

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА

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



За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register

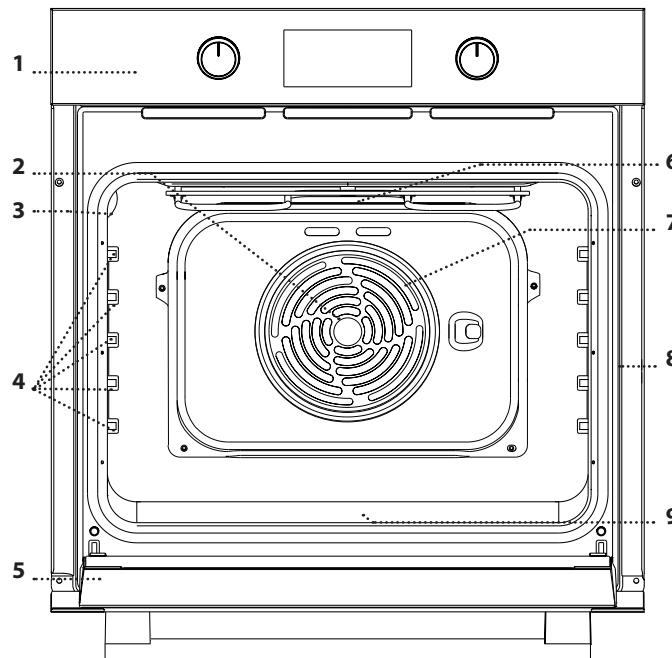


Инструкциите за безопасност и Ръководството за употреба и поддръжка може да изтеглите от нашия уебсайт **docs.** hotpoint.eu по начина, посочен в края на настоящата брошура.



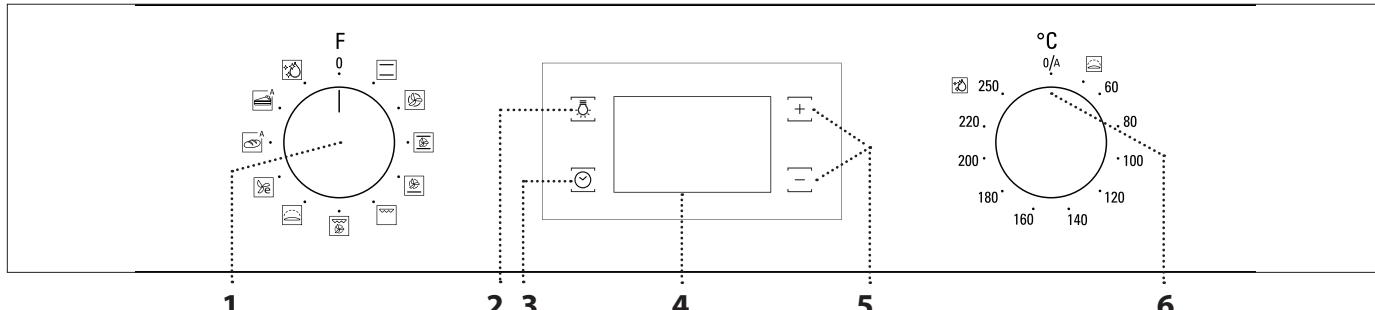
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / грил
7. Кръгъл нагревателен елемент
(не е видим)
8. Заводска табелка
(не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент
(не е видим)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

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

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

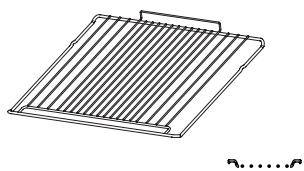
5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

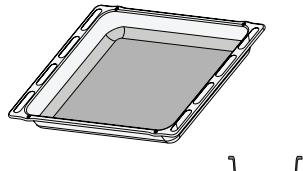
6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.
Автоматичните функции използват 0/A.

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



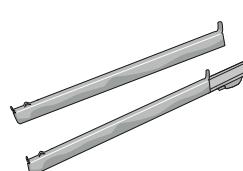
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



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.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

. Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го пълзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

. Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез пълзгане по носачите.

ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ*

За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.

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.

МАКСИ ГОТВЕНЕ

За печене на еди парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готовенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

ПИЦА

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

ГРИЛ

За готовене на грил на пържоли, кебап, наденици, пригответяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ТУРБО ГРИЛ

За готовене на еди парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените при готовенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвате функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готовене.

ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*

За печене на едно ниво на парчета месо с пънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готовенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за готовене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата . Активирайте функцията, когато фурната е студена.

СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за готовене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

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. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

2. НАГРЯВАНЕ 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.

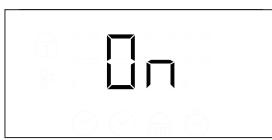
Нагрейте фурната до 250° С за около час, за предпочитане функцията Maxi cooking ("Макси готовене"). По това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля, имайте предвид: По време на готовене можете да промените функцията, като завъртите *ключка за избор* или да регулирате температурата, като завъртите *ключка на термостата*. Функцията ще се стартира само ако ключът на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готовене, крайния час за готовене (само ако зададете време за готовене) и таймер.

АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната автоматична функция ("Bread" ("Хляб") или "Pastry" ("Сладкиши"), оставете *ключка на термостата* в положение за автоматични функции (0/A).

За да завършите готовенето, завъртете *ключка за избор* на позиция 0.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готовене и таймер.

ВТАСВАНЕ

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

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

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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

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

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

. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готовенето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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



Чрез  или  изберете необходимото време за готовене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *ключка на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готовенето е завършено.

Забележки: За да отмените зададеното време за готовене, натискайте  докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готовене до „00:00“.

Времето за готовене не включва фаза на подгряване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



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

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



Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите **ключка за избор** до позиция "0".

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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



Завъртете *ключка за избор*, за да изберете друга позиция, или на позиция "0", за да изключите фурната.

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

. ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

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

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



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

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

. ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията за почистване "Diamond Clean", налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *ключка за избор* и *ключка на термостата* до иконата .

Моля, имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигната температура по време на цикъла на почистване.

Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с DC.



Моля, имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Бисквити/тартаletи		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20-45	4 2
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/хляб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хляб		-	-	60	2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 -25	4 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4 2
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

ФУНКЦИИ								
	Конвенционално готвение	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готвение	Хляб - автоматична	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Съд за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода		Тава за печене	

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / паста на фурна / канелони / флан		Да	190-200	45-65	2
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		Да	190-200	80-110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180-190	110-150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200-230	50-100	2
Пуйка/Гъска 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене(филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуции (домати, тиквички, патладжани)		Да	180-200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5)/лазаня (ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180-190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готовене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готовене

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

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

Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu, където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ								
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода	Тава за печене		

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.

Изключете уреда от електро-захранването.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна 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 препарали. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

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

Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

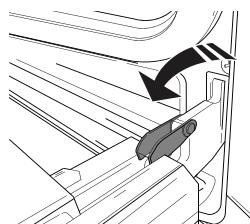
Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен мищ 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.

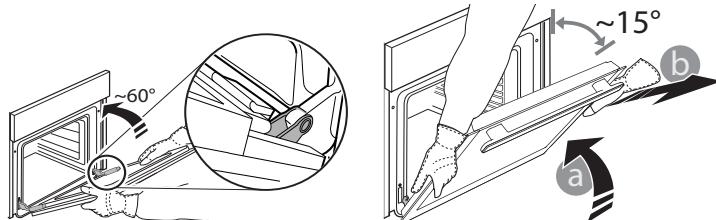
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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).

Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



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.

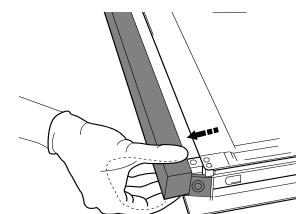
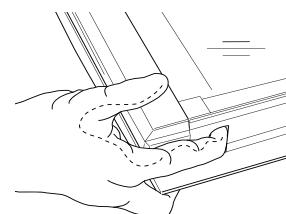
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

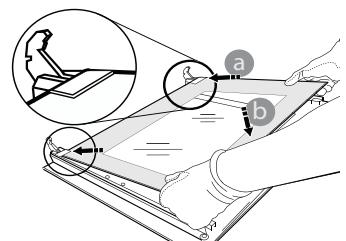
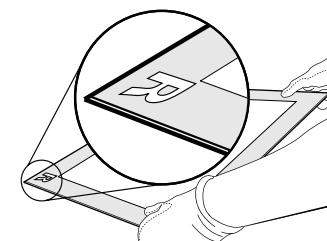
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

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

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



3. За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че R е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда (a), след това го спуснете на място (b).



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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от 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 фурната отново, за да видите дали проблемът продължава да възниква
На дисплея се изписва буквата F и число	Проблем с програмното осигуряване	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или числото след F

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Функцията Вентилатор позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готовене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готовене.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Пълната спецификация на тази фурна, включително оценка на нейната енергийна ефективност, може да се изтегли от уебсайта www.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

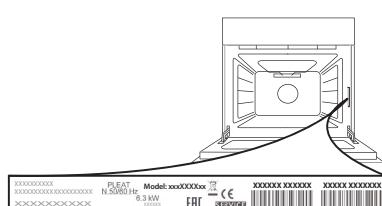
> Свалете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.

> Алтернативно се свържете с отдела за следпродажбено обслужване



СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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



400010905984

Отпечатано в Италия



Hotpoint

ARISTON