиснете  . Завъртете копчето, за да промените времето и натиснете  за потвърждение.

## ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

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

Когато времето на завършване на готовното може да се промения, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът  мига.



Ако е необходимо, завъртете копчето, за да зададете времето на **приключване на готовното**, след което натиснете  , за да потвърдите и да стартирате функцията.

Поставете храната във фурната и затворете вратичката. Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готовното да завърши в зададения час.



Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готовното ще отмири фазата за предварително загряване на фурната. Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готовне ще е малко по-дълго от посоченото в горварската таблица.

По време на изчакването може с помощта на копчето да промените програмираното време на завършване на готовното.

Натиснете  или  , за да промените настройката за температурата или времето на готовне. Когато приключите, натиснете  , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

### 3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете  , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задържите  , за да поставите активната в момента функция на пауза.

### 4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната. След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата за 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 натиснете  , за да започне 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 поставя функцията в режим на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

С помощта на копчето може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.

### 5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

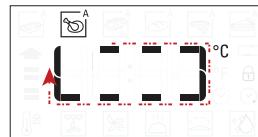


За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете копчето, за да зададете нова продължителност и натиснете  .

### . АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

#### ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Когато по време на готвенето температурата във фурната спадне поради отваряне на вратичката, автоматично се активира специална функция за възстановяване на зададената температура. Докато температурата се възстановява, на дисплея се вижда анимация („змия“), която изчезва, когато температурата достигне зададената стойност.



За постигане на най-добър резултат от готвенето, продължителността на програмриания цикъл за готвене се увеличава в зависимост от това колко дълго вратичката е стояла отворена.

### . СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

#### DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията "Diamond Clean", изчакайте фурната да се охлади и сипете 200 ml вода по дъното на вътрешността, след което затворете вратичката на фурната.

Влезте в специалните функции  и завъртете бутона, за да изберете  от менюто. След това натиснете  , за да потвърдите.

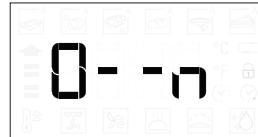
Натиснете  за незабавен старт на цикъла на почистване или натиснете  , за да настроите времето за край/отложения старт.

В края на цикъла отстранете останалата във фурната вода и започнете почистване с помощта на гъба, навлажнена с гореща вода (почистването може да не е успешно, ако се забави с повече от 15 минути).

Моля, имайте предвид: Продължителността и температурата на цикъла за почистване не могат да се настройват.

### . ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте бутона  поне за 5 секунди.



Направете същото, за да отключите бутоните.

Моля, имайте предвид: Бутоните могат да се заключват и по време на готвене.

По съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с бутона  .

## КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готове започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загряване (когато се изиска такова). Температурите и времената за готове 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 предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от оgneупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готове ще бъдат малко по-дълги.

## ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Посредством функцията „Форсиран въздух“ може да гответе едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готове (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изиска по-малко време за готове и оставете във фурната храната, която изиска по-дълго време за готове.

## МЕСО

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да сипете малко бульон на дъното на съда и да поливате месото по време на печенето, за да стане по-вкусно. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10—15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебелите парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтиchanе на две трети от времето за готове. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готовеното препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литьър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

## ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по- внимателно разбръкване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

## ПИЦА

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтиchanе на две трети от времето за готове.

## ВТАСВАНЕ

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

# ГOTVARSKA TABLIЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНИТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Кейкове, замесени с мая</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Сладкиш с пълнеж</b> (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Бисквити/тартаletи</b>		-	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Да	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1  
<b>Сладкиши от парено тесто</b>		-	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1  
<b>Целувки</b>		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1  
		Да	90	140 - 160 ***	5 3 1  
<b>Пица</b> (тънка, дебела, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Да	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1  
<b>Самун хляб 0,5 kg</b>		-	180 - 220	50 - 70	2
<b>Кифлички</b>		-	180 - 220	30 - 50	2
<b>Хляб</b>		Да	180 - 200	30 - 60	4 1  
<b>Замразена пица</b>		-	220 - 250	20 - 40	2
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Да	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1  
<b>Солени пайове</b> (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Да	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1  
<b>Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити</b>		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Да	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1  
<b>Лазаня/суфле</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Печена паста / Канелони</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Пуйка/Гъска 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Печена цяла риба (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 (средна)	20 - 30 *	4 3
Наденици/Кебап/ Ребра/Хамбургери		-	2 - 3 (умерена - висока)	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (средна)	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		-	2 (средна)	35 - 50 **	3
Агнешки бут / джолан		-	2 (средна)	60 - 90 **	3
Картофи на фурна		-	2 (средна)	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 (ако е необходимо).

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

Изтеглете 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						
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ						
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



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

**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 готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензиралата влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа 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.

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- 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.

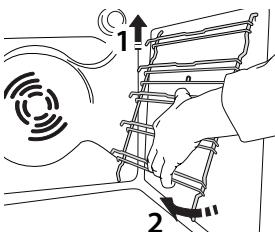
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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.

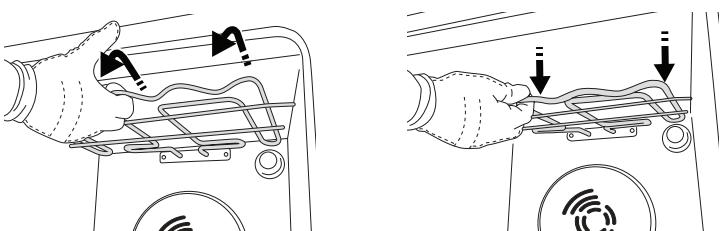
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 V тип G9, T300 °C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено 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 НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

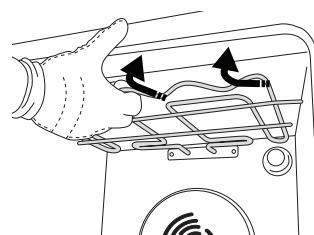
1. Махнете страничните водачи.



2. Изтеглете нагревателя малко и го свалете надолу.

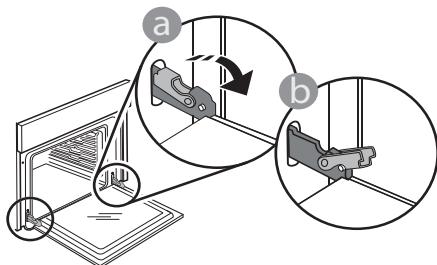


3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

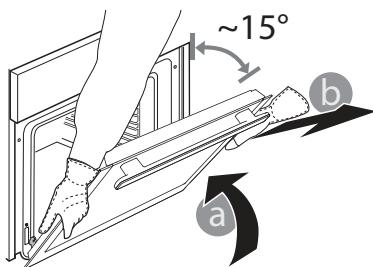
**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно.

Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

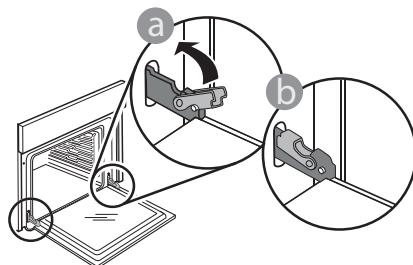
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



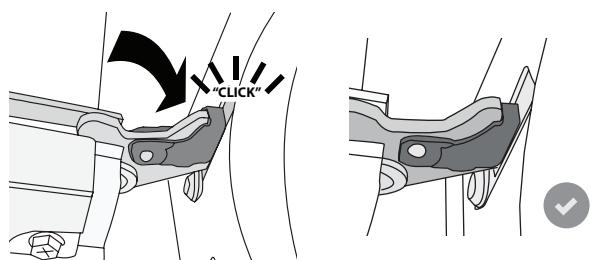
**3.** За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

**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 посочените 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.

## ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

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

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

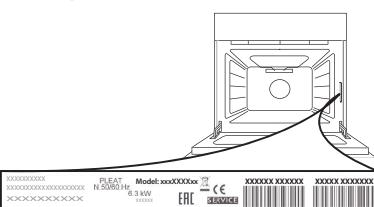
> Изтеглете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (може да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.

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



## СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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



400011599746

# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



**ZAHVALUJEMO 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)

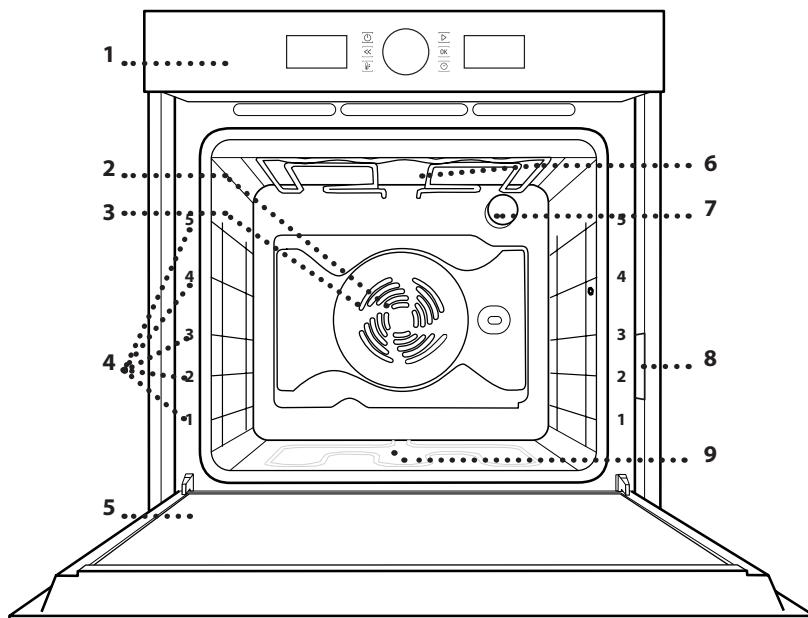


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



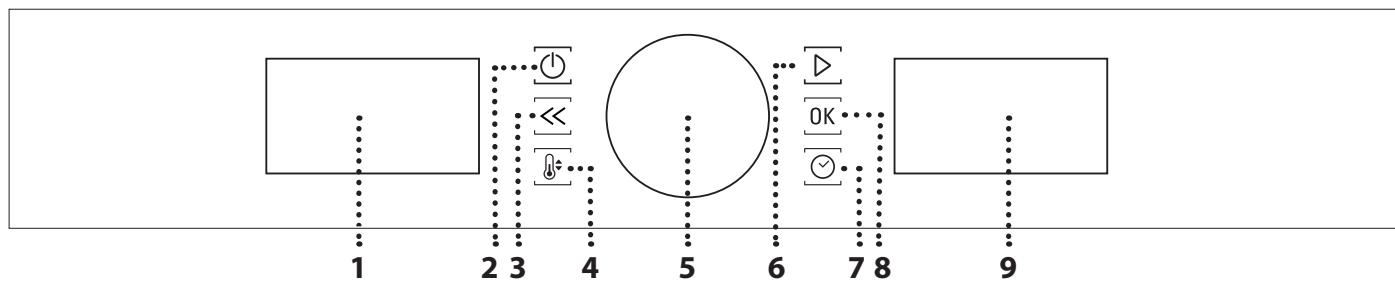
**Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.**

## OPIS PROIZVODA



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

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. LIJEVI ZASLON

### 2. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ)

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

### 3. NATRAG

Za povratak na prethodni izbornik prilikom konfiguriranja postavki.

### 4. TEMPERATURA

Za namještanje temperature.

### 5. GUMB

Za odabir stavki izbornika te promjenu ili namještanje postavki funkcije.

### 6. START

Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

### 7. VRIJEME

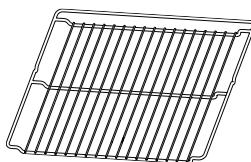
Za namještanje ili promjenu vremena i podešavanje vremena kuhanja.

### 8. POTVRDA

Za potvrdu odabrane stavke ili postavki funkcije.

### 9. DESNI ZASLON

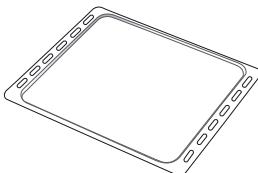
## REŠETKA



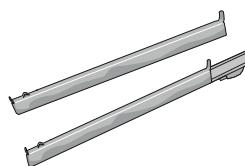
## PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



## LIM ZA PEČENJE



## KLIZNE VODILICE\*



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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

\* ako je dostupno

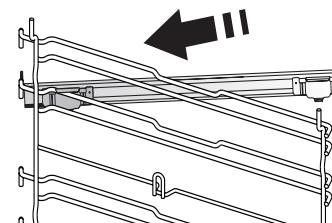
## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite 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.

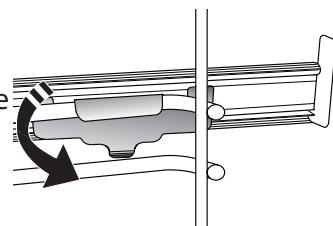
## POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.



Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.

Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

## 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.

**KONVENCIONALNO**

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

**ROŠTILJ**

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

**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.

**KONVEKCIJSKO PEČENJE**

Za pečenje mesa, kolača s punjenjem ili pečenje punjenog povrća na samo jednoj rešetki. Ta funkcija upotrebljava blago, intervalno kruženje zraka kako bi se spriječilo pretjerano isušivanje jela.

**A****AUTOMATSKE FUNKCIJE****SLOŽENAC**

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

**MESO**

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.

**MAXI COOKING**

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

**KRUH**

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

**PIZZA**

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

**TIJESTO ZA KOLAČE**

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

**POSEBNE FUNKCIJE****BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE**

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Konvencionalno“. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu.

**TURBO ROŠTILJ**

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. Ražan (ako je uređaj opremljen) može se upotrebljavati s tom funkcijom.

**EKO TERMOVENTILACIJA\***

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

**ODRŽAVANJE TOPLINE**

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

**DIZANJE**

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

**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.

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

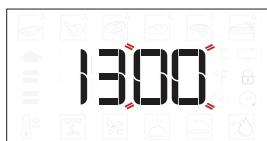
# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćeće postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje sata i pritisnite **OK** za potvrdu.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje minuta i pritisnite **OK** za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim **OK** najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Vrijeme ćeće možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

## 2. POSTAVKE

Prema potrebi možete promijeniti zadane mjerne jedinice, temperaturu (°C) i nazivnu jakost struje (16 A).

Kada je pećnica isključena, pritisnite i držite pritisnutim **OK** na najmanje 5 sekundi.



Okrenite gumb za odabir mjerne jedinice i zatim pritisnite **OK** za potvrdu.



Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite **OK** za potvrdu.

Napominjemo: Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16 A): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćeće smanjiti tu vrijednost (13 A).

## 3. 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

Kada je pećnica isključena, na zaslonu se prikazuje samo vrijeme. Pritisnite i držite  za uključivanje pećnice.

Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s lijeve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite  i idite na zbornik funkcije.



Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s desne strane. Odaberite jednu i pritisnite  za potvrdu.

## 2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.

Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

### TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA



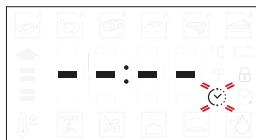
Kada ikona  treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite  za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).

Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).



Napominjemo: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom na  ili izravnim okretanjem gumba.

## TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite  za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite  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  : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite  za potvrdu.

## POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

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

Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona  treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

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



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

Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite  ili  za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

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

### 3. UKLJUČITE FUNKCIJU

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite  za uključivanje funkcije.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut  za pauziranje trenutačno uključene funkcije.

### 4. ZAGRIJAVANJE

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



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegna postavljenu temperaturu.



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

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.

Temperatuру koju želite doseći uvijek možete promijeniti pomoću gumba.

### 5. ZAVRŠETAK KUHANJA

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



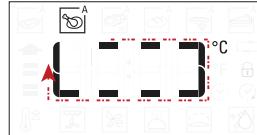
Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

### . AUTOMATSKE FUNKCIJE

#### OPORAVAK TEMPERATURE

Ako se temperatura u pećnici snizi tijekom ciklusa kuhanja zbog otvaranja vrata, posebna će se funkcija automatski uključiti kako bi se obnovila originalna temperatura.

Dok se temperatura obnavlja na zaslonu se prikazuje animacija „zmije“ sve dok se ne dosegne postavljena temperatura.



Dok je ciklus kuhanja u tijeku vrijeme kuhanja može se povećati ovisno o duljini otvaranja vrata kako bi se mogli zajamčiti najbolji rezultati.

### . POSEBNE FUNKCIJE

#### DIAMOND CLEAN

Da biste uključili funkciju „Diamond Clean“, još dok je pećnica hladna, prolijte 200 ml vode po dnu unutrašnjosti pećnice i zatim zatvorite vrata pećnice.

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite gumb za odabir  s izbornika. Zatim pritisnite  za potvrdu.

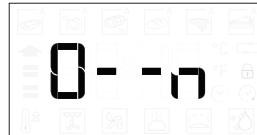
Pritisnite  kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite  za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

Po završetku ciklusa pustite da se pećnica ohlađi i uklonite preostalu vodu iz pećnice te započnete čišćenje spužvom navlaženom vrućom vodom (čišćenje možda neće biti uspješno ako se odgodi za više od 15 minuta).

Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti

### . ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipki pritisnite i držite pritisnutim gumb  na najmanje 5 sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napominjemo: Zaključavanje tipki može se uključiti i tijekom kuhanja.

Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

**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). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. 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.

**MESO**

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste sprječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

**DESERTI**

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

**PIZZA**

Malo namastite plitice da bi pizza imala hrskavo dno. Posipite pizzu komadićima mozzarellu kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

**DIZANJE**

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

# TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači od dizanog tijesta</b>		-	160 – 180	30 – 90	2/3 
		Da	160 – 180	30 – 90	4 1 
<b>Punjeni kolač</b> (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1 
<b>Keksi / voćne tortice</b>		-	170 – 180	15 – 45	3 
		Da	160 – 170	20 – 45	4 1 
		Da	160 – 170	20–45 ***	5 3 1 
<b>Peciva za princes krafne</b>		-	180 – 200	30–40	3 
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1 
		Da	180 – 190	35–45 ***	5 3 1 
<b>Poljupci</b>		Da	90	110 – 150	3 
		Da	90	130 – 150	4 1 
		Da	90	140–160 ***	5 3 1 
<b>Pizza</b> (s tankim/debelim tjestom, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1 
		Da	220 – 240	25–50 ***	5 3 1 
<b>Štruca kruha 0,5 g</b>		-	180 – 220	50 – 70	2 
<b>Kruščići</b>		-	180 – 220	30 – 50	2 
<b>Kruh</b>		Da	180 – 200	30 – 60	4 1 
<b>Smrznuta pizza</b>		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1 
		Da	220 – 240	25–50 ***	5 3 1 
<b>Slani kolači</b> (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2 
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1 
		Da	180 – 190	45–70 ***	5 3 1 
<b>Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta</b>		Da	190 – 200	20 – 30	3 
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1 
		Da	180 – 190	20–40 ***	5 3 1 
<b>Lasagne/soufflé</b>		-	190 – 200	40 – 65	3 
<b>Zapečena tjestenina/Cannelloni</b>		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Janjetina/teletina /govedina /svinjetina 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		-	170	110 – 150	2
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		-	200 – 230	50 – 80	3
Puran/guska 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
Cijela pečena riba (fileti, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Punjeno povrće (rajčice, 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
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40–120 ***	5 3 1
Punjena pečenka		-	200	80–120 ***	3
Mesni odresci (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.

Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) kako biste dobili tablicu isprobanih recepta sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu sa standardima IEC i IEC 60350-1.

FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU						
AUTOMATSKE FUNKCIJE						
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 prikupljanje sokova	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Lim za pečenje	

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



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

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

**Nemojte koristite uređaje za čišćenje parim.**

**Ne upotrebjavajte 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.**

## VANSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebjavajte 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 do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom 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.

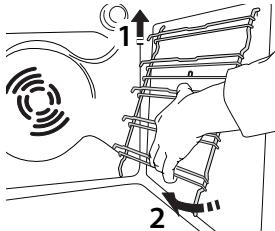
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi
- Gornji grijач roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

## DODATNI PRIBOR

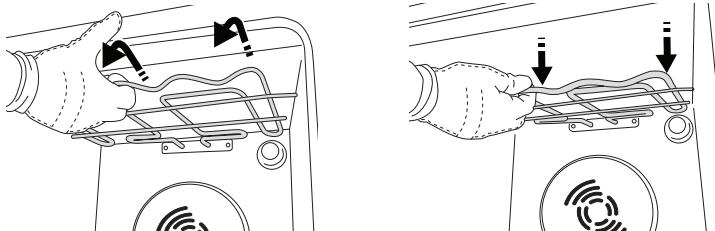
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

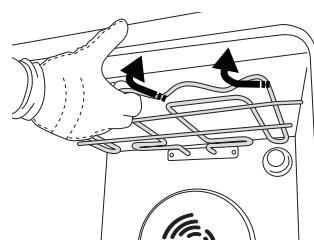
1. Skinite bočne vodilice rešetke.



2. Izvucite grijач i malo ga spustite.

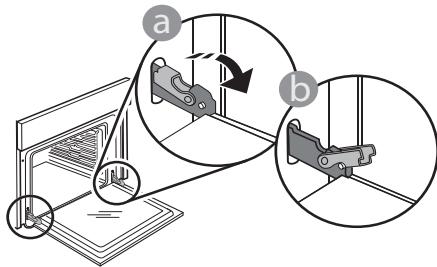


3. Za ponovno namještanje grijacha, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



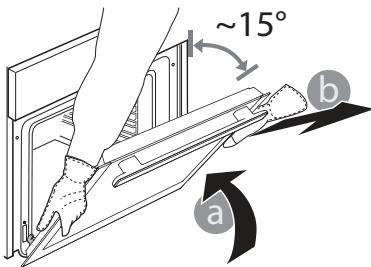
## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



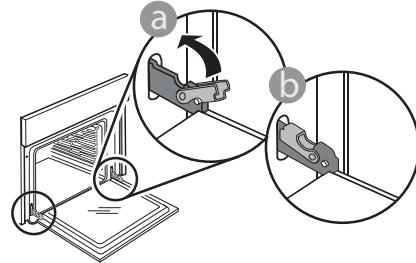
**2.** Zatvorite vrata koliko god to možete.

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.

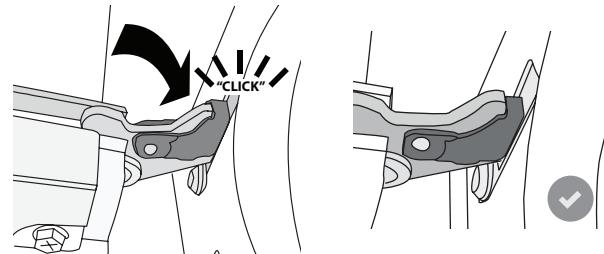


**3.** Ponovno postavite vrata pomicući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištim i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**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“.

## OBRAZAC PROIZVODA

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

## NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

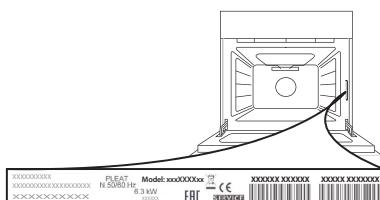
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmte s našeg web-mjesta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> 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.



400011599746

**Hotpoint**

ARISTON

# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPIL/A  
VÝROBEK SPOLEČNOSTI HOTPOINT-ARISTON**  
Podrobnější informace a podporu získáte  
registrací produktu na adrese  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

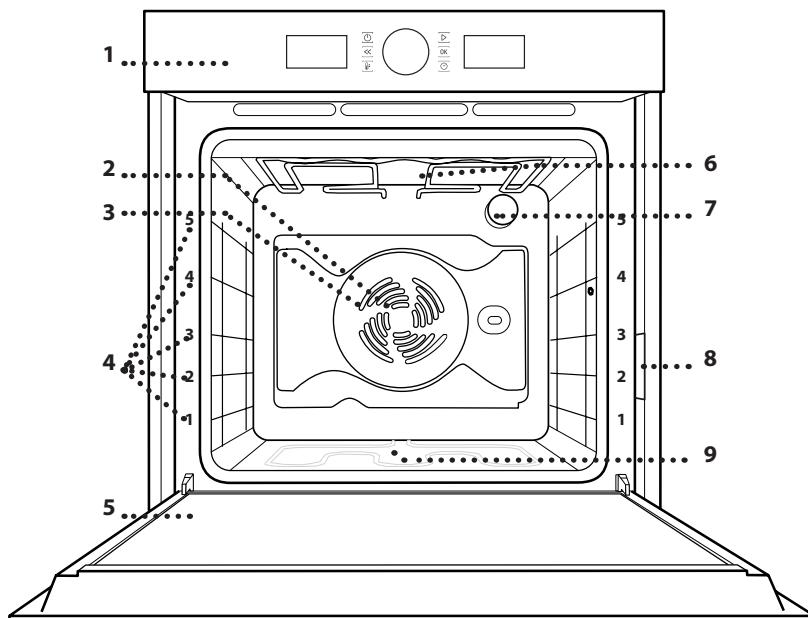


Návod k použití a údržbě si můžete  
stáhnout z našich webových stránkách  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). Řídte se též pokyny  
uvedenými na zadní straně obalu této  
příručky.



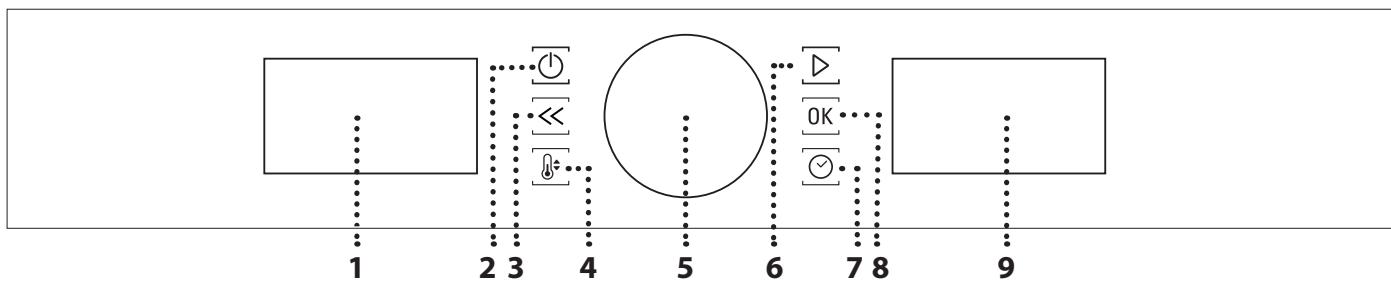
**Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvírka
6. Horní topné těleso / grill
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. LEVÝ displej

### 2. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

### 3. ZPĚT

Při provádění konfigurace nastavení slouží pro návrat do předchozí nabídky.

### 4. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

### 5. OVLADAČ

Pro výběr položek z nabídky a změnu nebo přizpůsobení nastavení funkce.

### 6. SPUŠTĚNÍ

Pro aktivaci funkcí a potvrzení nastavení.

### 7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času a přizpůsobení doby přípravy.

### 8. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vámi vybrané položky nebo nastavení dané funkce.

### 9. PRAVÝ displej

**Hotpoint**

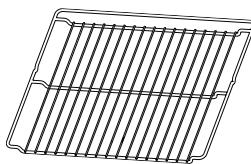
ARISTON

# PŘÍSLUŠENSTVÍ



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

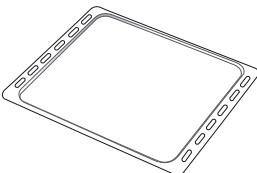
## MŘÍŽKA



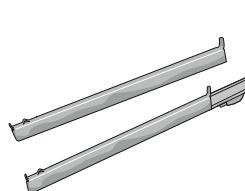
## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

\* Jsou-li u modelu

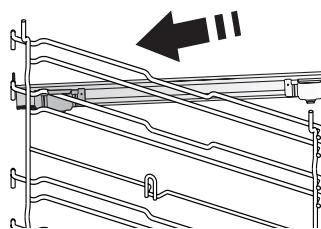
## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

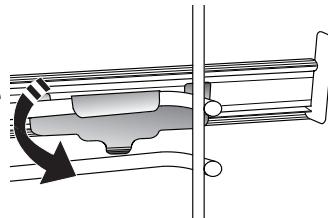
Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.

Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.



## 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



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

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

## GRIL

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

## HORKÝ VZDUCH

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

## TRADIČNÍ PEČENÍ

Hodí se pro přípravu masa, pečení moučníků s náplní nebo pečení plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá pozvolné, přerušované cirkulace vzduchu, aby pokrm příliš nevyschnul.

## A

## AUTOMATICKÉ FUNKCE

### A DUŠ. MASO SE ZELENINA

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

### A 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.

### A MAXI PEČENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.

### A CHLÉB

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

### A PIZZA

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

### A CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nejhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.



## SPECIÁLNÍ FUNKCE

### RYCHLÝ PŘEDOHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze předehřevu.

### TURBOGRIL

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

### EKO S HORKÝM VZDUCHEM\*

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu EKO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

### UDRŽOV. JÍDLA V TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

### KYNUTÍ

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.

### 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.

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

# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## 1. NASTAVTE ČAS

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin:  
Pro nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím  
OK volbu potvrďte.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut.  
Pro nastavení minut otáčejte ovladačem a stisknutím  
OK volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnuta, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

## 2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí měrnou jednotku teploty (°C) a jmenovitý proud (16 A).

Pokud je trouba vypnuta, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Otáčením voličem zvolte měrnou jednotku. Poté, pro potvrzení, stiskněte OK.



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte OK.

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A).

## 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

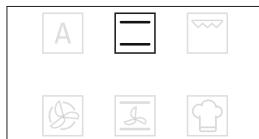
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).  
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Otáčejte knoflíkem pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte knoflíkem pro zobrazení dostupných podfunkcí funkci na pravém displeji. Jednu z hodnot vyberte a pro potvrzení stiskněte .

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

### TEPLOTA/ÚROVĚN VÝKONU PRO GRIL



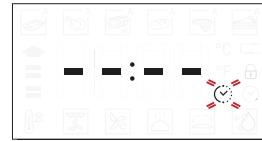
Když ikona bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).

Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).



Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem nebo přímo otočením knoflíku.

## DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně: Stiskem 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 změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

### NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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

V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte . Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předeřívání 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 pokrmů.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte nebo pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrďte stiskem .

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

### 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

### 4. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



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



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem  zahajte pečení.

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

Otevřením dvírek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

### 5. KONEC PEČENÍ

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

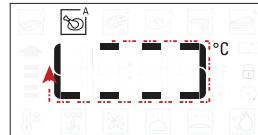


Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

### . AUTOMATICKÉ FUNKCE

#### OBNOVENÍ TEPLITOY

Pokud teplota v troubě během pečicího cyklu klesne z důvodu otevřených dvírek, automaticky se aktivuje speciální funkce pro obnovení původní teploty. Během procesu obnovování teploty bude na displeji zobrazen symbol „had“, který bude přítomen až do té doby, než bude nastavené teploty dosaženo.



Za účelem zaručení co nejlepších výsledků bude běžící naprogramovaný pečicí cyklus prodloužen o určitou dobu v závislosti na tom, jak dlouho byla dvířka otevřena.

### . SPECIÁLNÍ FUNKCE

#### DIAMOND CLEAN

Pro aktivaci funkce „Diamond Clean“ na dno studené trouby rovnoměrně rozlijte 200 ml vody a zavřete dvířka.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí  a poté otočte knoflíkem pro výběr  z nabídky. Poté potvrďte tlačítkem .

Stiskněte  pro okamžité zahájení čisticího cyklu, popřípadě stiskněte  pro nastavení doby ukončení/odloženého startu.

Po ukončení cyklu nechejte troubu vychladnout a poté odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu vyčistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit dobrý výsledek).

Upozornění: Dobu trvání a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit.

### . ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

**JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNUOÚ ÚPRAVU**

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 předehřátí (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 zvýšte. 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 pečt 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.

**MASO**

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chut. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obratěte. Dvířka otevříte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

**DEZERTY**

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom rostu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnomořně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypete dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

**PIZZA**

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypete pizzu mozzarellou.

**KYNUTÍ**

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		-	160–180	30–90	2/3 
		Ano	160–180	30–90	4 1  
<b>Koláč s náplní</b> (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	160–200	30–85	3 
		Ano	160–200	35–90	4 1  
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		-	170–180	15–45	3 
		Ano	160–170	20–45	4 1  
		Ano	160–170	20–45 ***	5 3 1   
<b>Odpalované pečivo</b>		-	180–200	30–40	3 
		Ano	180–190	35–45	4 1  
		Ano	180–190	35–45 ***	5 3 1   
<b>Pusinky</b>		Ano	90	110–150	3 
		Ano	90	130–150	4 1  
		Ano	90	140–160 ***	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tenká, silná, focaccia)		-	220–250	20–40	2 
		Ano	220–240	20–40	4 1  
		Ano	220–240	25–50 ***	5 3 1   
<b>Bochník chleba 0,5 kg</b>		-	180–220	50–70	2 
<b>Rohlíky</b>		-	180–220	30–50	2 
<b>Chléb</b>		Ano	180–200	30–60	4 1  
<b>Zmražená pizza</b>		-	220–250	20–40	2 
		Ano	220–240	20–40	4 1  
		Ano	220–240	25–50 ***	5 3 1   
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	45–60	2 
		Ano	180–190	45–60	4 1  
		Ano	180–190	45–70 ***	5 3 1   
<b>Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta</b>		Ano	190–200	20–30	3 
		Ano	180–190	20–40	4 1  
		Ano	180–190	20–40 ***	5 3 1   
<b>Lasagne/soufflé</b>		-	190–200	40–65	3 
<b>Zapečené těstoviny / cannelloni</b>		-	190–200	25–45	3 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	190–200	60–90	3
Vepřová pečeně s křupavou kůžičkou 2 kg		-	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	200–230	50–80	3
Krúta/husa 3 kg		-	190–200	90–150	2
Celá pečená ryba (plátky, celá)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilkы)		Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky		-	2 (střední)	20–30 *	4 3
Klobása/kebab/y/žebírka/hamburgery		-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2 (střední)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		-	2 (střední)	60–90 **	3
Pečené brambory		-	2 (střední)	35–55 **	3
Zapékáná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Porce masa (králík, kuře, jehněčí)		-	200	50–100 ***	3

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

\*\* Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

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						
AUTOMATICKÉ FUNKCE						
PŘÍSLUŠENSTVÍ						

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

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/zírává 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 je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Aktivujte funkci „Diamond Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů .
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

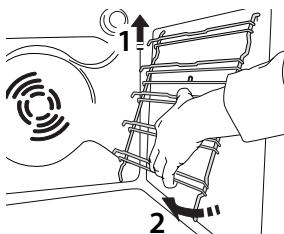
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. 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.

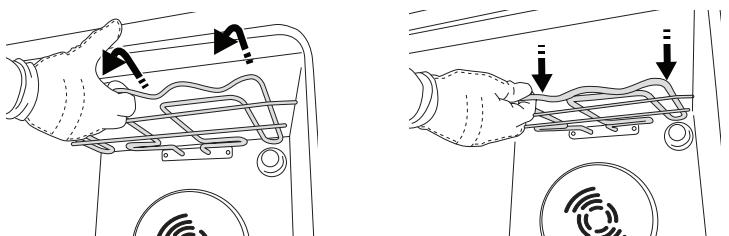
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ

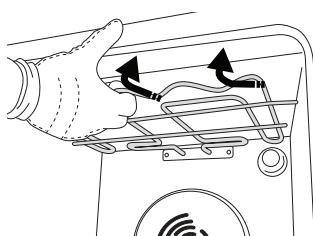
- Odstraňte boční vodicí mřížky.



- Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.

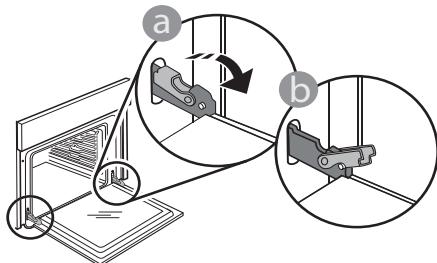


- Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhněte směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



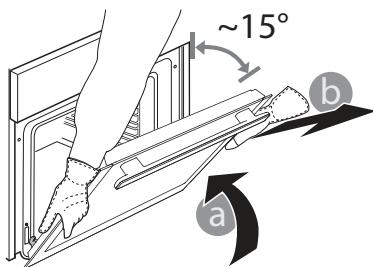
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



**2.** Dvířka dobře uzavřete.

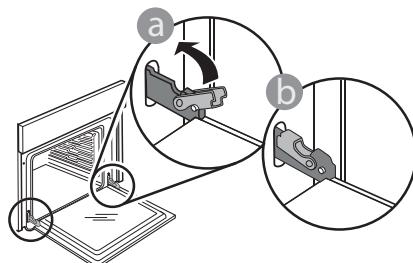
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojet. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



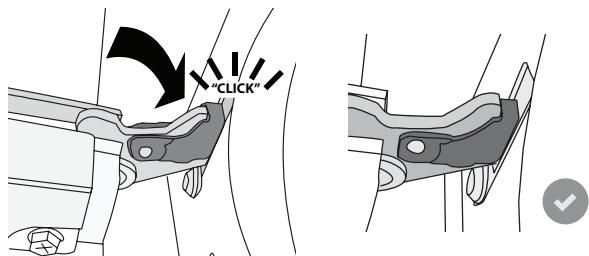
**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**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. Zjistěte 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“.

## 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 PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PĚCI

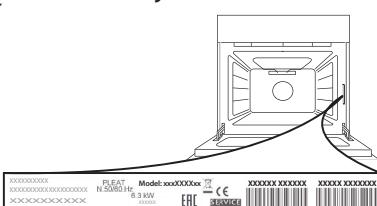
> Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (můžete použít tento QR kód), přičemž zadejte obchodní kód výrobku.

> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových 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.



400011599746

# 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)

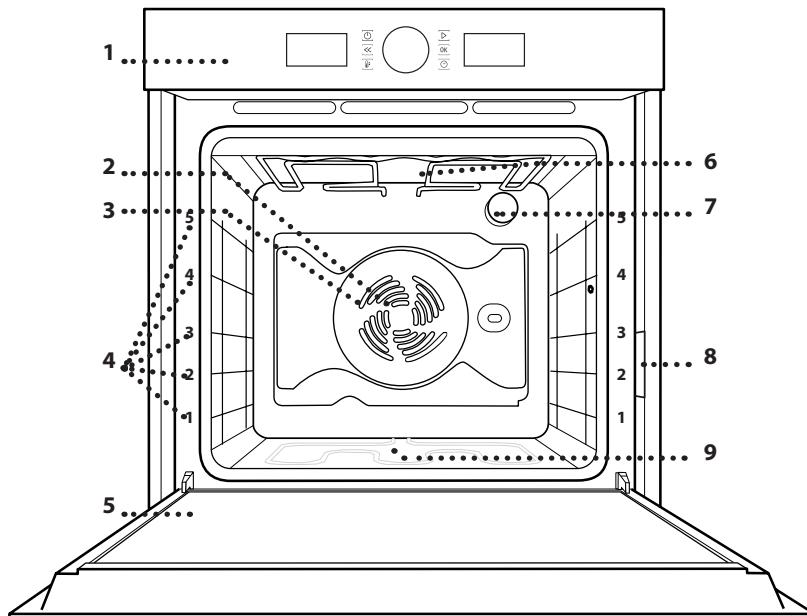


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



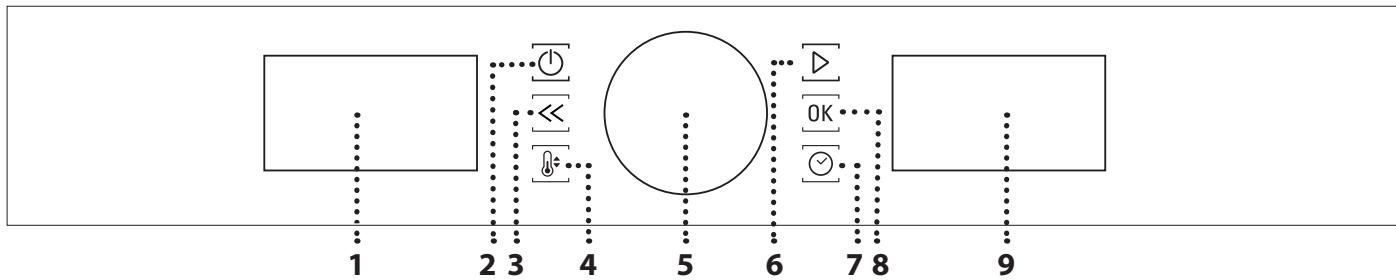
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekehha (ei ole näha)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Lamp
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine küttekehha (ei ole näha)

## JUHTPANEEL



### 1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

### 2. ON / OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

### 3. TAGASI

Seadete muutmisel eelmisele menüüle naasmiseks.

### 4. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

### 5. NUPP

Menüü üksuste valimiseks ja funktsiooni seadete muutmiseks või seadmiseks.

### 6. ALGUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

### 7. AEG

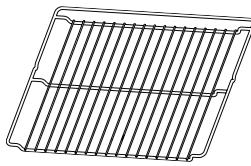
Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

### 8. KINNITAMINE

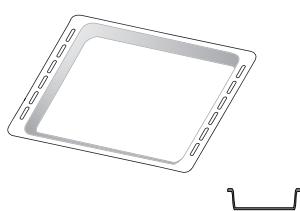
Valitud üksuse või funktsiooni seade kinnitamiseks.

### 9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

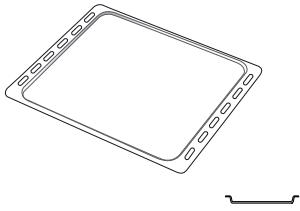
## REST



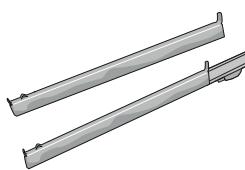
## NÖRGUMISPANN



## KÜPSETUSPLAAT



## LIUGSIINID \*



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

\* Kui on olemas

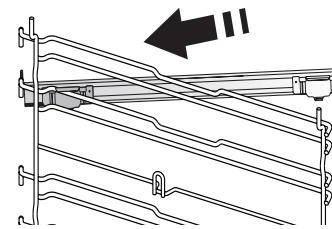
## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

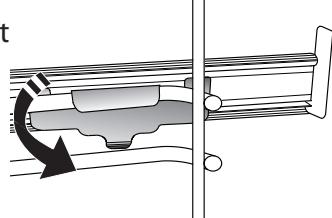
## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riulisoone ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



Kinnitage siini ülemine klamber riulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvalt vabalt. Korake toimingut teisel samal tasemelasuval riulisoonel.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, töstke siine ülespoole ja tömmake örnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saate siinid eemaldada.

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

**TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

**GRILLIMINE**

Liha, kebab ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni. Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

**SUNDÖHK**

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

**KONVEKTSIOONKÜPSETUS**

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade rõstmiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.

**A****AUTOMAATFUNKTSIOONID****VORMIROOG**

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

**LIHA**

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

**SUUR KÜPSETAMINE**

Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

**KÜPSETISED**

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

**PITSA**

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

**KOOGID JA MAGUSTOIDUD**

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

**ERIFUNKTSIOONID****KIIRE EELKUUMUTAMINE**

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärane küpsetamine. Oodake enne toidu sisepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

**TURBOGRILL**

Suурte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarraast (kui on olemas).

**SÄÄSTLIK ÖHU SUNDRINGLUS\***

Ühel tasandil täidetud prae või fileelöikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökokunsti kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

**SOOJASHOID**

Äsja küpsetatud toidu sooja ja kröbedana hoidmine.

**KERGITAMINE**

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

**DIAMOND CLEAN**

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

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

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaajeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit.  
Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks **OK**.



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.  
Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks **OK**.

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all **OK** ja korrage eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muute vaikimisi määratud möötühikuid, temperatuuri ( $^{\circ}\text{C}$ ) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all **OK**.



Keerake valikunuppu, et valida möötühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK**.



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK**.

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivörgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda värtust vähendada (13 A).

## 3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

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

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

Kuumutage ahju umbes tund aega  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$  juures ja soovitavalts mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundöhk või Konvektsioonküpsetus).

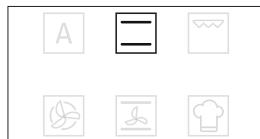
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaajad. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolset näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



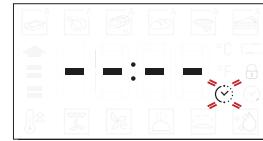
Kui ekraanil vilgub ikoon °C/F, keerake väärtsuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).



Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli taset muuta, kui vajutate , või keerake kohe nuppu.

## KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaiga määrama seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon. Sellisel juhul ei saa küpsetusaiga lõppu viitkäivitusega määramata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

## KÜPSETUSE LÖPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon vilgub.



Vajadusel keerake nuppu, et määrama küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

Pange toit ahju ja sulgege üks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.



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

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

### 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .

### 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 temperatuuri.



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

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 nupuga muuta.

### 5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



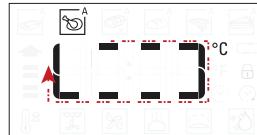
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

### . AUTOMAATFUNKTSIOONID

#### TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



Kui programmeeritud küpsetustükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

### . ERIFUNKTSIOONID

#### DIAMOND CLEAN

Funktsiooni „Diamond Clean“ aktiveerimiseks ajage külma ahju põhjal laialti 200 ml vett ja sulgege siis ahjuuks.

Liikuge erifunktsioonide juurde  ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

Vajutage  puhastustsükli viivitamatuks käivitamiseks või  viivitusega lõpuaja/käivituse seadistamiseks.

Tsükli lõppedes laske ahjul jahtuda ja eemaldage kogu ahju jäänud vesi ja asuge puhastama kuumas vees niisutatud käsnaga (puhastamine ei pruugi õnnestuda, kui möödub enam kui 15 minutit).

Pange tähele! Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

### . KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrate toimingut.

Pange tähele! Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

# KASULIKUD NÄPUNÄITED



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

## 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 ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses köige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalalt tumedat värv metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid, 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.

## LIHA

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitav nõu pöhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu käigus eraldub aur. Kui praat on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise välimiseks töstke rest madalamale, et liha asuks grillelementist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

## MAGUSTOIDUD

Kasutage örnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk päaseks ahjas vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tömmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määridge rasvaineega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu örnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, töstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põjhale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

## PITSA

Määrite küpsetusplaati, nii saate kröbeda pöhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarellaga.

## KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) vörreldes umbes ühe kolmandiku vörra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
<b>Pärmitainast koogid</b>		-	160–180	30–90	2/3 
		Jah	160–180	30–90	4 1  
<b>Täidisega kook</b> (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		-	160–200	30–85	3
		Jah	160–200	35–90	4 1  
<b>Küpsised / korvikesed</b>		-	170–180	15–45	3
		Jah	160–170	20–45	4 1  
		Jah	160–170	20–45 ***	5 3 1   
<b>Tuuletaskud</b>		-	180–200	30–40	3
		Jah	180–190	35–45	4 1  
		Jah	180–190	35–45 ***	5 3 1   
<b>Besee</b>		Jah	90	110–150	3
		Jah	90	130–150	4 1  
		Jah	90	140–160 ***	5 3 1   
<b>Pitsa</b> (öhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220–250	20–40	2
		Jah	220–240	20–40	4 1  
		Jah	220–240	25–50 ***	5 3 1   
<b>Saiapäts 0,5 kg</b>		-	180–220	50–70	2
<b>Kuklid</b>		-	180–220	30–50	2
<b>Küpsetised</b>		Jah	180–200	30–60	4 1  
<b>Külmutatud pitsa</b>		-	220–250	20–40	2
		Jah	220–240	20–40	4 1  
		Jah	220–240	25–50 ***	5 3 1   
<b>Soolased pirukad</b> (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	45–60	2 
		Jah	180–190	45–60	4 1  
		Jah	180–190	45–70 ***	5 3 1   
<b>Volovanid / lehttainast küpsised</b>		Jah	190–200	20–30	3
		Jah	180–190	20–40	4 1  
		Jah	180–190	20–40 ***	5 3 1   
<b>Lasanje/suflee</b>		-	190–200	40–65	3 
<b>Küpsetatud pastaroad / kannelloonid</b>		-	190–200	25–45	3

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/ veiseliha/sealiha 1 kg		-	190–200	60–90	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		-	170	110–150	2
Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad 1 kg		-	200–230	50–80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg		-	190–200	90–150	2
Küpsetatud terve kala (filee, terve)		Jah	180–200	40–60	3
Täidetud köögivilbi (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–60	2
Röstitud sai/leib		-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee/-löigid		-	2 (keskmene)	20–30 *	4  3
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		-	2–3 (keskmene – kõrge)	15–30 *	5  4
Praekana 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 praat		-	200	80–120 ***	3
Lihalöigid (küülik, kana, lammas)		-	200	50–100 ***	3

\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

\*\*Vajadusel pöörake toit ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

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

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

KÄSIFUNKTSIOONID						
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID						
TARVIKUD						

# 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 abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.**

**Kandke kaitsekindaid.**

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

## VÄLISPIND

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

## SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahi jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavaltsiis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahi jahtida täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

## LAMPIRNI VAHETAMINE

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

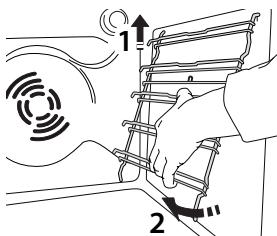
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon "Diamond Clean".
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada .
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta.

## TARVIKUD

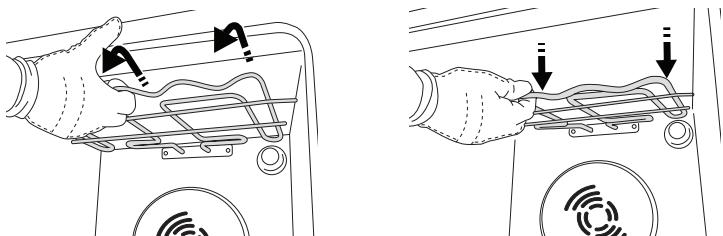
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

## LANGETAGE ÜLEMINNE KÜTTEKEHA

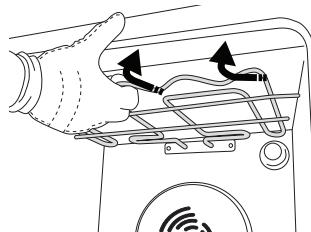
- Eemaldage külgmised riilisiinid.



- Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.

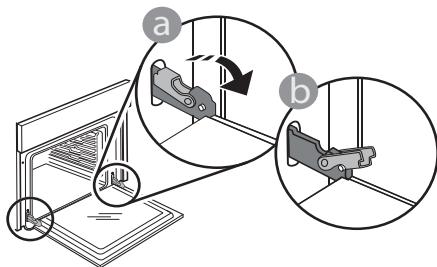


- Kütteelemendi asendi taastamiseks tööstke seda ülespoole ja tömmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jäääks külgmistele tuge dele toetuma.



## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

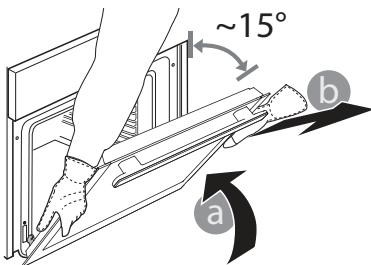
**1.** Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

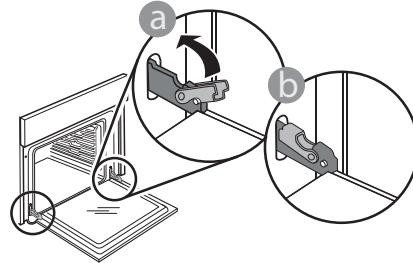
Võtke uksest mölema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tömmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

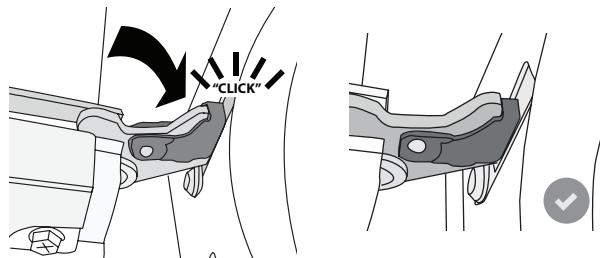


**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingedede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

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 või täht.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.

## TOOTE KIRJELDUS

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

## KUST SAADA KASUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

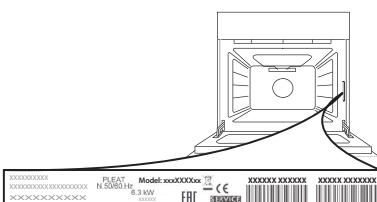
> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.



## TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

## ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON



Προκειμένου να λαμβάνετε ολοκληρωμένη βιόθεια και υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

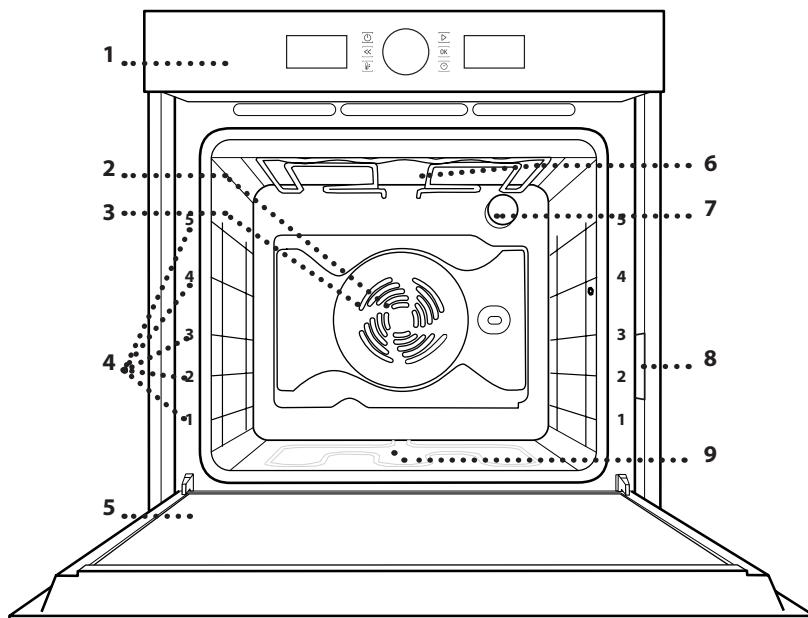


Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.



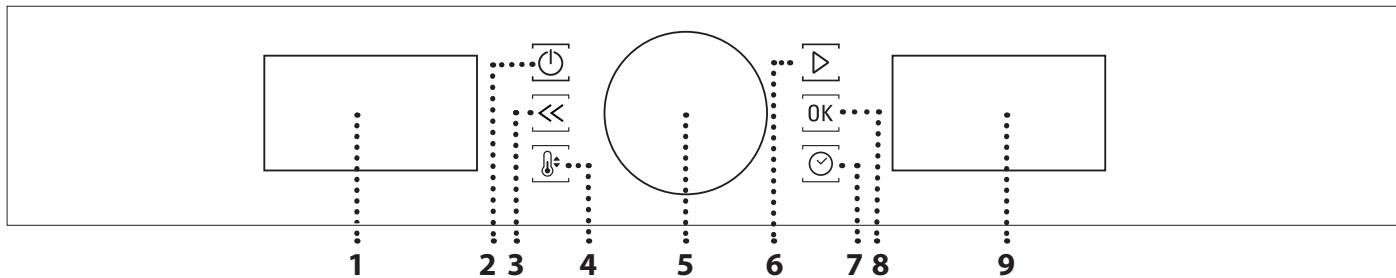
**Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

### 2. ON / OFF

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας.

### 3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού όταν κάνετε τις ρυθμίσεις.

### 4. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

### 5. ΕΣΤΙΑ

Για επιλογή στοιχείων από το μενού και για αλλαγή ή προσαρμογή των ρυθμίσεων μιας λειτουργίας.

### 6. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

### 7. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση ή αλλαγή της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

### 8. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

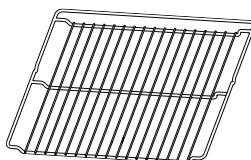
Για επιβεβαίωση ενός στοιχείου που επιλέξατε ή για τις ρυθμίσεις μιας λειτουργίας.

### 9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

**Hotpoint**

ARISTON

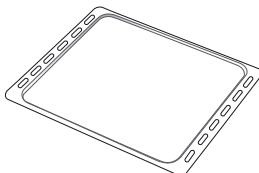
## ΣΧΑΡΑ



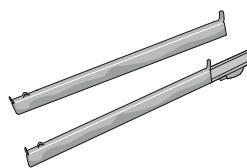
## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



## ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

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

\* Εφόσον διατίθενται

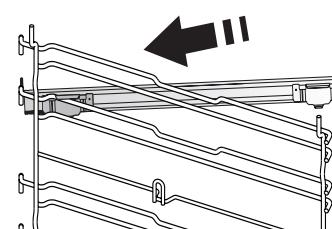
## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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 ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

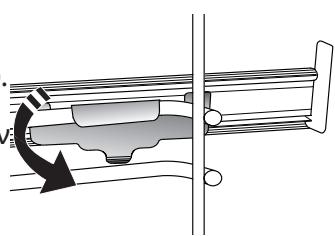
## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.



Σφίξτε το άνω κλίπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλίπ στη θέση τους.

Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλίπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

## 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.

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### 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 λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

### 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 ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος, κέικ με γέμιση ή για το ψήσιμο γεμιστών λαχανικών μόνο στη σχάρα. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί ήπια, διακοπτόμενη κυκλοφορία αέρα ώστε να μην στεγνώσει υπερβολικά το φαγητό.

## A

### ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### Α ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

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

#### Α ΚΡΕΑΣ

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.

#### Α ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 kg). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

#### Α ΨΩΜΙ

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

#### Α ΠΙΤΣΑ

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

#### Α ΓΛΥΚΑ ΚΕΪΚ

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



### ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### Χ Σ ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΠΜ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη "Συμβατική" λειτουργία. Πριν τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

#### ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη 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.

#### ΕΞΑΝ. 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 η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβήστο κατά τη διάρκεια ψησίματος. 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 μαγειρεμένο.

#### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

#### 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.

#### 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.

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

# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

## 1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν: Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το **OK** για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

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

## 2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη μονάδα μέτρησης, τη θερμοκρασία (°C) και το ονομαστικό ρεύμα (16 A).

Με το φούρνο σβηστό, κρατήστε πατημένο το **OK** για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης, στη συνέχεια πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 A).

## 3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "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

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Κρατήστε πατημένο το για να ανάψετε το φούρνο.

Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το για επιβεβαίωση.

## 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 το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό).

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).



Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το ή περιστρέφοντας απευθείας το κουμπί.

### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. 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 : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο αναβοσβήνει.



Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το 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.



Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης ψησίματος 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 το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους.

Πατήστε το ή το για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος. Πιέστε για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

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

### 3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το  για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

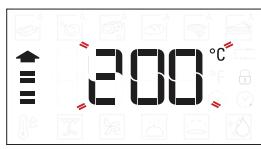
Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το  οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

### 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 πατώντας το .

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

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να επιτύχετε χρησιμοποιώντας το κουμπί.

### 5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

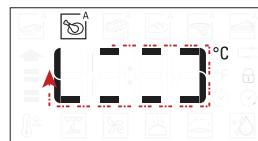


Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

### . ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αν η θερμοκρασία στο φούρνο μειώνεται κατά τη διάρκεια ενός κύκλου επειδή άνοιξε η πόρτα, ενεργοποιείται αυτόματα μια ειδική λειτουργία που επαναφέρει την αρχική θερμοκρασία. Ενώ επαναφέρεται η θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται ένα κινούμενο γραφικό με ένα "φίδι" έως ότου επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.



Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ένας προγραμματισμένος κύκλος ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος θα αυξηθεί ανάλογα με το διάστημα που κρατήθηκε ανοιχτή η πόρτα, προκειμένου να εξασφαλιστεί το τελικό αποτέλεσμα.

### . ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### DIAMOND CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Diamond Clean", με το φούρνο κρύο, διασκορπίστε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες  και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε  από το μενού και μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.

Πατήστε το  για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πατήστε το  για να επιλέξετε το χρόνο τέλους/έναρξη καθυστ.

Στο τέλος του κύκλου, αφαιρέστε το νερό που έχει παραμείνει στο φούρνο και καθαρίστε το φούρνο με ένα σφουγγάρι που είναι εμποτισμένο με ζεστό νερό (ο καθαρισμός μπορεί να μην είναι αποτελεσματικός εάν καθυστερήσει περισσότερο από 15 λεπτά).

Σημείωση: Η διάρκεια και η θερμοκρασία του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

#### . ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Το κλείδωμα του πληκτρολογίου μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη. Για λόγους ασφαλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

## 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 ψησίματος 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 πιρές ή στεατίτη, ώστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

## ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. 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 ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

## ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρές που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφι, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψυτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

## ΠΙΤΣΑ

Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

## ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φουσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1 
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		-	160-200	30 - 85	3 
		Ναι	160-200	35-90	4 1 
Μπισκότα/τάρτες		-	170 – 180	15 - 45	3 
		Ναι	160-170	20-45	4 1 
		Ναι	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Σουδάκια		-	180-200	30-40	3 
		Ναι	180-190	35-45	4 1 
		Ναι	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Μαρέγκα		Ναι	90	110-150	3 
		Ναι	90	130 - 150	4 1 
		Ναι	90	140-160 ***	5 3 1 
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ναι	220 - 240	20-40	4 1 
		Ναι	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		-	180 - 220	50 - 70	2 
Φρατζολάκια		-	180 - 220	30 - 50	2 
Ψωμί		Ναι	180-200	30 - 60	4 1 
Κατεψυγμένη pizza		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ναι	220 - 240	20-40	4 1 
		Ναι	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2 
		Ναι	180-190	45 - 60	4 1 
		Ναι	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		Ναι	190-200	20-30	3 
		Ναι	180-190	20-40	4 1 
		Ναι	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Λαζάνια/σουφλέ		-	190-200	40 - 65	3 
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		-	190-200	25 - 45	3 

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		-	190 - 200	60 - 90	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 κιλά		-	170	110-150	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		-	200 - 230	50 - 80	3
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλό		-	190 - 200	90 - 150	2
Ψάρι ολόκληρο ψητό (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180-200	40-60	3
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180-200	50-60	2
Ψημένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3-6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		-	2 (μεσαία)	20-30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		-	2-3 (Μέτρια - Υψηλή)	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	2 (μεσαία)	55-70 **	2 1
Ψητό μοσχ. σεν. 1 κιλό		-	2 (μεσαία)	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		-	2 (μεσαία)	60-90 **	3
Ψητές πατάτες		-	2 (μεσαία)	35-55 **	3
Λαχ. γκρατέν		-	3 (υψηλή)	10-25	3
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50-100 ***	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45-100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων(επίπεδο 5)/λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40-120 ***	5 3 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	200	80-120 ***	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	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.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβ. ψήσιμο	Εξαν. αέρας Eco	
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
Πρώτα πιάτα	Κρέας	Μαγείρεμα Μαχί	Ψωμί	Πίτσα	Γλυκά κέικ	
ΑΞΕΣΟΥΑΡ		Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/Δίσκος ψησίματος/Ταψί πάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης	Λιποσυλλέκτης 500 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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 ακαθαρίσεις, 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.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

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

- Καθαρίζετε το κρύοταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Diamond Clean" για βέλτιστο καθάρισμα των εσωτερικών επιφανειών.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα [www](#).
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

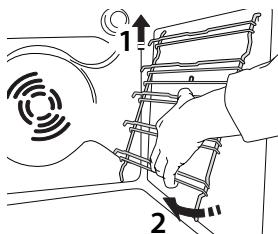
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

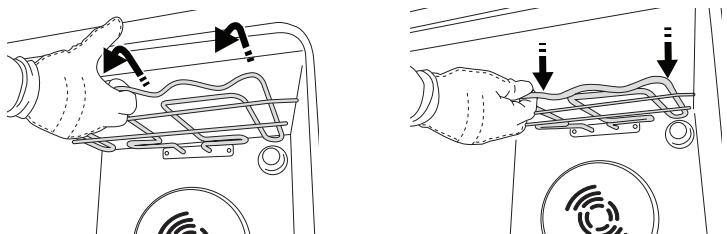
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

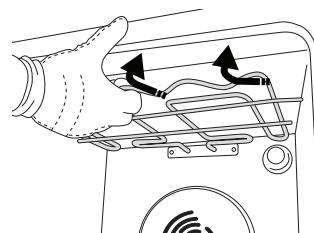
- Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.



- Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.

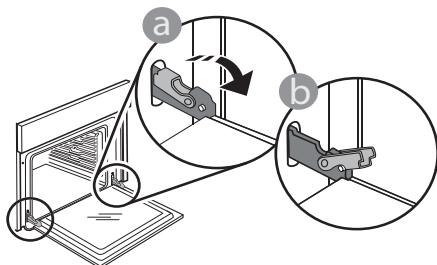


- Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.

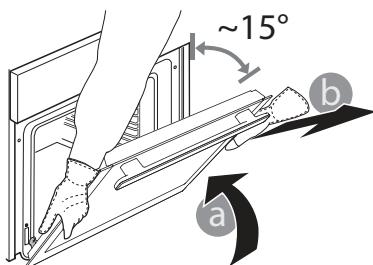


## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

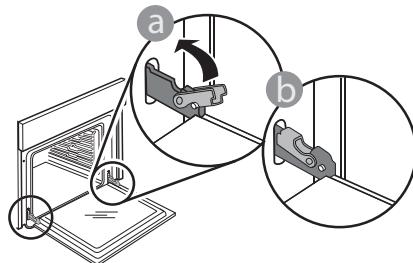


**2.** Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

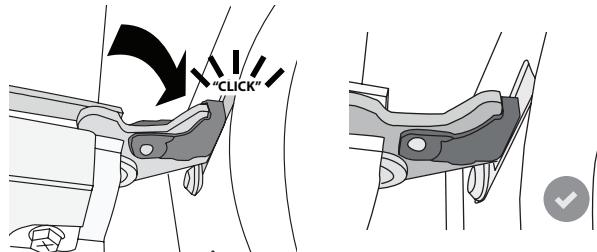


**3.** Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" 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".

## 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

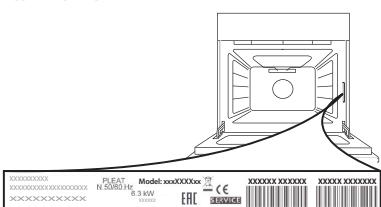
> Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.



> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών

## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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



400011599746

Hotpoint

ARISTON

# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**KÖSZÖNÜK, 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

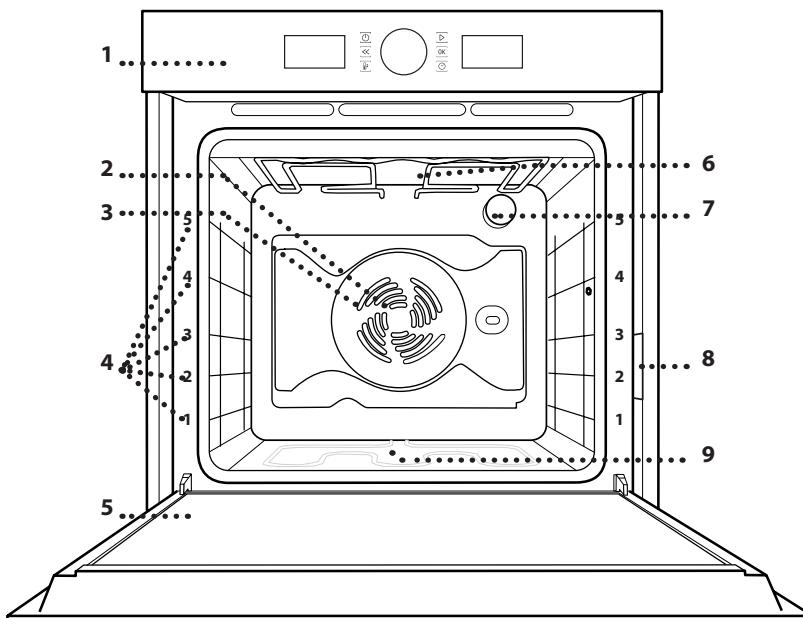


A Biztonsági útmutató, valamint a Használati és kezelési útmutató a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) honlapról töltethető le. Kövesse a füzet hátulján található információkat.



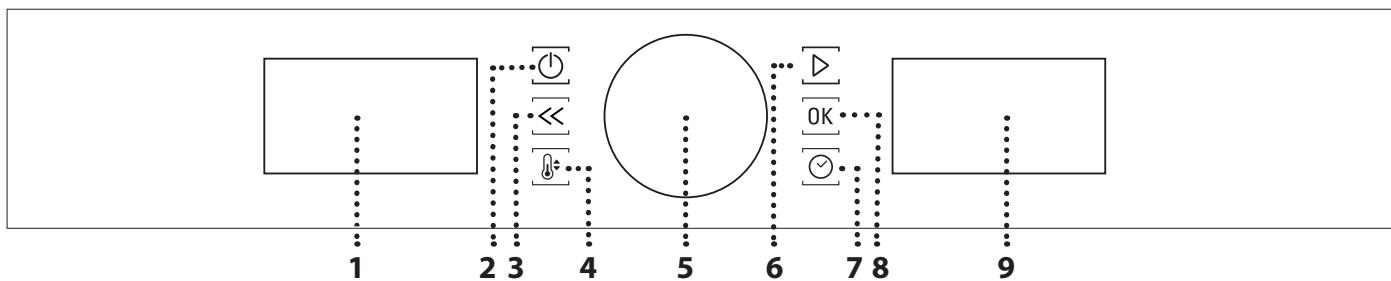
**A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



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

## KEZELŐPANEL



### 1. BAL OLDALI KIJELZŐ

### 2. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

### 3. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

### 4. HŐMÉRSÉKLET

A hőmérő beállítása.

### 5. GOMB

Léptetés a menüben és a funkciók beállításainak módosítása.

### 6. INDÍTÁS

Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

### 7. IDŐ

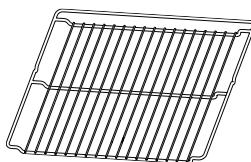
Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

### 8. JÓVÁHAGYÁS

Kiválasztás jóváhagyása vagy egy funkció beállításainak jóváhagyása.

### 9. JOBB OLDALI KIJELZŐ

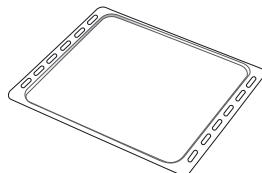
## SÜTŐRÁCS



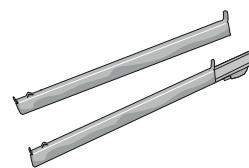
## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



## SÜTEMÉNYES TEPSI



## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

\* ha vannak

## 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 tálcat és a süteményes tepsiit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

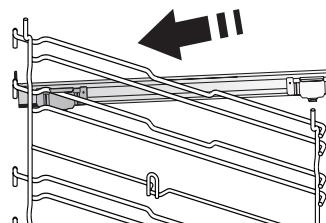
## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

. 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 sütőtérről, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

## A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

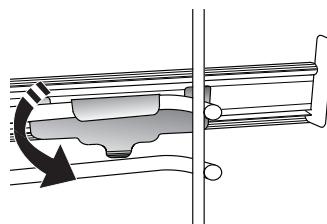
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.



Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhöz, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.

A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnel. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.



**ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

**GRILL**

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. 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.

**HŐLÉGBEFÚVÁS**

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.

**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**

Hús, töltött torták vagy töltött zöldségek sütését egyszerre csak egy szinten végezze. Ez a funkció gyenge, szakaszos légkeverést alkalmaz, így az étel nem száradhat ki túlzottan.

**A****AUTOMATIKUS FUNKCIÓK****EGYTÁLÉTELEK**

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

**HÚS**

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.

**XXL MÉRETŰ HÚSOK**

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy minden oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglokosolni a húst.

**KENYÉR**

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

**PIZZA**

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

**TORTÁK**

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható bármilyen fajta sütemény elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

**SPECIÁLIS FUNKCIÓK****GYORS ELŐMELEGÍTÉS**

A sütő gyors előmelegítése. Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja az „Alsó és felső sütés” funkciót. Étel behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.

**TURBOGRILL**

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).

**ECO HŐLÉGBEFUVÁS\***

Töltött sültek és húsfélék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefuvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

**MELEGEN TARTÁS**

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

**KELESZTÉS**

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

**DIAMOND CLEAN**

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

\* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonyiségi nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.



A kijelzőn villogni kezd a perct jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja a **OK** gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

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

## 2. BEÁLLÍTÁSOK

Ha szükséges, megváltoztathatja a súly és a hőmérséklet ( $^{\circ}\text{C}$ ) mértékegységét és az áramerősséget (16 A).

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a **OK** gombot legalább 5 másodpercig.



A beállítógombbal válassza ki a mértékegységet, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.



A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

## 3. 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 belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200  $^{\circ}\text{C}$ -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

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a gombot a sütő bekapcsolásához. A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.

## 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

### HÓMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT

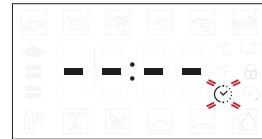


Amikor a kijelzőn villog a °C/F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értékét, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához. Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).



Ne feledje: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

## IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a kapcsolót 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: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

## A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

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

Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az ikon villog.



Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az 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.



Ne feledje: 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.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A vagy a gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az gombbal hagyja jóvá a változásokat.

Ne feledje: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

### 3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a ▶ gombot a funkció aktiválásához.

A ☰ gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

### 4. ELŐMELEGÍTÉS

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



A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző 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 a ▶ gombbal.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési 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.

Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

### 5. A SÜTÉS VÉGE

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



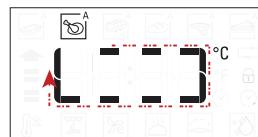
A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a ▶ gombot.

### . AUTOMATIKUS FUNKCIÓK

#### HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS

Ha az ajtó kinyitása miatt sütési ciklus közben lecsökken a sütőtér hőmérséklete, ez a speciális funkció automatikusan aktiválódik, hogy visszaállítsa az eredeti hőmérsékletet.

A hőmérséklet-visszaállítás közben a kijelzőn a „kígyó” animáció látszik, amíg a sütő el nem éri a kellő hőmérsékletet.



A jobb hatásfok érdekében a beprogramozott sütési ciklus közben a sütési idő az ajtó kinyitása miatti hőveszteség függvényében megnő.

#### . SPECIÁLIS FUNKCIÓK

##### DIAMOND CLEAN

A „Diamond Clean” funkció bekapcsolásához a teljesen lehűlt sütő aljába öntsön 200 ml vizet, majd zárja be a sütő ajtaját.

Nyissa meg a speciális funkciókat ☕, forgassa el a gombot, válassza ki a ☰-t a menüből, majd nyomja meg a OK gombot a jóváhagyáshoz.

A ▶ gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg az OK gomb megnyomásával beállítható a ciklus vége/a késleltetett indítás.

A ciklus végeztével hagyja a sütőt lehűlni és távolítsa el belőle a maradék vizet, majd takarítsa ki a sütőt egy meleg vízbe márrott szivaccsal (ha 15 perccel később kezdi el a sütő tisztítását, a tisztítás eredményessége csökkenhet).

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

#### . GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a ⟲ gombot legalább 5 másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: A gombzárat sütés közben is aktiválhatja. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a ☰ gombbal.

## 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 mennyiségtől, valamint a használt tartozék típusától függnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggyé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és teplsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat 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.

## HÚS

Használjon bármilyen teplsírt vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesülték készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplétt önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megélegését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező száft felfogásához javasoljuk, hogy töltön fél liter vizet a zsírfogó tálcaiba, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltön utána vizet.

## DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindenig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szürjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tézta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tézstát.

A lédűs töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tézstalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

## PIZZA

Enyhén zsírozza meg a teplsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

## KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tézstát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten ( $20-25^{\circ}\text{C}$ ) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÖMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
<b>Kelt tészták</b>		-	160-180	30-90	2/3 
		Igen	160-180	30-90	4 1 
<b>Töltött sütemény</b> (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		-	160-200	30-85	3 
		Igen	160-200	35-90	4 1 
<b>Kekszek/aprósütemények</b>		-	170-180	15-45	3 
		Igen	160-170	20-45	4 1 
		Igen	160-170	20-45 ***	5 3 1 
<b>Képviselőfánk</b>		-	180-200	30-40	3 
		Igen	180-190	35-45	4 1 
		Igen	180-190	35-45 ***	5 3 1 
<b>Habcsók</b>		Igen	90	110-150	3 
		Igen	90	130-150	4 1 
		Igen	90	140-160 ***	5 3 1 
<b>Pizza</b> (vékony, vastag, focaccia)		-	220-250	20-40	2 
		Igen	220-240	20-40	4 1 
		Igen	220-240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Kenyér 0,5 kg</b>		-	180-220	50-70	2 
<b>Göngyölt hús</b>		-	180-220	30-50	2 
<b>Kenyér</b>		Igen	180-200	30-60	4 1 
<b>Fagyasztott pizza</b>		-	220-250	20-40	2 
		Igen	220-240	20-40	4 1 
		Igen	220-240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Sós sütemények</b> (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2 
		Igen	180-190	45-60	4 1 
		Igen	180-190	45-70 ***	5 3 1 
<b>Voulevant/leveles tészta</b>		Igen	190-200	20-30	3 
		Igen	180-190	20-40	4 1 
		Igen	180-190	20-40 ***	5 3 1 
<b>Lasagne/felfűjt</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Csőben sült tészta/cannelloni</b>		-	190-200	25-45	3 

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍ-TÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		-	190-200	60-90	
Ropogós disznósült 2 kg		-	170	110-150	
Csirke/nyúl/kacska 1 kg		-	200-230	50-80	
Pulyka/liba 3 kg		-	190-200	90-150	
Egyben sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	
Pirított kenyér		-	3 (magas)	3-6	
Halfilé/szeletek		-	2 (közepes)	20-30 *	
Kolbász / rablóhús / borda / húspogácsa		-	2-3 (közepes-magas)	15-30 *	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70 **	
Marhasült angolosan 1 kg		-	2 (közepes)	35-50 **	
Báránycomb/lábszár		-	2 (közepes)	60-90 **	
Pirított burgonya		-	2 (közepes)	35-55 **	
Rakott zöldség		-	3 (magas)	10-25	
Lasagne és húsok		Igen	200	50-100 ***	
Húsok és burgonya		Igen	200	45-100 ***	
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	
Teljes fogás: Gyümölcsstorta (5. szint)/lasagne (3. szint)/hús (1. szint)		Igen	190	40-120 ***	
Töltött sültek		-	200	80-120 ***	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50-100 ***	

\* A sütési idő felénél fordítja meg az ételt.

\*\* A sütési idő kétharmadánál fordítja meg az ételt (ha szükséges).

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

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) 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						
Alsó és felső sütés		Grillfűtőtest	Turbogrill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Eco hőlégbefúvás
AUTOMATA FUNKCIÓK						
Egytálcák		Hús	XXL méretű húsok	Kenyér	Pizza	Torták
TARTOZÉKOK						
Rács	Süteményes tepsi vagy sütőforma a sütőráccson	Cseppfelfogó tálca/tepsi/süteményes tepsi sütőráccson	Cseppfelfogó tálca	Zsírfogó tálca 500 ml vizivel	Süteményes tepsi	

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

**Ne használjon gözzel 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 mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlökendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

- minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

## IZZÓCSERE

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.

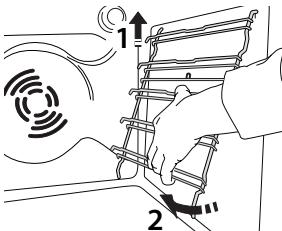
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A belső felületek optimális tisztításához használja „Diamond Clean” funkciót.
- A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető .
- A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje.

## TARTOZÉKOK

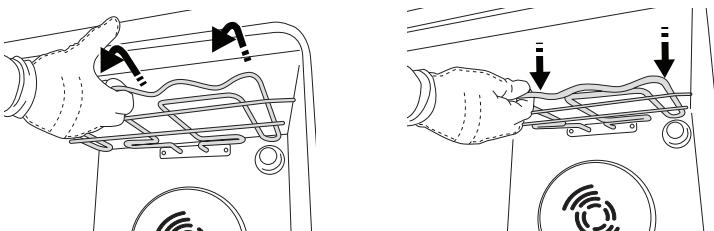
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

## A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

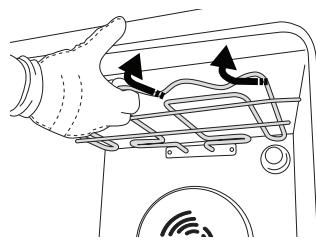
1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.

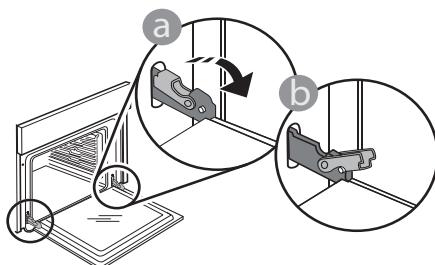


3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.



## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

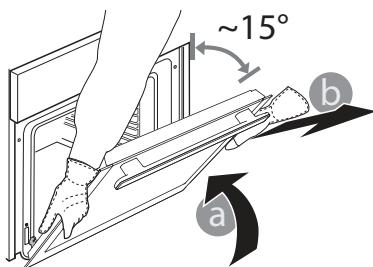
**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



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

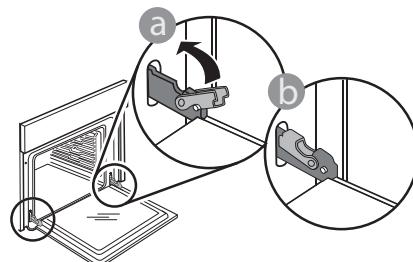
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

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.

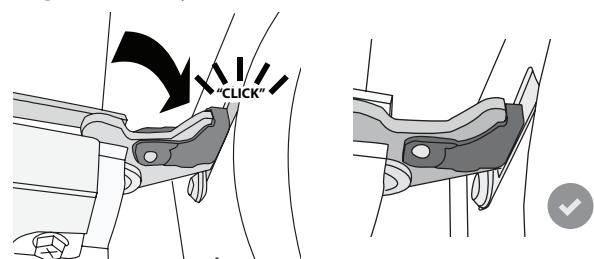


**3.** Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérokat kampót a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

**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 kallantyú 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) honlapról

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.

## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

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

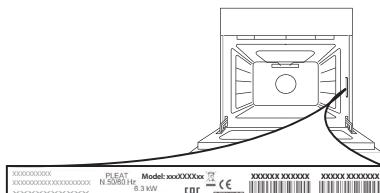
## A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

> Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a honlapunkról: [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (használhatja ezt a QR-kódot is), és adja meg a termék cikkszámát.

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgállal.

## A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

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



xxxxxxxxx PLEAT Model: xxxxxxxxx 8.3 kW ERL xxxxxx



# КҮНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



**НОТPOINT - ARISTON ӨНІМІН  
ТАНДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН  
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**  
Қосымша көмек пен қолдау алу үшін  
өніміңді [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)  
веб-сайтында тіркеніз

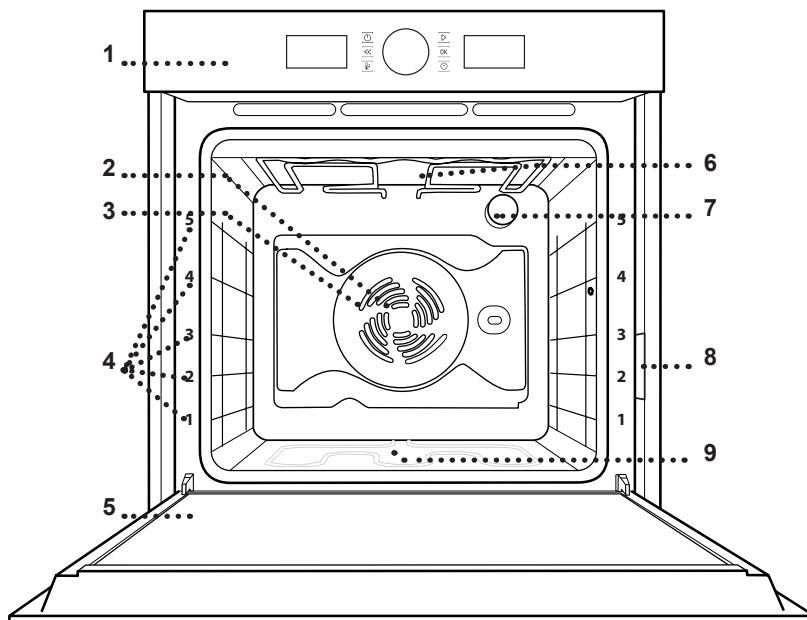


Қауіпсіздік туралы нұсқауларды  
және Пайдалану мен күтіп ұстаяу  
нұсқаулығын біздің [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)  
веб-сайтымызға кіріп, осы кітапшаның  
артқы жағындағы нұсқаулардың  
көмегімен жүктеп алуға болады.



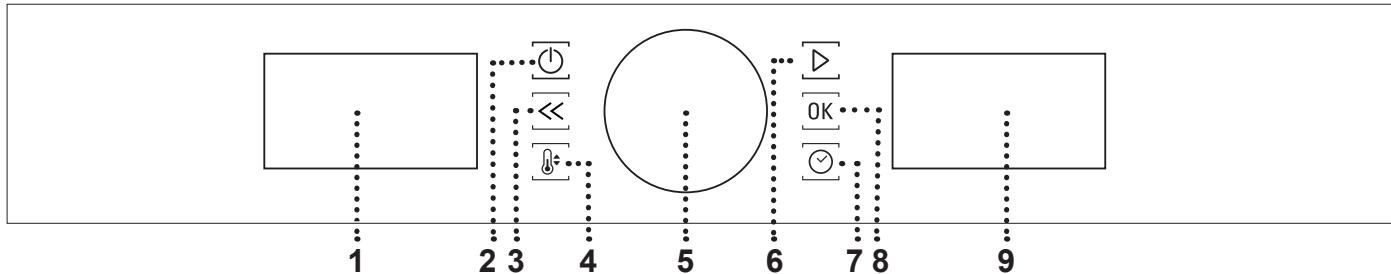
**Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын  
мұқият оқыңыз.**

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Бақылау панелі
2. Желдеткіш
3. Дөңгелек қыздырығыш элемент (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (денгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Үстіңгі қыздыру элементі/ гриль
7. Шам
8. Немірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
9. Астыңғы қыздыру элементі (көрінбейді)

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



### 1. СОЛ ЖАҚ ДИСПЛЕЙ

### 2. ҚОСУ/ӨШІРУ

Пешті қосуға және өшіруге, сондай-ақ белсенді функцияны кез келген уақытта тоқтатуға арналған.

### 3. ҚАЙТУ ОРАЛУ

Параметрлерді баптаған кезде алдыңғы мәзірге қайту үшін.

### 4. ТЕМПЕРАТУРА

Температуралы орнатуға арналған.

### 5. ТҮТҚА

Мәзір элементтерін таңдауға және функцияның параметрлерін өзгертуге немесе баптауға арналған.

### 6. БАСТАУ

Функцияларды іске қосуға және параметрлерді растауға арналған.

### 7. УАҚЫТ

Уақытты орнатуға немесе өзгертуге және пісіру уақытын реттеуге арналған.

### 8. РАСТАУ

Таңдалған элементті немесе функцияның параметрін растауға арналған.

### 9. ОҢ ЖАҚ ДИСПЛЕЙ

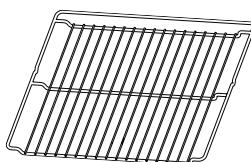
**Hotpoint**

ARISTON

# КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстасу нұсқаулығын" [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан жүктеп алыңыз

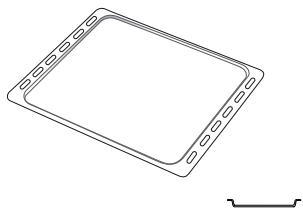
## ТОР СӨРЕ



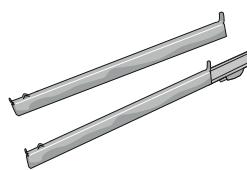
## ТАМШЫ НАУАСЫ



## НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



## ЖЫЛЖЫМАЛЫ БЛОК.\*



Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін.

Басқа керек-жарақтарды тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан бөлек алуға болады.

\* егер болса

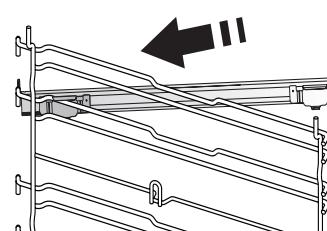
## ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕҢГІЗУ

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

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

## СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕРДІ БЕКІТУ (ЕГЕР БАР БОЛСА)

Пештен сөре бағыттауыштарын алып, қорғағыш пластикті сырғымалы роликтерден алыңыз.



Роликтің жоғарғы  
қысқышын сөре  
бағыттауышына  
бекемдеп, мүмкіндігінше  
артқа қарай сырғытыңыз.  
Басқа қысқышты орнына  
түсіріңіз.

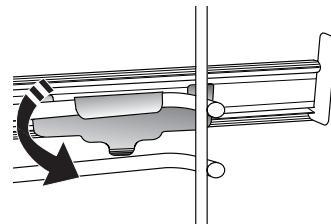
Бағыттауышты  
мықтап орнату үшін  
қапсырманың астынғы  
жағын бағыттауыштың  
устінен қатты басыңыз.  
Роликтердің еркін  
қозғалатынына  
кез жеткізіңіз. Бұл  
қадамдарды басқа  
сөре бағыттауышында дәл сондай деңгейде  
қайталап шығыңыз.

Ескеріңіз: Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады.

## СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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

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



# ФУНКЦИЯЛАРЫ



## ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған.

## ГРИЛЬ

Грильдегі стейк, көуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе наанды қатыруға арналған. Етті грильде қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны сым сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

## ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ

Бір уақытта бірнеше сөрелерде (ең көбі үш сәре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына ісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.

## КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ

Тек бір середе ет пісіру, толтырмасы бар торт пісіру немесе толтырылған көкөністі қуыру үшін. Бұл функция тағамның шамадан тыс құрғауын болдырмау үшін баяу, үзік-үзік ауа айналымын пайдаланады.

A

## АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

### ПІСІРУ

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

### 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 желдеткішті іске қосады.

### MAXI ПІСІРУ

Функция үздік пісіру режимін және үлкен ет мөлшерін (2,5 кг жоғары) пісіру температурасын автоматты түрде таңдайды. Еттің екі жағын біркелкі қоңыр ету үшін пісіру барысында оны төңкеру ұсынылады. Ет кеүіп кетпеу үшін ара-тұра май-сөлін үстіне құйып отыру керек.

### НАН

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

### ПИЦЦА

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

### ТӘТТИ ҚАМЫР

Бұл функция торттың барлық түрлері үшін ең жақсы температура мен пісіру әдісін автоматты түрде таңдайды.



## АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

### ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Қыздырып алу аяқталғаннан кейін пеште "Дәстүрлі" функция автоматтты түрде таңдалады. Тағамды пештің ішіне салардан бұрын алдын ала қыздыру аяқталғанша күтініз.

### ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен 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.

### ҮНЕМДІ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ\*

Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. Тағамдар женіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Осы ECO функцияны пайдаланған кезде, тағам пісіру барысында шам сөніп тұрады. ЭКО циклін пайдаланып қуат тұтынылуын онтайландыру үшін тағам толығымен піскенше пештің есігін ашуға болмайды.

### ЖЫЛЫ КҮЙДЕ САҚТАУ

Жаңа ғана піскен тамақты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған.

### ҚАМЫР ТЫНДЫРУ

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

### DIAMOND CLEAN

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

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

# ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

## 1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Пешті алғаш рет іске қосқан кезде уақытты орнату қажет.



Минуттарды көрсететін екі сан жыптылықтай бастайды: Сағатты орнату үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін  түймесін басыңыз.



Минуттарды көрсететін екі сан жыптылықтай бастайды. Минутты орнату үшін тетігін бұраңыз да, растау үшін  түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Уақытты  кейінірек өзгерту үшін пеш өшірулі түрғанда  түймесін кемінде бір секунд басып ұстап тұрыңыз да, жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.

Ұзақ қуат іркілістері орын алғанда уақытты қайта орнату қажет болуы мүмкін.

## 2. ПАРАМЕТРЛЕР

Егер қажет болса, әдепкі өлшем бірлігін, температураны ( $^{\circ}\text{C}$ ) және атаулы тоқты (16 A) өзгертуге болады.

Пеш өшірулі түрғанда  түймесін кемінде 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.



Өлшем бірлігін таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз да, растау үшін  түймесін басыңыз.



Атаулы тоқ мәнін таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз да, растау үшін  түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Пеш электр қуатының 3 кВт (16 A) мәнінен артық атаулы мәні бар жергілікті желімен сыйысымды деңгейін тұтынатын етіп бағдарламаланған: Егер сіздің үйде төменірек қуат пайдаланылса, бұл мәнді (13 A) көбейту керек болады.

## 3. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

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

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

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

Пешті шамамен бір сағат бойы  $200\ ^{\circ}\text{C}$  дейін қыздырыңыз, ая айналдырылатын функцияны пайдаланған дұрыс (мыс. "Желдеткішпен пісіру" немесе "Конвекциялық пеш").

Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

# КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

## 1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Пеш өшірүлі болғанда, дисплейде тек уақыт қана көрсетіледі. Пешті іске қосу үшін түймесін басып ұстап тұрыңыз. Қолданыстағы негізгі функцияларды сол жақтағы дисплейден көру үшін тетікін бұраңыз. Біреуін таңдаңыз да, түймесін басыңыз.



Қосалқы функцияны (қолданылатын болса) таңдау үшін негізгі функцияны таңдаңыз да, растау үшін түймесін басып, функция мәзәрәне өтініз.



Қолданыстағы қосалқы функцияларды оң жақтағы дисплейден көру үшін тетікті бұраңыз. Біреуін таңдаңыз да, түймесін басыңыз.

## 2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

Қажетті функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады. Дисплейде өзгертіле алатын параметрлер реттімен көрсетіледі де, белгішесі жыпылықтайды.

### ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕНГЕЙІ

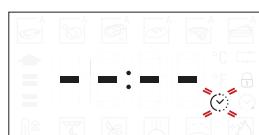


Дисплейде °C/°F белгішесі жыпылықтаған кезде, мәнді өзгерту үшін тетікті бұраңыз, содан кейін растау үшін түймесін басып, келесі параметрлерді өзгертуді жалғастырыңыз (егер мүмкін болса). Сонымен бір мезгілде гриль деңгейін (3 = жоғары, 2 = орташа, 1 = төмен) орнатуға болады.



Ескерініз: Функция жұмыс істей бастағанда, түймесін басу немесе тікелей тетікті бұрау арқылы температуралы немесе гриль деңгейін өзгертуге болады.

### ҰЗАҚТЫҒЫ



Дисплейде белгішесі жыпылықтаған кезде, қажетті пісіру уақытын орнату үшін реттеу тетігін басып, растау үшін 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.

Ескерініз: Пісіру барысында орнатылған пісіру уақытын пернесін басу арқылы реттеуге болады: Сағатты өзгерту үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін түймесін басыңыз.

### ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН/КЕШІКТІРІП БАСТАУДЫ ОРНАТУ

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

Аяқтау уақытын өзгертуге болатын жерде дисплейде функцияның қашан аяқталатыны көрсетіледі де, белгішесі жыпылықтайды.



Қажет болса, тамақ пісіру аяқталуы керек уақытты орнату үшін тетікті бұрап, растау үшін түймесін басып, функцияны іске қосыңыз.

Тағамды пешке салып, есікті жабыңыз: Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылады.



Ескерініз: Пісірудің кідіртілген басталу уақытын бағдарламалау пешті алдын ала қыздыру фазасын өшіреді. Пеш сізге қажетті температураға дейін біртіндеп қызады, яғни, пісіру уақыты пісіру кестесінде көрсетілгеннен сәл ұзағырақ болуы мүмкін.

Күту уақытының барысында бағдарламаланған аяқтау уақытын өзгерту үшін тетікті пайдалануға болады.

Температура мен пісіру уақыты параметрлерін өзгерту үшін не түймесін басыңыз. Аяқтағаннан кейін растау үшін түймесін басыңыз.

Ескерініз: Иске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль"функциялары үшін қол жетімді емес.

### 3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажетті параметрлер қолданылғаннан кейін функцияны белсендіру үшін пернесін басыңыз.

Қазір жұмыс істеп тұрған функцияны кідірту үшін кез келген уақытта пернесін басып ұстап тұруға болады.

### 4. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

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



Бұл кезең аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі де, дисплейде пештің орнатылған температураға жеткендігі көрсетіледі.



Осы тұста есікті ашып, пештің ішіне тағамды салыңыз да, есікті жауып, түймесін басу арқылы пісіруді бастаңыз.

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

Алдын ала қыздыру барысында есік ашылса, қыздыру кідіртіледі.

Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Қажетті температураға жету үшін тетіктің көмегімен температураны әрқашан да өзгертуге болады.

### 5. ПІСІРУДІҢ АЯҚТАЛУЫ

Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.



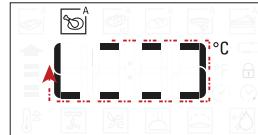
Параметрлерді өзгертпестен пісіру уақытын ұзарту үшін тетігін бұрап жаңа пісіру уақытын орнатыңыз да, түймесін басыңыз.

### . АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

#### ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚАЛПЫНА ҚЕЛТИРУ

Егер есік ашылғандықтан пісіру циклы кезінде пештің ішіндегі температура түсіп кетсе, бастапқы температураны қалпына келтіру үшін арнайы функция автоматты тұрде іске қосылады.

Температура қалпына келтіріліп жатқанда, орнатылған температураға жеткенше дисплейде ирелеңдеген “жылан” көрсетіледі.



Бағдарламаланған пісіру циклы орындалып жатқанда, жақсы нәтижені қамтамасыз ету үшін, есік қаншалықты ұзақ уақытқа ашылған болса, пісіру уақыты соншалықты ұзартылады.

### АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

#### DIAMOND CLEAN

“Diamond Clean” функцияны белсенді қылу үшін, сұтылған пешпен пеш қуысындағы 200 мл суды таратып, одан кейін пеш есігін жабыңыз.

Арнайы функцияларды ашып және мәзірден таңдаған тетікті бұраңыз. содан кейін растау үшін басыңыз.

Тазалау циклі дереу іске қосуға үшін , немесе аяқтау уақытын/кешіктіріп бастауды орнату үшін басыңыз .

Цикл соңында пешті сұтының және пеште қалған суды жойып, ыстық суға малынған губкамен тазалауды бастаңыз (егер 15 минуттан аса кідіртілсе, тазалау қайталануы мүмкін).

Есінізде болсын: Тазалау циклінің ұзақтығын және температурасын орнату мүмкін емес.

### . ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

Пернетақтаны құлыштау үшін түймесін кемінде 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.



Пернетақтаны құлыштан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Перне құлпын тамақ пісіріліп жатқанда да іске қосуға болады.

Қауіпсіздік мақсаттарында пешті кез келген уақытта түймесін басып өшіруге болады.

## ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Кестеде тағамның әр түрін пісіру үшін үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетіледі. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегендеге тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тاماқ мөлшеріне және қолданылатын қосымша қурал түріне байланысты болады. Ең тәменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, Пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздалап ұзаратаңын ескеріңіз.

## БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Күшті ауа" функциясы арқылы әр түрлі сәрелермен бір уақытта бір пісіру температурасын талап ететін әртүрлі сәрелерді пайдаланып, тағамдарды пісіруге болады (мысалы: балық және көкөністер). Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

## ЕТ

Пісірілгелі жатқан еттің мөлшеріне сай науаны немесе пирекс ыдысын пайдаланыңыз. Қуырылған бөліктері үшін қосымша дәм үшін пісіру барысында етті майлап, ыдыстың астына кейбір қоспа қосу ұсынылады. Осы функция барысында бу шығатының ескеріңіз. Ет қуырылып болған кезде, оны духовка ішінде 10-15 минутқа қалдырыңыз немесе оны алюминий фольгаға ораңыз.

Етті отқа қақтағыңыз келген кезде, біркелкі пісіру үшін оны бірдей бөлшектерге тұраңыз. Өте қалың ет бөліктерін ұзақ пісіру керек болады. Ет сыртының күйіп кетуінің алдын алу үшін тағамды грильден алыс ұстай арқылы сым текше орнын төмendetіңіз. Пісіру барысында еттің үштен екісін айналдырыңыз. Есікті ашқан кезде абай болыңыз, себебі бу шығуы мүмкін.

Тамақтан ағатын сөлді жинау үшін жарты литр ауыз су құйылған тамшы науасын тағам салынған сым сөренің дәл астына қойған жән. Қажет болған кезде толтырыңыз.

## ДЕСЕРТТЕР

Тек бір сөредегі дәстүрлі функция арқылы дәмді десерттерді пісіріңіз.

Қара түсті металдан жасалған пісіру табаларын пайдаланыңыз және оларды әрқашан да пешпен бірге келген сым сөреге қойыңыз. Бірнеше сөреде пісіру үшін Қүшейтілген ауа функциясын таңдал, ыстық ауаның онтайлы циркуляциясын қосу арқылы сәрелерге торт пішіндерін дұрыс орналастырыңыз.

Бәліштің пісірілгенін тексеру үшін оның ортасына ағаш тіс шұқығының салыңыз. Егер тіс шұқығыш таза шықса, пирог дайын.

Егер түбі жабыспайтын пісіру табаларын пайдалансаңыз, оның жиегін майламаңыз, себебі жиектегі кекс біркелкі көтерілмеуі мүмкін.

Егер пісіру кезінде тағам "ісіп кетсе", келесі жолы тәменірек температура қолданыңыз және қосатын сүйкіткің көлемін қарастырыңыз немесе қоспаны жақсырақ былғаныз.

Сүйкі толтырмасы немесе беткі қабаты бар десерттер үшін (ірімшік торты немесе жеміс торттары) "Конвекциялы пеш" функциясын пайдаланыңыз. Қамыр асты шикі болса, сөрені төмendetіп, қоспа қосу алдында пирог астына бисквит ұнтақтарын себіңіз.

## Пицца

Пиццаның негізі қытырлақ болуы үшін, науаларға аздал май жағыңыз. Пісіру барысында моцарелланың үштен екі бөлігін пиццаның үстіне себіңіз.

## ҚАМЫР ТЫНДЫРУ

Қамырды духовкаға салғанға дейін бір нәрсемен жауып қойған әрқашан дұрыс болып саналады. Қамырдың осы функциямен қату уақыты бөлме температурасында ( $20-25^{\circ}\text{C}$ ) шамамен үштен бір есе азаяды. Пицца үшін тындыру уақыты 1 кг қамырға шамамен бір сағаттан басталады.

# ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРЫП АЛУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК- ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Иә	160 - 180	30 - 90	4 1  
Толтырмасы бар торт (чизкейк, штрудель, жеміс бәліш)		-	160-200	30 - 85	3 
		Иә	160-200	35-90	4 1  
Бисквиттер / шағын торттар		-	170 – 180	15 - 45	3 
		Иә	160-170	20-45	4 1 
		Иә	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Кремді бәлішкелер		-	180-200	30-40	3 
		Иә	180-190	35-45	4 1 
		Иә	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Безе		Иә	90	110-150	3 
		Иә	90	130 - 150	4 1 
		Иә	90	140-160 ***	5 3 1   
Пицца (Жұқа, қалын, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Иә	220 - 240	20-40	4 1 
		Иә	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Нан 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Тоқаш		-	180 - 220	30 - 50	2 
Нан		Иә	180-200	30 - 60	4 1 
Қатырылған Пицца		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Иә	220 - 240	20-40	4 1 
		Иә	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Тұзды бәліштер (кекеніс бәліші, киш)		Иә	180 - 190	45 - 60	2 
		Иә	180-190	45 - 60	4 1  
		Иә	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	190-200	20-30	3 
		Иә	180-190	20-40	4 1 
		Иә	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Лазанья/суфле		-	190-200	40 - 65	3 
Пісірілген паста/каннеллони		-	190-200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРЫП АЛУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК- ЖАРАҚТАР
Қой / бұзау / сиыр / шошқа 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	
Қабықты қырылған шошқа еті 2 кг		-	170	110-150	
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		-	200 - 230	50 - 80	
Күркетауық / қаз 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	
Тұмшалап пісрілген тұтас балық (кесек еті, тұтас)		Иә	180-200	40-60	
Толтырмасы бар көкөніс (қызанақтар, кәділер, баялдылар)		Иә	180-200	50-60	
Қырылған нан		-	3 (Жоғары)	3-6	
Балық еті / бөліктер		-	2 (Орташа)	20-30 *	
Шұжық / көуап / қабырға / гамбургер		-	2 - 3 (Орташа - Жоғары)	15 - 30 *	
Қырылған тауық 1-1,3 кг		-	2 (Орташа)	55-70 **	
Қырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2 (Орташа)	35 - 50 **	
Қозы жіліктері/сирақ		-	2 (Орташа)	60-90 **	
Қырылған картоптар		-	2 (Орташа)	35-55 **	
Көкөністі көміш		-	3 (Жоғары)	10-25	
Лазанья және ет		Иә	200	50-100 ***	
Ет және картоп		Иә	200	45-100 ***	
Балық және көкөністер		Иә	180	30 - 50 ***	
Толық тамақ: Жеміс бөліші (5-денгей)/лазанья (3-денгей)/ет (1-денгей)		Иә	190	40-120 ***	
Толтырмасы бар қырылған жіліктер		-	200	80-120 ***	
Ет кесектері (қоян, тауық, қой)		-	200	50 - 100 ***	

\* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

\*\* Тағамды пісіру уақытының үштен екісі өткенде аударыстырыңыз (қажет болса).

\*\*\* Болжамды уақыт ұзақтығы: тағамды пештен өз қалауынцызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

Сертификаттау мекемелері үшін IEC 60350-1 стандартына сәйкес құрастырылған рецепттер кестесін алу үшін Пайдалану және Күтіп ұстау нұсқаулығын [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-торабынан жүктеп алыңыз.

ҚОЛ ФУНКЦИЯЛАРЫ						
АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР						
КЕРЕК- ЖАРАҚТАР		Сәре	Тор сөресіне қойылған нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сым сөредегі тамшы науасы / десерт табагы / пісріме табақ	Тамшы науасы	500мл суы тамшы науасы

# ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан жүктеп алыңыз

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің сұығанына көз жеткізіңіз.

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Ісқыш, 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

- Сұлы 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 туссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

## ІШКІ БЕТТЕР

- Әр пайдаланғаннан кейін пешті салқындауға қалдырыңыз, содан кейін қатып қалған тағам қалдығын не дақтарды көтіру үшін мүмкіндігінше әлі жылы құйнде тазалаңыз. Құрамында сұы көп тағамды пісіру нәтижесінде түзілген шықты құрғату үшін пешті әбден сұтының да, шүберекпен немесе жәкемен сүртіп алыңыз.

## ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

- Пешті қуат көзінен сұрыңыз.
- Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
- Пешті қуат көзіне қосыңыз.

• Есіктеңі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.

- Ішкі беттерді барынша жақсы сұрту үшін "Diamond Clean" функциясын іске қосыңыз.
- Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады. [www](http://www)
- Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында тәмендетуге болады.

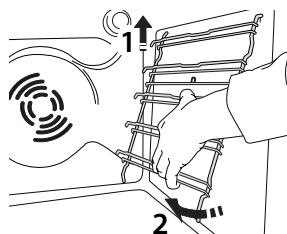
## КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған сұға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жәкемен тазалауға болады.

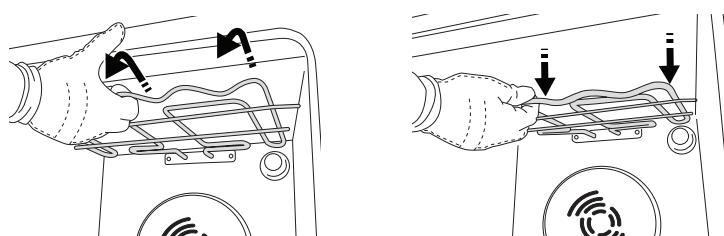
Ескеріңіз: 20- 40 Вт/230 ~ В, G9 тұрпатты, T300 °C галоген шамын қолданыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын Қызмет орталығынан сатып алуға болады.  
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өндеменіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

## ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТИН ҮСТИН ТӨМЕН ТҮСІРІҢІЗ.

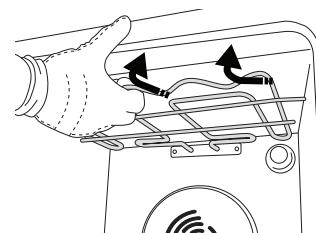
- Қабырға сәре бағыттаушарын алып шығыңыз.



2. Қыздыру элементін аздал тартыңыз және төмендетіңіз.

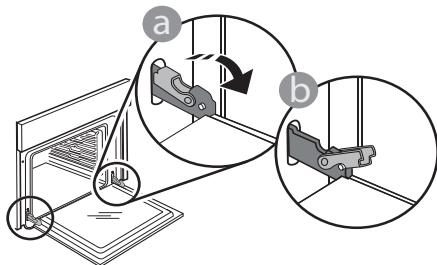


3. Қыздыру элементінің орнын ауыстыру үшін оны көтеріп, өзіңізге қарай аздал тартыңыз да, оның бүйірлік тіректерге қойылғанына көз жеткізіңіз.

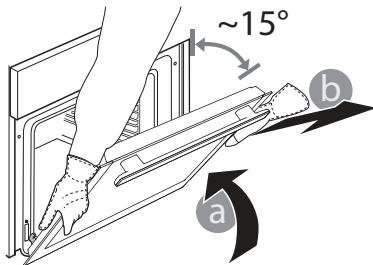


## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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

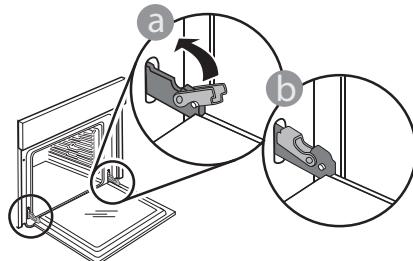


**2.** Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызben мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстaugа болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмысақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

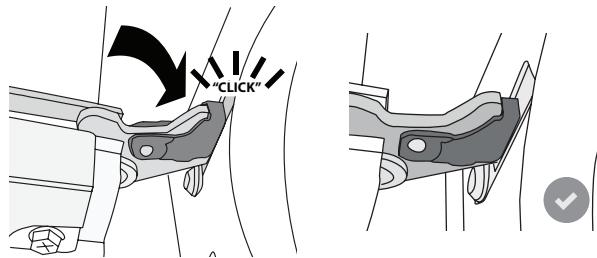


**3.** Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

**4.** Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендептіңіз: 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 орнатылмаса, зақымдалуы мүмкін.

# АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстасу нұсқаулығын" [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан жүктеп алыңыз

Мәселе	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс іstemейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыныз, 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.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАҚШАСЫ

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

## ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТИМ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

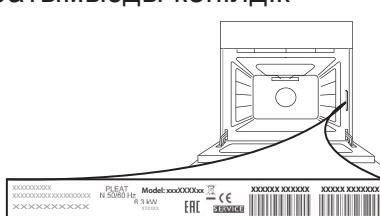
> Құрылғының коммерциялық кодын көрсете отырып, Пайдалану мен күтіп ұстасу нұсқаулығын [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).

> Немесе, Кепілді Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



## КЕПІЛДІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады.  
Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды айтыңыз.



400011599746

# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES HOTPOINT-ARISTON IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palidzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

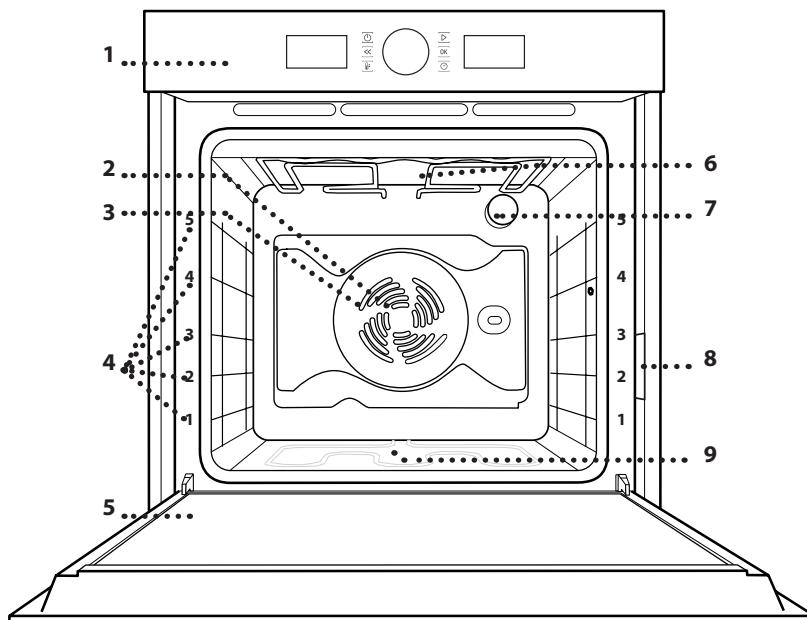


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa vietni [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) un sekojot norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



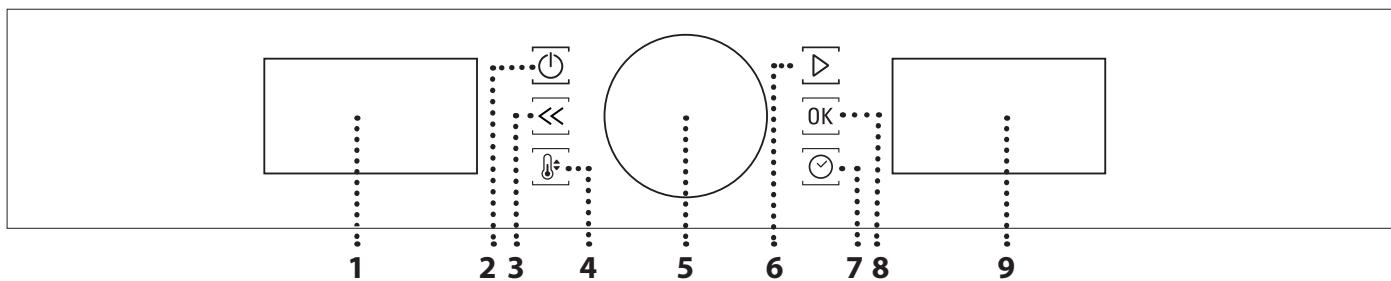
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.**

## IZSTRĀDĀJUMA 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 (nenoņemiet)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

### 2. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsnī un apturētu aktīvo funkciju.

### 3. ATPAKAL

Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

### 4. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

### 5. SLĒDZIS

Lai atlasītu izvēlnes vienības un mainītu vai pielāgotu funkcijas iestatījumus.

### 6. PALAIŠANA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

### 7. LAIKS

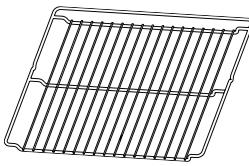
Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

### 8. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu vienumu vai atlasītu funkcijas iestatījumus.

### 9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

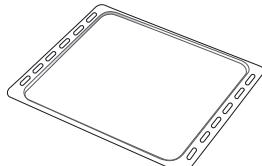
## STIEPĻU PLAUKTS



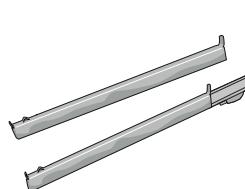
## NOTEKPAPLĀTE



## CEPEŠPANNA



## SLĪDOŠĀS SLIECES \*



piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.  
Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas servisā.

\* Ja uzstādītas

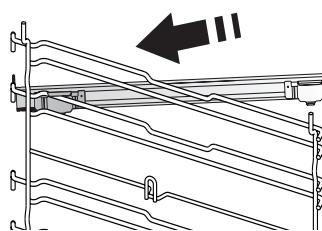
## STIEPLU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, 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 stieplu plaukts.

## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA UZSTĀDĪTAS)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdīt to iespējami dzīli. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

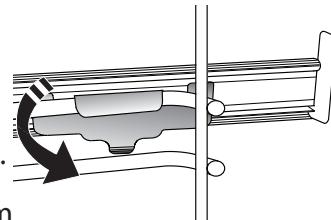
Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, nemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

## PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZNEMŠANA 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



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienu, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

## GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desīnas, gatavotu dārzenu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

## PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plaukiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

## CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzenus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izķīst.

## A

## AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS

### A GATAVOŠANA KATLĀ

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

### A GAĻA

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izķīst.

### A MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA

Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu galas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

### A MAIZE

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

### A PICA

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

### A DESERTI

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.



## ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

### ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmants funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.

### TURBOGRILS

Lai ceptu lielus galas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).



### EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA\*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izķīst. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



### SAGLABĀT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.



### RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.



### DIAMOND CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras 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.

\* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

# IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

## 1. IESTATIET LAIKU

Pirma reizi ieslēdzot cepeškrāsns, jums būs jāiestatā laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas:  
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet  , lai apstiprinātu.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.  
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet  , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ļemiet vērā! Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu  vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

## 2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet  , lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet  , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ļemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

## 3. UZSILDİET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Piespiedu gaisa cirkulācija” vai „Čepšana ar konvekciju”).

Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ļemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

# IKDIENAS LIETOŠANA

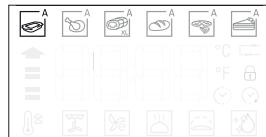
## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet  , lai ieslēgtu krāsni.

Pagrieziet slēdzi, lai kreisās pušes displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet  .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet  , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet slēdzi, lai labās pušes displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet  , lai apstiprinātu.

## 2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otru mainīt.

### TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



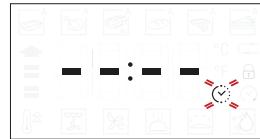
Kad displejā mirgo ikona  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ , pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet  , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, nemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot  vai pagriezot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

## DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona  , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet  , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet  , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, nemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojet, nospiežot  : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet  , lai apstiprinātu.

## GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.

Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo  ikona.



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet  , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieci pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis:

Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, nemiet vērā: 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 slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet  vai  , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet  , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, nemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

### 3. AKTIVIZĒJET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet  , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiest un turēt  , lai apturētu aktīvo funkciju.

### 4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijas ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieci pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot .

Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

### 5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



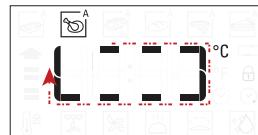
Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

### . AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS

#### TEMPERATŪRAS ATGŪŠANA

Ja atvērtu durvju dēļ temperatūra cepeškrāsnī gatavošanas laikā samazinās, automātiski tiks aktivizēta īpaša funkcija, kas atgūs oriģinālo temperatūru.

Temperatūras atgūšanas laikā displejā būs redzama „čūskas” animācija līdz brīdim, kad būs sasniegta iestatītā temperatūra.



Kamēr darbojas kāds no ieprogrammētajiem gatavošanas cikliem, gatavošanas laiks tiks palielināts, ņemot vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

### . ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

#### DIAMOND CLEAN

Lai aktivizētu “Diamond Clean” funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, ielejet 200 ml ūdens cepeškrāsns apakšdaļā un aizveriet cepeškrāsns durvis.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām  un pagrieziet pogu, lai atlasītu  no izvēlnes, tad nospiediet  , lai apstiprinātu.

Nospiediet  , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrišanas ciklu, vai nospiediet  , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

Tīrišanas cikla beigās izslaukiet no krāsns atlikušo ūdeni un pēc tam sāciet tīrišanu, izmantojot ar karstu ūdeni samitrinātu sūkli (ja tīrišana tiek atlikta uz vairāk nekā 15 minūtēm, rezultāts var nebūt tik labs).

Lūdzu, ņemiet vērā! Tīrišanas cikla darbības laiku nevar iestatīt

### . TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taustiņu blokēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

**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 aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā ieklautos 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 „Piespiedu gaisa cirkulācija”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzenus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

**GĀLA**

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, nesmet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ľoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegstu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tiesi zem stieplu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

**DESERTI**

Gatavojet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā ieklautā stieplu plaukta. Gatavojet vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielip, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā „uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

**PICA**

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

**RAUDZĒŠANA**

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegīt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
<b>Rauga kūkas</b>		-	160-180	30 - 90	2/3
		Jā	160-180	30 - 90	4  1
<b>Kūkas ar pildījumu</b> (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		-	160-200	30 - 85	3
		Jā	160-200	35-90	4  1
<b>Cepumi / grozīni</b>		-	170 – 180	15 - 45	3
		Jā	160-170	20-45	4  1
		Jā	160-170	20-45 ***	5  3  1
<b>Vēja kūkas</b>		-	180-200	30-40	3
		Jā	180-190	35-45	4  1
		Jā	180-190	35-45 ***	5  3  1
<b>Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)</b>		Jā	90	110-150	3
		Jā	90	130 - 150	4  1
		Jā	90	140-160 ***	5  3  1
<b>Pica</b> (plānā, biezā, fokača)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Jā	220 - 240	20-40	4  1
		Jā	220 - 240	25-50 ***	5  3  1
<b>Maizes klaips 0,5 kg</b>		-	180 - 220	50-70	2
<b>Bulciņas</b>		-	180 - 220	30-50	2
<b>Maize</b>		Jā	180-200	30 - 60	4  1
<b>Saldēta pica</b>		-	220 - 250	20 - 40	2
		Jā	220 - 240	20-40	4  1
		Jā	220 - 240	25-50 ***	5  3  1
<b>Sālie pīrāgi</b> (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180-190	45-60	2
		Jā	180-190	45-60	4  1
		Jā	180-190	45-70 ***	5  3  1
<b>Volovāni / kārtainās mīklas cepumi</b>		Jā	190-200	20-30	3
		Jā	180-190	20-40	4  1
		Jā	180-190	20-40 ***	5  3  1
<b>Lazanja/suflē</b>		-	190-200	40 - 65	3
<b>Cepsti makaroni/kaneloni</b>		-	190-200	25-45	3

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		-	190-200	60-90	
Cepa cūkgaļa ar kraukšķigu garozu 2 kg		-	170	110-150	
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg		-	200-230	50-80	
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Vesela cepta zīvs (fileja, vesela)		Jā	180-200	40-60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180-200	50-60	
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3-6	
Zīvs fileja / gabaliņi		-	2 (Vidēja)	20-30 *	
Desas/kebabī/ ribiņas/hamburgeri		-	2-3 (vidējs-augsts)	15-30 *	
Cepa vista 1-1,3 kg		-	2 (Vidēja)	55-70 **	
Cepa liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vidēja)	35 - 50 **	
Jēra stilbs / kājiņa		-	2 (Vidēja)	60-90 **	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vidēja)	35-55 **	
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3 (augsts)	10-25	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100 ***	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45-100 ***	
Zīvs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40-120 ***	
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80-120 ***	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 ***	

\* 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						
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS						
PIEDERUMI						

# APKOPE UN TĪRĪŠANA



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**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 cimdos.**

**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 līdzeklā ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejausi nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīriju sakrājušos netīrumus un ēdienu paliekas. Lai izķāvētu kondensātu, kas radies, gatavojoj ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

## LAMPIŅAS NOMAINA

1. Atvienojiet cepeškrāsnī no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsnī elektrotīklam.

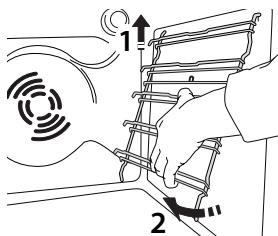
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai labāk notīriju iekšējās virsmas, izmantojiet funkciju „Diamond Clean”.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtīnas var izņemt [www](http://www).
- Lai notīriju cepeškrāsns griestus, grīla augšējo sildelementu var nolaist.

## PIEDERUMI

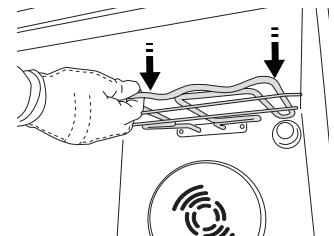
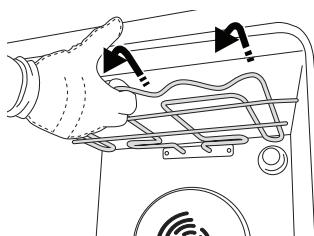
Iemērciet piederumus ūdeni ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdos. Ēdienu paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

## NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

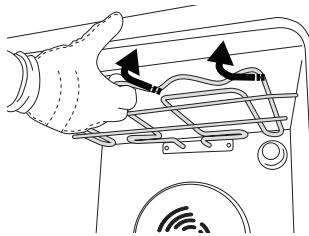
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.

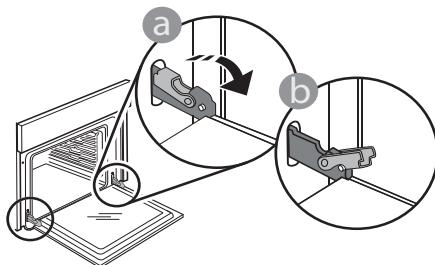


3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.



## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

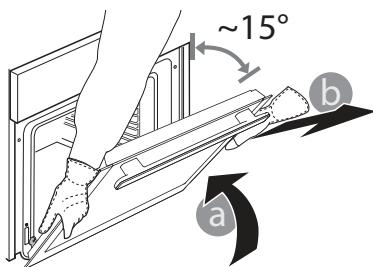
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

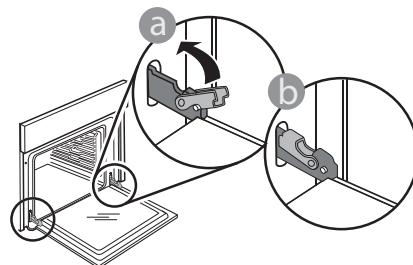
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

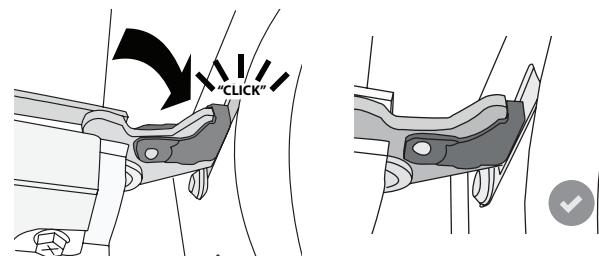


**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīsus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

**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 elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme 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”.

## IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

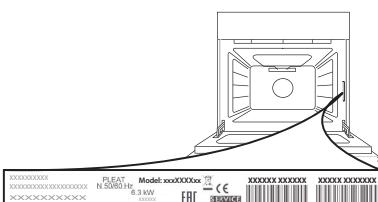
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.

> Tāpat varat arī sazināties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu.



## SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400011599746

# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

## DÉKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARISTON“ GAMINI



Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse techninė priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

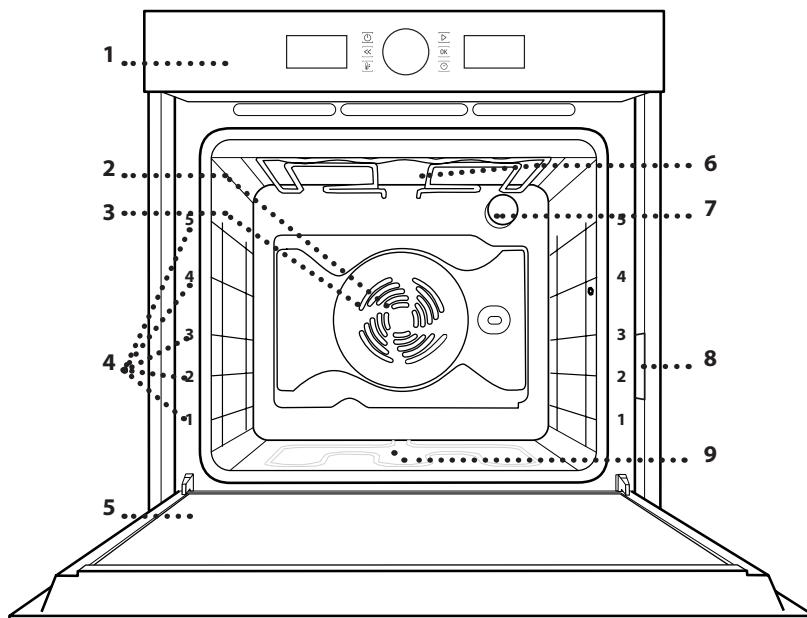


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsiūskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



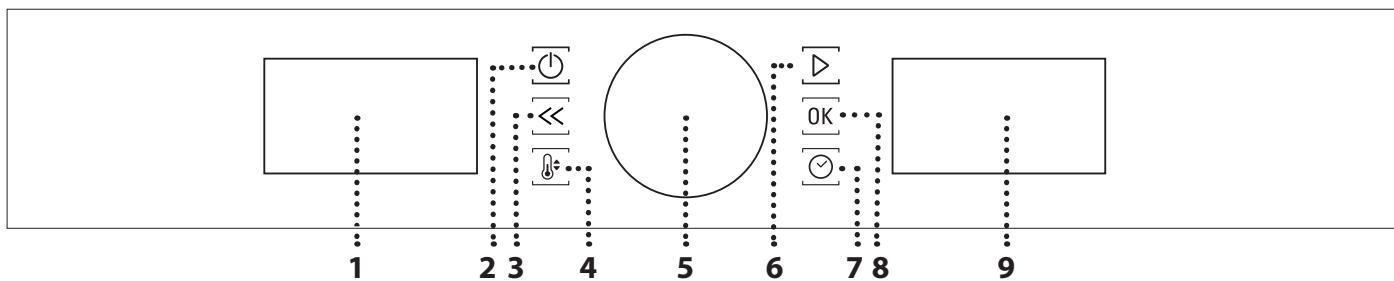
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

## PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. KAIRYSIS EKRANAS

### 2. IJUNGTI / IŠJUNGTI

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

### 3. ATGAL

Gržimas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

### 4. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

### 5. RANKENĖLĖ

Naudojama pasirinkti meniu elementus ir keisti ar reguliuoti funkcijos nustatymus.

### 6. PALEISKITE

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

### 7. LAIKAS

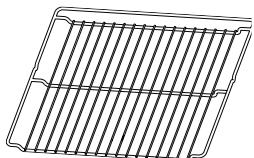
Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

### 8. PATVIRTINTI

Naudojama patvirtinti pasirinktą elementą arba funkcijos nustatymus.

### 9. DEŠINYDIS EKRANAS

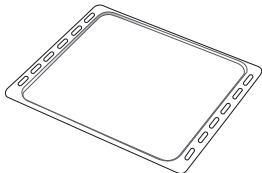
## GROTELIŲ LENTYNA



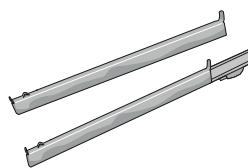
## SURINKIMO PADĒKLAS



## KEPIMO SKARDA



## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.  
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš  
aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

\* Jei yra

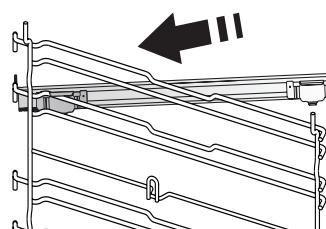
## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kiti priedai, pavyzdžiui, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės.

## SLANKIOJANČIŲ GROTELIUŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

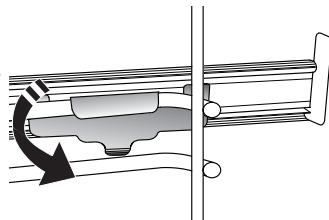
Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinj grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galio. I tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspaudami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitaip pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.



## LENTYNŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norédami išimti lentynų laikiklius, šiek tiek pakelkite į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietas: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

. Norédami įstatyti lentynų laikiklius, pirmiausia įstatykite juos į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

**TRADICINIS GAMINIMAS**

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

**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, kuriamė susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

**PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**

Keliems patiekalamams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

**KONVEKGINIS KEPIMAS**

Tinka gaminant mėsą, kepant pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiuti kintamas oro srautas.

**A****AUTOMATINĖS FUNKCIJOS****TROŠKINIMAS**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalamams iš makaronų.

**MĒSA**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtu, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

**DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS**

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalamams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji neišdžiūtų.

**DUONA**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

**PICA**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

**PYRAGAIČIAI**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.

**SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS****SPARTUSIS ĮKAITINIMAS**

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.

**INTENSYVUS KEPINIMAS**

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriamė susirinktų patiekalo sultys: 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).

**EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiuti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

**ŠILUMOS PALAIKYMAS**

Palaikyti ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

**KILDINIMAS**

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliukštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

**DIAMOND CLEAN**

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galētumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje įspilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

\* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

# PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

## 1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus orkaitę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite valandas, o paspaudamai  patvirtinkite.



Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspaudamai  patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

## 2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek.  
.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspaudamai  patvirtinkite.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami  patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skilisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

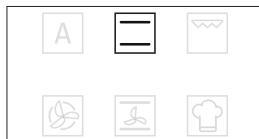
Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“ ar „Konvekcinis kepimas“). Laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę. Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiama funkcią, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

### TEMPERAŪRA / KEPINTUVOS LYGIS



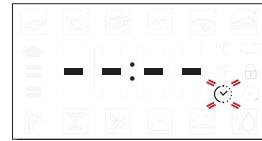
Kai ekrane mirksia piktograma °C/°F, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tēskite nustatymų keitimą (jei yra).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepimo lygį (3 = aukštasis, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepimo lygį galite pakeisti paspaudami arba pasukdami rankenėlę.

## LAIKAS



Kai ekrane mirksia piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką. Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami patvirtinkite.

### GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.

Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksés piktograma .



Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamā. Orkaitė pamazū pasieks reikiama temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami arba pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite ir patvirtinkite, kai baigsite.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

### 3. ĮJUNKITE FUNKCIĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .

### 4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudékite maistą į orkaite, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: jei maistą jėdésite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

Į bendrajį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

### 5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

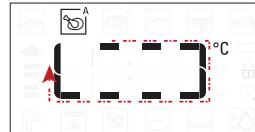


Jei norite pratekti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

### . AUTOMATINĖS FUNKCIOS

#### TEMPERATŪROS ATSTATYMAS

Jei gaminimo metu sumažėja orkaitės temperatūra, nes buvo atidarytos durelės, naudojant specialią funkciją galima atstatyti orkaitės temperatūrą. Kol bus vėl bus pasiekta nustatyta temperatūra, ekrane bus rodoma gyvatės animacija.



Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

### . SPECIALIOSIOS FUNKCIOS

#### DIAMOND CLEAN

Jei norite suaktyvinti „Diamond Clean“ funkciją, esant šaltai orkaitei, ant dugno užpilkite 200 ml vandens ir uždarykite dureles.

Pasirinkite specialias funkcijas , sukdam i rankenėlę pasirinkite  iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Paspauskite  ir pradėkite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite  ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

Pasibaigus ciklui palaukite kol orkaitė atvės, tada iššluostykite likusį vandenį ir pradėkite ją valyti šiltu vandeniu sudrékinta kempine (valymo rezultatai nebus geri, jei užtruksite daugiau nei 15 minučių).

Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros.

### . MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užraktinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norësite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

**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 iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiu atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

**KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU**

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiu: žuvį ir daržoves), naudodami skirtinges lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išsimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

**MĒSA**

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiu atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiu. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jų palikite orkaitėje arba suvynioje į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviejų trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prieikus, vandens papildykitė.

**DESERTAI**

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamasi skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį. Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

**PICA**

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviejų trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

**KILDINIMAS**

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Mieliniai pyragai</b>		-	160–180	30–90	2/3 
		Taip	160–180	30–90	4 1 
<b>Pyragas su įdaru</b> (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		-	160–200	30–85	3 
		Taip	160–200	35–90	4 1 
<b>Biskvitai / vaisiniai pyragėliai</b>		-	170–180	15–45	3 
		Taip	160–170	20–45	4 1 
		Taip	160–170	20–45 ***	5 3 1 
<b>Bandelės su įdaru</b>		-	180–200	30–40	3 
		Taip	180–190	35–45	4 1 
		Taip	180–190	35–45 ***	5 3 1 
<b>Orinukai</b>		Taip	90	110–150	3 
		Taip	90	130–150	4 1 
		Taip	90	140–160 ***	5 3 1 
<b>Pica</b> (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		-	220–250	20–40	2 
		Taip	220–240	20–40	4 1 
		Taip	220–240	25–50 ***	5 3 1 
<b>Duonos kepalas 0,5 kg</b>		-	180–220	50–70	2 
<b>Bandelės</b>		-	180–220	30–50	2 
<b>Duona</b>		Taip	180–200	30–60	4 1 
<b>Užšaldyta pica</b>		-	220–250	20–40	2 
		Taip	220–240	20–40	4 1 
		Taip	220–240	25–50 ***	5 3 1 
<b>Pikantiški pyragai</b> (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–190	45–60	2 
		Taip	180–190	45–60	4 1 
		Taip	180–190	45–70 ***	5 3 1 
<b>Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai</b>		Taip	190–200	20–30	3 
		Taip	180–190	20–40	4 1 
		Taip	180–190	20–40 ***	5 3 1 
<b>Lazanija / suflė</b>		-	190–200	40–65	3 
<b>Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru</b>		-	190–200	25–45	3 

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg</b>		-	190–200	60–90	
<b>Kepta kiauliena su paskrudusia odelė 2 kg</b>		-	170	110–150	
<b>Vištiena / triušiena / antiena 1 kg</b>		-	200–230	50–80	
<b>Kalakutienė / žąsiens 3 kg</b>		-	190–200	90–150	
<b>Kepta visa žuvis (filé, visa)</b>		Taip	180–200	40–60	
<b>Idarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)</b>		Taip	180–200	50–60	
<b>Skrudinta duona</b>		-	3 (aukšta)	3–6	
<b>Žuvies filé / gabalėliai</b>		-	2 (vidutinė)	20–30 *	 
<b>Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai</b>		-	2–3 (vidutinis-didelis)	15–30 *	 
<b>Keptas viščiukas 1-1,3 kg</b>		-	2 (vidutinė)	55–70 **	 
<b>Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg</b>		-	2 (vidutinė)	35–50 **	
<b>Ēriuko koja / karka</b>		-	2 (vidutinė)	60–90 **	
<b>Keptos bulvės</b>		-	2 (vidutinė)	35–55 **	
<b>Daržovių apkepas</b>		-	3 (aukšta)	10–25	
<b>Lazanija ir mėsa</b>		Taip	200	50–100 ***	 
<b>Mėsa ir bulvės</b>		Taip	200	45–100 ***	 
<b>Žuvis ir daržovės</b>		Taip	180	30–50 ***	 
<b>Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)</b>		Taip	190	40–120 ***	  
<b>Idaryti dideli mėsos gabalai</b>		-	200	80–120 ***	
<b>Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ēriena)</b>		-	200	50–100 ***	

\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

\*\* Praėjus dviejų trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Aptykris laikas: atsižvelgiant į skonį, 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.

NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
Standartinis	Kepintuvais	Kepinimas padidinta galia	Priverstinis oro srautas	Konvekcinis kepimas	Eko priverstinio oro srautas	
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
Troškinimas	Mėsa	Didelių gabalų kepimas	Duona	Pica	Pyragaičiai	
PRIEDAI						
Lentynėlė	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių		Surinkimo padėklas / desertų padėklas / kepimo skarda ant grotelių	Surinkimo padėklas	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

www

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsišuksite iš  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) dėl išsamesnės informacijos

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydamu nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinancių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

## ŠORINIAI 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.

## VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norédami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Aktyvinkite „Diamond Clean“ funkciją, kad būtu optimaliai išvalyti vidiniai paviršiai.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti [www](http://www).
- 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.

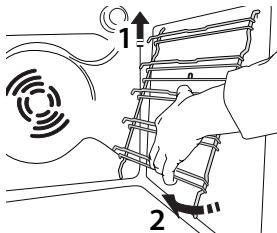
## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

- Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
- Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
- Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

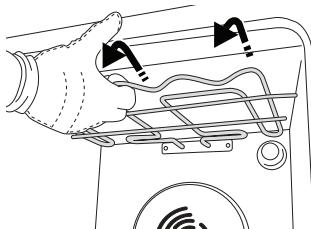
Atkreipkite dėmesį: naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempucių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.  
– Jei naudojate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

## NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

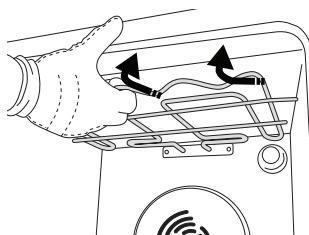
- Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



- Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.

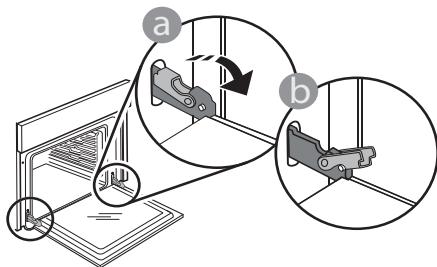


- Norédami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, ji kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtu ant šoninių atramų.



## DURELIU IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

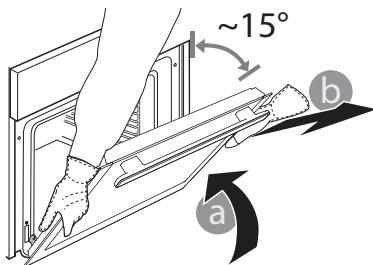
**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galio ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

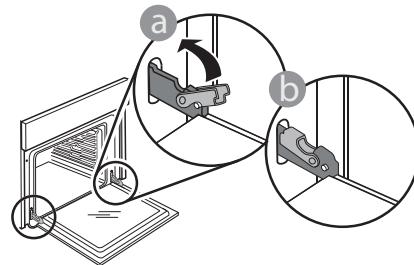
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

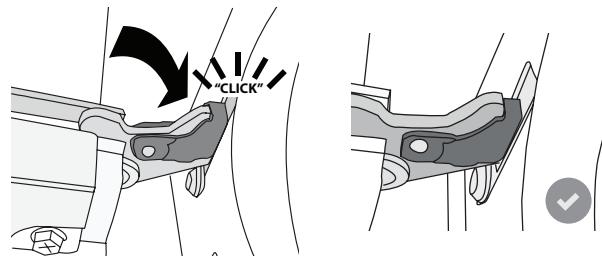


**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galio. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksoriai 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.

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 raidės „F“.

## GAMINIO APRAŠYMAS

 Gaminio aprašymą ir duomenis apie prietaiso vartojamą energiją galima atsiusti apsilankius svetainėje [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

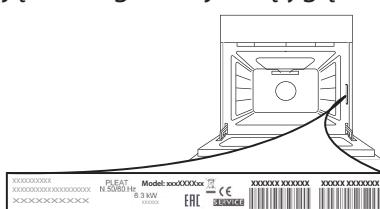
>  Naudojimo ir priežiūros vadovą atsišuksite iš mūsų svetainės [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodą.



> 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 plokštelię nurodytus kodus.



400011599746

# 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)

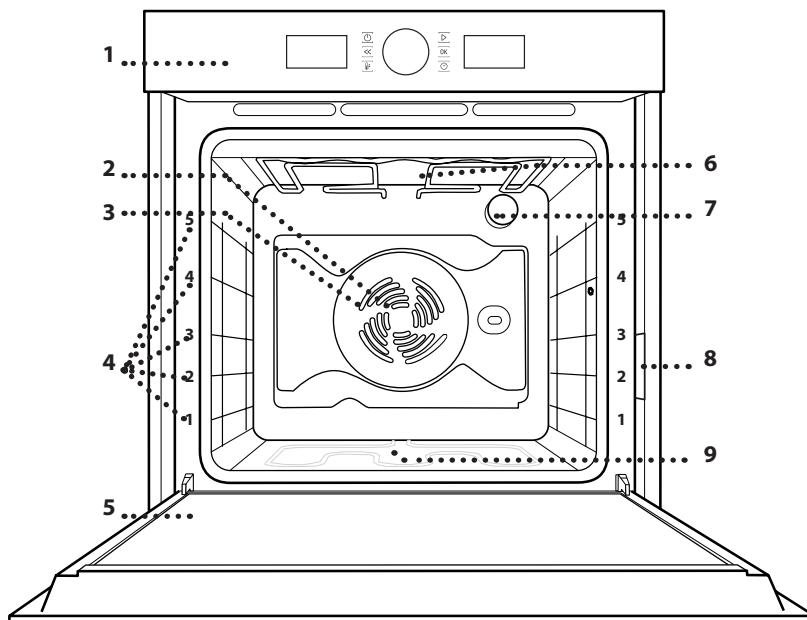


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



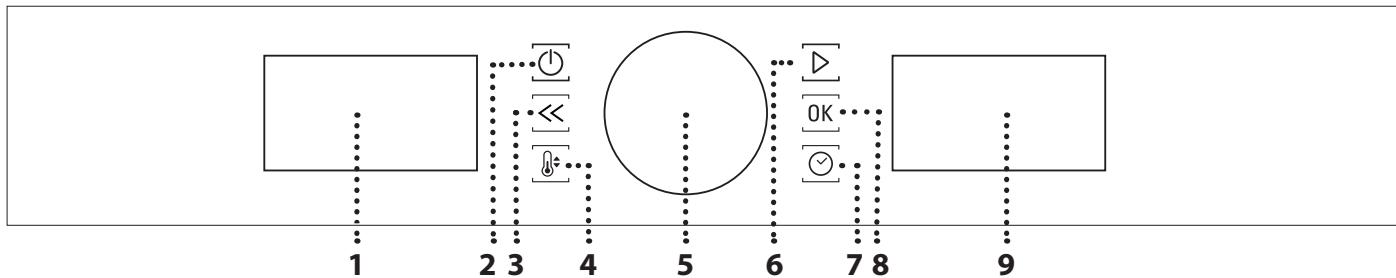
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU



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

## PANEL STEROWANIA



### 1. LEWY WYSWIETLACZ

### 2. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji w dowolnym czasie.

### 3. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu podczas konfiguracji.

### 4. TEMPERATURA

Aby ustawić temperaturę.

### 5. POKRĘTŁO

Do wyboru elementów menu i zmiany bądź regulacji ustawień danej funkcji.

### 6. OPÓŹNIENIE

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

### 7. CZAS

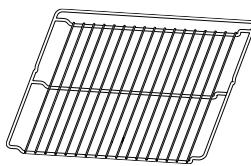
Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

### 8. ZATWIERDZANIE

Aby zatwierdzić wybrany element lub ustawienia funkcji.

### 9. PRAWY WYSWIETLACZ

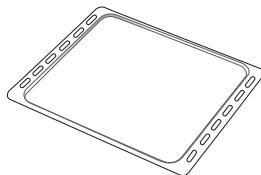
## RUSZT



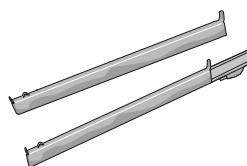
## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



## BLACHA DO PIECZENIA



## WYSUWANE PROWADNICE \*



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

\* Jeśli ta opcja jest dostępna

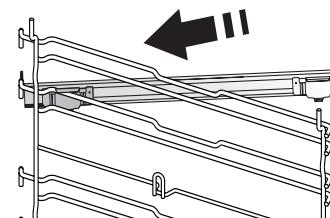
## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

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

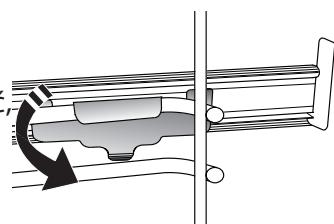
## MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazła się w odpowiednim miejscu.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

## 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



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

## GRILL

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

## 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.

## PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.

A

## FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE

### A ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dań z makaronem.

### A MIĘSO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

### A PIECZENIE MAXI

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzenia potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

### A CHLEB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

### A PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

### A CIASTA KRUCHE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast.



## FUNKCJE SPECJALNE

### SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywnościove mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępego nagzewania.

### 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).

### WYM. OBIEG ECO\*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, świetełko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

### UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

### 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.

### DIAMOND CLEAN

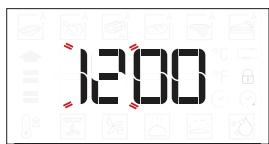
Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

\* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

# PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

## 1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać **OK** przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać **OK** przez co najmniej 5 sekund.



Przekrącić pokrętło, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć **OK**, aby zatwierdzić.



Przekrącić pokrętło, aby wybrać prąd znamionowy, następnie wcisnąć **OK**, aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć (13 A).

## 3. 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 pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

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

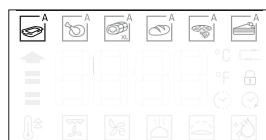
# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać  , aby włączyć piekarnik. Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć  .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć  , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć  , aby zatwierdzić wybór.

## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

### TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



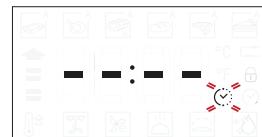
Jeżeli na ekranie migają ikonki °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, a następnie wcisnąć  , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla wciskając  lub za pomocą pokrętła.

## CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie migają ikony  , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając  .

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć  , aby potwierdzić i rozpocząć 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  : Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć  , aby potwierdzić.

## USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Dla wielu funkcji po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.

Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  migra.



W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć  , by 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.



Uwaga: 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.

Podczas oczekiwania można zmienić ustawienia czasu zakończenia funkcji za pomocą pokrętła.

Wcisnąć  lub  , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć  , aby potwierdzić po zakończeniu funkcji.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

### **3. WŁĄCZANIE FUNKCJI**

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć  , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać  .

### **4. NAGRZEWANIE**

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępniego nagzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępniego nagzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słyszać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpoczęć pieczenie wciskając  .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępniego nagzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępniego nagzewania wstrzyma nagzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępniego nagzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła.

### **5. KONIEC PIECZENIA**

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



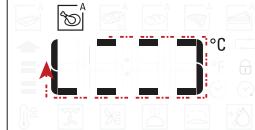
Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętła i wcisnąć  .

### **. FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE**

#### **PRZYWRACANIE TEMPERATURY**

Jeżeli temperatura wewnętrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwiczki, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę.

Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża”.



Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

### **. FUNKCJE SPECJALNE**

#### **DIAMOND CLEAN**

Aby włączyć funkcję „Diamond Clean”, przy zimnym piekarniku, rozprowadzić 200 ml wody na dnie komory piekarnika, a następnie zamknąć drzwiczki.

Wejść w funkcje specjalne  i obrócić pokrętło, aby wybrać  z menu. Następnie nacisnąć  , aby potwierdzić.

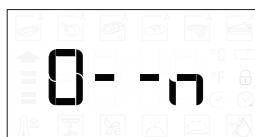
Nacisnąć  , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć  , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Po zakończeniu cyklu, zostawić piekarnik do wystygnięcia i usunąć z piekarnika pozostałą wodę, a następnie rozpocząć czyszczenie przy użyciu gąbki zwilżonej gorącą wodą (ponad 15-minutowe opóźnienie może zmniejszyć skuteczność czyszczenia).

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

### **. BLOKADA PRZED DZIEĆMI**

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdobycie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.

Ze względów bezpieczeństwa, w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając  .

# PRAKTYCZNE PORADY



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

## JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

## MIĘSO

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlastname na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grillu i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

## DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

## PIZZA

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzę mozzarellę.

## WYRASTANIE

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3  
		Tak	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Ciasto z nadzieniem</b> (sernik, strudel, ciasto owocowe)		-	160-200	30 - 85	3 
		Tak	160-200	35-90	4 1  
<b>Kruche ciasteczka/Rogaliki</b>		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Tak	160-170	20-45	4 1  
		Tak	160-170	20-45 ***	5 3 1   
<b>Ptysie</b>		-	180-200	30-40	3 
		Tak	180-190	35-45	4 1  
		Tak	180-190	35-45 ***	5 3 1   
<b>Bezy</b>		Tak	90	110-150	3 
		Tak	90	130 - 150	4 1  
		Tak	90	140-160 ***	5 3 1   
<b>Pizza</b> (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Tak	220 - 240	20-40	4 1  
		Tak	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
<b>Bochenek chleba</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Bułki</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Chleb</b>		Tak	180-200	30 - 60	4 1  
<b>Mrożona pizza</b>		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Tak	220 - 240	20-40	4 1  
		Tak	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
<b>Ciasta wytrawne</b> (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 60	2 
		Tak	180-190	45 - 60	4 1  
		Tak	180-190	45-70 ***	5 3 1   
<b>Vols-au-vent/krakersy</b>		Tak	190-200	20-30	3 
		Tak	180-190	20-40	4 1  
		Tak	180-190	20-40 ***	5 3 1   
<b>Lazania/suflet</b>		-	190-200	40 - 65	3 
<b>Zapiekanka makaronowa/cannelloni</b>		-	190-200	25 - 45	3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110-150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Ryba pieczona w całości (filet, całość)		Tak	180-200	40-60	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50-60	
Tosty		-	3 (Wysoka)	3-6	
Filety rybne/kawałki		-	2 (Średnia)	20-30 *	
Kiełbaski / kebab / kotlety / hamburgery		-	2- 3 (średnia - wysoka)	15 - 30 *	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Średnia)	55-70 **	
Befsztyk krwisty 1 kg		-	2 (Średnia)	35 - 50 **	
Udziec barani/golonka		-	2 (Średnia)	60-90 **	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Średnia)	35-55 **	
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10-25	
Lazania i mięso		Tak	200	50-100 ***	
Mięsa i ziemniaki		Tak	200	45-100 ***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40-120 ***	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80-120 ***	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 ***	

\* 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.

[www.Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu), aby uzyskać dostęp do tabel sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodkie certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE						
FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE						
AKCESORIA						

# 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 ostygnął.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

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

**Używać rękawic ochronnych.**

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

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby włączyć funkcję „Diamond Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.
- Górny element grzewczy grillu 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 można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## WYMIANA ŻARÓWKI

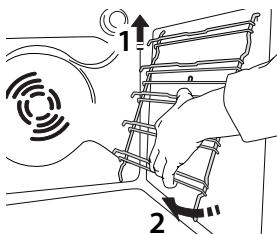
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

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

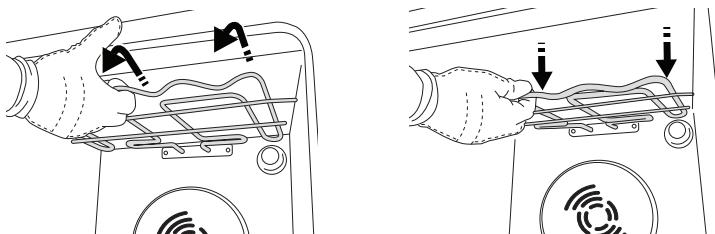
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

## OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ

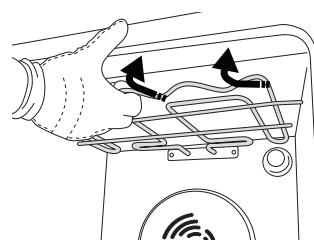
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.

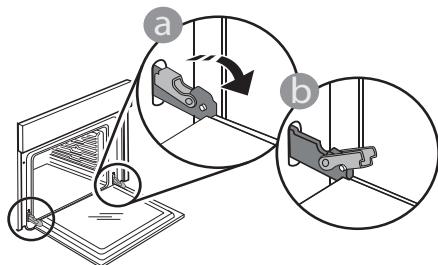


3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

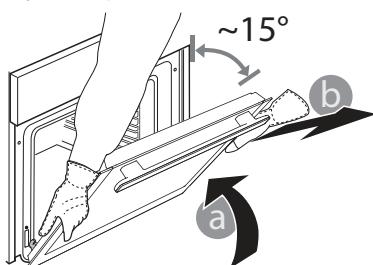
**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



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

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

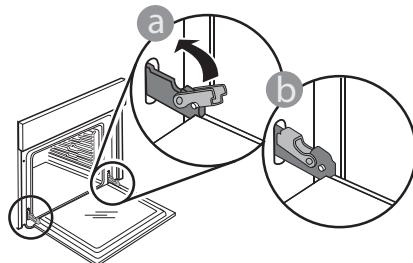
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



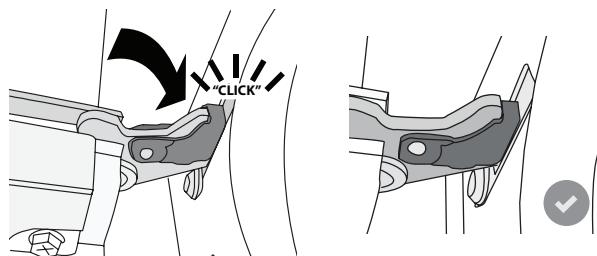
**3.** Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

**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, powtórzyć wyżej 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 kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka 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".

## KARTA PRODUKTU

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

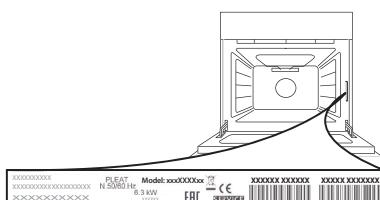
> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.



## KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczkę gwarancyjnej.  
Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011599746

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



**VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN  
PRODUS HOTPOINT - ARISTON**

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

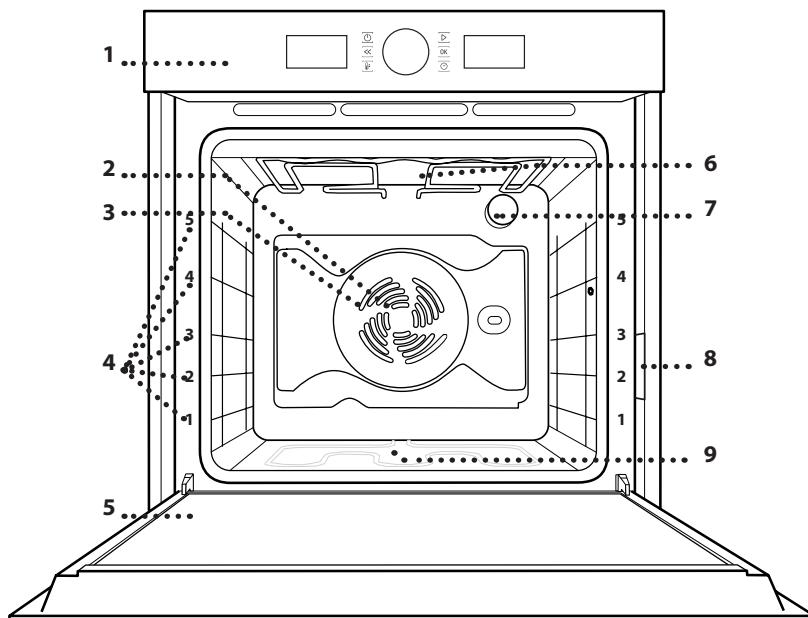


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



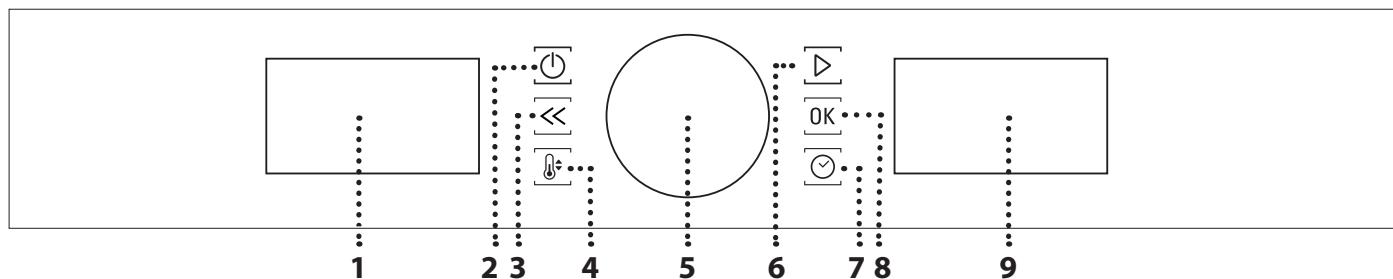
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.**

## 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 cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grillul
7. Becul
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

### 2. PORNIT/OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

### 3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

### 4. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

### 5. BUTON

Pentru selectarea elementelor de meniu și pentru schimbarea sau reglarea setărilor unei funcții.

### 6. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

### 7. DURATĂ

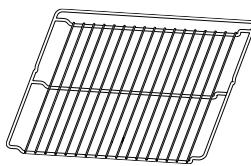
Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

### 8. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unui element pe care l-ați selectat sau a unor setări pentru o funcție.

### 9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

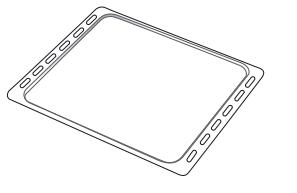
## GRĂTARUL METALIC



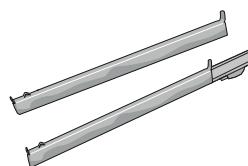
## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



## TAVĂ DE COPT



## GHIDAJE CULISANTE \*



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

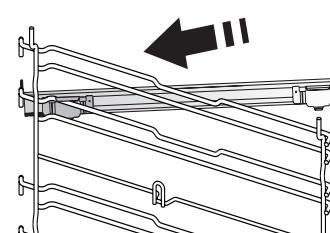
## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

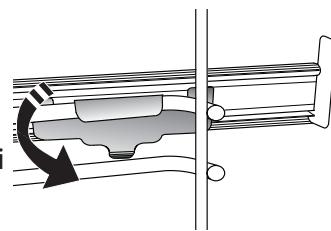
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

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

## 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.

 **CONVENTIONAL**

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

 **GRILL**

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâine. 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.

 **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.

 **COACERE CONVECTIE**

Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcție permite circulația delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.

**A****FUNCTII AUTOMATE** **TOCANĂ**

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

 **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.

 **GĂTIT MAXI**

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucătărilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceti carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se uscă excesiv.

 **PÂINE**

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

 **PIZZA**

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

 **PRODUSE DE PATISERIE**

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.

**FUNCTII SPECIALE** **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.

 **TURBO GRILL**

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, 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.

 **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 funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. 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.

 **MENȚINERE LA CALD**

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

 **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.

 **DIAMOND CLEAN**

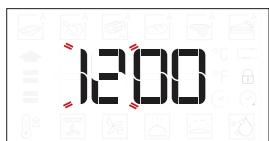
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

\* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiți butonul pentru a seta ora și apăsați **OK** pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați **OK** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat **OK** pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

## 2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsați butonul **SET** timp de cel puțin 5 secunde.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați **OK** pentru confirmare.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați **OK** pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceti această valoare (13 A).

## 3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana miroșuri 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 miroșuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriiile 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 „Aer forțat” sau „Coacere 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

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afişaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul.

Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afişajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afişajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați  pentru confirmare.

## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acestieia.

Pe afişaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

### NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



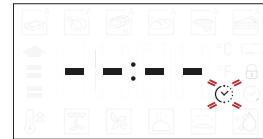
Când pictograma  clipește pe afişaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați  pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.



Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând  sau direct rotind butonul.

## DURATA



Când pictograma  clipește pe afişaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriti să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta  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  : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

## SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRE TEMPORIZATĂ

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 afişaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp ce pictograma  clipește.



Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriti să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a 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.



Vă rugăm să rețineți: 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 pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

### **3. ACTIVAREA FUNCȚIEI**

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

### **4. PREÎNCĂLZIREA**

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 afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

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 pentru un timp.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatură pe care doriti să o atingeți utilizând butonul.

### **5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE**

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



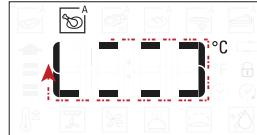
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

### **. FUNCȚII AUTOMATE**

#### **RECUPERAREA TEMPERATURII**

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii initiale.

În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclu de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optimale, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp ușa a fost deschisă.

### **. FUNCȚII SPECIALE**

#### **DIAMOND CLEAN**

Pentru a activa funcția „Diamond Clean” cu cuptorul rece, turnați 200 ml de apă în partea inferioară a cavității cuptorului, apoi închideți ușa cuptorului.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniu, apoi apăsați  pentru a confirma.

Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe  pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

La finalul ciclului, lăsați cuptorul să se răcească și eliminați întreaga cantitate de apă reziduală din interiorul cuptorului și curățați utilizând un burete îmbibat cu apă fierbinte (în cazul amânării curățării cu mai mult de 15 minute, este posibil să nu obțineți rezultate de curățare optimale).

Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate.

### **. BLOCAREA TASTELOR**

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

# RECOMANDĂRI UTILE



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) pentru mai multe informații

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesorii și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lăua 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.

## GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe 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.

## CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucătii de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeti bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărni la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carne la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carne după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completăți cu apă când este necesar.

## DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și aşezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeti cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmati.

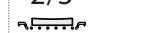
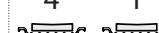
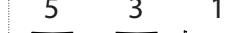
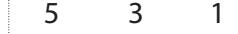
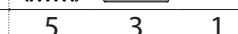
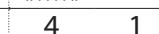
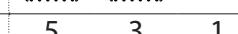
## PIZZA

Ungeti puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

## DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Torturi dospite</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 
<b>Prăjitură umplută</b> (tartă cu brânză, strudel, plăcintă cu fructe)		-	160-200	30 - 85	3 
		Da	160-200	35-90	4 
<b>Biscuiți/Tarte mici</b>		-	170 – 180	15 - 45	3 
		Da	160-170	20-45	4 
		Da	160-170	20-45 ***	5 
<b>Choux à la crème</b>		-	180-200	30-40	3 
		Da	180-190	35-45	4 
		Da	180-190	35-45 ***	5 
<b>Bezele</b>		Da	90	110-150	3 
		Da	90	130 - 150	4 
		Da	90	140-160 ***	5 
<b>Pizza</b> (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20-40	4 
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 
<b>Franzelă</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Chifle</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Pâine</b>		Da	180-200	30 - 60	4 
<b>Pizza congelată</b>		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20-40	4 
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 
<b>Plăcinte</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180-190	45 - 60	4 
		Da	180-190	45-70 ***	5 
<b>Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	190-200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4 
		Da	180-190	20-40 ***	5 
<b>Lasagna/sufleu</b>		-	190-200	40 - 65	3 
<b>Paste la cuptor/cannelloni</b>		-	190-200	25 - 45	3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL-ZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Carne de miel/vîtel/vită/porc</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Friptură de porc cu șorici</b> 2 kg		-	170	110-150	2
<b>Pui/iepure/rață</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
<b>Carne de curcan/gâscă</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pește întreg, la cuptor</b> (file, întreg)		Da	180-200	40-60	3
<b>Legume umplute</b> (roșii, dovlecel, vinete)		Da	180-200	50-60	2
<b>Pâine prăjită</b>		-	3 (Ridicată)	3-6	5
<b>Fileuri/medalioane de pește</b>		-	2 (Medie)	20-30 *	4  3
<b>Cârneați/frigărui/coaste/hamburgeri</b>		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5  4
<b>Friptură de pui</b> 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55-70 **	2  1
<b>Rosbif - puțin făcut</b> 1 kg		-	2 (Medie)	35 - 50 **	3
<b>Pulpă de miel/But</b>		-	2 (Medie)	60-90 **	3
<b>Cartofii copți</b>		-	2 (Medie)	35-55 **	3
<b>Legume gratinate</b>		-	3 (Ridicată)	10-25	3
<b>Lasagna și carne</b>		Da	200	50-100 ***	4  1
<b>Carne și cartofi</b>		Da	200	45-100 ***	4  1
<b>Pește și legume</b>		Da	180	30 - 50 ***	4  1
<b>Masă completă: Tartă cu fructe</b> (nivel 5)/ <b>lasagna</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1)		Da	190	40-120 ***	5  3  1
<b>Fripturi umplute</b>		-	200	80-120 ***	3
<b>Bucăți de carne</b> (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.

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

<b>FUNCȚII MANUALE</b>							
<b>FUNCȚII AUTOMATE</b>							
<b>ACCESORII</b>			Tavă de copt sau formă pentru prăjiturile pe grătarul metalic		Tavă de colectare a picăturilor/tavă pentru prăjiturile pe grătarul metalic		Tavă de colectare a picăturilor umplută cu o cantitate de 500 ml de apă
	Grătar						Tavă de copt

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) pentru mai multe informații

**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

- Curătați 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 detergenti corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curătați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăta geamul ușii.
- Activăți funcția „Diamond Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăta panoul superior al cuptorului.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curătați-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.

## 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.

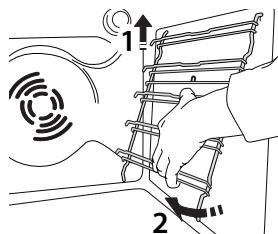
## ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfileați capacul becului, înlocuiți becul și înfileați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

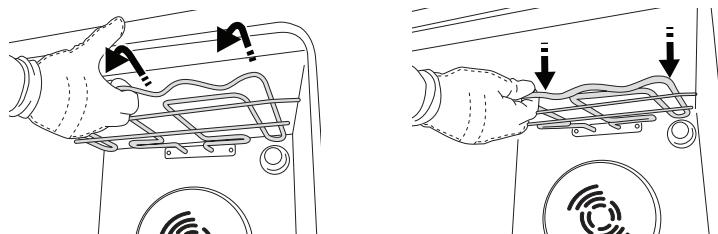
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 V de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.  
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ

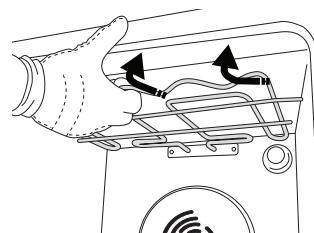
- Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



- Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.

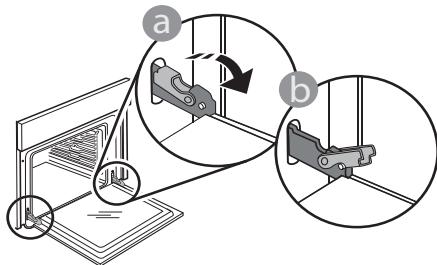


- Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavastră, având grijă să se sprâjine pe suporturile laterale.



## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

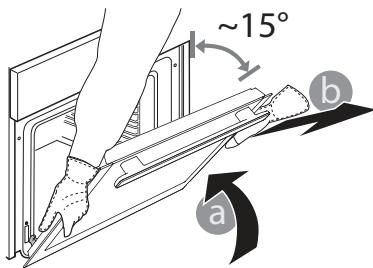
**1.** Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



**2.** Închideți ușa cât de mult posibil.

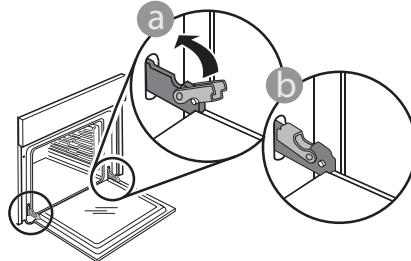
Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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

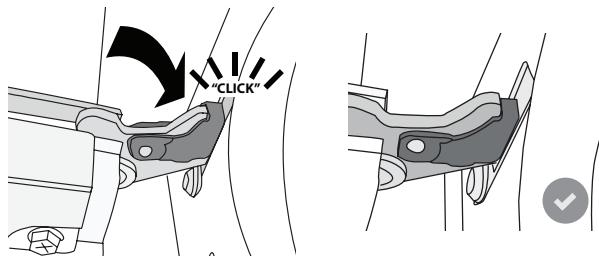


**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cupitor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**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.

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețea electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețea 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”.

## FIȘA 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)

## OBTINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

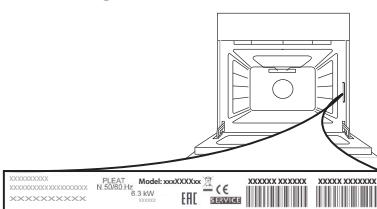
>  Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> 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 specifice pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400011599746

# 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)

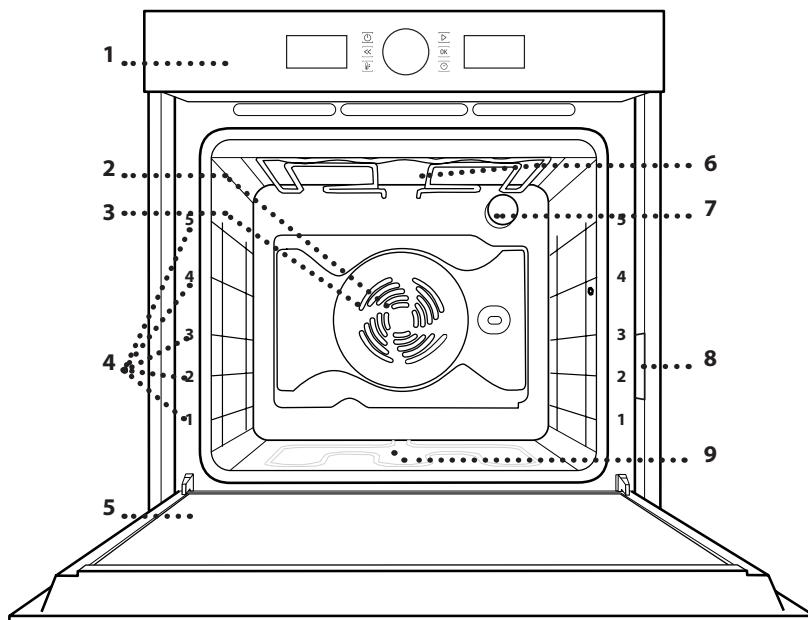


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



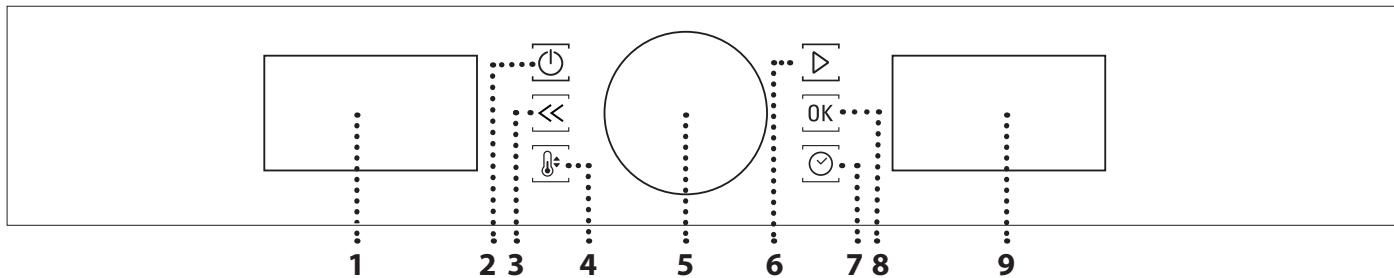
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

### 2. ВКЛ. / ВЫКЛ.

Включение и выключение печи, остановка приготовления в любой момент времени.

### 3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

### 4. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

### 5. РУЧКА

Выбор пунктов меню, изменение настроек режима.

### 6. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек.

### 7. ВРЕМЯ

Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

### 8. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

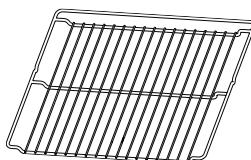
Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

### 9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

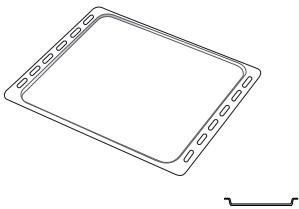
## РЕШЕТКА



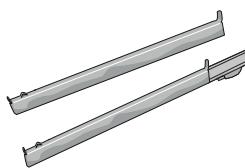
## ПОДДОН



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ПОЛОЗЬЯ\*



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

\* При наличии

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

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

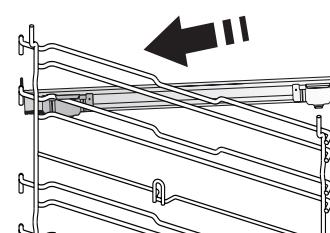
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

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

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

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с телескопических направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.

Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

# РЕЖИМЫ



Для получения дополнительной информации загрузите  
руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

## ГРИЛЬ

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

## КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.

## A

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

### A ЗАПЕКАНКИ

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

### A МЯСО

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

### A БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарились с обеих сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.

### A ХЛЕБ

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

### A ПИЦЦА

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

### A СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД.

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.



## СПЕЦ. ФУНКЦИИ

### БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.

### ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

### ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО\*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных filet на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме "ЭКО" освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

### СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

### 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.

\* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении печи необходимо установить время.



На дисплее начнут мигать две цифры часа. Установите значение часа вращением ручки и нажмите **OK**.



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите **OK**.

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **OK** не менее одной секунды при выключенном печи, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

## 2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры ( $^{\circ}\text{C}$ ) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключеной духовке нажмите и удерживайте **OK** не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Примечание: В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A). Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

## 3. 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 все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Выпеч. с подрумян.").

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

При выключеной печи на дисплее отображается только текущее время. Для включения печи нажмите и удерживайте .

Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите 



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .

## 2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

### ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



При мигающем значке “°C/°F” измените значение вращением ручки, а затем нажмите 

Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).



Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите  или просто поверните ручку.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок  на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите 

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .



Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите 

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечание: 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 вы можете изменить заданное время окончания вращением ручки.

Нажмите  или .

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

### 3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После подтверждения всех настроек нажмите  , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая  , можно 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, закройте дверцу и нажмите  , 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 необходимую температуру в любой момент времени, повернув ручку.

### 5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

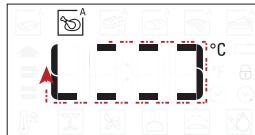


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите  .

## . АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

### . СПЕЦ. ФУНКЦИИ

#### DIAMOND CLEAN

Для использования режима "Diamond Clean" налейте 200 мл воды на дно камеры холодной духовки и закройте дверцу.

Войдите в раздел специальных режимов  и выберите  из меню вращением ручки. Нажмите  для подтверждения.

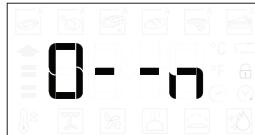
Нажмите  , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите  , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.

В конце цикла дождитесь, пока печь остывает, а затем удалите остатки воды из печи и приступите к очистке с помощью губки, смоченной в горячей воде (не следует ждать более 15 минут до начала очистки).

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем.

### . БЛОК. КЛАВИШЕЙ

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки  .

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "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.

## МЯСО

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Соблюдайте осторожность, так как во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар.

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

## ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно. Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Выпеч. с подрумян.". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

## ПИЦЦА

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Пирог с начинкой</b> (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		-	160-200	30 - 85	3 
		Да	160-200	35-90	4 1 
<b>Печенье / пирожные</b>		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160-170	20-45	4 1 
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1 
<b>Пирожные из заварного теста</b>		-	180-200	30-40	3 
		Да	180-190	35-45	4 1 
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1 
<b>Безе</b>		Да	90	110-150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1 
		Да	90	140-160 ***	5 3 1 
<b>Пицца</b> (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20-40	4 1 
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Батон хлеба 0,5 кг</b>		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Булочки</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Хлеб</b>		Да	180-200	30 - 60	4 1 
<b>Замороженная пицца</b>		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20-40	4 1 
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Пироги</b> (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180-190	45 - 60	4 1 
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1 
<b>Волованы/печенье из слоеного теста</b>		Да	190-200	20-30	3 
		Да	180-190	20-40	4 1 
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1 
<b>Лазанья/суфле</b>		-	190-200	40 - 65	3 
<b>Макаронная запеканка/каннеллони</b>		-	190-200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Баранина/телятина/ говядина/свинина 1 кг</b>		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг</b>		-	170	110-150	2
<b>Курица/кролик/утка 1 кг</b>		-	200 - 230	50 - 80	3
<b>Индейка/гусь 3 кг</b>		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)</b>		Да	180-200	40-60	3
<b>Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)</b>		Да	180-200	50-60	2
<b>Хлебные тосты</b>		-	3 (высокая)	3-6	5
<b>Рыба филе/стейки</b>		-	2 (средняя)	20-30 *	4 3
<b>Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты</b>		-	2 - 3 (средняя - высокая)	15 - 30 *	5 4
<b>Жареный цыпленок 1-1,3 кг</b>		-	2 (средняя)	55-70 **	2 1
<b>Ростбиф с кровью 1 кг</b>		-	2 (средняя)	35 - 50 **	3
<b>Ножка ягненка/рулька</b>		-	2 (средняя)	60-90 **	3
<b>Печенный картофель</b>		-	2 (средняя)	35-55 **	3
<b>Овощная запеканка</b>		-	3 (высокая)	10-25	3
<b>Лазанья и мясо</b>		Да	200	50-100 ***	4 1
<b>Мясо и картофель</b>		Да	200	45-100 ***	4 1
<b>Рыба и овощи</b>		Да	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1)</b>		Да	190	40-120 ***	5 3 1
<b>Фаршированное мясо</b>		-	200	80-120 ***	3
<b>Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)</b>		-	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.

Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ						
Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекция	Подрумянивание	Конвекция	
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ						
Запеканки	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкие конд. изд.	
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
Решетка	Вставной противень или форма на решетке		Поддон / Противень / Форма на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

**Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте печи 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, после чего очистите ее, желательно пока она ее теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- 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

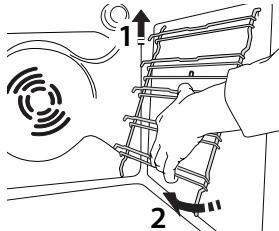
- Отключите духовку от электросети.
- Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- Подключите духовку к электросети.

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

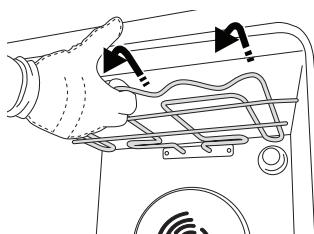
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

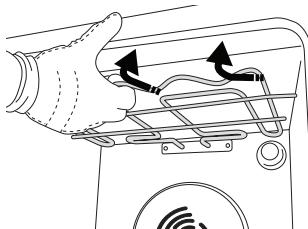
- Выньте боковые держатели полок.



- Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

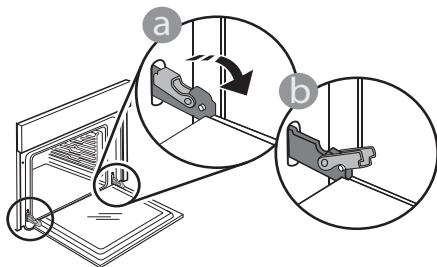


- Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

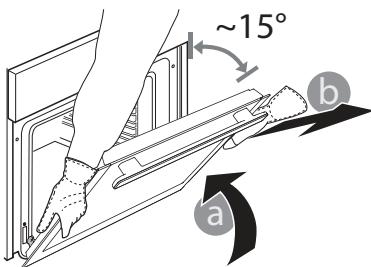


## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



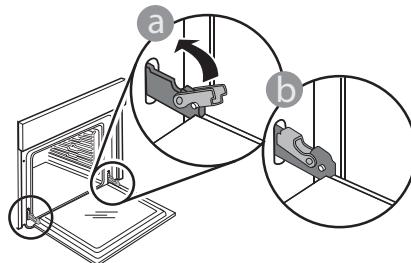
**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



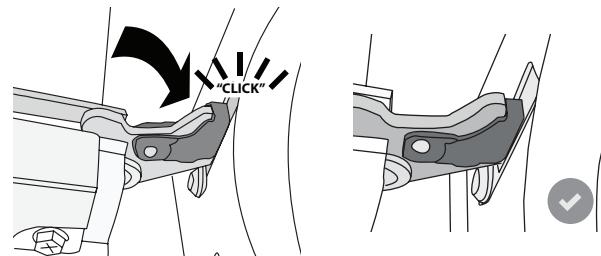
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



**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
Печь 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 печь и проверьте, не 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".

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

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

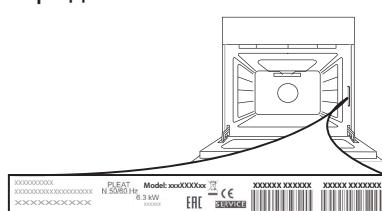


> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011599746

# VODIČ 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)

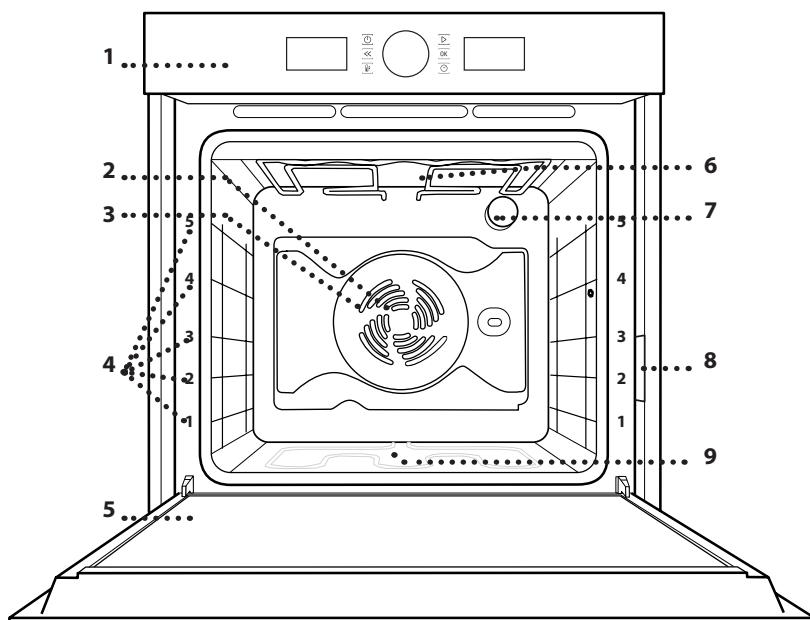


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) tako što ćete slediti uputstva sa poleđine ove brošure.



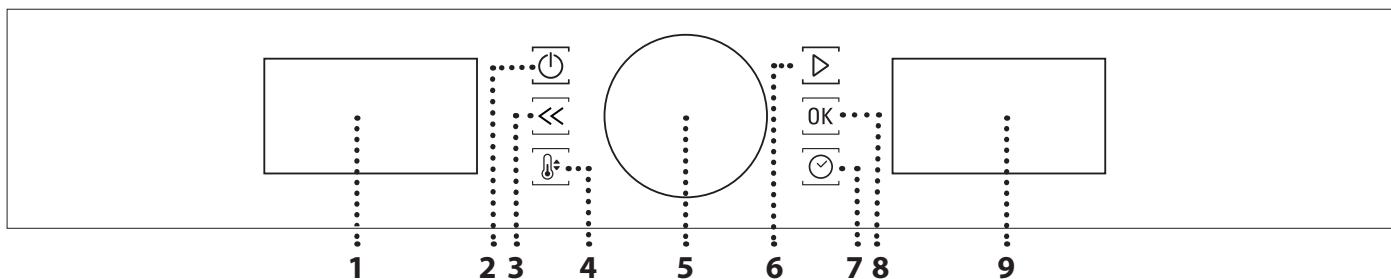
**Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.**

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač  
(nije vidljiv)
4. Vodice  
(nivo je naznačen sa prednje strane  
rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač/grill (roštilj)
7. Lampica
8. Pločica za identifikaciju  
(ne uklanjajte je)
9. Donji grejač  
(nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. DISPLEJ SA LEVE STRANE

### 2. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

### 3. NAZAD

Za povratak na prethodni meni prilikom konfiguracije podešavanja.

### 4. TEMPERATURA

Za podešavanje temperature.

### 5. PREKIDAČ

Za biranje stavki menija i izmenu ili prilagođavanje podešavanja funkcije.

### 6. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje vrednosti.

### 7. VРЕМЕ

Za podešavanje ili promenu vremena i podešavanje vremena kuvanja.

### 8. ПОТВРДА

Za potvrdu stavke koju ste izabrali ili podešavanja funkcije.

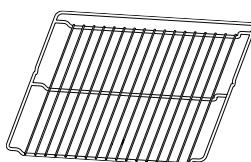
### 9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

# DODATNI PRIBOR



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

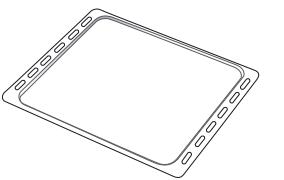
## ŽIČANA REŠETKA



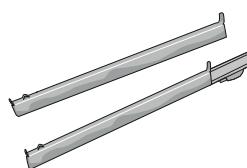
## PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



## PLEH ZA PEČENJE



## KLIZNE VOĐICE\*



Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

\* Ako postoji

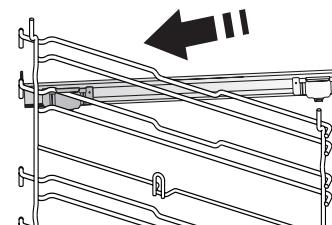
## POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

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.

## POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

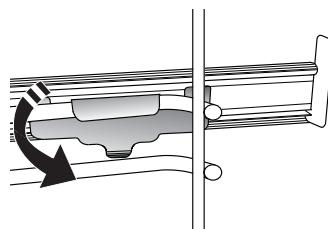
Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.



Pričvrstite gornju žabici klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće:  
Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.



## 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 potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

**KONVENCIONALNO**

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

**ROŠTILJ**

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete 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.

**KRUŽENJE VAZDUHA**

Za pečenje različite hrane koja zahteva istu temperaturu na nekoliko polica (maksimalno tri) istovremeno. Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

**KONVEKCIJONO PEČENJE**

Za kuhanje mesa, pečenje kolača sa punjenjem ili pečenje punjenog povrća samo na jednoj rešetki. Ova funkcija koristi blago, naizmenično kruženje vazduha kako bi se sprečilo preterano isušivanje hrane.

**A****AUTOMATSKE FUNKCIJE****KASEROLA**

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme jela od paste.

**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.

**MAXI COOKING**

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispekle. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

**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.

**PECIVO**

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.

**POSEBNE FUNKCIJE****BRZO PREDZAGREVANJE**

Za brzo predzagrevanje pećnice. Kada se predzagrevanje završi, rerna automatski bira funkciju „Konvencionalno“. Sačekajte da se predzagrevanje završi pre nego što stavite hrani u rernu.

**TURBO ROŠTILJ**

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.

**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. Kada se koristi funkcija EKO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

**ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM**

Za održavanje tek pripremljene hrane toplovim i hrskavom.

**DIZANJE TESTA**

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvalo kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

**DIAMOND CLEAN**

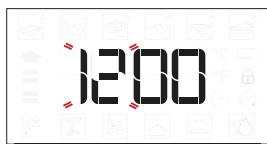
Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar rerne mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno rerne sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se rerna ohladi.

\* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskoj efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

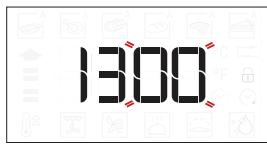
# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju sate:  
Okrenite dugme sa biste podesili sate i pritisnite **OK** za potvrdu.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute.  
Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite **OK** za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite **OK** najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom.

## 2. PODEŠAVANJA

Ako je potrebno, možete da promenite podrazumevanu jedinicu mere, temperaturu ( $^{\circ}\text{C}$ ) i nazivnu struju (16 A).

Kada je rerna isključena, pritisnite i zadržite **OK** najmanje 5 sekundi.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali jedinicu mere, a zatim pritisnite **OK** za potvrdu.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite **OK** za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A).

## 3. ZAGREVANJE RERNE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrevajte rernu na  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$  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

Kada je pećnica isključena, na ekranu se prikazuje samo vreme. Pritisnite i zadržite  da biste uključili pećnicu.

Okrenite dugme da biste pregledali glavne funkcije, koje su dostupne na displeju sa leve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Da odaberete podfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite  da potvrdite i pređete na meni sa funkcijama.



Okrenite dugme da biste dostupne podfunkcije na displeju sa desne strane. Izaberite jednu i pritisnite  za potvrdu.

## 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 GRILOVANJA



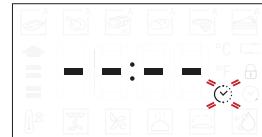
Kada ikona  treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite  za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće).

U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).



Obратite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na  ili direktno okretanjem dugmeta.

## TRAJANJE



Kada ikona  treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite  za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite  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  : Okrenite dugme sa biste promenili sate i pritisnite  za potvrdu.

## PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane.

Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona  treperi.



Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu 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 podesili.



Obратite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućuje fazu predzagrevanja rerne. Rerna postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite  ili  da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

Obратite pažnju na sledeće: Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

### 3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite  da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnute i zadržite  u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.

### 4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: 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 hrani u rernu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na .

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 pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

### 5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

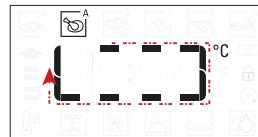


Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili novo vreme kuvanja i pritisnite .

### . AUTOMATSKE FUNKCIJE

#### OBNAVLJANJE TEMPERATURE

Ako se temperatura rerne smanji tokom ciklusa kuvanja usled otvaranja vrata, automatski se aktivira posebna funkcija za vraćanje početne temperature. Dok se temperatura obnavlja, na displeju se prikazuje animacija zmije dok se ne dostigne postavljena temperatura.



Dok je programirani ciklus kuvanja u toku, vreme kuvanja se povećava u odnosu na to koliko dugo su vrata bila otvorena, kako bi najbolji rezultati bili zagarantovani.

### . POSEBNE FUNKCIJE

#### DIAMOND CLEAN

Da biste aktivirali funkciju „Diamond Clean“, dok je rerna hladna, prelijte dno unutrašnjosti rerne sa 200 ml vode, zatim zatvorite vrata rerne.

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite dugme da biste izabrali  iz menija. Zatim pritisnite  za potvrdu.

Pritisnite  da biste odmah započeli ciklus kuvanja, ili pritisnite  da biste podesili vreme završetka/odloženi početak.

Na kraju ciklusa, ostavite rernu da se ohladi i uklonite svu preostalu vodu i počnite sa čišćenjem pomoću sunđera navlaženog vrućom vodom (čišćenje neće biti efikasno ako se odloži za više od 15 minuta).

Obratite pažnju na sledeće: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja se ne mogu podesiti

### . ZAKLJUČAVANJE TASTERA

Da zaključate tastaturu, pritisnute i zadržite  najmanje 5 sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Zaključavanje tastera može takođe da se aktivira dok je kuvanje u toku.

Iz bezbednosnih razloga, rerna se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

**KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE**

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnите sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućству tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo 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.

**MESO**

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispeklia. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hrana dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolicite vode.

**DESERTI**

Pecite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spremан, probodite ga u sredini drvenom čačkalicom. Ako čačkalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme. Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju „Konvekciono pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

**PIZZA**

Malo podmažite plehove da biste obezbedili da pica ima hrskavu osnovu. Pospite mocarelu po pizzi nakon dve trećine vremena pečenja.

**NARASTANJE**

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vreme dizanja testa za pizzu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
<b>Kolači sa kvascem</b>		-	160-180	30 - 90	2/3 
		Da	160-180	30 - 90	4 1  
<b>Torte i kolači sa filom</b> (čizkejk, štrudle, voćne pite)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Biskviti / kolačići</b>		-	170-180	15 - 45	3 
		Da	160-170	20 - 45	4 1  
		Da	160-170	20-45 ***	5 3 1   
<b>Princes krofne</b>		-	180 - 200	30-40	3 
		Da	180-190	35 - 45	4 1  
		Da	180-190	35-45 ***	5 3 1   
<b>Puslice</b>		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140-160 ***	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tanka, debela, fokača)		-	220 - 250	20-40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
<b>Vekna hleba 0,5 kg</b>		-	180 - 220	50-70	2 
<b>Zemičke</b>		-	180 - 220	30-50	2 
<b>Hleb</b>		Da	180 - 200	30-60	4 1  
<b>Zamrznuta pizza</b>		-	220 - 250	20-40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
<b>Slane pite</b> (pite od povrća, kiš)		Da	180-190	45 - 60	2 
		Da	180-190	45 - 60	4 1  
		Da	180-190	45-70 ***	5 3 1   
<b>Volovani/pecivo od lisnatog testa</b>		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180-190	20 - 40	4 1  
		Da	180-190	20-40 ***	5 3 1   
<b>Lazanje/sufle</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Zapečena testenina/kaneloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VРЕME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
Jagnjetina/teletina /govedina/svinjetina 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		-	170	110 - 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		-	200-230	50 -80	3
Ćuretina / guščetina 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Pečena riba (fileti, u komadu)		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 / čevapi / rebarca / pljeskavice		-	2-3 (srednja-visoka)	15 - 30 *	5  4
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2 (srednja)	55-70 **	2  1
Slabo pečen rozbif 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
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5)/lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)		Da	190	40-120 ***	5  3  1
Punjeno meso		-	200	80-120 ***	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		-	200	50 - 100 ***	3

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

\*\*\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po želji izvaditi iz terne i u neko drugo vreme.

[www](#) Preuzmite Uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice **docs.hotpoint.eu** kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.

RUČNE FUNKCIJE						
AUTOMATSKE FUNKCIJE						
DODATNI PRIBOR						

RUČNE FUNKCIJE	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Vreli vazduh	Konvekciono pečenje	Eco kruženje vazduha
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Kaserola	Meso	Intenzivno spremanje hrane	Hleb	Pizza	Pecivo
DODATNI PRIBOR	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 ohladi, a zatim je očistite, poželjno 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 je obrišite krpom ili sunđerom.

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju „Diamond Clean“.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje [www](http://www).
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne.

## DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## ZAMENA SIJALICE

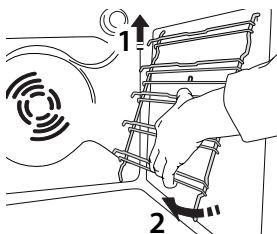
- Isključite pećnicu iz struje.
- Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
- Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Samo halogene sijalice 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.

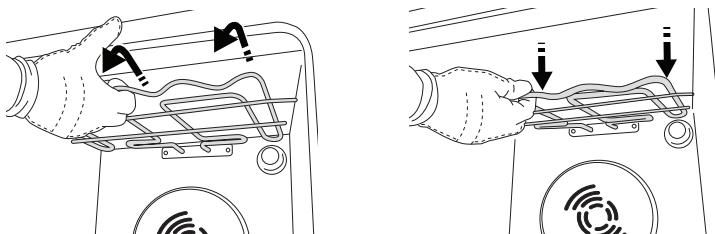
- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu ošteti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

## SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

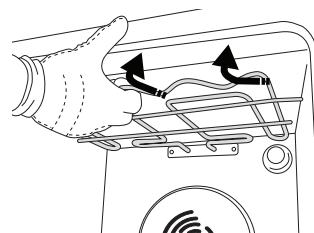
- Uklonite bočne vođice.



- Grejač malo izvucite i spustite.

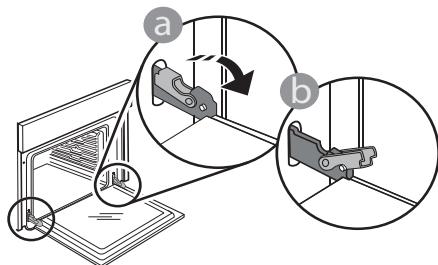


- Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



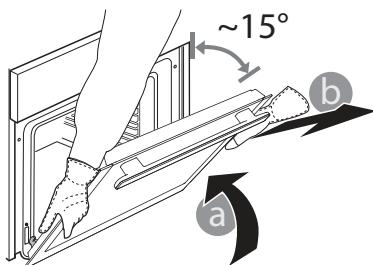
## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



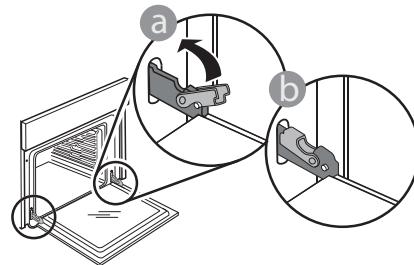
**2.** Zatvorite vrata koliko god je moguće.

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.

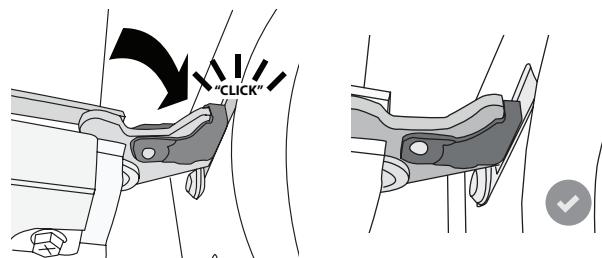


**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka unutra, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**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“.

## DOKUMENTACIJA UREĐAJA

Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetskoj potrošnji možete preuzeti na veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## KAKO DA PREUZMETE UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NEGU

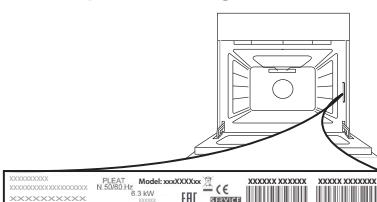
> Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.

> Takođe, možete kontaktirati naš postprodajni servis za klijente.



## KONTAKTIRANJE NAŠEG POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše detalje za kontakt možete pronaći u garantnom listu. Molimo vas da prilikom kontaktiranja postprodajnog servisa za klijente navedete šifre koje se nalaze na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.



# PRÍRUČKA

## NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPLI VÝROBOK  
HOTPOINT – ARISTON**



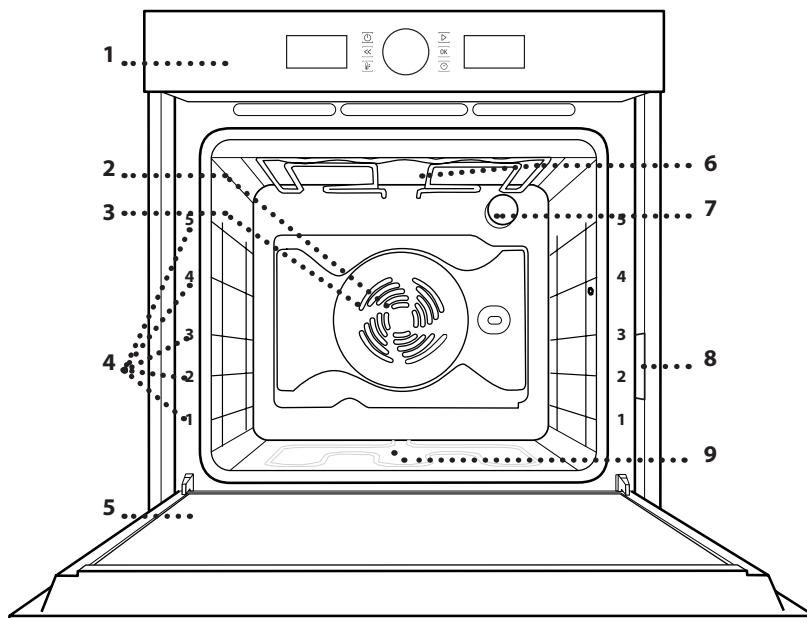
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a ošetrovanie spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

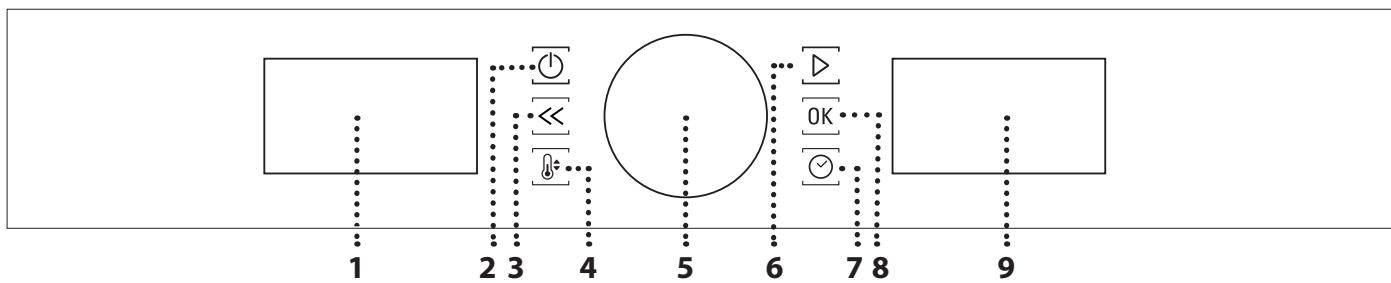
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
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 ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. ĽAVÝ displej

### 2. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

### 3. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu pri konfigurácii nastavení.

### 4. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

### 5. OVLÁDAČ

Na výber položiek menu a zmenu alebo úpravu nastavení funkcie.

### 6. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

### 7. HODINY

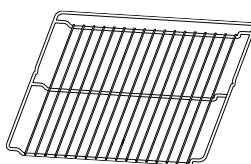
Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

### 8. POTVRDENIE

Na potvrdenie zvolenej položky alebo nastavenia funkcie.

### 9. PRAVÝ displej

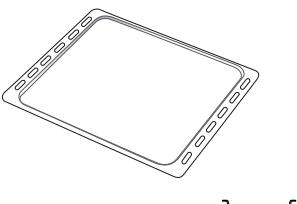
## ROŠT



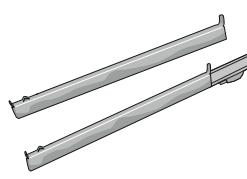
## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



## PLECH NA PEČENIE



## POSUVNÉ BEŽCE \*



\*Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

\* ak sú vo výbave

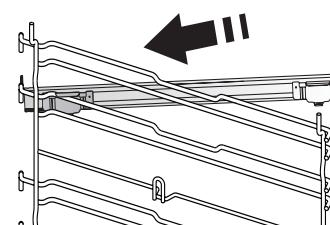
## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

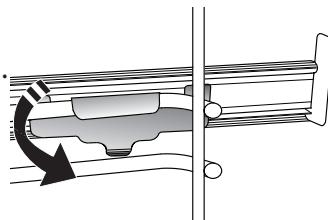
## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripojte vrchnú svorku bežca na vodiaci lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiaci lištu zaistite tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiaci lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

## 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 lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

# FUNKCIE



Stiahnite si Návod na používanie a ošetrovanie na  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde nájdete viac informácií

## KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného rostu.

## GRIL

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.

## 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.

## KONVENČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, preroštanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

## A

## AUTOMATICKÉ FUNKCIE

### DUSENÉ JEDLÁ

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

### 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.

### MAXI PEČENIE

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

### CHLIEB

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

### PIZZA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

### SLADKÉ KOLÁČE

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.



## SPECIÁLNE FUNKCIE

### RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.

### TURBO GRIL

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).

### EKO S VENTILÁTOROM\*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušeniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dverka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

### UDRŽIAVANIE V TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

### KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

### DIAMOND CLEAN

Pôsobenie par v 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.

\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

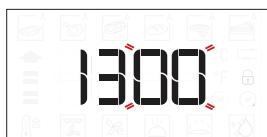
# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrdte stlačením **OK**.



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrdte stlačením **OK**.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte **OK** aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu ( $^{\circ}\text{C}$ ) a menovitý prúd (16 A).

Ked' je rúra vypnutá, stlačte a podržte **OK** aspoň na 5 sekúnd.



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potom potvrdte stlačením **OK**.



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením **OK**.

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebú elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

## 3. 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  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$  asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horúci vzduch“ alebo „Konvenčné pečenie“).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Ked' je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapniete stlačením a podržaním . Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvolte a stlačte .



Ak chcete zvolať vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolať hlavnú funkciu, potvrďte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvolať a potvrďte stlačením .

## 2. NASTAVENIE FUNKCIEV

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



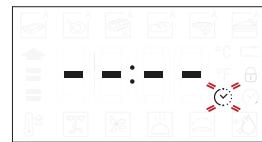
Ked' na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrďte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).



Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

## TRVANIE



Ked' na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrďte stlačením .

### NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, ked' už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením a spusťte 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.



Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Potom potvrďte stlačením .

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

### 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ked' ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

### 4. PREDOHREV

Niekteré 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 stlačením .

Upozornenie: 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.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

### 5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

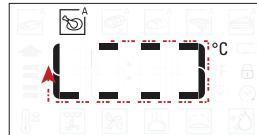


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

### . AUTOMATICKÉ FUNKCIE

#### OBNOVENIE TEPLITOY

Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dvierka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu. Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.



Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dvierka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

### . ŠPECIÁLNE FUNKCIE

#### DIAMOND CLEAN

Pred aktivovaním funkcie „Diamond Clean“, keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml vody a potom zatvorte dvierka rúry.

Otvorte špeciálne funkcie  a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrďte stlačením .

Stlačením  sa ihned spustí cyklus čistenia, alebo stlačením  nastavte čas ukončenia/odložený štart.

Na konci cyklu nechajte rúru vychladnúť a odstráňte akúkoľvek zvyškovú vodu z rúry a začnite čistenie pomocou špongie, ktorú ste navlhčili horúcou vodou (čistenie by sa mohlo narušiť v prípade, že oneskorenie presiahne 15 minút).

Upozornenie: Čas trvania a teplotu čistiaceho cyklu nemožno nastaviť.

#### . ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.

Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

**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 odporúčané 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 „Horúci vzduch“ môžete súčasne pečiť 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 pečiť dlhšie, nechajte v rúre.

**MÄSO**

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má pečiť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Ked' chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkovaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

**ZÁKUSKY**

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymenťte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistíť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špalju. Ak bude špalja po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrhom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnuť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri záuskoch so štavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

**PIZZA**

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

**KYSNUTIE**

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče</b>		-	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
<b>Plnený koláč</b> (tvarohový, závin, ovocný koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
<b>Sušienky/košíčky</b>		-	170 – 180	15 – 45	3
		Áno	160 – 170	20 – 45	4 1
		Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1
<b>Odpalované cesto</b>		-	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1
<b>Pizza</b> (tenká, hrubá, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1
<b>Peceň chleba 0,5 kg</b>		-	180 – 220	50 – 70	2
<b>Rožky</b>		-	180 – 220	30 – 50	2
<b>Chlieb</b>		Áno	180 – 200	30 – 60	4 1
<b>Mrazená pizza</b>		-	220 – 250	20 – 40	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 190	45 – 60	2
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1
<b>Lístkové cesto /odpalované cesto</b>		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1
<b>Lasagne/nákyp</b>		-	190 – 200	40 – 65	3
<b>Zapekané cestoviny/Cannelloni</b>		-	190 – 200	25 – 45	3

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacia/tel'áčina/hovädzie/bravčové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Pečené bravčové s chrumkavou kôrkou 2 kg		-	170	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 80	3
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby v celku (filé, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb		-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybne filé/plátky		-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/Kebaby/Rebierka/Hamburger		-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	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.

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu 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						
AUTOMATICKÉ FUNKCIE						
PRÍSLUŠENSTVO						

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.**

**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

- Povrhy 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 vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

## VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Odskrutujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutujte kryt naspať.
- Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

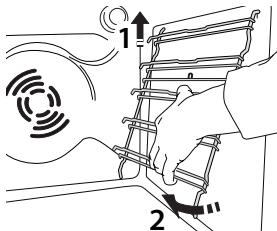
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vnútorné povrhy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Diamond Clean“.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Vrchné ohrevacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

## PRÍSLUŠENSTVO

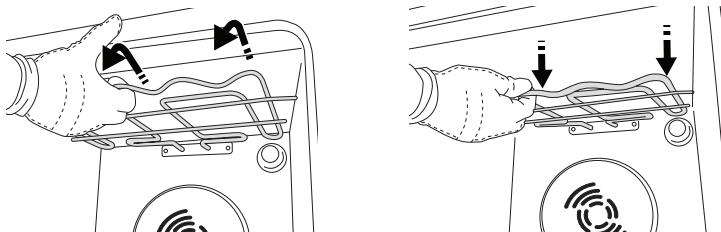
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

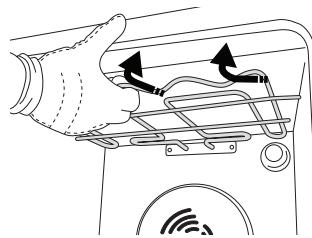
- Vyberte bočné vodiace lišty.



- Povytiahnite ohrevný článok a spusťte ho.

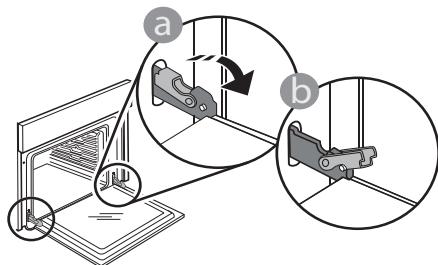


- Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

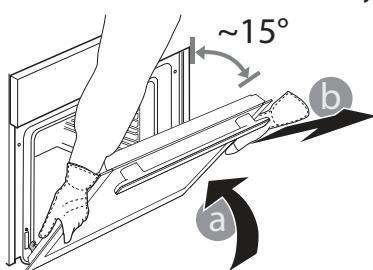
**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

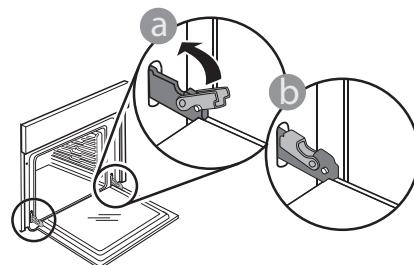
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

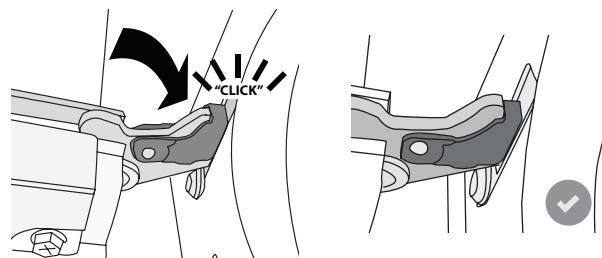


**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

**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.	Softvériový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## ŠTÍTKOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

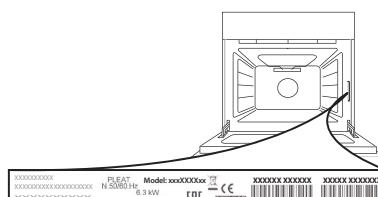
> Návod na používanie a ošetrovanie si stiahnite z našej webovej stránky [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.



## KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011599746

# GÜNLÜK REFERANS KİLAVUZU



BİR HOTPOINT - ARISTON ÜRÜNÜ SATIN

ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

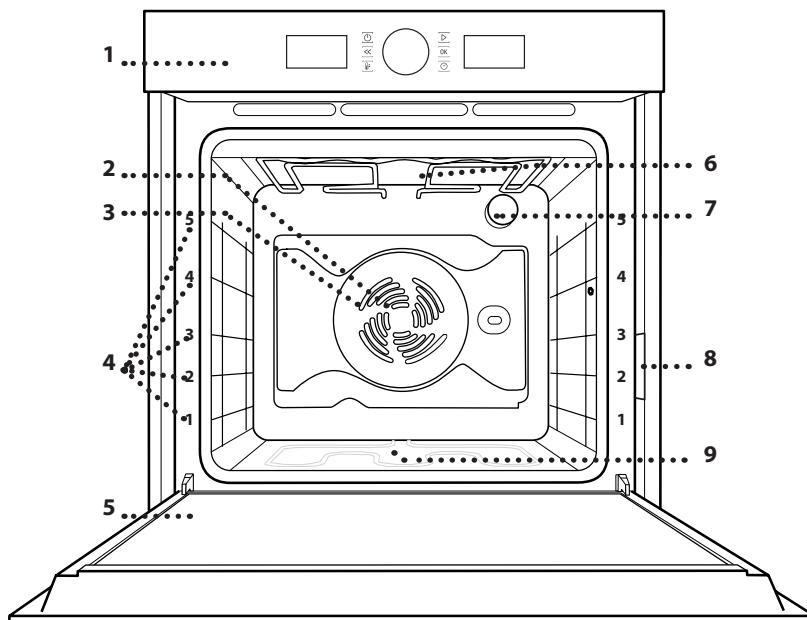
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen ürününüzü aşağıdaki adresden kaydedin  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) internet adresimizi ziyaret ederek ve bu kitabıliğin arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

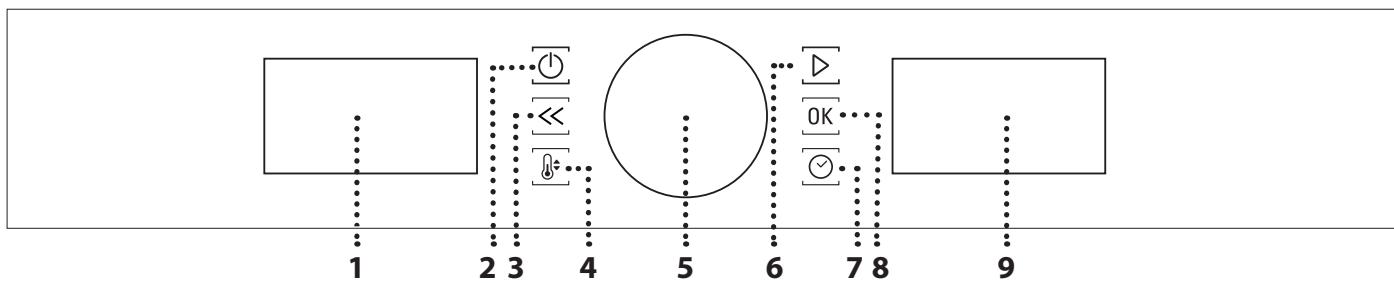
! Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

## 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. SOL EKRAN

### 2. AÇIK / KAPALI

Fırını herhangi bir zamanda açmak ve kapatmak ve etkin bir işlevi durdurmak için kullanılır.

### 3. GERİ

Ayarları yapılandırırken önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

### 4. SICAKLIK

Sıcaklığını ayarlamak için kullanılır.

### 5. DÜĞME

Menü öğelerini seçmek ve bir işlevin ayarlarını değiştirmek veya ayarlamak için kullanılır.

### 6. BAŞLATMA

İşlevleri başlatmak ve ayarları onaylamak için kullanılır.

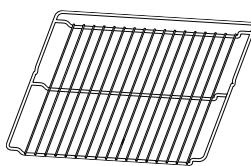
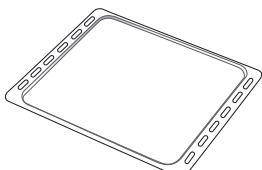
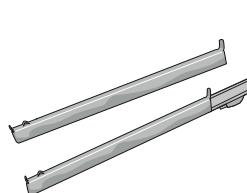
### 7. SAAT

Saatini ayarlamak veya değiştirmek ve pişirme süresini ayarlamak için kullanılır.

### 8. ONAY

Seçtiğiniz bir öğeyi veya bir işlevin ayarlarını onaylamak için kullanılır.

### 9. SAĞ EKRAN

**RAF****TABAK****FIRIN TEPSİSİ****KAYAR KILAVUZLAR \***

Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.  
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

\* Varsa

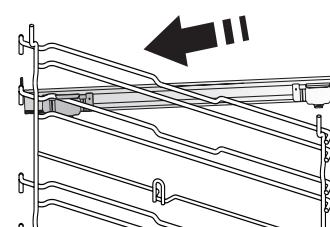
## RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

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.

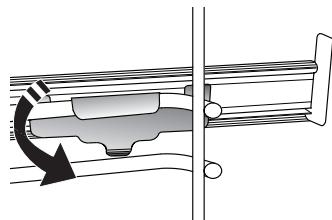
## KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI (VARSA)

Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.



Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin.

Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.



Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

## RAF KILAVUZLARININ 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.

**ALT VE ÜSTTEN ISITMA**

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

**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: Tepsiyi, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

**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.

**KONVEKSİYONLU**

Yalnızca tek bir rafta et, içi dolgulu kekler veya dolma pişirmek için kullanılır. Bu işlev, yemeğin aşırı kurumasını önlemek için nazik ve aralıklı hava dolaşımı kullanır.

**A****OTOMATİK İŞLEVLER****A TENCERE YEMEĞİ**

Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

**A ET**

Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

**A BÜYÜK ET**

İşlev, büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üstünde) pişirmek için en iyi pişirme modunu ve sıcaklığı otomatik olarak seçer. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

**A EKMEK**

Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

**A PIZZA**

Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

**A PASTA VE KEKLER**

Bu işlev, tüm kek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

**ÖZEL FONKSİYONLAR****HİZLI ÖN ISITMA**

Fırında hızla ön ısıtma yapmak için kullanılır. Ön ısıtma sona erdiğinde, fırın otomatik olarak "Alt ve Üstten Isıtma" işlevini seçecektir. Yemeği fırına yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin.

**TURBO İZGARA**

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 (varsayı) kullanılabilir.

**ECO FANLI HAVA\***

İç doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

**SICAK TUTMA**

Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

**KABARTMA**

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirin.

**DIAMOND CLEAN**

Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken etkinleştirin.

\* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

# CİHAZIN İLK KULLANIMI

## 1. SAATİ AYARLAYIN

Fırını ilk açığınızda saatı ayarlamانız gerekecektir.



Saate ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır: Saati ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın.



Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın.

Lütfen dikkat edin: Saati daha sonra değiştirmek için, fırın kapalı iken **OK**'i en az bir saniye boyunca basılı tutun ve yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saatı tekrar ayarlamанız gerekebilir.

## 2. AYARLAR

Gerekirse varsayılan ölçü birimini, sıcaklığı ( $^{\circ}\text{C}$ ) ve anma akımını (16 A) değiştirebilirsiniz.

Fırın kapalı iken **OK**'i en az 5 saniye basılı tutun.



Ölçü birimini seçmek için seçim düğmesini çevirin, ardından onaylamak için **OK**'e basın.



Anma akımını seçmek için seçim düğmesini çevirin, ardından onaylamak için **OK**'e basın.

Lütfen dikkat edin: Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecək şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir (13 A).

## 3. 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  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'ye isıtın (örn. "Fanlı Hava Dolaşımı" veya "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

Fırın kapalı iken ekranda yalnızca saat gösterilir. Fırını açmak için 'i basılı tutun.

Soldaki ekranda kullanılabilir ana işlevleri görmek için düğmeyi çevirin. Bir tanesini seçerek 'e basın.



Bir alt işlev seçmek için (varsayılan) ana işlevi seçin ve ardından onaylamak için 'e basarak, işlev menüsüne gidin.



Sağdaki ekranda kullanılabilir alt işlevleri görmek için düğmeyi çevirin. Bir tanesini seçin ve onaylamak için 'e basın.

## 2. İŞLEVI AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz.

Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

### SICAKLIK/İZGARA SEVİYESİ



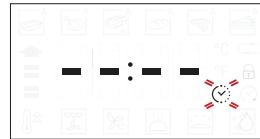
Ekranda °C/F simgesi yanıp sönerken, değeri değiştirmek için düğmeyi çevirin, ardından onaylamak için 'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mükemmelleştirme).

Aynı zamanda izgara seviyesini de ayarlayabilirsiniz (3 = yüksek, 2 = orta, 1 = düşük).



Lütfen dikkat edin: İşlev başladığında, 'e basarak veya doğrudan düğmeyi çevirerek, sıcaklık veya izgara seviyesini değiştirebilirsiniz.

## SÜRE



simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ayar düğmesini kullanın ve ardından onaylamak için 'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak ve işlevi başlatmak için 'e basın. Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatini ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında 'e basarak ayarlayabilirsiniz: Saati değiştirmek için düğmeyi çevirin ve onaylamak için 'e basın.

### PIŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA/GECİKMELİ BAŞLATMA

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıkten sonra, bitiş saatinizi programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.

Bitiş saatinin değiştirileceğini kısımda, ekranda simgesi yanıp sönerken işlevin sona ermescinin bekleniği saat gösterilecektir.



Gerekirse, pişirme işleminin sona ermescini istediğiniz saati ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için 'e basın.

Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesci için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Lütfen dikkat edin: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır. Fırın, istediğiniz sıcaklığı kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatini değiştirmek için ayar düğmesini kullanabilirsiniz.

Sıcaklığını ve pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için veya 'e basın. İşlem tamamlandığında onaylamak için 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

### **3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN**

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, işlevi etkinleştirmek için  'a basın.

Halihazırda geçerli olan işlevi duraklatmak için herhangi bir zamanda  'e basılı tutabilirsiniz.

### **4. ÖN İSITMA**

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir: Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir.



Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve  'e basarak pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

İstediğiniz sıcaklığı düşmeyi kullanarak daima değiştirebilirsiniz.

### **5. PIŞİRME SONU**

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişermenin tamamlandığı gösterilecektir.

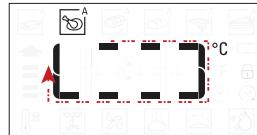


Ayarları değiştirmeden pişirme süresini uzatmak için, yeni pişirme süresi ayarlamak üzere düğmeyi çevirin ve  'e basın.

### **. OTOMATİK İŞLEVLER**

#### **SICAKLIĞIN TEKRAR SAĞLANMASI**

Fırının içindeki sıcaklık, bir pişirme çevrimi sırasında kapağın açılması nedeniyle düşerse, orijinal sıcaklığı tekrar sağlamak üzere özel bir işlev etkinleştirilecektir. Sıcaklık eski haline getirilirken, ayarlanan sıcaklığa ulaşılana kadar ekranda bir "yılan" animasyonu gösterilecektir.



Programlanan bir pişirme çevrimi devam ederken, en iyi sonucu garanti etmek için, pişirme süresi kapağın açık kaldığı süreye göre artırılacaktır.

### **. ÖZEL İŞLEVLER**

#### **DIAMOND CLEAN**

"Diamond Clean" işlevini etkinleştirmek için, fırın soğuk iken, fırının iç kısmının tabanına 200 ml su dökün ve ardından fırının kapağını kapatın.

Özel fonksiyonlara  girin ve menüden 'i seçmek için düğmeyi çevirin. Ardından onaylamak için  'a basın.

Temizleme çevrimini hemen başlatmak için  'e basın veya bitiş saati/gecikmeli başlatmayı ayarlamak için  'e basın.

Çevrimin sonunda, fırını soğumaya bırakın ve fırının içinde kalan suları temizleyerek, sıcak su ile nemlendirilmiş bir sünger kullanarak temizlemeye başlayın (15 dakikadan uzun süreli gecikme durumunda temizlikten ödün verilebilir).

Lütfen dikkat edin: Temizlik çevriminin süresi ve sıcaklığı ayarlanamaz.

### **. TUŞ KİLİDİ**

Tuşları kilitlemek için  'i en az 5 saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Tuş kilidi, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir.

Güvenlik nedenlerinden ötürü,  düğmesine basılarak fırın herhangi bir zamanda kapatılabilir.

## 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 sıcaklıklarını ve sürelerini 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

"Fanlı Hava Dolaşımı" işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı sürede (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

## ET

Pişirilecek parça etin büyülüğüne uygun olan herhangi bir fırın tepsisi veya ateşe dayanıklı (payreks) kap kullanın. Rostoluk et parçaları için, tavanın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için pişirme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneriz. Bu işlem sırasında buhar oluşacağına dikkat edin. Et pişince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.

Eti izgarada pişirmek istediğinizde, her yerinin eşit oranda pişmesi için her yerinden eşit kalınlıkta kesmelisiniz. Çok kalın et parçalarının pişmesi daha uzun sürer. Etin dışının yanmasını önlemek için, tel rafin konumunu alçaltarak, eti izgaradan daha uzağa alın. Eti, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde çevirin. Buhar çıkacağından kapağı açarken dikkat edin.

Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, doğrudan yemeğin yerleştirildiği rafin altına yarımlitre içme suyu doldurulmuş bir damlama kabı yerleştirilmesini öneriyoruz. Gerekçe su ekleyin.

## TATLI

Alt ve üstten ısıtma işleviyle tek bir raf üzerinde lezzetli tatlılar pişirebilirsiniz.

Koyu renkli metal fırın kapları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen rafın üzerine yerleştirin. Birden fazla raf üzerinde pişirmek için fanlı hava dolasımı işlevini seçin ve kek kalıplarını raflar üzerinde dağınık yerleştirerek, sıcak havanın en iyi şekilde dolaşmasına yardımcı olun.

Mayalı bir kekin pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dışarıya temiz çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.

Eğer yapışmaz fırın kabı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir.

Yiyeceğiniz, pişirme sırasında "şiserse", bir sonraki pişirmenizde daha düşük bir sıcaklık kullanın ve eklediğiniz sıvı miktarını azaltmayı veya karışımı daha nazik karıştırmayı düşünün.

İslak dolgulu veya kremalı tatlılarda (cheesecake veya meyveli tart) "Konveksiyonlu" işlevini kullanın. Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeden önce kekin altına ekmek kırıntıları veya bisküvi kırıkları serpin.

## PIZZA

Pizzanın altının çitir çitir olması için tepsileri hafifçe yağlayın. Mozzarellayı, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde pizzanın üzerine serpin.

## KABARTMA

Hamuru fırına koymadan önce üzerini nemli bir bezle kapatmak her zaman en iyisidir. Bu fonksiyonla hamurun kabarma süresi, oda sıcaklığına (20-25°C) göre üçte bir oranında kısaltmaktadır. Pizza için kabarma süresi, 1 kg hamur için yaklaşık bir saat civarından başlar.

# PIŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
<b>Mayalı kekler</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Evet	160 - 180	30 - 90	4  1 
<b>Kremalı pasta</b> (cheesecake, strudel, meyveli turta)		-	160-200	30 - 85	3 
		Evet	160-200	35-90	4  1 
<b>Çörekler/küçük tartlar</b>		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Evet	160-170	20-45	4  1 
		Evet	160-170	20-45 ***	5  3  1 
<b>Profiterol çöreği</b>		-	180-200	30-40	3 
		Evet	180-190	35-45	4  1 
		Evet	180-190	35-45 ***	5  3  1 
<b>Beze</b>		Evet	90	110-150	3 
		Evet	90	130 - 150	4  1 
		Evet	90	140-160 ***	5  3  1 
<b>Pizza</b> (ince, kalın, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Evet	220 - 240	20-40	4  1 
		Evet	220 - 240	25-50 ***	5  3  1 
<b>Somun ekmek</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Küçük ekmek</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Ekmeğ</b>		Evet	180-200	30 - 60	4  1 
<b>Dondurulmuş pizza</b>		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Evet	220 - 240	20-40	4  1 
		Evet	220 - 240	25-50 ***	5  3  1 
<b>Tuzlu pastalar</b> (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 190	45 - 60	2 
		Evet	180-190	45 - 60	4  1 
		Evet	180-190	45-70 ***	5  3  1 
<b>Milföy tatlısı/Milföy krakerleri</b>		Evet	190-200	20-30	3 
		Evet	180-190	20-40	4  1 
		Evet	180-190	20-40 ***	5  3  1 
<b>Lazanya/sufle</b>		-	190-200	40 - 65	3 
<b>Fırında makarna/fırın rulo makarna</b>		-	190-200	25 - 45	3 

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/ sığır/domuz 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg		-	170	110-150	
Tavuk/tavşan/ordek 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	
Hindi/kaz 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Bütün Balık Fırın (fileto, bütün)		Evet	180-200	40-60	
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180-200	50-60	
Kızarmış ekmek		-	3 (Yüksek)	3-6	
Balık fileto/dilim		-	2 (Orta)	20-30 *	
Sosis / kebab / pirzola / hamburger		-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 *	
Tavuk fırın 1-1,3 kg		-	2 (Orta)	55-70 **	
Rozbif, az pişmiş 1 kg		-	2 (Orta)	35 - 50 **	
Kuzu budu/paça		-	2 (Orta)	60-90 **	
Fırın patates		-	2 (Orta)	35-55 **	
Sebze graten		-	3 (Yüksek)	10-25	
Lazanya ve et		Evet	200	50-100 ***	
Et ve patates		Evet	200	45-100 ***	
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50 ***	
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)		Evet	190	40-120 ***	
İçİ doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	200	80-120 ***	
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	200	50 - 100 ***	

\* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

\*\* Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

\*\*\* Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

[www](#) Kullanım ve Bakım Kılavuzunu IEC 60350-1 standarı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) adresinden indirin.

MANUEL İŞLEVLER						
Alt ve üstten ısıtma		Izgara	Turbo Izgara	Zorunlu Hava	Konveksiyonlu	Eco Fanlı Hava
OTOMATİK İŞLEVLER						
Tencere yemeği		Et	Büyük Et Pişirme	Ekmek	Pizza	Pasta ve kekler
AKSESUARLAR				Tabak / Tatlı tepsisi / Rafta fırın tepsisi	Tabak	
	Raf					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 kirli 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 kullanımından 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.

## LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

- Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
- Lambanın kapağını sökün, ampülü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
- Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Diamond Clean" işlevini etkinleştirin.
- Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçatılabilir.

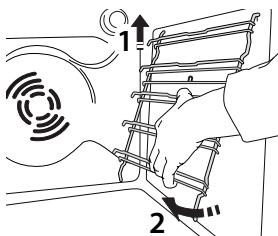
## AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sicaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

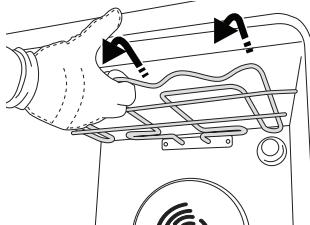
Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20 -40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.  
- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çiplak eller tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

## ÜST ISITMA ELEMANINI ALÇALTIN

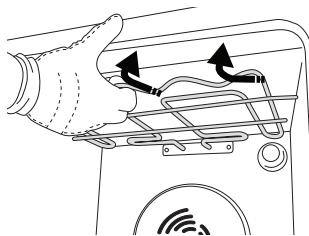
- Yanal raf kılavuzlarını çıkarın.



- Isıtma elemanını hafifçe dışarı doğru çekin ve aşağı indirin.

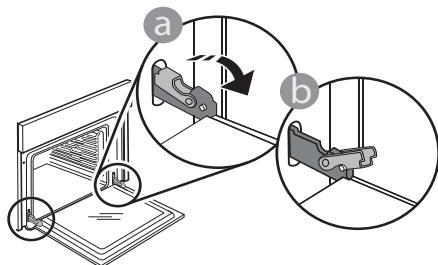


- Isıtma elemanını yeniden yerine yerleştirmek için, hafifçe kendinize doğru çekerek kaldırın, yan desteklerin üzerine oturduğundan emin olun.



## KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

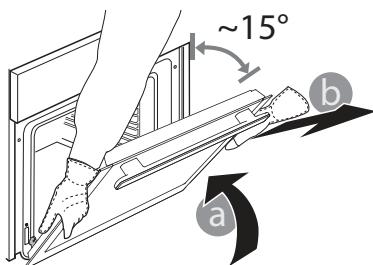
**1.** Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



**2.** Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.

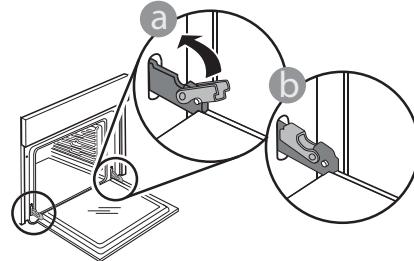
Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

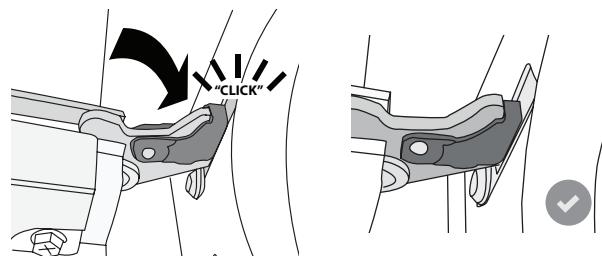


**3.** Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

**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.

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 giderilmemiş olduğunu 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.

## ÜRÜN FİŞİ

Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) internet adresinden indirilebilir

## KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

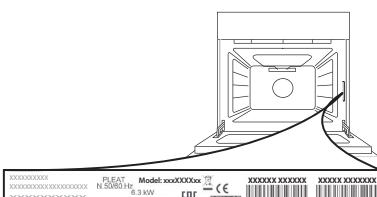
> Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).

> 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.



400011599746

**Hotpoint**

ARISTON

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

## ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ

**HOTPOINT—ARISTON**



Щоб отримати більш всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

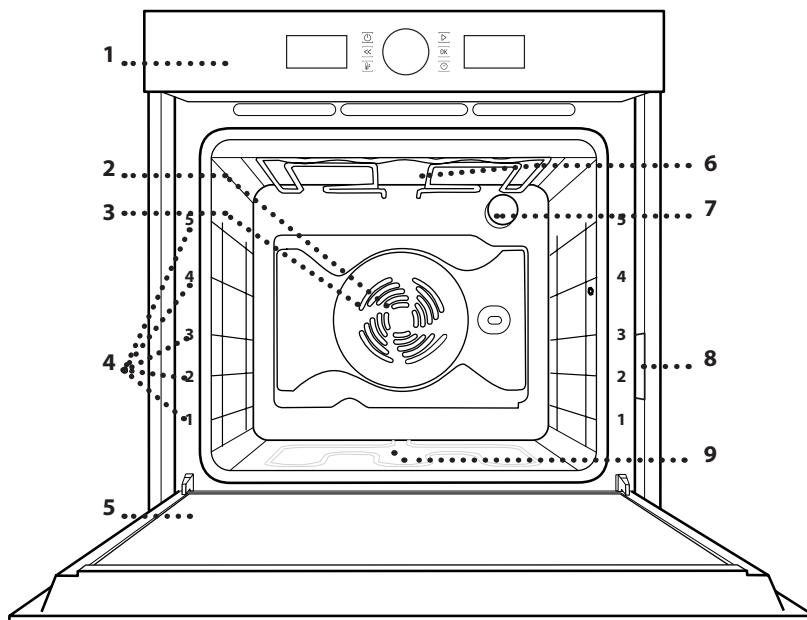


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Посібник з використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



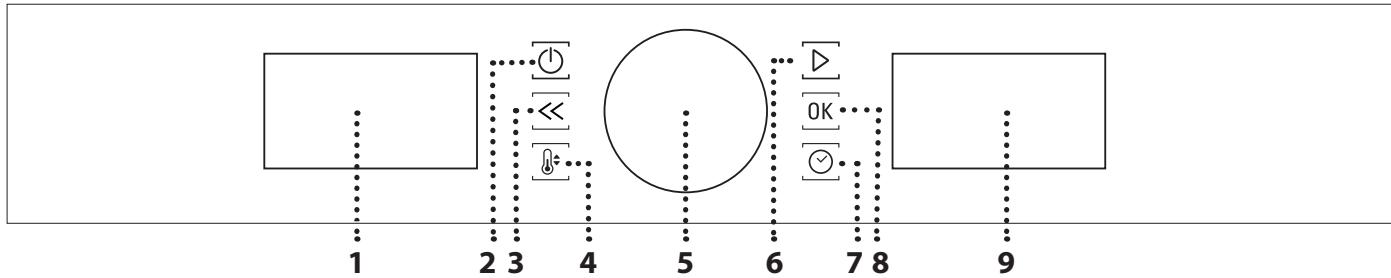
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

### 2. ON / OFF

Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

### 3. НАЗАД

Повернення до попереднього меню під час налаштування.

### 4. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

### 5. РУЧКА

Вибір пунктів меню та зміна або регулювання налаштувань функції.

### 6. ЗАПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

### 7. ЧАС

Установлення або зміна часу та налаштування тривалості готовування.

### 8. ПІДТВЕРДЖЕННЯ

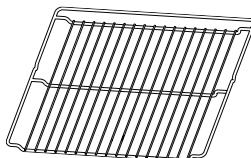
Підтвердження обраного пункту або параметру функції.

### 9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

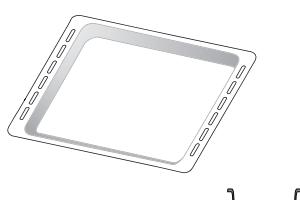
**Hotpoint**

ARISTON

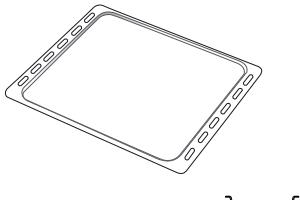
## РЕШІТКА



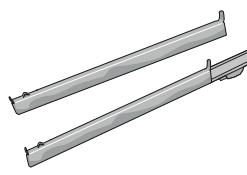
## ПІДДОН



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ \*



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

\* за наявності

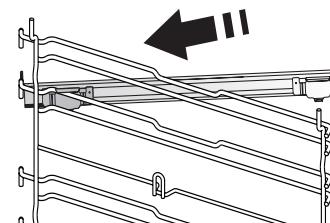
## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий додорі.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

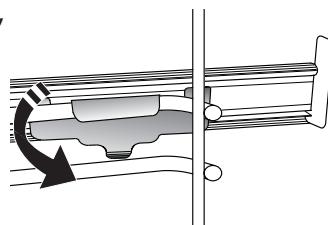
## УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНІСТЮ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтесь, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

## 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 установити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

## ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

## 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 готовуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

## ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однаакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

## ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готовування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.

A

## АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

### ЗАПІКАНКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.

### 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.

### ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готовування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

### ХЛІБ

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.

### ПІЦА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

### КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.



## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину печі.

### ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готовуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

### ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ\*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готовування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

### ПІДІГРІВАННЯ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

### ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духована шафа її досі гаряча після циклу готовування.

### DIAMOND CLEAN

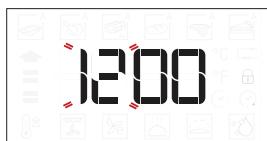
Дія пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЕС) №65/2014

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.



Почнуть блимати дві цифри години. Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть **OK**.



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть **OK**.

Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте **OK** щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

## 2. НАЛАШТУВАННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру ( $^{\circ}\text{C}$ ) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте **OK** щонайменше протягом 5 секунд.



Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою **OK**.



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою **OK**.

Увага! Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

## 3. 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 з неї усе приладдя. Прогрійте духову шафу до 200  $^{\circ}\text{C}$  протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте  , щоб увімкнути духову шафу.

Обертаючи перемикач, продивітесь головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функцію, підтвердіть за допомогою  та перейдіть до меню функцій.



Обертаючи перемикач, продивітесь другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою .

## 2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

### ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



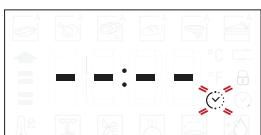
Коли на дисплеї миготітиме значок  , змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою  та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши  або безпосередньо повернувши перемикач.

### ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок  , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готовування, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготовування, якщо ви бажаєте керувати приготовуванням вручну: Натисніть кнопку  , щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготовування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготовування, який було встановлено при приготовуванні, натискайте  : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

### НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготовування слід запрограмувати час завершення готовування.

Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готовування, потім натисніть  для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готовування завершилося в установлений час.



Зверніть увагу. У разі програмування часу відкладеного запуску готовування фазу попереднього прогрівання буде скасовано. Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готовування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготовування.

Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готовування.

Натисніть  або  , щоб змінити налаштування температури й часу готовування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

Зверніть увагу. Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

### 3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть  , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати  , щоб призупинити активну функцію.

### 4. ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духовна шафа досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зчинити дверцята та запустити приготування, натиснувши  .

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.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

### 5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



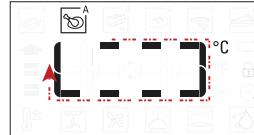
Щоб подовжити тривалість готовування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готовування й натисніть  .

### . АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

#### ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Якщо під час готовування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури.

Під час відновлення температури на дисплеї відображатиметься анімація зі змійкою, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого циклу готовування буде збільшено тривалість готовування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

### . СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

#### DIAMOND CLEAN

Щоб активувати функцію «Diamond Clean», у холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закройте дверцята печі.

Перейдіть до особливих функцій  та поверніть перемикач регулювання для вибору  з меню, потім натисніть  для підтвердження.

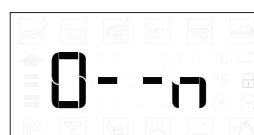
Натисніть  , щоб негайно почати цикл очищення, або натисніть  для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

Після завершення циклу дайте печі охолонути та видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).

Увага! Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна.

### . БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб блокувати кнопки, натисніть і утримуйте  щонайменше протягом 5 секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Блокування кнопок також може активуватися під час готовування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши  .

# КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте

«Довідник із використання та догляду» з [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готовування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готовування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готовування буде дещо більшою.

## ГОТОВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Примусова вентиляція" можна одночасно готовувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готовування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10–15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готовувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, аби їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готовування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готовування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

## ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готовування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готовувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше. Для готовування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посыпте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

## ПІЦА

Ледь змастіть деко смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готовування.

## ВИСТОЮВАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20–25°C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ I АКСЕСУАРИ
<b>Пироги з дріжджового тіста</b>		–	160 – 180	30 – 90	2/3 
		Так	160 – 180	30 – 90	4  1 
<b>Пиріг із начинкою</b> (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		–	160-200	30 - 85	3 
		Так	160-200	35-90	4  1 
<b>Печиво/тарталетки</b>		–	170 – 180	15 - 45	3 
		Так	160-170	20-45	4  1 
		Так	160-170	20-45 ***	5  3  1 
<b>Заварні тістечка</b>		–	180-200	30 - 40	3 
		Так	180-190	35-45	4  1 
		Так	180-190	35-45 ***	5  3  1 
<b>Безе</b>		Так	90	110-150	3 
		Так	90	130 - 150	4  1 
		Так	90	140-160 ***	5  3  1 
<b>Піца</b> (тонка, товста, фокача)		–	220 – 250	20 - 40	2 
		Так	220 - 240	20-40	4  1 
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 
<b>Буханець хліба 0,5 кг</b>		–	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Булочки</b>		–	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Хліб</b>		Так	180-200	30 - 60	4  1 
<b>Заморожена піца</b>		–	220 – 250	20 - 40	2 
		Так	220 - 240	20-40	4  1 
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 
<b>Солоні пироги</b> (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 190	45 - 60	2 
		Так	180-190	45 - 60	4  1 
		Так	180-190	45-70 ***	5  3  1 
<b>Воловани / печиво з листкового тіста</b>		Так	190-200	20-30	3 
		Так	180-190	20-40	4  1 
		Так	180-190	20-40 ***	5  3  1 
<b>Лазанья/суфле</b>		–	190-200	40 - 65	3 
<b>Запечена паста / канелоні</b>		–	190-200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ I АКСЕСУАРИ
<b>Ягнітина/телятина/яловичина/свинина 1 кг</b>		—	190 – 200	60 - 90	
<b>Смажена свинина зі скоринкою 2 кг</b>		—	170	110-150	
<b>Курятини/кролятина/качатина 1 кг</b>		—	200 – 230	50 -80	
<b>Індичка/гуска (3 кг)</b>		—	190 – 200	90 - 150	
<b>Запечена ціла риба (філе, тушка)</b>		Так	180-200	40-60	
<b>Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)</b>		Так	180-200	50-60	
<b>Підсмажений хліб</b>		—	3 (висока)	3-6	
<b>Рибне філе / скибки</b>		—	2 (середня)	20 - 30 *	
<b>Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери</b>		—	2 - 3 (середня-висока)	15 – 30 *	
<b>Смажене курча 1-1,3 кг</b>		—	2 (середня)	55-70 **	
<b>Ростбіф із кров'ю (1 кг)</b>		—	2 (середня)	35 – 50 **	
<b>Нога ягняти / гомілка</b>		—	2 (середня)	60-90 **	
<b>Смажена картопля</b>		—	2 (середня)	35-55 **	
<b>Овочева запіканка</b>		—	3 (висока)	10-25	
<b>Лазанья та м'ясо</b>		Так	200	50-100 ***	
<b>М'ясо та картопля</b>		Так	200	45-100 ***	
<b>Риба й овочі</b>		Так	180	30 - 50 ***	
<b>Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)</b>		Так	190	40-120 ***	
<b>Фаршировані шматки м'яса</b>		—	200	80 - 120 ***	
<b>М'ясний фарш</b> (кролик, курка, ягня)		—	200	50 - 100 ***	

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (за необхідності).

\*\*\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

Ручні функції						
Автоматичні функції						
ПРИЛАДДЯ						

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте 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, залиште духову шафу охолонуті і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонуті, а потім протріть її тканиною або губкою.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати [www](http://www).
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

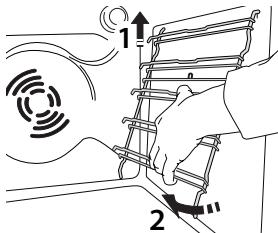
## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

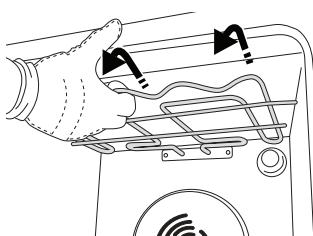
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електрических приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова EC 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного 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.

## ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

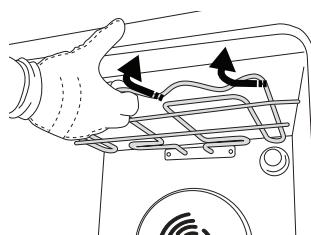
- Зніміть бічні напрямні для решітки.



- Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.

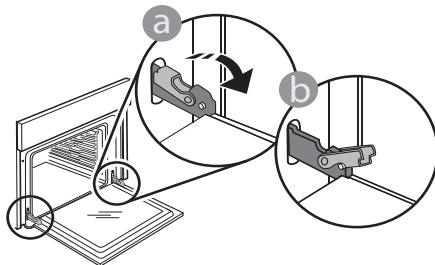


- Щоб перемістити нагрівальний елемент, піdnіміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтесь, що він спирається на бокові опори.



## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

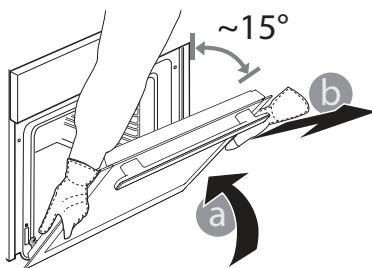
**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



**2.** Зачиніть дверцята до упору.

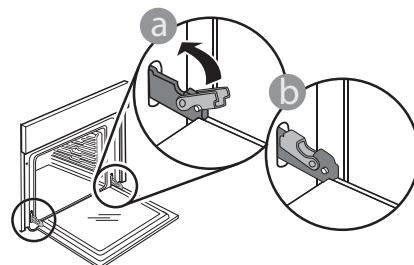
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

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.

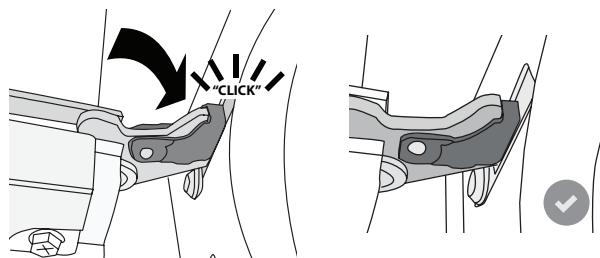


**3.** Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

**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, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

# ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Щоб отримати більше інформації, завантажте [www](#) «Довідник із використання та догляду» з [docs.hotpoint.eu](#)

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, зникала несправність чи ні.
На дисплеї 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.

## ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

[www](#) Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту [docs.hotpoint.eu](#)

## ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

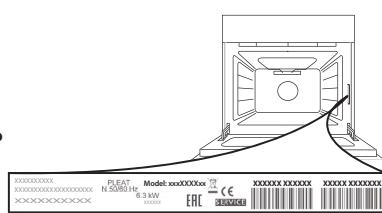
> [www](#) Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту [docs.hotpoint.eu](#) (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.



400011599746

**Hotpoint**

ARISTON