

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



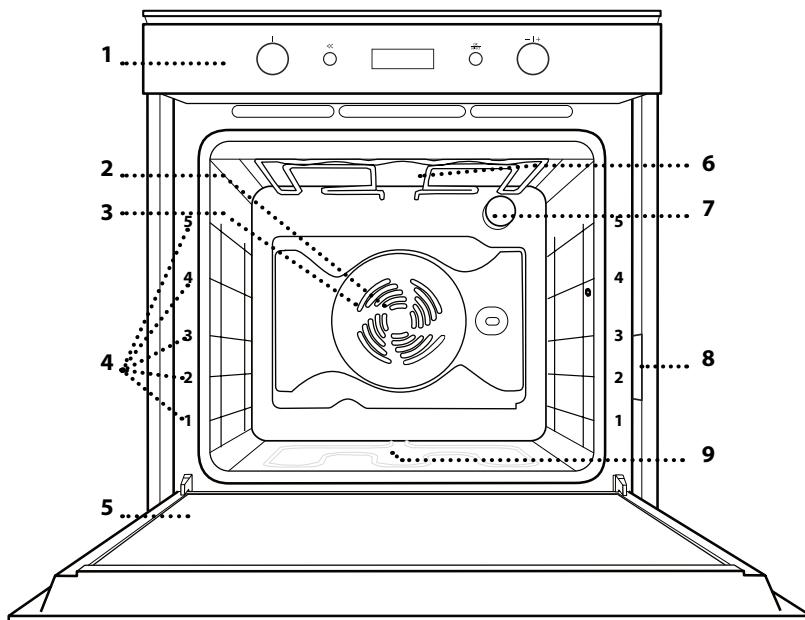
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ
ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON**
За да получите по-пълно съдействие
и поддръжка, регистрирайте Вашия
уред на www.hotpoint.eu/register



Можете да свалите „Инструкции
за безопасност“ и „Ръководство за
употреба и поддръжка“ от нашия уебсайт
www.hotpoint.eu, както и да следвате
указанията на задната корица на тази книжка.

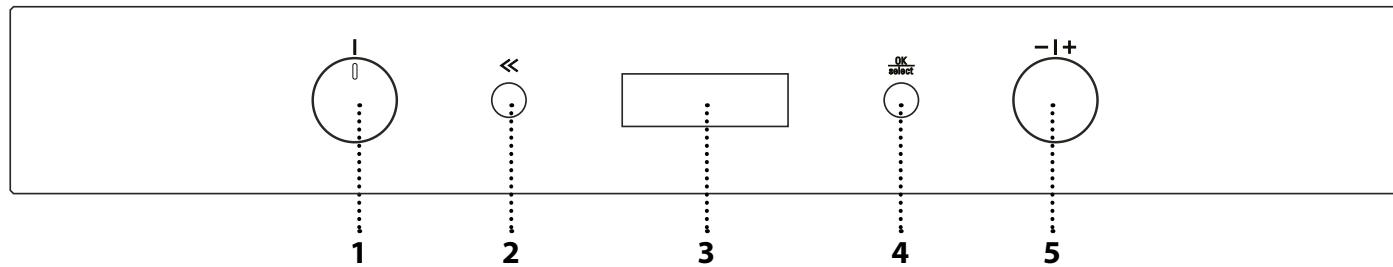
! Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревателен елемент
(не е видим)
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 нагревателен елемент
(не е видим)

КОМАНДНО ТАБЛО



1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

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

2. НАЗАД

За връщане към предходното
меню с настройки.

3. ДИСПЛЕЙ

4. БУТОН ЗА ПОТВЪРЖДАВАНЕ

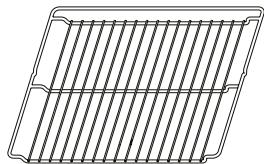
За потвърждаване на избрана
функция или зададена стойност.

5. КЛЮЧ ЗА НАСТРОЙКА

За превъртане през менютата
и прилагане или смяна на
настройки.

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

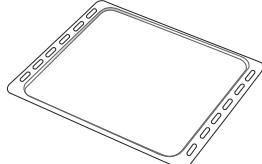
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



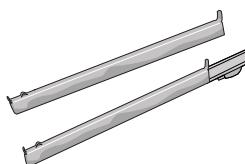
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



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.

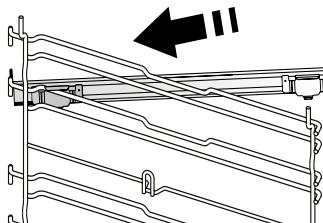
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

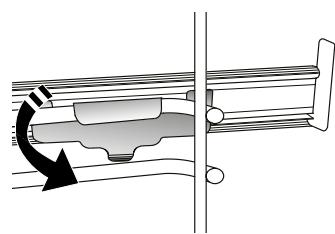
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

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 на същото ниво на другия носач.

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

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

- За да свалите носачите, повдигнете ги и изтеглете долните части на гнездата им: След това може да извадите носача.
- За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

0 OFF (ИЗКЛ.)

За изключване на фурната.

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)*

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

CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)

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

FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно 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.

GRILL (ГРИЛ)

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

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

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

MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

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

FAST PREHEATING (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

За бързо предварително загряване на фурната.



ECO FORCED AIR* (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*)

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



DIAMOND CLEAN

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



SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

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

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

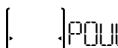


СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ



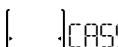
MEAT (МЕСО)

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.



POULTRY (ПТИЦИ)

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



CASSEROLE (КАСЕРОЛ)

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



BREAD (ХЛЯБ)

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

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

| | |
|-----------------------------------|--|
| PIZZA <small>AUTO</small> | PIZZA (ПИЦА) |
| TAZI | Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готовене за всички видове пица. |
| PASTRY <small>AUTO</small> | PASTRY CAKES (СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ) |
| TAZI | Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готовене за всички видове сладкиши (сладкиши с мая, с пълнеж, тартове и т.н.). |
| RISING <small>AUTO</small> | RISING (ВТАСВАНЕ) |
| TAZI | 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. |

| | |
|---------------------------------|--|
| WARM <small>AUTO</small> | WARM KEEPING (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА) |
| TAZI | За запазване на току-що сгответа храна гореща и хрупкава. |
| SLOW <small>AUTO</small> | SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ) |
| TAZI | За деликатно приготвяне на месо и риба, така че да останат крехки и сочни. Препоръчваме парчетата месо предварително да се запържат в тиган, което позволява да се запази сочността на месото. Продължителността на готовене варира от два часа за риба с тегло 300 g до четири или пет часа за риба с тегло 3 kg и от четири часа за 1 kg месо на късове до шест или седем часа за месо на късове с тегло 3 kg. |

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. МОЛЯ, ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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



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

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

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

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



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



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

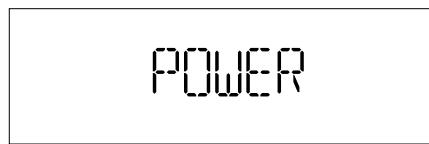
Моля, имайте предвид: След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

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

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



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



4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

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

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



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



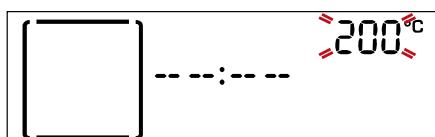
Натиснете **OK select**, за да потвърдите избора:
На дисплея ще се покажат основните настройки.

2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

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

Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА/НИВО НА ГРИЛА



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

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата **⌚** мига на дисплея, използвайте **ключа за настройка**, за да настроите желаното време за готовене, и натиснете **OK select**, за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готовене, ако искате да управлявате готовенето ръчно:
Натиснете **OK select**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

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

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

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

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

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

На дисплея се извежда крайния час и иконата **⌚** мига.



Завъртете **ключа за настройка**, за да зададете времето за приключване на готовенето, след което натиснете **OK select**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готовенето в зададения час.



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

Докато тече изчакването, можете да използвате **ключа за настройка**, за да променяте програмирания край на времето за готовене, или да натиснете **«»**, за да променяте настройките.

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

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

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



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

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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



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



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

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза. Времето за готвене не включва фаза на подгряване. Можете да променяте по всяко време температурата, която желаете фурната да достигне, като използвате **ключа за настройка**.

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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



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

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

ЗАПИЧАНЕ

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



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



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

. ТАЙМЕР

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



Завъртете **ключа за настройка**, за да зададете продължителността на времето, и натиснете **OK select**, за да активирате таймера.

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.



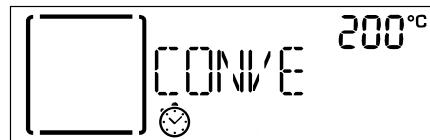
Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене.

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

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

Завъртете **ключа за избиране**, за да включите фурната, след което изберете желаната функция.

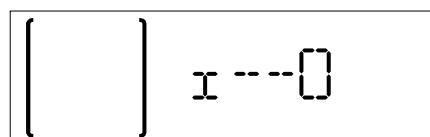
След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.



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

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

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



Направете същото, за да деблокирате бутоните.

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

. DIAMOND CLEAN

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

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



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

Отброяването ще показва състоянието на започналия цикъл.

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

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

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

ГOTVARSKA TABLIЦА

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

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

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

 Изтеглете Ръководството за употреба и грижи, като посетите уеб сайта www.hotpoint.eu, за да направите справка с таблицата с изпитани рецепти, попълнена за изпитателните институти съгласно стандарта IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|---------------------|---|---|---|---------------------------------|---|---|
| Ръчни функции | [] | W | [] V | S | J | Y |
| | Conventional (Конвенционално готовене) | Grill (Грил) | Turbo Grill (Турбо грил) | Forced Air (Форсиран въздух) | Convection Bake (Печене с конвекция) | Eco Forced Air (Еко форсиран въздух) |
| АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ | MEAT AUTO | POUL T AUTO | CASSE AUTO | BREAD AUTO | PIZZA AUTO | PASTR AUTO |
| | Meat (Месо) | Poultry (Птици) | Casserole (Касерол) | Bread (Хляб) | Pizza (Пица) | Pastry (Сладки) |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | R | R | R | R | R | R |
| | Решетъчен рафт | Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт | Тава за отцепдане/тава за десерти/тава за печене на решетъчния рафт | ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ | Тава за отцепдане с половин литър вода | Тава за печене |

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от www.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/ разяждаци 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 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 препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

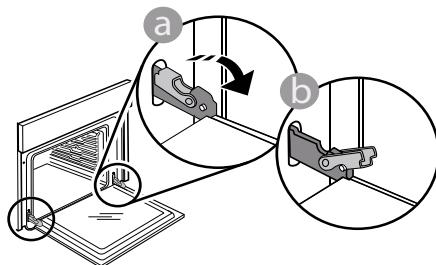
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

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

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

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

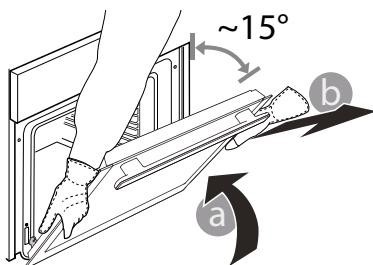
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно.

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

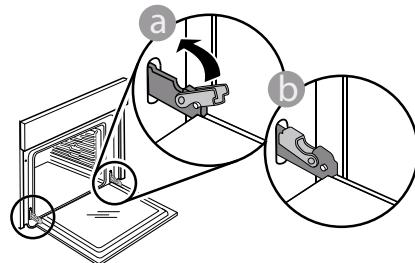
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



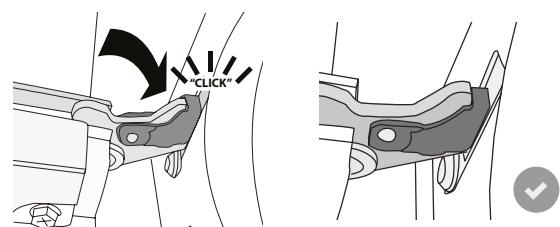
3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай.

Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.



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



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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

За допълнителна информация изтеглете ръководството заизползване и поддръжка от www.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 изписва буквата F и число. | Проблем с програмното осигуряване. | Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. |

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

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

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт www.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

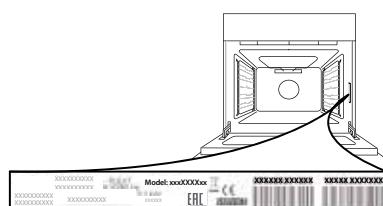
Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт <http://www.hotpoint.eu> (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.

> Освен това можете да се свържете с нашия отдел 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 на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPIL/A
VÝROBEK SPOLEČNOSTI HOTPOINT-ARISTON**
Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.hotpoint.eu/register

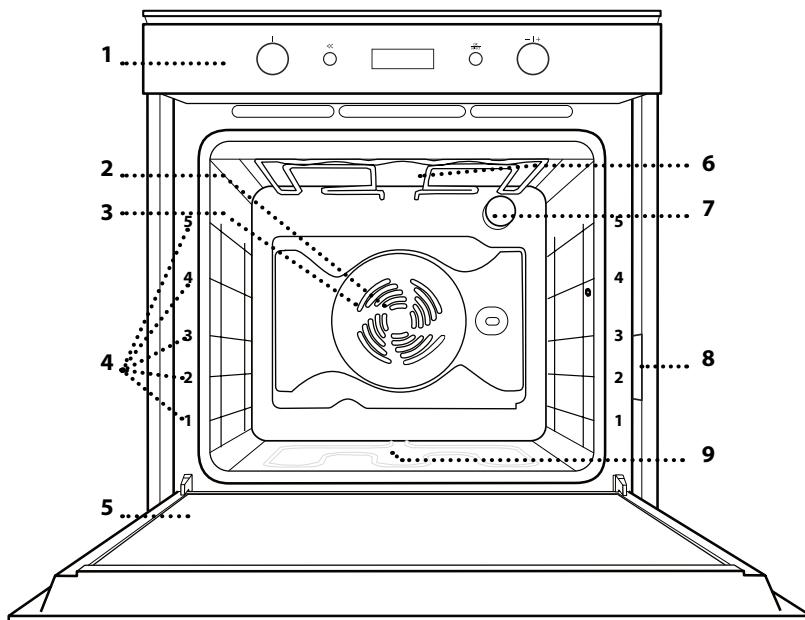


Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout
z našich webových stránek www.hotpoint.eu.
Riďte se též pokyny uvedenými na zadní straně
obalu této příručky.



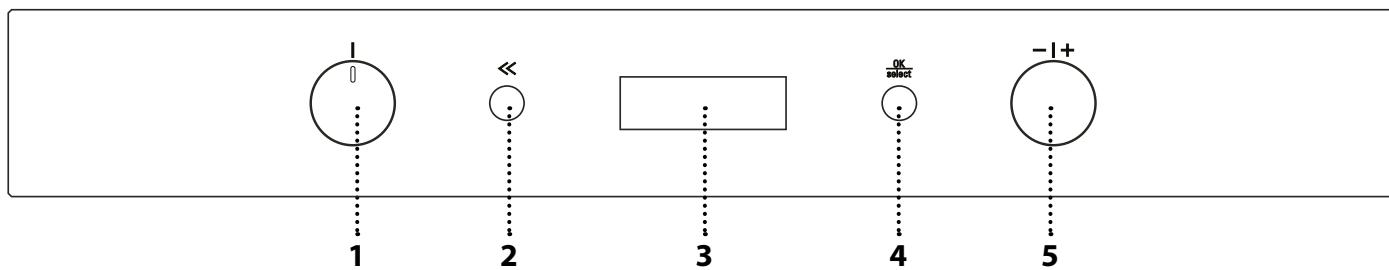
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

2. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČÍTKO POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

5. NASTAVOVACÍ TLAČÍTKO

Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

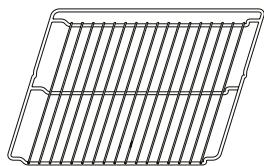
Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

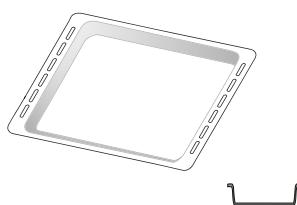


Pro další informace si stáhněte návod k použití a údržbě z webových stránek www.hotpoint.eu

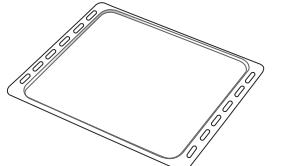
MŘÍŽKA



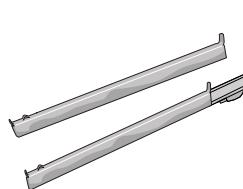
ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

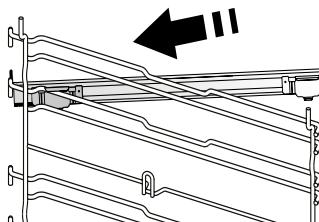
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

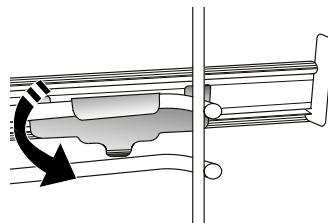
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečící plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

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.

Uvědomte si prosím: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

- Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatahněte za jejich 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.

0 OFF

Slouží k vypínání trouby.

— TRADIČNÍ*

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

— TRADIČNÍ PEČENÍ

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

— HORKÝ VZDUCH

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

— GRIL

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

— TURBOGRIL

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

— MAXI PEČENÍ

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

— RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předelehřev trouby.

— EKO 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 tato funkce používána, kontrolka úsporného režimu „ECO“ zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím OK select. Při použití cyklu ECO a tedy při optimalizaci spotřeby energie by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

**DIAMOND CLEAN**

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

**SETTINGS**

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

Uvědomte si prosím: Je-li úsporný režim aktivní, jas displeje se sníží a světlo zhasne za účelem úspory energie. Po stisku jakéhokoli tlačítka jsou tyto funkce dočasně opětovně aktivovány.

**SPECIÁLNÍ FUNKCE****— MASO AUTO**

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

— DRŮBEŽ AUTO

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

— RYCHL AUTO

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

— CHLEB AUTO

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

— PIZZA AUTO

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

— CUKRO AUTO

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

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

KYNUTÍ

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.

UDRŽOVÁNÍ V TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

POMALÉ VAŘENÍ

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

PRVNÍ POUŽITÍ

1. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

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

ENGLI

K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčeje ovladačem.

Stiskem **OK select** svou volbu potvrďte.

Uvědomte si prosím: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Nastavení“.

2. NASTAVTE ČAS

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

12:17

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

12:17

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

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

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

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

VÝKON

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

NÍZKÝ

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

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

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

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

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



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



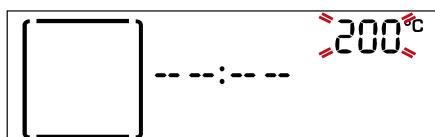
Stiskem OK select volbu potvrďte: Na displeji se objeví základní nastavení.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



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

Uvědomte si prosím: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu pomocí nastavovacího knoflíku.

DOBA TRVÁNÍ



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

Přejete-li si pečení ovládat manuálně, dobu přípravy nemusíte NASTAVOVAT: Stiskem OK select potvrďte a spusťte funkci.

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

Uvědomte si prosím: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro provádění úprav použijte nastavovací knoflík a stisknutím OK select volbu potvrďte.

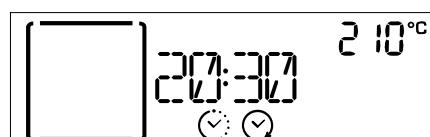
NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ (ODLOŽENÉHO STARTU)

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

Na displeji se objeví čas ukončení a ikona bliká.



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



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

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

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

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

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



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

4. PŘEDEHŘÁTÍ

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



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



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

Uvědomte si prosím: Vložení jídla do trouby před dokončením předehyřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehyřátí se tato fáze zastaví.
Čas pečení fázi předehyřátí nezahrnuje.

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

5. KONEC PEČENÍ

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



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

ZHNĚDNUTÍ

Některé funkce trouby umožňují zhnědnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



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



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

. ČASOVÝ SPÍNAČ

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



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



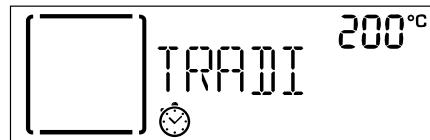
Uvědomte si prosím: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

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

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

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

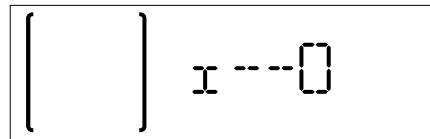
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



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

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

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



Stejným postupem klávesnici odemknete.

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

. DIAMOND CLEAN

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

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



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

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

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

| Recept | Funkce | PŘEDE-HŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENÍ (min.) | ÚROVĚN A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|--------------|------------|-------------------------|--------------------|------------------------|
| Jehněčí/telecí/hovězí/vevpřové 1 kg | [MASO AUTO] | - | 190–200 | 60–90 | 3 |
| Kuře/králík/kachna 1 kg | [DRUBE AUTO] | - | 200–230 | 50–80 | 3 |
| Krůta/husa 3 kg | [DRUBE AUTO] | - | 190–200 | 90–150 | 2 |
| Ryba pečená v troubě / v allobalu či papilotě (filety, celá ryba) | [] | Ano | 180–200 | 40–60 | 3 |
| Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilký) | [SALAD] | Ano | 180–200 | 50–60 | 2 |
| Opečený chléb | [WAVES] | - | 3 (vysoké) | 3–6 | 5 |
| Rybí filé/plátky | [WAVES] | - | 2 (střední) | 20–30 * | 4 3 |
| Klobása/kebab/žebírka/ hamburgery | [WAVES] | - | 2–3 (středně vysoká) | 15–30 * | 5 4 |
| Pečené kuře 1–1,3 kg | [TURBO] | - | 2 (střední) | 55–70 ** | 2 1 |
| Krvavý rostbíf 1 kg | [TURBO] | - | 2 (střední) | 35–50 ** | 3 |
| Jehněčí kýta/koleno | [TURBO] | - | 2 (střední) | 60–90 ** | 3 |
| Pečené brambory | [TURBO] | - | 2 (střední) | 35–55 ** | 3 |
| Zapékana zelenina | [TURBO] | - | 3 (vysoké) | 10–25 | 3 |
| Lasagne a maso | [COOKING] | Ano | 200 | 50–100 *** | 4 1 |
| Maso a brambory | [COOKING] | Ano | 200 | 45–100 *** | 4 1 |
| Ryby a zelenina | [COOKING] | Ano | 180 | 30–50 *** | 4 1 |
| Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) /maso (úroveň 1) | [COOKING] | Ano | 190 | 40–120 *** | 5 3 1 |
| Nadívané maso | [FROTH] | - | 200 | 80–120 *** | 3 |
| Porce masa (králičí, kuřecí, jehněčí) | [FROTH] | - | 200 | 50–100 *** | 3 |

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

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

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

 Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek www.hotpoint.eu a prohlédněte si tabulku odzkoušených receptů, která byla v souladu se standardem IEC 60350-1 sestavena pro posuzovací orgány.

| | | | | | | |
|-------------------------------|---------------------|--|--|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| FUNKCE S MANUÁLNÍM NASTAVENÍM | [] | [WAVES] | [TURBO] | [COOKING] | [COOKING] | [FROTH] |
| AUTOMATICKÉ FUNKCE | [MASO AUTO] Maso | [DRUBE AUTO] Drůbež | [RYCHL AUTO] Duš. maso a zelenina | [CHLEB AUTO] Chléb (pečivo) | [PIZZA AUTO] Pizza | [CUKRO AUTO] Pečivo |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | Rošt | Pečící plech nebo dortová forma na roštu | Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu | Odkapávací plech | Odkapávací plech s 500 ml vody | Pleh na pečení |

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Pro další informace si stáhněte návod k použití a údržbě z webových stránek www.hotpoint.eu

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvírka vymontovat z pantů .
- 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.

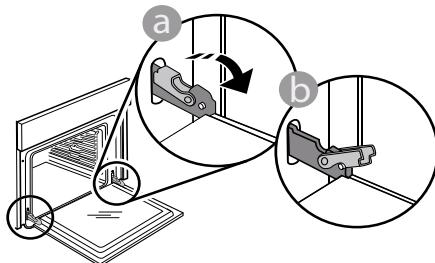
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

Uvědomte si prosím: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

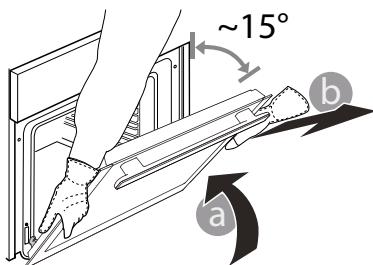
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

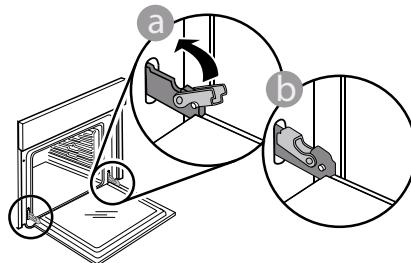
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojetě. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



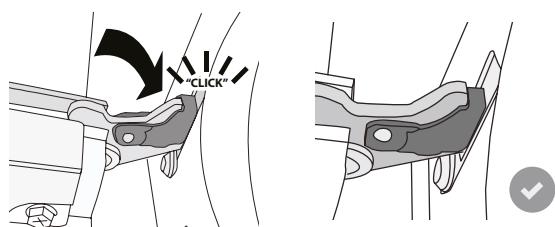
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



www

Pro další informace si stáhněte návod k použití a údržbě z webových stránek www.hotpoint.eu

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Trouba nefunguje. | Přerušení napájení. Odpolení 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. | Softwarový problém. | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. |

UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte návod k použití
a údržbě z webových stránek www.hotpoint.eu

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU 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 předehrátky (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 nádobky a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

PRODUKTOVÝ LIST

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

JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PĚCI

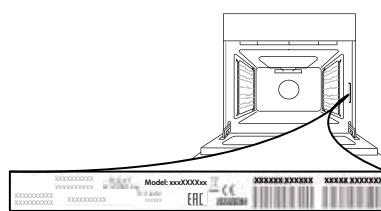
> [www](http://www.hotpoint.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek <http://www.hotpoint.eu> (můžete použít tento kód QR), přičemž zadejte obchodní kód produktu.

> 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 na identifikačním štítku produktu.



IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE



Täielikuma hoolduse ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil www.hotpoint.eu/register

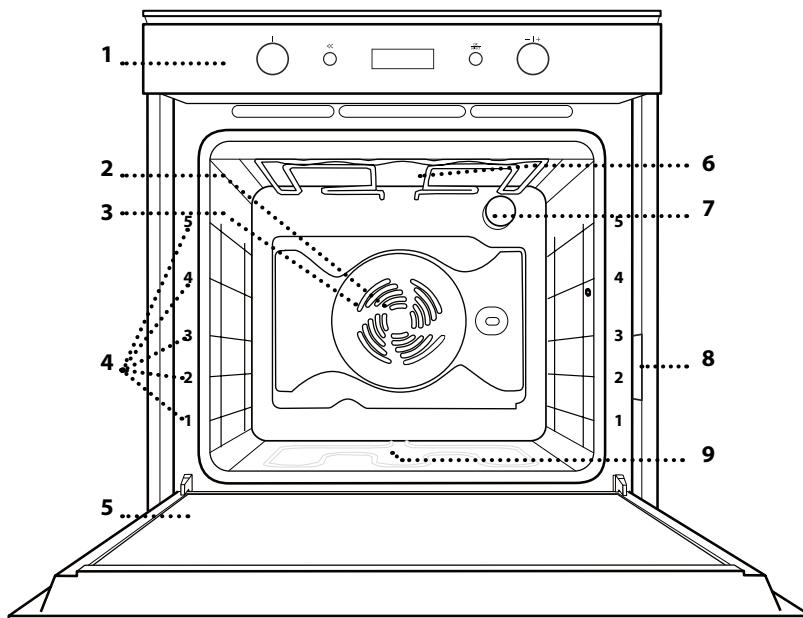


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu, järgides voldiku lõpus olevaid juhiseid.



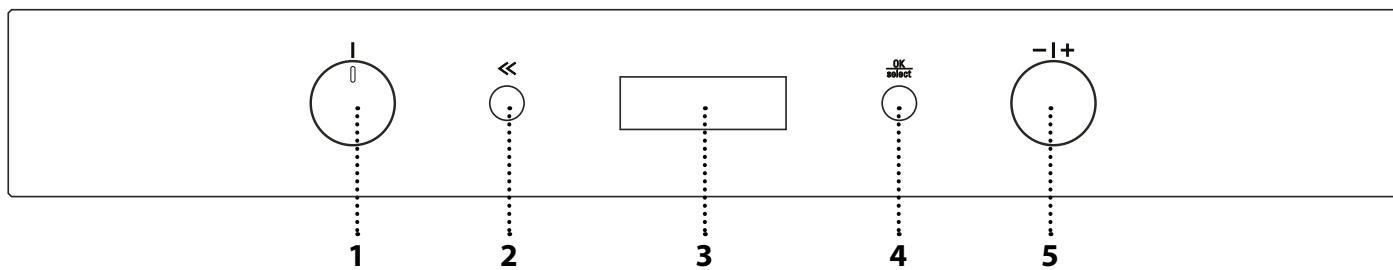
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
4. Riilisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekehha/grill
7. Lamp
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

3. DISPLAY

4. KINNITUSNUPP

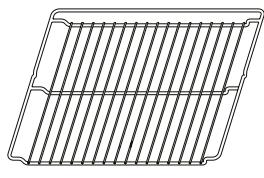
Valitud funktsiooni või seatud väärvtuse kinnitamiseks.

5. SEADETE NUPP

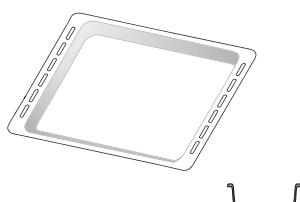
Menüs liikumiseks ja seadete rakendamiseks või muutmiseks.

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

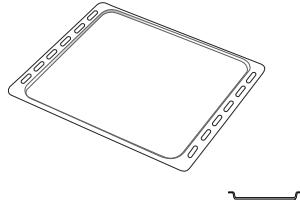
REST



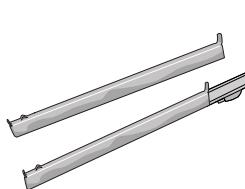
NÖRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID



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

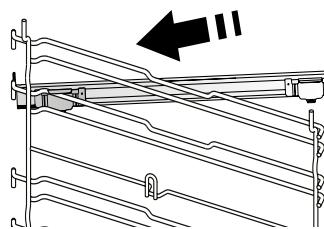
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

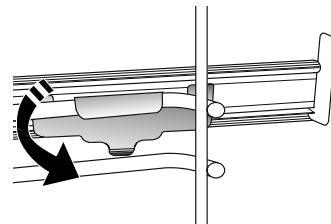
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga röhtsalt sisse lükata.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

Eemaldage ahjust riulisiinid 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. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riulisoonel.

Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

RIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tömmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

- Riulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

0 OFF (VÄLJAS)

Ahju väljalülitamiseks.

CONVENTIONAL***(TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE*)**

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

CONVECTION BAKE**(KONVEKTSIOON KÜPSETUS)**

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

FORCED AIR (SUNDÖHK)

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

GRILL

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

TURBOGRILL

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

MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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

FAST PREHEATING**(KIIRE EELKUUMUTAMINE)**

Ahju kiire eelkuumutamine.

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

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

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

**DIAMOND CLEAN**

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

**SETTINGS (SEADED)**

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

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

**ERIFUNKTSIOONID****MERT**

AUTO

MEAT (LIHA)

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

POULT

AUTO

POULTRY (LINNULIHA)

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

CASSE

AUTO

CASSEROLE (VORMIROOG)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

BREAD

AUTO

BREAD (SAI)

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

PIZZA

AUTO

PIZZA (PITSA)

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

PASTRY

AUTO

PASTRY CAKES**(KOOGID JA MAGUSTOIDUD)**

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

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

RISIN AUTO RISING (KERGITAMINE)

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

WARM KEEPING (SOOJASHOIDMINE)

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

SLOW AUTO SLOW COOKING

(AEGLANE KÜPSETAMINE)

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

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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

ENGLI

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

Valiku kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst Settings.

2. MÄÄRAKE AEG

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



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



Keerake *seadete nuppu*, et määräda õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks .

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

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

Keerake *valikunuppu*, kuni ekraanile kuvatakse „SETTINGS“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks  . Keerake *seadete nuppu*, et valida menüüst „POWER“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

POWER

Keerake *seadete nuppu*, et valida „Low“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

LOW

4. AHJU KUUMUTAMINE

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

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

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

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitaval mõne öhuringlust 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

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



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



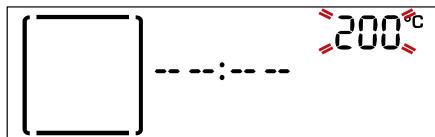
Valiku kinnitamiseks vajutage $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$: ekraanile kuvatakse algseaded.

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui väärustus vilgub ekraanil.

Keerake muutmiseks *seadete nuppu*, seejärel vajutage kinnitamiseks $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon \odot , saate soovitud küpsetusaja määratada *seadete nupuga*, kinnitamiseks vajutage $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.

Kui soovite küpsetamist käitsi juhtida, ei PEA te küpsetusaega määrama: Vajutage $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga \ll : muutke *seadete nupuga* ja seejärel vajutage kinnitamiseks $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.

KÜPSETUSE LÖPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanile kuvatakse lõpuaeg ja ikoon \odot vilgub.



Keerake *seadete nuppu*, et määra küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$. Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seadud ajal.



Märkused: 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 või muuta seadeid, vajutades \ll .

Märkused: Käivitamise viitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage küpsetuse lõpuaaja kinnitamiseks $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ ja aktiveerige funktsioon.

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



Aktiivse funktsiooni saab mis tahes ajal peatada, keerates *valikunupu* asendisse 0 .

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 ahju on jõudnud seatud temperatuurini.



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

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati **seadete nupuga** muuta.

5. KÜPSETAMISE LÖPP

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



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

Mõlemal juhul säilivad temperatuuri või grillimistetaseme seaded.

PRUUNISTAMINE

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



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



Võite funktsiooni igal ajal peatada, keerates **valikunupu** asendisse 0, et lülitada ahju välja.

. TAIMER

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



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

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



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

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

Ahu sisselülitamiseks ja soovitud funktsiooni valimiseks keerake **valikunupu**:

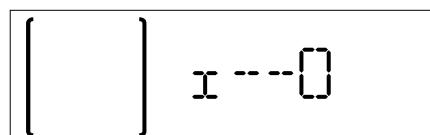
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



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

. KLAHVILUKK

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



Nupude avamiseks korraise toimingut.

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

. TEE MANTPUHASTUS

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

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



0:35
🕒

Funktsiooni aktiveerimiseks või puhistustsükli lõpuaja seadmiseks vajutage OK select.

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

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

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

KÜPSETUSTABEL

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

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELKUU-MUTUS. | TEMPERATUUR (°C) | KÜPSETUSAEG (min) | TASE JA TARVIKUD |
|---|------------|---------------|---------------------------|-------------------|------------------|
| Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg | MERT AUTO | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg | POULT AUTO | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Kalkunipraad/hanepraad 3 kg | POULT AUTO | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve) | [=] | Jah | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Täidetud köögivilbi (tomatid, suvikörvitsad,baklažaanid) | [S] | Jah | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Röstitud sai | [W] | - | 3 (kõrge) | 3-6 | 5 |
| Kalafilee/lõigud | [W] | - | 2 (keskmene) | 20-30 * | 4 3 |
| Vorstdid/kebab/ribi/kotletid | [W] | - | 2-3 (keskmene - kõrge) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Praekana 1-1,3 kg | [WV] | - | 2 (keskmene) | 55-70 ** | 2 1 |
| Poolküps rostbiif 1 kg | [WV] | - | 2 (keskmene) | 35-50 ** | 3 |
| Lambakoot | [WV] | - | 2 (keskmene) | 60-90 ** | 3 |
| Ahjukartulid | [WV] | - | 2 (keskmene) | 35-55 ** | 3 |
| Köögiviljagrataän | [WV] | - | 3 (kõrge) | 10-25 | 3 |
| Lasanje ja liha | [S] | Jah | 200 | 50-100 *** | 4 1 |
| Liha ja kartulid | [S] | Jah | 200 | 45-100 *** | 4 1 |
| Kala ja köögiviljad | [S] | Jah | 180 | 30-50 *** | 4 1 |
| Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1) | [S] | Jah | 190 | 40-120 *** | 5 3 1 |
| Täidetud praad | [Y] | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Lihalõigud (küülik, kana, lammas) | [Y] | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

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

 Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt www.hotpoint.eu, et tutvuda sertifitseerimisasutustele vastavalt standarditele IEC 60350-1 koostatud retseptidega.

| KÄSFUNKTSIOONID | [=] Conventional (Tavapärate küpsetamine) | [W] Grill | [WV] Turbogrill | [S] Forced Air (Sundöhk) | [S] Convection Bake (Konvektsioonküpsetus) | [Y] Eco Forced Air (Säästlik sundöhk) |
|----------------------|--|---------------------------------------|--|-----------------------------|--|--|
| AUTOMAATFUNKTSIOONID | [LIHA AUTO] Meat (Liha) | [POULT AUTO] Poultry (Linnuliha) | [CASSE AUTO] Casserole (Vormiroog) | [BREAD AUTO] Bread (Sai) | [PIZZA AUTO] Pizza (Pitsa) | [PASTRY AUTO] Pastry (Kondiitritooted) |
| TARVIKUD | Rest | Küpsetusplaat või koogivorm restil | Nõrgumispann /koogivorm / küpsetamine restil | Nõrgumispann | Nõrgumispann 500 ml veega | Küpsetusplaat |

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt www.hotpoint.eu

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

• Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid! Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

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

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

TARVIKUD

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

LAMPIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

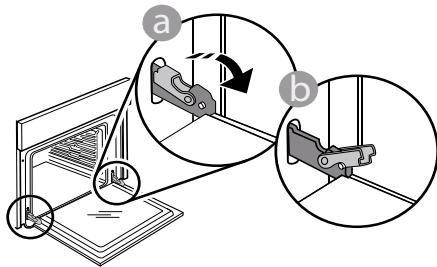
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogenlampe 20–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Kui paigaldate halogenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sörmejälged võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

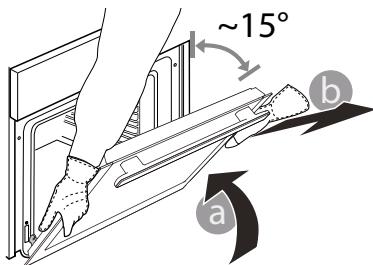
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik.

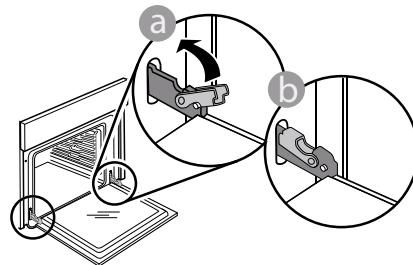
Võtke uksest mölema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

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

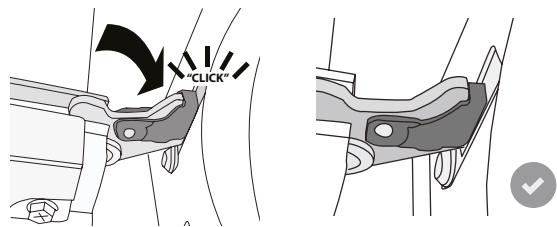


3. Ukse tagsapiaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingedede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

RIKKEOTSING



Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehekülgelt www.hotpoint.eu

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

KASULIKUD NÄPUNÄITED



Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt www.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 ja 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 ning eelistataval tundmat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERI TOITUDE ÜHEAEGNE KÜPSETAMINE

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

TOOTE KIRJELDUS

Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu

KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

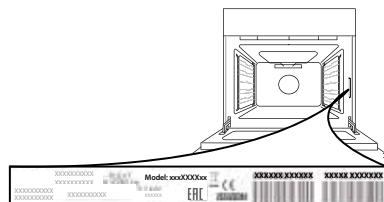
> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt www.hotpoint.eu (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.



TEENINDUSE KONTAKT

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



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ
ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON**

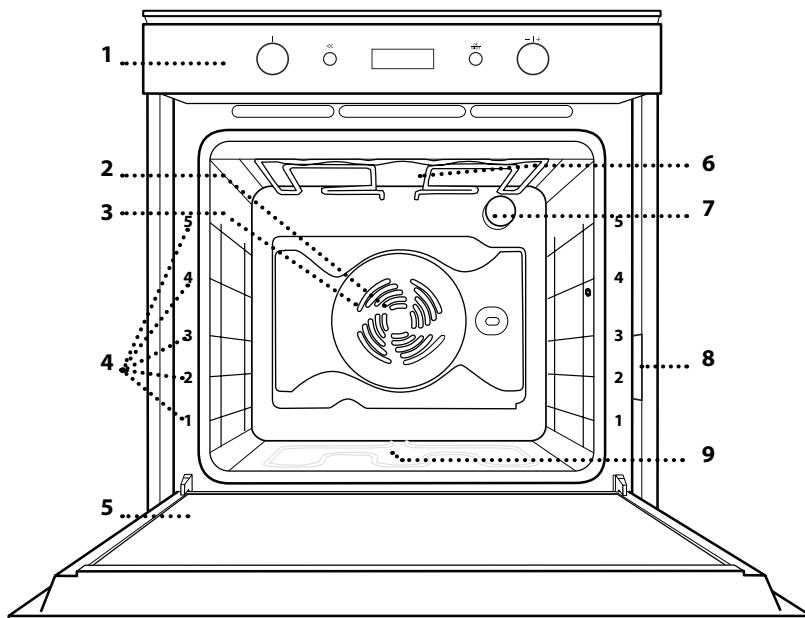
Για να έχετε πλήρη υποστήριξη,
καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα
www.hotpoint.eu/register



Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας"
και τον "Οδηγό χρήσης και συντήρησης" με
σύνδεση στην ιστοσελίδα μας www.hotpoint.eu
και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά
του παρόντος εγχειριδίου.

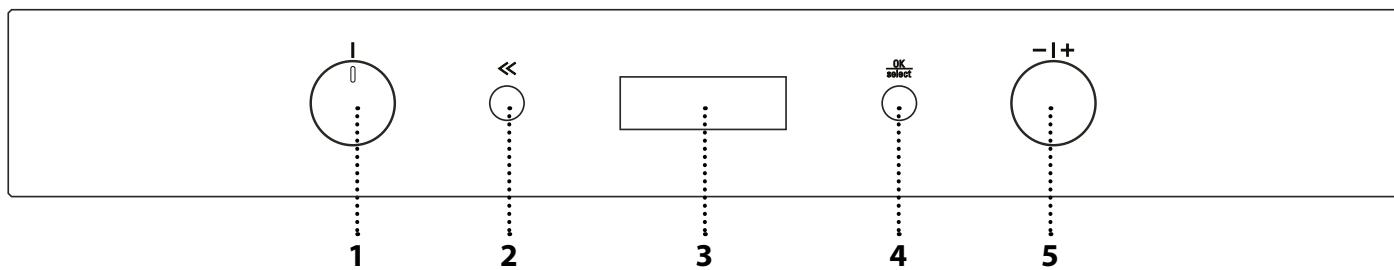
!
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

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. Λάμπα
8. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση
(δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο
μενού ρυθμίσεων.

3. ΟΘΟΝΗ

4. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ

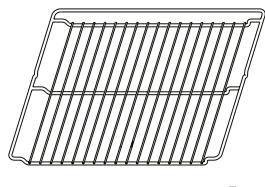
Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας
λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης
τιμής.

5. ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

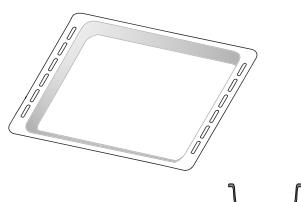
Για κύλιση των μενού και εφαρμογή
ή αλλαγή ρυθμίσεων.

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

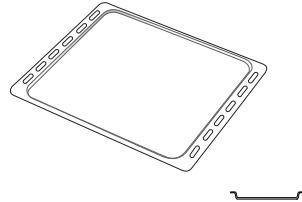
ΣΧΑΡΑ



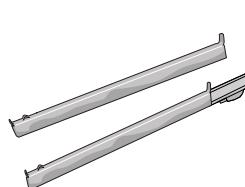
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



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.

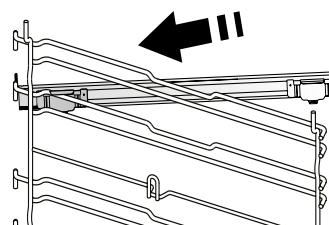
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΆΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

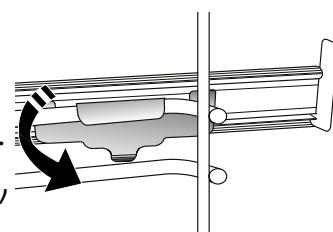
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

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 των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: 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.

0 OFF

Για το σβήσιμο του φούρνου.

CONVENTIONAL (ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ)*

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

CONVECTION BAKE (ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ)

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

FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ)

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

GRILL (ΓΚΡΙΛ)

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό. Η σούβλα (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.

TURBO GRILL (ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ)

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

MAXI COOKING (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI)

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

FAST PREHEATING (ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.)

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

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

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

**DIAMOND CLEAN**

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

**SETTINGS (ΠΥΘΩΜΙΣΕΙΣ)**

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

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

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ****MEAT**

AUTO

MEAT (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.

POULTRY

AUTO

POULTRY (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)

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

CASSE

AUTO

CASSEROLE (ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ)

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

BREAD

AUTO

BREAD (ΨΩΜΙ)

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

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

| | |
|---|--|
| PIZZA AUTO | PIZZA (ΠΙΤΣΑ) |
| Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόμata την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας. | |
| PASTRY AUTO | PASTRY CAKES (ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ) |
| Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόμata την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ (κέικ που φουσκώνουν, γεμιστά κέικ, τάρτες, κ.λπ.). | |

| | |
|--|--|
| WARM AUTO | WARM KEEPING (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ) |
| Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε. | |
| SLOW AUTO | SLOW COOKING (ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ) |
| Για το ελαφρύ ψήσιμο κρέατος και ψαριών διατηρώντας τα μαλακά και ζουμερά. Συνιστάται να τσιγαρίζετε τα κομμάτια κρέας σε ένα τηγάνι πρώτα για να ροδίσει το κρέας και να κρατήσει μέσα του τους φυσικούς χυμούς. Ο χρόνος μαγειρέματος κυμαίνεται από δύο ώρες για ψάρια βάρους 300 g έως τέσσερις ή πέντε ώρες για ψάρια βάρους 3 kg και από τέσσερις για κομμάτια κρέατος βάρους 1 kg έως έξι ή επτά ώρες για κομμάτια κρέατος βάρους 3 kg. Για το κρέας, ο χρόνος κυμαίνεται από 4 ώρες για κομμάτια κρέατος βάρους 1 kg έως 6-7 ώρες για κομμάτια κρέατος 3 kg. | |

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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

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

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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

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

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

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή την πλαστικό φίλμ 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.

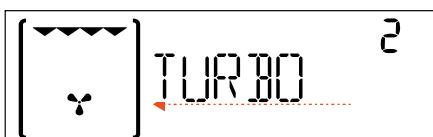
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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



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



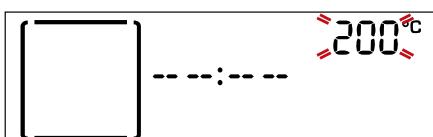
Πιέστε **OK select** για επιβεβαίωση της επιλογής: Στην οθόνη εμφανίζονται οι βασικές ρυθμίσεις.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΛ



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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν 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 **OK select** για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο ΝΑ ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση και τη λειτουργία 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 **<>**: χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης για να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο **⌚** αναβοσβήνει.



Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα, μετά πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Βάλτε το φαγήτο στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



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

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

Σημειώσεις: 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 **OK select** για να επιβεβαιώσετε την ώρα που θα τελειώσει το μαγείρεμα και για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

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



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

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



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



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

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

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

5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



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

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

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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



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



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

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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



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

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



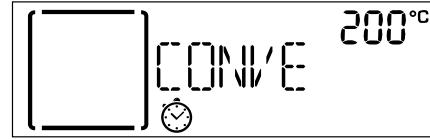
Σημείωση: Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.

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

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

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

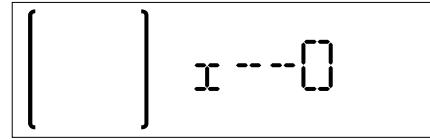
Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.



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

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΩΝ

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



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

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

. DIAMOND CLEAN

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

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη λειτουργία "DIAMOND CLEAN" και πατήστε το ^{OK} _{select} για επιβεβαίωση.



Πιέστε ^{OK} _{select} για να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους του κύκλου καθαρισμού ή για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Μια αντίστροφη μέτρηση υποδεικνύει την κατάσταση του κύκλου σε εξέλιξη.

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

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜ. | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|--|------------|----------|---------------------|---------------------------|---------------------------|
| Κέικ που φουσκώνουν | PASTR AUTO | - | 160-180 | 30-90 | 2/3 |
| | | Ναι | 160-180 | 30-90 | 4 1 |
| Κέικ γεμιστό (τοιζέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα) | PASTR AUTO | - | 160-200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Ναι | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| Μπισκότα/τάρτες | PASTR AUTO | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3 |
| | | Ναι | 160-170 | 20-45 | 4 1 |
| Σουδάκια | | Ναι | 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) | PIZZA AUTO | - | 220 - 250 | 20-40 | 2 |
| | | Ναι | 220 - 240 | 20-40 | 4 1 |
| | | Ναι | 220 - 240 | 25-50 *** | 5 3 1 |
| Φρατζόλα ψωμί 1 κιλό | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Φρατζολάκια | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2 |
| Ψωμί | | Ναι | 180-200 | 30 - 60 | 4 1 |
| Κατεψυγμένη πίτσα | PIZZA AUTO | Ναι | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Ναι | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις) | | Ναι | 180-190 | 40-55 | 2 / 3 |
| | | 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 | CASSE AUTO | - | 190-200 | 40 - 65 | 3 |
| Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια | CASSE AUTO | - | 190-200 | 25 - 45 | 3 |

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜ. | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|--|--------------|----------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό | [MEAT AUTO] | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό | [POULT AUTO] | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλά | [POULT AUTO] | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (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 (μέτρια) | 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 (μέτρια) | 60-90 ** | 3 |
| Πατάτες φούρνου | [---] | - | 2 (μέτρια) | 35-55 ** | 3 |
| Λαχανικά ογκρατέν | [---] | - | 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 | [YE] | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί) | [YE] | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

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

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

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu για να συμβουλευθείτε τις δοκιμασμένες συνταγές από τα ίνστιτούτα αξιολόγησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

| ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | [—] Conventional (Συμβατικό) | [---] Grill (Γκριλ) | [---] Turbo Grill (Γκριλ τούρμπο) | [◎] Forced Air (Εξαναγκ. αέρας) | [§] Convection Bake (Συμβ. ψήσιμο) | [YE] Eco forced air (Eco Εξαν. αέρας) |
|--------------------------|------------------------------|---|---|---------------------------------|------------------------------------|---|
| ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | [MEAT AUTO] Meat (Κρέας) | [POULT AUTO] Poultry (Πουλερικά) | [CASSE AUTO] Casserole (Πρώτα πιάτα) | [BREAD AUTO] Bread (Ψωμί) | [PIZZA AUTO] Pizza (Πίτσα) | [PASTRY AUTO] Pastry (Ζύμη) |
| ΑΞΕΣΟΥΑΡ | χάρα | ταφί ψησίματος ή ταφί για κέκι πάνω στη σχάρα | λιποσυλλέκτης/δίσκος ψησίματος/ταφί πάνω σε σχάρα | λιποσυλλέκτης | λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό | ταφί 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 μικροϊνές. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροϊνές.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρονο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρονο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

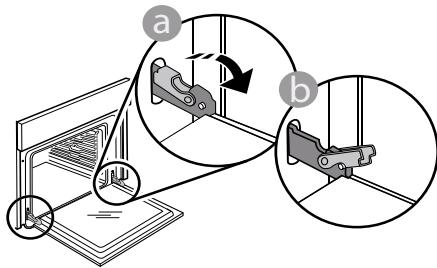
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/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.

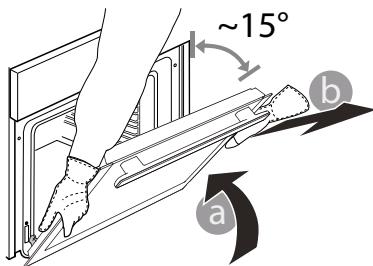
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρονο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



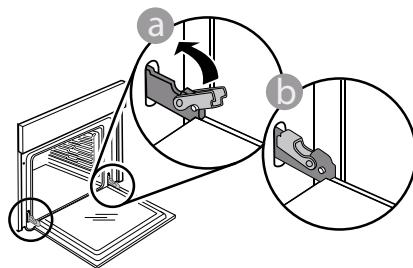
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



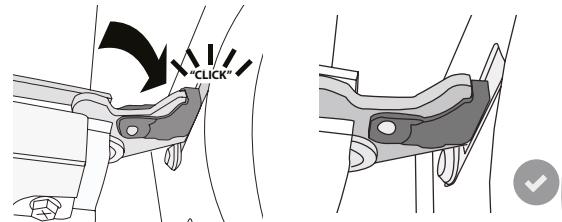
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



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



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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και συντήρησης" από την ιστοσελίδα www.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. | Πρόβλημα λογισμικού. | Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". |

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και συντήρησης" από την ιστοσελίδα www.hotpoint.eu για περισσότερες πληροφορίες

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

> www Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα www.hotpoint.eu

ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

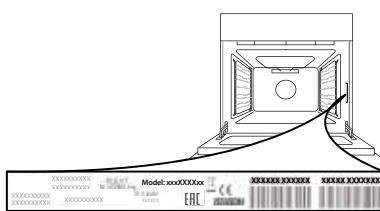
> www Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας www.hotpoint.eu (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.

> 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.



Hotpoint

ARISTON

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**KÖSZÖNÜK, HOGY HOTPOINT-ARISTON
TERMÉKET VÁSÁROLT!**



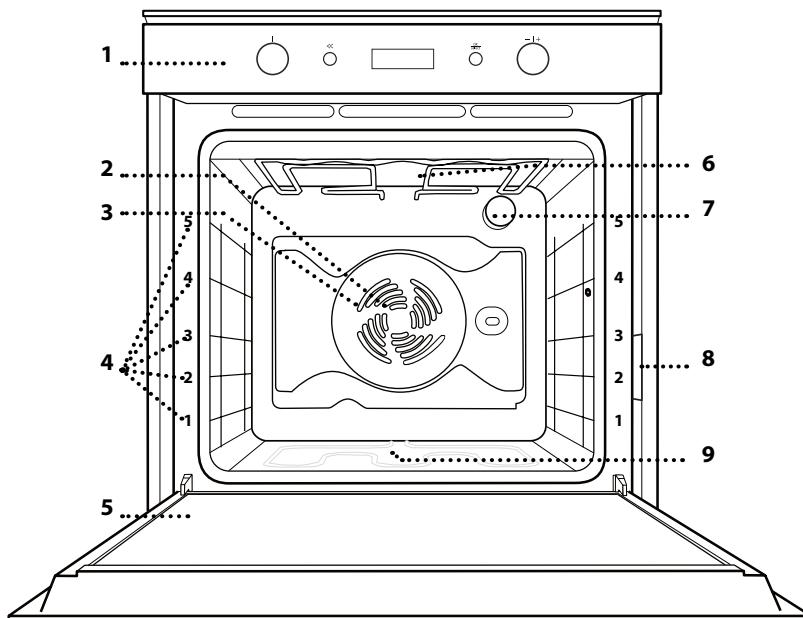
A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.hotpoint.eu/register oldalon!



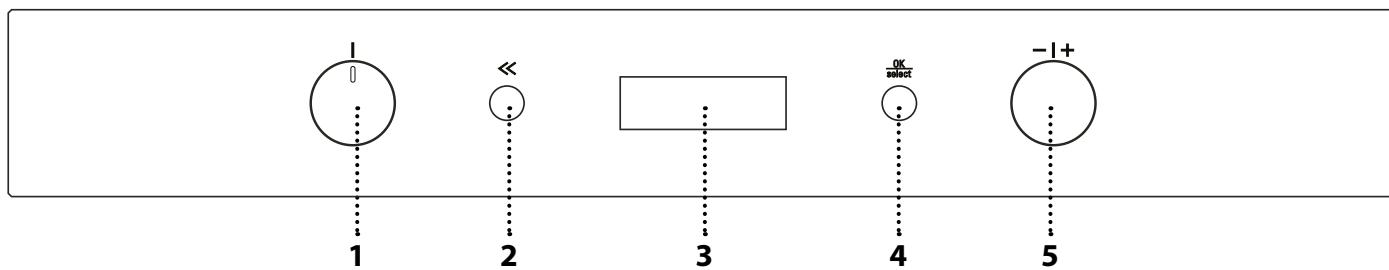
A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: www.hotpoint.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.

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

TERMÉKLEÍRÁS



KEZELŐPANEL



1. VÁLASZTÓGOMB

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

2. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

3. KIJELZŐ

4. MEGERŐSÍTÉS GOMB

Egy kiválasztott funkció vagy egy beállított érték megerősítése.

5. BEÁLLÍTÓGOMB

Léptetés a menükben és beállítások kiválasztása, módosítása.

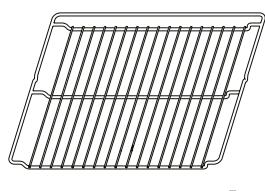
Ne feledje: Mindegyik gomb nyomógomb. A gomb kioldásához nyomja meg a gomb közepét.

TARTOZÉKOK



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a www.hotpoint.eu weboldalról.

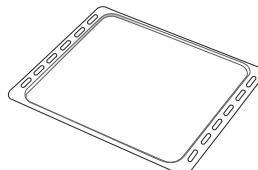
SÜTŐRÁCS



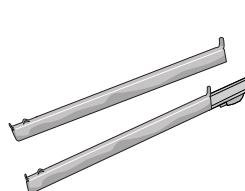
CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



SÜTEMÉNYES TEPSI



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

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

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

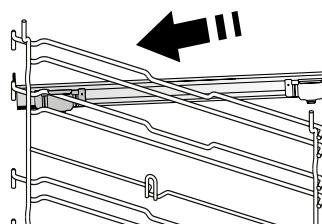
Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcat és a süteményes teplát, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

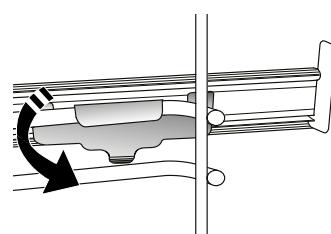
- A polcvezető sínek eltávolításához emelje meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérről, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE

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.

0 OFF

A sütő kikapcsolása.

— ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS*

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.

HÖLÉGBEFÚVÁS

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

GRILL

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

TURBO GRILL

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

XXL MÉRETŰ HÚSOK

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

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

ECO HÖLÉGBEFÚVÁS*

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

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

**DIAMOND CLEAN**

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott 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.

**SETTING**

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

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

**SPECIÁLIS FUNKCIÓK****HÚS**

AUTO

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

SZÁRNYAS

AUTO

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

GYORS

AUTO

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

KENYÉR

AUTO

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

PIZZA

AUTO

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

TORTÁK

AUTO

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

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonyossági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

KELESZTÉS

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

MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

LASSÚ SÜTÉS

Hús és hal kíméletes sütéséhez, hogy puhák és szoftosak maradjanak. Azt javasoljuk, hogy először pirítsa meg a sülteket egy tálcaban, hogy megbarnuljon a hús, és magába zárhassa a természetes szoftjait. A sütési idő lehet két óra 300 grammos hal esetén vagy akár négy-öt óra is 3 kilogrammos hal esetén, és négy óra 1 kilogrammos húsdarab esetén vagy akár hat-hét óra is 3 kilogrammos húsdarab esetén. A sütési idő 1 kg húsnál 4 óra, 3 kg húsnál pedig 6-7 óra között van.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. KÉRJÜK, VÁLASSZON NYELVET

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

ENGLI

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

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

2. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

12:17:17
00

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

12:17:17
00

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

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

3. ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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

POWER

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

ALACS

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

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

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belséjéből.

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

Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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



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

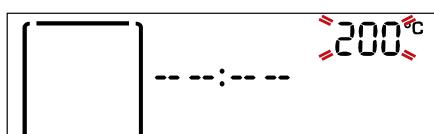


A jóváhagyáshoz nyomja meg a ^{OK} _{select} gombot: A kijelzőn megjelennek az alapbeállítások.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HÖMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT



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

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

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a ^{OK} _{select} gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania A sütési időtartamot: Nyomja meg a ^{OK} _{select} 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: a módosítást a beállítógombbal végezheti el, majd a ^{OK} _{select} gombbal hagyhatja jóvá.

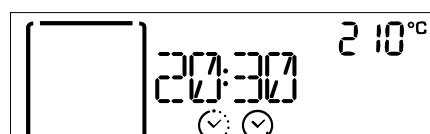
A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

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

A kijelzőn a sütési idő vége látszik, és a ikon villog.



Forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg a ^{OK} _{select} gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letölök a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



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

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

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

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a ^{OK} _{select} gombot a sütési idő jóváhagyásához és a funkció aktiválásához.

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



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

4. ELŐMELEGÍTÉS

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



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



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

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

5. A SÜTÉS VÉGE

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



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

A rendszer minden esetben megjegyzi a beállított hőmérsékletet vagy grillfokozatot.

PIRITÁS

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



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



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

. IDŐZÍTŐ

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



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

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



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

Az időzítő bekapsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

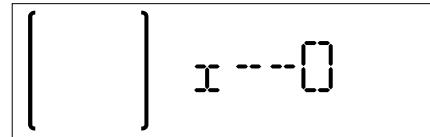
Forgassa el a **választógombot** a sütő bekapsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót. A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.



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

. GOMBZÁR

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



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne felejje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okokból a sütő bármikor kikapcsolható úgy, hogy a **választógombot** a 0 állásba forgatja.

. DIAMOND CLEAN

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

Fordítsa el a választógombot a „DIAMOND CLEAN” funkció kiválasztásához, majd nyomja meg a ^{OK}_{select} gombot a jóváhagyáshoz.



Nyomja meg a ^{OK}_{select} gombot a tisztítási ciklus befejezési idejének megadásához vagy a funkció bekapcsolásához.

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

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

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

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐME-LEGÍTÉS | HÓMÉRSÉKLET (°C) | SÜTÉSI IDŐ (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|---|---------------|------------------|-------------------|---|
| Kelt tészták | TORTA AUTO | - | 160-180 | 30-90 | 2/3  |
| |  | Igen | 160-180 | 30-90 | 4 1   |
| Töltött sütemény (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite) | TORTA AUTO | - | 160-200 | 30-85 | 3  |
| |  | Igen | 160-200 | 35-90 | 4 1   |
| Kekszek/aprósütemények | TORTA AUTO | - | 170-180 | 15-45 | 3  |
| |  | Igen | 160-170 | 20-45 | 4 1   |
| Képviselőfánk |  | Igen | 180-200 | 30-40 | 3  |
| |  | Igen | 180-190 | 35-45 | 4 1   |
| |  | Igen | 180-190 | 35-45 *** | 5 3 1    |
| Habcsók |  | Igen | 90 | 110-150 | 3  |
| |  | Igen | 90 | 130-150 | 4 1   |
| |  | Igen | 90 | 140-160 *** | 5 3 1    |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | PIZZA AUTO | - | 220-250 | 20-40 | 2  |
| |  | Igen | 220-240 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Igen | 220-240 | 25-50 *** | 5 3 1    |
| Kenyér 1 kg | KENYE AUTO | - | 180-220 | 50-70 | 2  |
| Göngyölt hús | KENYE AUTO | - | 180-220 | 30-50 | 2  |
| Kenyér |  | Igen | 180-200 | 30-60 | 4 1   |
| Fagyasztott pizza | PIZZA AUTO | Igen | 250 | 10-15 | 3  |
| |  | Igen | 250 | 10-20 | 4 1   |
| Sós sütemények (zöldséges pite, quiche) |  | Igen | 180-190 | 40-55 | 2 / 3   |
| |  | Igen | 180-190 | 45-60 | 4 1   |
| |  | Igen | 180-190 | 45-70 *** | 5 3 1    |
| Voulevant/leveles tészta |  | Igen | 190-200 | 20-30 | 3  |
| |  | Igen | 180-190 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Igen | 180-190 | 20-40 *** | 5 3 1    |
| Lasagne/felfűjt | GYORS AUTO | - | 190-200 | 40-65 | 3  |
| Csőben sült tészta/cannelloni | GYORS AUTO | - | 190-200 | 25-45 | 3  |

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

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

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

 **www** Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a honlapunkról: **www.hotpoint.eu**, ahol a kipróbált receptek táblázatát is megtalálja, amelynek alapján az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően a bevizsgáló intézetek a készülék ellenőrzését végzik.

| KÉZI FUNKCIÓK | [—] Alsó/felső sütés | [W] Grill | [V] Turbo grill | [G] Hőlégbefűvás | [S] Légkeveréses sütés | [Y] Eco hőlégbefűvás |
|-------------------|----------------------|--|--|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| AUTOMATA FUNKCIÓK | [HUS AUTO] Hús | [SZARN AUTO] Szárnyas | [GYORS AUTO] Egytáletelek | [KENYE AUTO] Kenyér | [PIZZA AUTO] Pizza | [TORTA AUTO] Torták |
| TARTOZÉKOK | Rács | Süteményes tepsi vagy sütőforma a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca/tepsi/süteményes tepsi sütőrácson | Cseppfelfogó tálca | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Süteményes tepsi |

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a www.hotpoint.eu weboldalról.

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 dörzshatású vagy korrozív tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlökendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kissé kihűlni a sütőt, és lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, így könnyebben eltávolíthatók az ételmaradékok és az étel okozta foltok. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzáatumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető .
- 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.

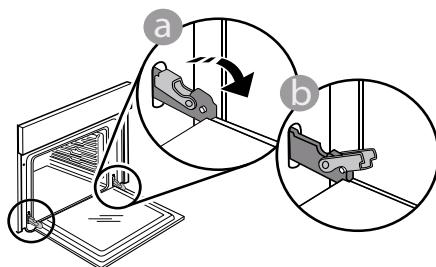
A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

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

Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T 300°C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T 300°C halogénizzót használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez terveztek, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót.
Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

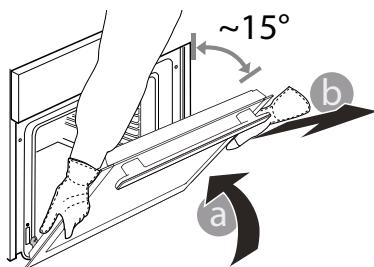
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

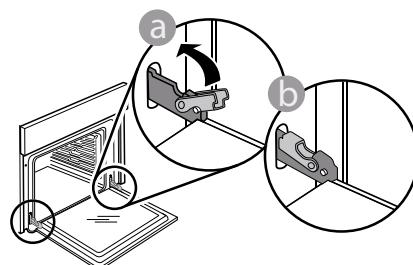
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

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.

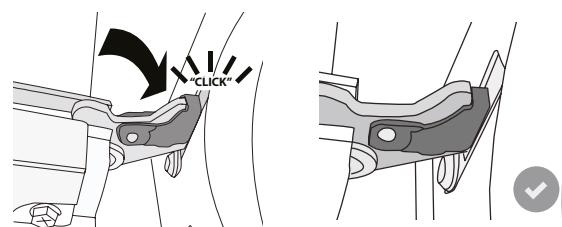


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérokat kampót a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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 www.hotpoint.eu weboldalról.

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

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségről, valamint a használt tartozék típusától függnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggyé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tejszíket. 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.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

A készülék energiaadatokat is tartalmazó műszaki specifikációja letölthető a www.hotpoint.eu honlapról.

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

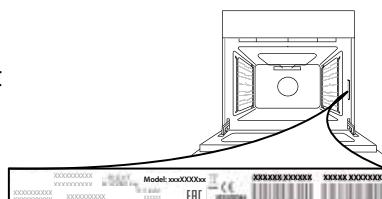
> Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a honlapról: www.hotpoint.eu (használhatja ezt a QR-kódot), a termékkód megjelölésével.

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgátlattal.



A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



КҮНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

**НОТPOINT - ARISTON ӨНІМІН
ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН
АЛГЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**

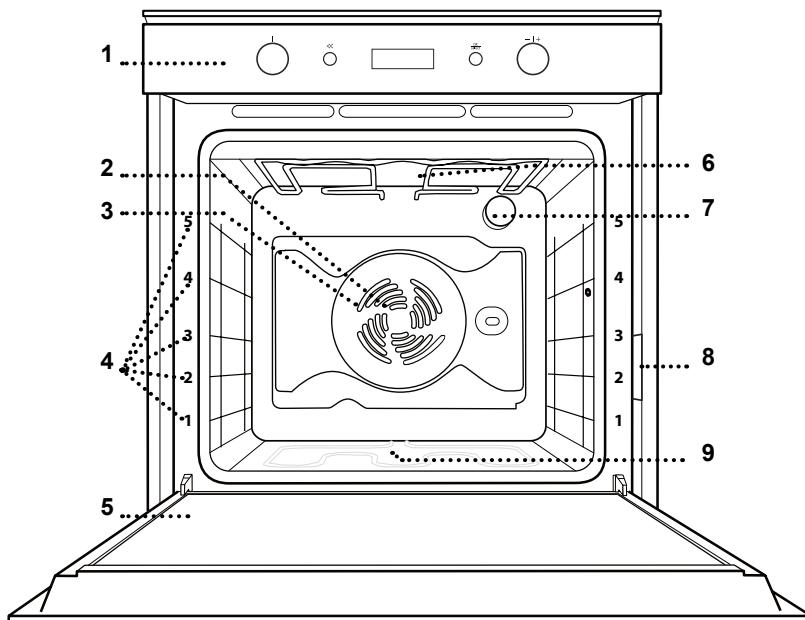
Қосымша көмек пен қолдау алу үшін өніміндегі
www.hotpoint.eu/register веб-сайтында тіркеніз



Қауіпсіздік туралы нұсқауларды және
Пайдалану мен күтіп ұстасу нұсқаулығын
біздің www.hotpoint.eu веб-сайтынан осы
кітапшаның артқы жағындағы нұсқаулардың
көмегімен жүктеп алуға болады.

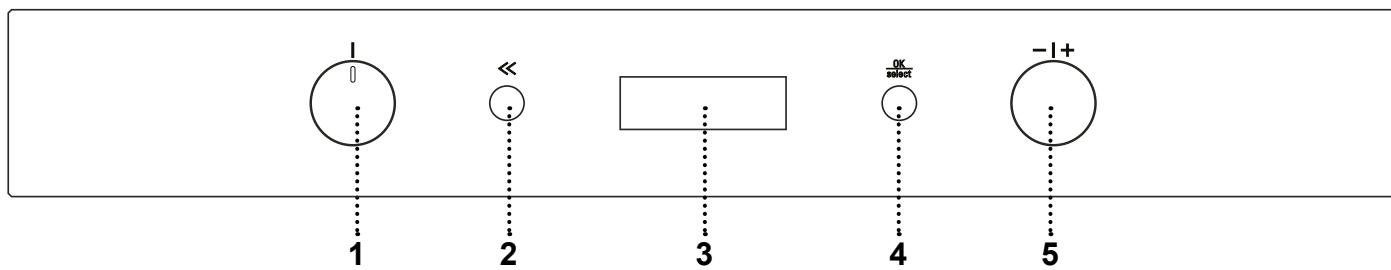
! Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Желдеткіш
3. Дискілік қыздыру элементі (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Жоғарғы қыздыру элементі/торы
7. Шам
8. Техникалық ақпарат тақтасы (алып тастауға болмайды)
9. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІН

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

2. ҚАЙТУ

Алдыңғы мәзірге қайту үшін.

3. ДИСПЛЕЙ

4. РАСТАУ ТҮЙМЕСІ

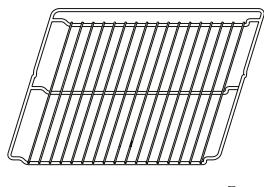
Таңдалған функцияны немесе орнатылған мәнді растауға арналған.

5. РЕТТЕУ ТЕТІГІ

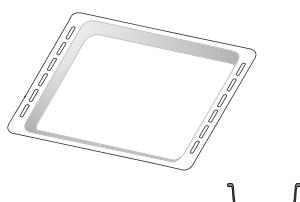
Мәзірлер арқылы жылжуға және параметрлерді қолдануға немесе өзгертуге арналған.

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

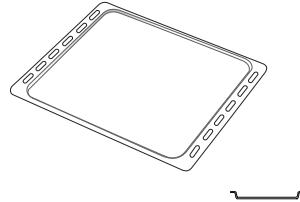
ТОР СӨРЕ



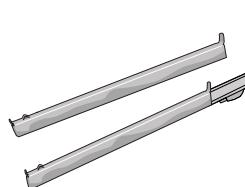
ТАМШЫ НАУАСЫ



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



СЫРҒЫМА ТЕТИКТЕР



Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеру мүмкін.
Басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.

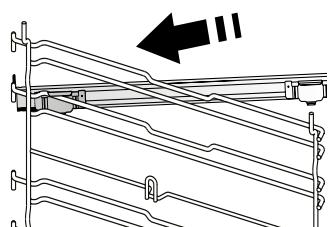
ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕҢГІЗУ

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

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

СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕРДІ БЕКІТУ

Пештен сөре бағыттауыштарын алып, қорғағыш пластикті сырғымалы роликтерден алыңыз.



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

Бағыттауышты мықтап орнату үшін қапсырманың астынғы жағын бағыттауыштың үстінен қатты басыңыз.

Роликтердің еркін қозғалатынына көз 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 алып шығу үшін оларды жоғары қарай көтеріп, астынғы жағынан ұстап бері тартыңыз: Сөре бағыттауыштарын енді алуға болады.
- Сөре бағыттауыштарын орнына қою үшін әуелі оларды үстіңгі орнына орнатыңыз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

| | |
|--|--|
| | PIZZA (ПИЦЦА) |
| | Бұл функция пиццаның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды. |
| | PASTRY CAKES (ТӘТТИ ҚАМЫР) |
| | Бұл функция пиццаның кез келген түрлері (ашытқы қамыр, толтырмасы бар бәліштер, тарт, т.б.) үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды. |

| | |
|--|---|
| | WARM KEEPING (ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ) |
| | Жаңа ғана піскен тاماқты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған. |
| | SLOW COOKING (БАЯУ ПІСІРУ) |
| | Ет пен балықты жұмсақ әрі балғын күйде сақтай отырып пісіруге арналған. Алдымен етті қызарту үшін жіліктерді табаға қуырып алуды ұсынамыз, бұл оның табиғи сөлін сақтауға мүмкіндік береді. Пісіру 300 г балық үшін екі сағатты, 3 кг балық үшін төрт немесе бес сағатты және 1 кг сирақ үшін төрт сағаттан бастап, 3 кг сирақ үшін алты немесе жеті сағатқа дейінгі уақытты алады. 1 кг кесек ет үшін 4 сағаттан бастап 3 кг кесек ет үшін 6*7 сағат уақыт кетеді. |

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. ТІЛДІ ТАҢДАҢЫЗ

Құрлығыны алғаш рет қосқан кезде тіл мен уақытты орнату қажет: Дисплейде "ENGLISH" жазуы көрсетіледі.

Қолжетімді тілдердің тізімін айналдырып қарап шығыңыз және *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұраңыз да, қажеттісін таңдаңыз.

Таңдауды растау үшін түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Тілді кейінірек "Параметрлер" мәзірінен өзгертуге болады.

2. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Тіл таңдалғаннан кейін ағымдағы уақытты орнату қажет: Дисплейде екі саннын тұратын сағаттың мәні жыптылықтайды.

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

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

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

3. ҚУАТ ТҰТЫНЫЛУЫН ОРНАТУ

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

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

4. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысында қалып қойған иіс шығуы мүмкін: Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген істерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

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

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

Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрлығыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

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



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

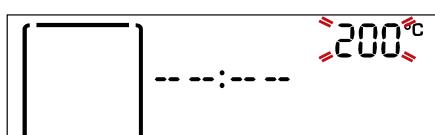


Таңдалғанды растау үшін OK select түймесін басыңыз: дисплейде негізгі параметрлер көрсетеді.

2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

Қажет функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады. Дисплейде өзертіле алатын параметрлер рет-ретімен көрсетілетін.

ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕНГЕЙІ



Дисплейде мән жыптықтап тұрғанда, оны өзгерту үшін *РЕМТЕУ ТЕТИГІН* бұрап, растау және келесі параметрлерге (егер болса) өту үшін OK select түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Функция іске қосылған соң, температураны *adjustment knob* тетігін пайдаланып өзгертуге болады.

ҰЗАҚТЫҒЫ



Дисплейде белгішесі жыптықтаған кезде, қажетті пісіру уақытын орнату үшін *РЕМТЕУ ТЕТИГІН* басып, растау үшін OK select түймесін басыңыз.

Пісіруді қолмен РЕТТЕЙТІН жағдайда пісіру уақытын орнату қажет емес: Функцияны растау және іске қосу үшін OK select түймесін басыңыз. Мұндай жағдайда пісіру уақытының аяқталуын кідіртілген басталу уақыты арқылы орнату мүмкін емес.

Ескеріңіз: Пісіру барысында орнатылған пісіру уақытын «пернесін басу арқылы реттеуге болады: уақыт қосу үшін *РЕМТЕУ ТЕТИГІН* қолданыңыз және растау үшін OK select түймесін басыңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ (КЕШІКТІРІП БАСТАУ)

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

Дисплейде пісіру уақытының біткені көрсетіліп, белгішесі жыптықтайты.



Тамақ пісіру аяқталуы керек уақытты орнату үшін *РЕМТЕУ ТЕТИГІН* бұрап, растау және функцияны іске қосу үшін OK select түймесін басыңыз.

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



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

Күту барысында бағдарламаланатың аяқталу уақытын орнату үшін *РЕМТЕУ ТЕТИГІН* пайдалануға немесе параметрлерді өзгерту үшін «« түймесін басуға болады.

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

3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажетті параметрлер қолданылғаннан кейін тамақ пісіру аяқтаптын уақытты растау және функцияны іске қосу үшін OK select түйmesін басыңыз.

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



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

4. АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ

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



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



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

Ескеріңіз: Алдын ала қыздырудың аяқталуына дейін тағамды пешке салу пісірудің нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін. Алдын ала қыздыру кезеңінің барысында есікті ашу әрекетті тоқтатады. Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді. Осы *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* қолдану арқылы сіз әрқашан пештің температурасын қажетті деңгейге реттей аласыз.

5. ПІСІРУДІҢ АЯҚТАЛУЫ

Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.



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

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

ҚЫЗАРТУ

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



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



Пешті сөндіру үшін *ТАҢДАУ ТЕМІГІН* 0 мәніне қойып, функцияны кез келген уақытта тоқтата аласыз.

ТАЙМЕР

Пештің өшірүлі болғанда, дисплейді таймер ретінде пайдалануға болады. Функцияны белсендіру үшін пештің өшірүлі екендігіне көз жеткізіп, *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұраңыз: Дисплейде белгішесі жыпылақтайды.



Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін *РЕМТЕУ ТЕМІГІН* бұрап, таймерді іске қосу үшін **OK** түймесін қайтадан басыңыз.

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



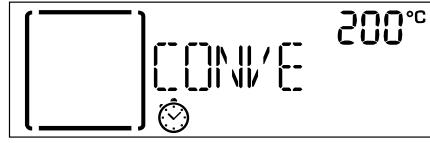
Ескеріңіз: Таймер ешбір пісіру циклдерін белсендірмейді.

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

Таймер белсендірілгеннен кейін функцияны таңдап, белсендіруге болады.

Пешті іске қосу үшін *ТАҢДАУ ТЕМІГІН* бұраңыз да, қажетті функцияны таңдаңыз.

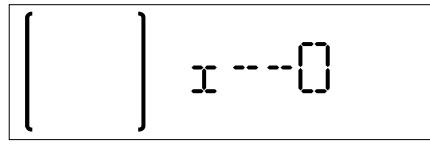
Функция басталғаннан кейін таймер функцияға кедергі келтірмей, кері санауды өзі жалғастырады.



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

. ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

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



Пернетақтаны құлыштан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Бұл функцияны тағам пісіру барысында қосуға да болады. Қауіпсіздік мақсаттарында пешті кез келген уақытта *ТАҢДАУ ТЕМІГІН* 0 қалпына бұрап өшіруге болады.

. DIAMOND CLEAN

Осы функцияны іске қосардан бұрын, пештің табанына 200 мл ауыз су құйып, есігін жабыңыз.

"DIAMOND CLEAN" опциясын таңдау үшін *реммей тетігін* бұрап, растау үшін ^{OK} select түймесін басыңыз.



Функцияны іске қосу үшін түймесін не тазалау циклы аяқталатын уақытты орнату үшін ^{OK} select түймесін басыңыз.

Циклдың орындалып жатқанын көрсетіп, кері санақ басталады.

Бу шығып, түпкі нәтижені бұлдірмес үшін тазалау циклы кезінде есікті ашпаған дұрыс.

Аяқтаған соң, пештің салқындауын күтіңіз де, беткі қабаттарын ыскышпен немесе шүберекпен құрғатып, тазалауды аяқтаңыз.

Ескеріңіз: қолмен орнатылатын басқа функциялар сияқты өздігінен тазалау циклы үшін де аяқталу уақытын орнатуға болады.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦИЯ | ҚЫЗДЫРЫП АЛУ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.) | ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕКЖАРАҚТАР |
|--|---|--------------|------------------|----------------------|--|
| Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар | PASTR AUTO | - | 160-180 | 30-90 | 2/3  |
| |  | Иә | 160-180 | 30-90 | 4 1   |
| Толтырмасы бар торт (чизкейк, штрудель, жеміс бәліш) | PASTR AUTO | - | 160-200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Иә | 160-200 | 35-90 | 4 1   |
| Бисквиттер/шағын торттар | PASTR AUTO | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3  |
| |  | Иә | 160-170 | 20-45 | 4 1   |
| |  | Иә | 160-170 | 20-45 *** | 5 3 1    |
| Кремді бәлішкелер |  | Иә | 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, қалың, фокачча) | PIZZA AUTO | - | 220 - 250 | 20-40 | 2  |
| |  | Иә | 220 - 240 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Иә | 220 - 240 | 25-50 *** | 5 3 1    |
| Нан 1 кг | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2  |
| Ролдар | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2  |
| Нан |  | Иә | 180-200 | 30 - 60 | 4 1   |
| Қатырылған пицца | PIZZA AUTO | Иә | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Иә | 250 | 10 - 20 | 4 1   |
| Тұзды бәліштер (көкөніс бәліші, киш) |  | Иә | 180-190 | 40-55 | 2 / 3  |
| |  | 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   |
| Лазанья/суфле | CASSE AUTO | - | 190-200 | 40 - 65 | 3  |
| | CASSE AUTO | - | 190-200 | 25 - 45 | 3  |

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦИЯ | ҚЫЗДЫРЫП АЛУ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.) | ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕКЖАРАҚТАР |
|---|------------|--------------|-------------------------|----------------------|---------------------------|
| Қой/бұзау/сивир/шошқа 1 кг | MEAT AUTO | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Тауық/қоян/үйрек 1 кг | POULT AUTO | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Күркетауық/қаз 3 кг | POULT AUTO | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Тұмшапешке пісрілген балық / қағазға оралған тағам (қоң ет, бүтін) | [] | Иә | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Толтырмасы бар көкеніс (қызанақтар, кәділдер, баялдылар) | [] | Иә | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Қуырылған нан | [] | - | 3 (Жоғары) | 3-6 | 5 |
| Балық еті/бөліктөр | [] | - | 2 (Орташа) | 20-30 * | 4 3 |
| Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/ гамбургерлер | [] | - | 2 - 3 (Орташа - Жоғары) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг | [] | - | 2 (Орташа) | 55-70 ** | 2 1 |
| Қуырылған сивир етінің кесіндісі 1 кг | [] | - | 2 (Орташа) | 35-50 ** | 3 |
| Қозы жіліктөрі/сирақ | [] | - | 2 (Орташа) | 60-90 ** | 3 |
| Қуырылған картоптар | [] | - | 2 (Орташа) | 35-55 ** | 3 |
| Көкеністі көміш | [] | - | 3 (Жоғары) | 10-25 | 3 |
| Лазанья және ет | [] | Иә | 200 | 50-100 *** | 4 1 |
| Ет және картоп | [] | Иә | 200 | 45-100 *** | 4 1 |
| Балық және көкеністер | [] | Иә | 180 | 30-50 *** | 4 1 |
| Толық тاماқ: Жеміс бәліші (5-денгей)/лазанья (3-денгей)/ет (1-денгей) | [] | Иә | 190 | 40-120 *** | 5 3 1 |
| Толтырмасы бар қуырылған жіліктөр | [] | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Ет кесектері (қоян, тауық, қой) | [] | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

*** Болжамды үақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі үақытта алуға болады.

IEC 60350-1 стандартына сәйкес бағалаушы мекемелер толтырган, сынақтан өткен рецепттер кестесін қарастырып www.hotpoint.eu веб-сайтына барып, Пайдалану мен күтіп үстәу нұсқаулығын жүктеп алыңыз.

| | | | | | | |
|----------------------------|-------------------------|--|---|---------------------------|------------------------------------|--|
| ҚОЛДАН ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ | [] | [] | [] | [] | [] | [] |
| ФУНКЦИЯЛАР | Conventional (дәстүрлі) | Grill (Гриль) | Turbo Grill (Турбо гриль) | Forced Air (Күшті аяя) | Convection Bake (Конвекциялық пеш) | Eco forced air (Эко жедеттіл пісіру) |
| АВТОМАТТИ ФУНКЦИЯЛАР | MEAT AUTO Meat (Ет) | POULT AUTO Poultry (Үй құсы) | CASSER AUTO Casserole (Пісіру) | BREAD AUTO Bread (Нан) | PIZZA AUTO Pizza (Пицца) | PASTRY AUTO Pastry (Төтті тағамдар) |
| АКСЕССУАРЛАР | Сым сәре | Тор сересіне қойылған нан пісіру науасы немесе торт қалыбы | Сым середегі тамшы науасы / десерт табагы / пісірме табақ | Тамшы науасы | 500 мл су бар тамшы науасы | Нан пісіру науасы |

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" www.hotpoint.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз

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

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.

Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш құат көзінен ажыратылуы тиіс.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

- Сұлы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ матамен аяқтаңыз.
- Жеміргіш немесе түрлі тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

- Эр пайдаланудан кейін пешті сұытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен сұытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
3. Пешті қуат көзіне қайта қосыңыз.

• Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.

- Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады .
- Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады .

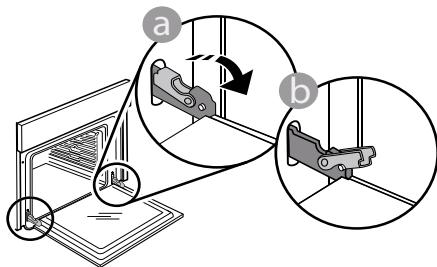
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

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

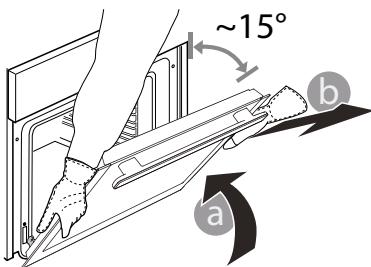
Ескеріңіз: Тек 25-40 Вт/230 В Е-14, Т300°С түрлі ыстық шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, Т300°С түрлі галоген шамдарын пайдаланыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын қызмет орталығынан сатып алуға болады.
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өндеменіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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



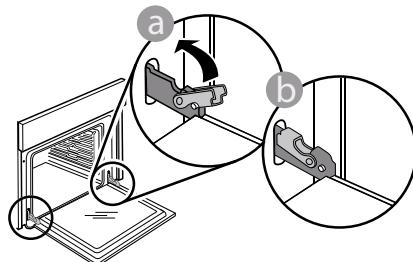
2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызben мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстaugа болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.



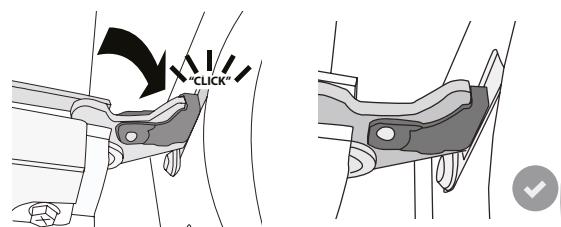
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз.

Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.



Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.



5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тұра болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз: Есік тиісінше орнатылmasa, зақымдалуы мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіл ұстaug нұсқаулығын" www.hotpoint.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз

| Ақаулық | Мүмкін себебі | Шешімі |
|--|---|---|
| Пеш жұмыс істемейді. | Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды. | Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзінен жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз. |
| Дисплейде "F" әрпінен кейін сан көрсетіледі. | Бағдарламалық қамтым ақауы. | Ең жақын Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласып, "F" әрпінен кейін көрсетілген санды хабарлаңыз. |

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегендеге тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тاماқ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең тәменгі үсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш плиталары пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздал ұзартынын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАҚШАСЫ

Осы құрылғының қуат бойынша деректері жазылған техникалық парапақшасын www.hotpoint.eu веб-сайтынан жүктеп алуға болады

ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

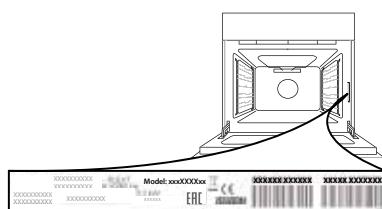
> Құрылғының коммерциялық кодын көрсете отырып, Пайдалану мен күтіп ұстай нұсқаулығын біздің www.hotpoint.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).

> Немесе Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласу кезінде өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.



IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES
HOTPOINT-ARISTON IZSTRĀDĀJUMU**
Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un
palidzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci
vietnē www.hotpoint.eu/register

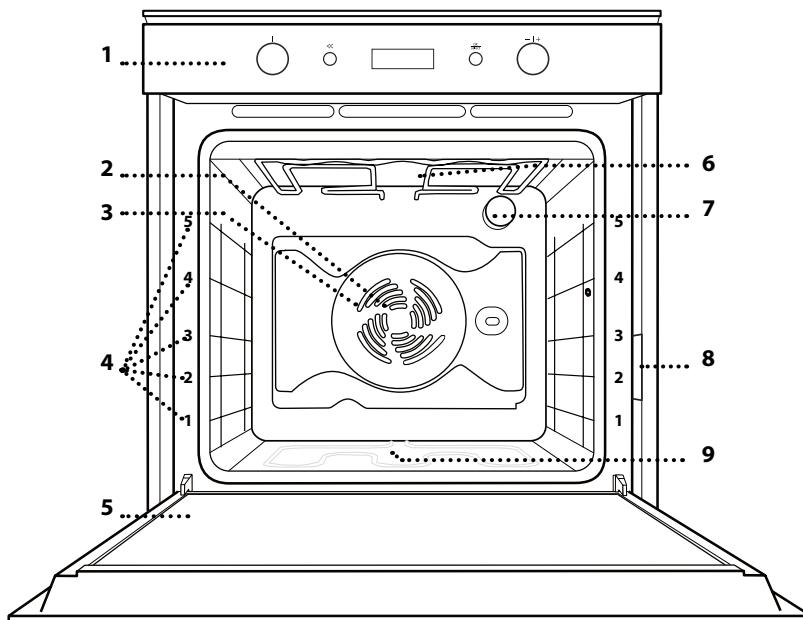


Drošības instrukciju un Lietošanas
un apkopes pamācību varat
lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa vietni
www.hotpoint.eu un sekojot norādēm
šīs instrukcijas aizmugurē.



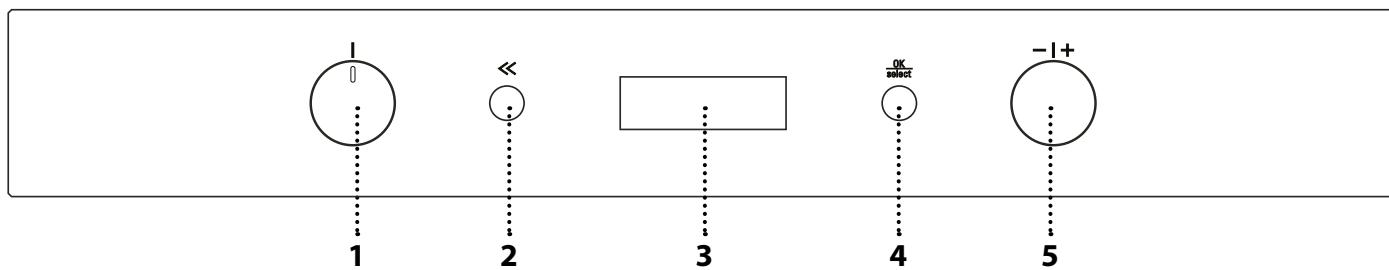
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements
(nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts cepeškrāsns
priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte
(nenoņemt)
9. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsnī, izvēloties
funkciju. Pagrieziet pozīcijā „0”, lai
ieslēgtu cepeškrāsnī.

2. ATPAKAL

Lai atgrieztos pie iepriekšējās
iestatījumu izvēlnes.

3. DISPLEJS

4. APSTIPRINĀŠANAS POGA

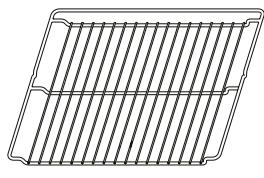
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai
iestatītu vērtību.

5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS

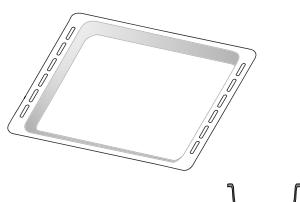
Lai virzītos pa izvēlnēm un atlasītu
vai mainītu iestatījumus.

Lūdzu, īemiet vērā: visas pogas
iespējams aktivizēt nospiežot. Lai poga
izvirzītos uz āru, nospiediet tās centrā.

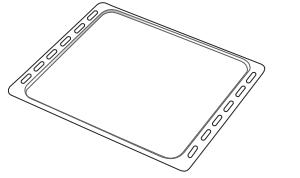
METĀLA REŽĢIS



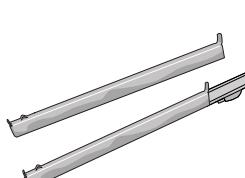
NOTEKPAPLĀTE



CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES



Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

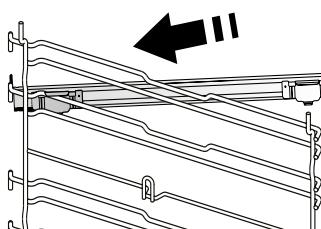
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet metāla režģi, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



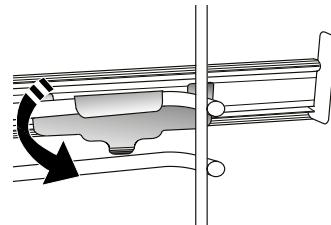
Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

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

Lūdzu, īemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikviens līmenī.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.



0 IZSLĒGTS

Lai izslēgtu ierīci.

— GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU*

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.

— CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.

— PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA

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

— GRILS

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

— TURBOGRILS

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

— MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA

XL Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Atkarībā no galas apjoma izmantojiet 1. vai 2. plauktu. Cepēškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarsēt. Lai nodrošinātu vienmērīgu brūnumu abās pusēs, gatavošanas laikā gaļu ieteicams apgriezt. Lai gaļa pārāk neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

— ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai cepēškrāsns priekšsildīšanai.

— EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo funkciju, EKO lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot OK select.

Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriju, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

**DIAMOND CLEAN**

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas termpartūras tīrišanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrit netīrumus un ēdienu paliekas. Levietojiet cepēškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

**SETTINGS (IESTATĪJUMI)**

Lai mainītu krāsns iestatījumus (valoda, laiks, skaņas signāla skaļums, spilgtums, eko režīms, mērvienības, jauda).

Lūdzu, īemiet vērā: Ja ir aktivizēts Eko režīms, displeja spilgtums pēc pāris sekundēm samazināsies, lai taupītu energiju. Tiklīdz tiek nospiesta kāda pogā, ekrāns tiek automātiski aktivizēts utt.

**IPAŠĀS FUNKCIJAS****M E A T**A U T O**MEAT (GAĻA)**

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

P O U L TA U T O**POULTRY (PUTNU GAĻA)**

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

C A S S EA U T O**CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ)**

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

B R E A DA U T O**BREAD (MAIZE)**

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

P I Z Z AA U T O**PIZZA (PICA)**

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

P A S T R YA U T O**PASTRY CAKES (DESERTI)**

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai (kūkas no raudzētās mīklas, pildītās kūkas, tortes u.c.).

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

RISIN AUTO RISING (RAUDZĒŠANA)

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

WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU)

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķigu.

SLOW AUTO SLOW COOKING (LĒNA GATAVOŠANA)

Lai saudzīgi pagatavotu gaļu un zivis, saglabājot tās maigas un sulīgas. Ieteicams vispirms pannā apcept gaļas gabalus, lai apbrūninātu tos un tādējādi saglabātu galā esošās dabīgās sulas. Gatavošanas laiks svārstās no divām stundām zivij, kas sver 300 g, līdz četrām vai piecām stundām zivij, kas sver 3 kg, un no četrām stundām gaļas gabaliem, kas sver 1 kg, līdz sešām vai septiņām stundām gaļas gabaliem, kas sver 3 kg.

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LŪDZU, ATLASIET VALODU

Pirma reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Ekrānā būs redzams uzraksts „ENGLISH”.

Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai virzītos pa pieejamo valodu izvēlni, un atlasītu vēlamo.
Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Valodu vēlāk varat nomainīt izvēlnē „Settings”.

2. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas.

Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu stundas, un nospiediet : Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.

Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepēškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3kW jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina.

Pagrieziet *atlases slēdzi* , līdz displejā parādās uzraksts „SETTINGS”, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu „POWER” izvēlni un nospiediet , lai apstiprinātu.

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu „Low” izvēlni un nospiediet , lai apstiprinātu.

4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

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

Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai ieslēgtu krāsni un displejā skatītu vēlamo funkciju: Displejā būs redzama atlasītās funkcijas ikona un tās pamata iestatījumi.



Lai atlasītu kādu izvēlnes vienību (displejā parādīsies pirmā pieejamā vienība), pagrieziet *pielāgošanas slēdzi* līdz tiek parādīta vēlamā vienība.



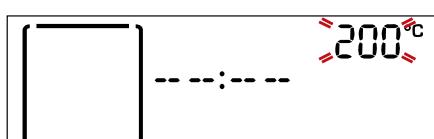
Nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu izvēli. Displejā būs redzami pamata iestatījumi.

2. IESTATIET FUNKCIJU

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

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

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība.

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai to mainītu, pēc tam nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai to apstiprinātu, un turpinieliet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Lūdzu, nemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat pielāgot temperatūru, izmantojot *pielāgošanas slēdzi*.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona \odot , izmantojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, 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 \ll : izmanojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai pielāgotu, bet pēc tam nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA (AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA)

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

Displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo \odot ikona.



Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai to apstiprinātu un aktivizētu funkciju. Ielieci pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Piezīmes! Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekssildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegus jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot *pielāgošanas slēdzi*, lai mainīt gatavošanas beigu laiku, vai nospies \ll , lai mainītu iestatījumus.

Piezīmes! Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu gatavošanas beigu laiku un aktivizētu funkciju.

Lūdzu, nemiet vērā: Tiklīdz gatavošanas cikls būs sācies, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.



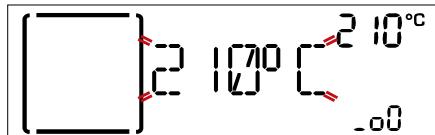
Jūs varat jebkurā laikā pagrīzt *pielāgošanas slēdzi*, lai 0 apturētu funkciju, kas tikusi aktivizēta.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažas 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:

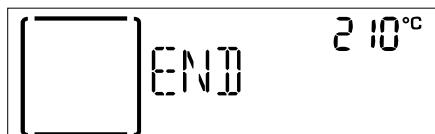


Šajā brīdī ielieci pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, nemiņ vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav ieķautas priekšsildīšanas fāze. Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot *pielāgošanas slēdzi*.

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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



Nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (neieprogrammējot gatavošanas laiku) vai pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.

Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdienu virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.



Tāpat varat arī jebkurā laikā apturēt funkciju, pagriežot *atlases slēdzi* uz 0, lai izslēgtu krāsni.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu funkciju, pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*: Displejā mirgos ikona.



Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatīto vēlamo taimera laiku, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai aktivizētu taimeri.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskanots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.



Lūdzu, nemiņ vērā: taimeris neaktivizē nevienu no gatavošanas cikliem.

Izmantojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai mainītu taimerī iestatīto laiku; nospiediet \ll , lai izslēgtu taimeri.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.

Pagrieziet *atlases slēdzis* lai ieslēgtu cepeškrāsnī un atlasītu vēlamo funkciju.

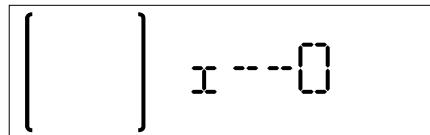
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



Lai izslēgtu taimeri, pagrieziet *atlases slēdzi* uz 0, lai apturētu aktīvo funkciju, un nospiediet \ll .

. TAUSTIŅU BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ un \ll .



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojet to pašu.

Lūdzu, nemiņ vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, pagriežot *slēdzi* uz 0.

. DIAMOND CLEAN

Pirms funkcijas aktivizēšanas cepeškrāsns apakšā ievietojiet 200 ml dzeramā ūdens un aizveriet durvis.

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu funkciju „DIAMOND CLEAN” un nospiediet ^{OK} _{select}, lai apstiprinātu.



Nospiediet ^{OK} _{select}, lai aktivizētu tīrišanas ciklu vai aktivizētu funkciju.

Laika atskaitē norāda uz aktīvā cikla statusu.
Lai novērstu tvaiku izklūšanu ārā, tādējādi ietekmējot galīgos rezultātus, tīrišanas cikla laikā nav ieteicams atvērt durvis.

Kad tas ir izdarīts, ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un tad pabeidziet to tīrit, noslaukot virsmas ar sūkli vai maigu drānu.

Lūdzu, nēmiet vērā: tāpat kā citām manuālajām funkcijām, arī paštīrišanās ciklam iespējams iestatīt beigu laiku.

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠ-SILD. | TEMPERATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS |
|--|--------------|--------------|------------------|--------------------------|----------------------|
| Rauga kūkas | [PASTR AUTO] | - | 160 - 180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | [PASTR] | Jā | 160 - 180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte) | [PASTR AUTO] | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | [PASTR] | Jā | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Cepumi / groziņi | [PASTR AUTO] | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3 |
| | [PASTR] | Jā | 160 - 170 | 20 - 45 *** | 4 1 |
| Vēja kūkas | [—] | Jā | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | [—] | Jā | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | [—] | Jā | 180 - 190 | 35 - 45 *** | 5 3 1 |
| Bezē (olas baltuma glazūras kūkas) | [—] | Jā | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | [—] | Jā | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | [—] | Jā | 90 | 140 - 160 *** | 5 3 1 |
| Pica (plānā, biezā, fokača) | [PIZZA AUTO] | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2 |
| | [PIZZA] | Jā | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | [PIZZA] | Jā | 220 - 240 | 25 - 50 *** | 5 3 1 |
| Maizes klaips 1 kg | [BREAD AUTO] | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Bulciņas | [BREAD AUTO] | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2 |
| Maize | [BREAD] | Jā | 180 - 200 | 30 - 60 | 4 1 |
| Saldēta pica | [PIZZA AUTO] | Jā | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | [PIZZA] | Jā | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs) | [—] | Jā | 180 - 190 | 40 - 55 | 2 / 3 |
| | [—] | Jā | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | [—] | Jā | 180 - 190 | 45-70 *** | 5 3 1 |
| Volovāni / kārtainās mīklas cepumi | [—] | Jā | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | [—] | Jā | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | [—] | Jā | 180 - 190 | 20 - 40 *** | 5 3 1 |
| Lazanja/suflē | [CASSE AUTO] | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Cepeti makaroni/kaneloni | [CASSE AUTO] | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠ-SILD. | TEMPERATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS |
|--|------------|--------------|-----------------------|--------------------------|----------------------|
| Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg | MEAT AUTO | - | 190 - 200 | 60 - 90 | 3 |
| Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg | POULT AUTO | - | 200 - 230 | 50 - 80 | 3 |
| Titara/zoss gaļa 3 kg | POULT AUTO | - | 190 - 200 | 90 - 150 | 2 |
| Cepa zivs/papīrā pagatavota zivs (fileja, vesela) | [] | Jā | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni) | [] | Jā | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Grauzdēta maize | [] | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | 5 |
| Zivs fileja / gabaliņi | [] | - | 2 (Vidēja) | 20 - 30 * | 4 3 |
| Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri | [] | - | 2 - 3 (vidējs-augsts) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Cepa vista 1-1,3 kg | [] | - | 2 (Vidēja) | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Cepa liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg | [] | - | 2 (Vidēja) | 35 - 50 ** | 3 |
| Jēra stilbs / kājiņa | [] | - | 2 (Vidēja) | 60 - 90 ** | 3 |
| Cepi kartupeļi | [] | - | 2 (Vidēja) | 35 - 55 ** | 3 |
| Dārzeņu gratini (sacepums) | [] | - | 3 (augsts) | 10 - 25 | 3 |
| Lazanja un gaļa | [] | Jā | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Gaļa un kartupeļi | [] | Jā | 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Zivs un dārzeņi | [] | Jā | 180 | 30 - 50 *** | 4 1 |
| Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis) | [] | Jā | 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Gaļas cepeši ar pildījumu | [] | - | 200 | 80 - 120 *** | 3 |
| Gaļas gabali (trusis, vista, jērs) | [] | - | 200 | 50 - 100 *** | 3 |

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusī, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

 Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot tīmekļa vietni **www.hotpoint.eu**, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartu IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|------------------------|--|--|---|--|---|---|
| MANUĀLĀS FUNKCIJAS | [] | [] | [] | [] | [] | [] |
| | Conventional (Gatavošana ar konvekciiju) | Grill (Grilēšana) | Turbo Grill (Papildu grilēšana) | Forced Air (Piespiedu gaisa cirkulācija) | Convection Bake (Cepšana ar konvekciju) | Eco forced air (Eko piespiedu gaisa plūsmu) |
| AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS | { MEAT AUTO | { POULT AUTO | { CASSE AUTO | { BREAD AUTO | { PIZZA AUTO | { PASTRY AUTO |
| | Meat (Gaļa) | Poultry (Putnu gaļa) | Casserole (Gatavošana katlā) | Bread (Maize) | Pizza (Pica) | Pastry (Mīklas) |
| PIEDERUMI | | | | | | |
| | Metāla režģis | Cepēšpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte/cepešpanna/kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte | Cepēšpanna ar 500 ml ūdens | Cepēšpanna |

APKOPE UN TĪRĪŠANA



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē www.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 cimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

SPULDZES NOMAINA

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

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt .
- Lai notīriņu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist .

PIEDERUMI

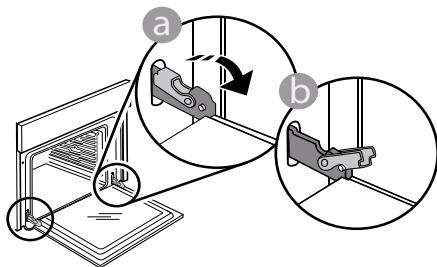
Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdienu paliekas var viegli notīriņt ar suku vai sūkli.

Lūdzu, nemiet vērā: Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40W/230 V, tips E-14, T300 °C, vai halogēnās spuldzes: 20–40W/230 V, tips G9, T300 °C. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.

- Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsnī, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

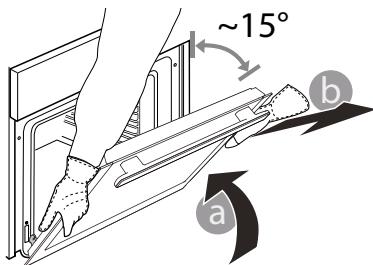
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Plnībā aizveriet durvis.

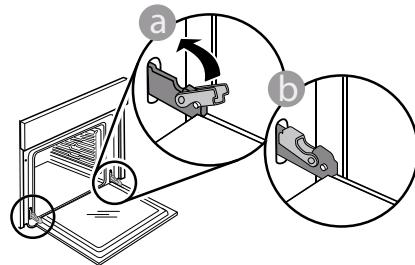
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

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

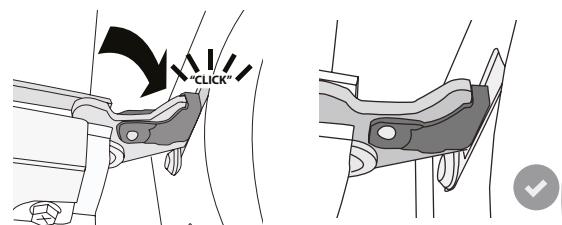


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīsus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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, atkārtojet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē www.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 cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis. | Programmatūras problēma. | Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”. |

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdienu veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „FORCED AIR”, vienlaikus iespējams 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.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē www.hotpoint.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

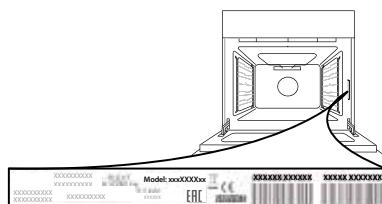
> Lejuplādējet Lietošanas un apkopes pamācību mūsu tīmekļa vietnē www.hotpoint.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.

> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.



SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatīnā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARIŠTON“ GAMINI



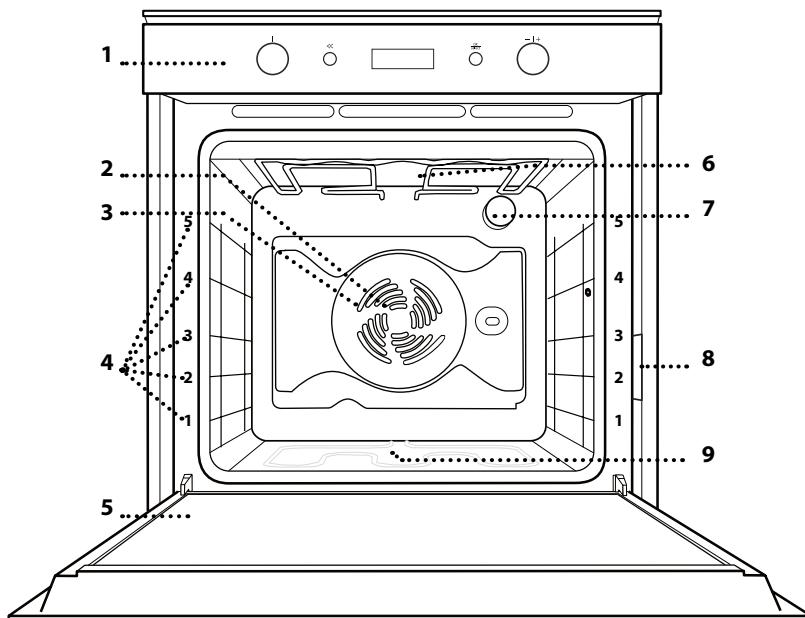
Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje www.hotpoint.eu/register



Apsilankykite mūsų svetainėje adresu www.hotpoint.eu ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsiūskite naudojimo ir priežiūros vadovą.

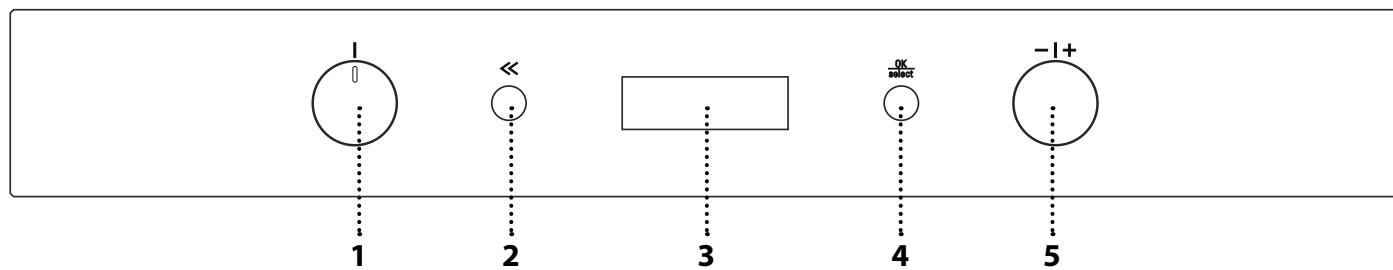
! Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite sveikatos ir saugos vadovą.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę pasukite į padėtį „0“.

2. ATGAL
Grįžimas į ankstesnį nustatymų meniu.

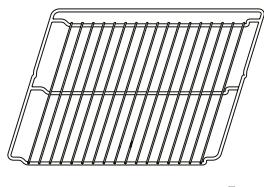
3. EKRANAS

4. PATVIRTINIMO MYGTUKAS
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

5. REGULIAVIMO RANKENĖLĖ
Naudojama persikelti per meniu ir pritaikyti arba pakeisti nustatymus.

Atkreipkite dėmesį: visos rankenėlės suaktyvinamos paspaudžiant jas. Paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji išsoktu.

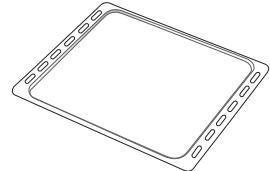
GROTELĖS



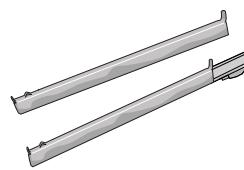
SURINKIMO PADĒKLAS



KEPIMO SKARDA



SLANKIOJANČIOS GROTELĖS



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

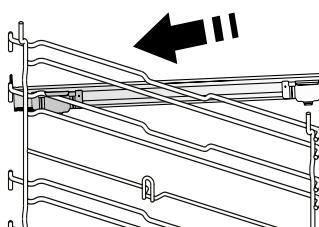
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

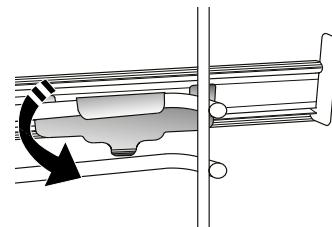
Kiti priedai, pavyzdžiui, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir groteles.

SLANKIOJANIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS

Nuimkite skersines orkaitės groteles ir apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite priė skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galio. I tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspaudami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės groteles gali judėti laisvai.

Tuos pačius veiksmus su skersinėmis groteles atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti skersines groteles.
- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

0 OFF (IŠJUNGTA)

Orkaitės išjungimas.

— CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS)*

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.

CONVECTION BAKE (KONVEKGINIS KEPIMAS)

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.

FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)

Keliems patiekalamams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

GRILL (KEPINIMAS)

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sulty: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL (INTENSYVUS KEPINIMAS)

Dideliu mėsos gabalu (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sulty: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

MAXI COOKING (DIDELIU GABALU KEPIMAS)

Dideliu mėsos gabalu (sveriančiu daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Naudokite 1-ą arba 2-ą lentynas – atsižvelgdami į gabalo dydį. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Rekomenduojama apversti kepamą mėsą, kad gabalaus vienodai apskrustų iš abiejų pusių. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtu.

FAST PREHEATING (SPARTUSIS ĮKAITINIMAS)

Naudojama greitai įkaitinti orkaite.

**ECO FORCED AIR
(EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)***Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama ši funkcija, EKO lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

**DIAMOND CLEAN**

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

**SETTINGS (NUSTATYMAI)**

Naudojama norint keisti orkaitės nustatymus (laiką, kalbą, garsio signalo garsumą, ekrano šviesumą, EKO režimą, matavimo vienetus, galios lygi).

Atkreipkite dėmesį: Kai veikia eko režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundožių. Jis laikinai aktyvinamas, kai paspaudžiamas kuris nors mygtukas.

**SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS****MEAT****AUTO****MEAT (MĖSA)**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

POULTRY**AUTO****POULTRY (PAUKŠTIENA)**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą paukštienei. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

CASSE**AUTO****CASSEROLE (TROŠKINIMAS)**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalamams iš makaronų.

BREAD**AUTO****BREAD (DUONA)**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

PIZZA**AUTO****PIZZA (PICA)**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

PASTRY**AUTO****PASTRY CAKES (PYRAGAIČIAI)**

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams (mielinės tešlos, įdarytiems, tortams ir pan.).

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

WARM KEEPING (ŠILUMOS IŠLAIKYMAS)
Palaikyt ką tik paruošt maišt karšt ir trašk.

SLOW COOKING (LĒTAS GAMINIMAS)
Naudojama gaminti mēs ir žuvj, kai norima, kad patiekalai būtū traškūs ir sultingi. Iš pradžių rekomenduoja mēsos kepsnius apskrudinti keptuvėje iki paruduos ir išsiskirs mēsos sultys. Gaminimo laikas gali būti nuo dviej valand gaminant 300 g žuvies iki keturi ar penki valand gaminant 3 kg žuvies. O gaminant mēsą laikas gali būti nuo 4 valand (1 kg skerdienos) iki 6–7 valand (3 kg skerdienos).

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Per ekraną slinks užrašas „ENGLISH“.

Sukdami reguliavimo rankenélę slinkite kalbų sąrašu ir pasirinkite reikiama kalbą.
Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite .

Atkreipkite dėmesj: Vėliau kalbą pakeisti galésite nuéje į meniu „Settings“ (nustatymai).

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirink kalbą, turésite nustatyti laiką: Ekrane mirksés du valandų skaitmenys.

Sukdami reguliavimo rankenélę nustatykite valandas ir paspauskite : Ekrane mirksés du minutėms skirti skaitmenys.

Sukdami reguliavimo rankenélę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesj: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

3. NUSTATYKITE GALIA

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galia, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW: jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę.

Sukite *pasirinkimo rankenélę*, kol ekrane pasirodys „SETTINGS“ (nustatymai), tada paspauskite ir patvirtinkite.

Sukdami *pasirinkimo rankenélę* pasirinkite meniu elementą „POWER“ (galia), o paspausdami patvirtinkite.

Sukdami *pasirinkimo rankenélę* pasirinkite „Low“ (maža), o paspausdami patvirtinkite.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likę kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalinti gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduoja įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plévelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduoja įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „priverstinio oro srautas“ ar „konvekcinis kepimas“).

Laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesj: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduoja išvédinti kambarj.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIĄ

Pasukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad ijjungtumėte orkaitę ir ekrane atsirastų reikiama funkcija. Ekrane bus rodoma funkcijos piktograma ir pagrindiniai jos nustatymai.



Norédami pasirinkti menui elementą (ekrane rodomas pirmasis galimas pasirinkti elementas), sukite *reguliavimo rankenėlę*, kol pasirodys pageidaujamas elementas.



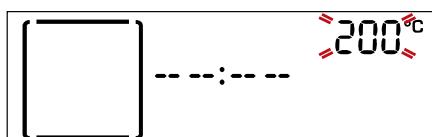
Pasauskite $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ ir patvirtinkite pasirinkimą. Ekrane bus rodomi pagrindiniai nustatymai.

2. NUSTATYKITE FUNKCIĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

TEMPERAŪRA / KEPINTUVO LYGIS



Kai ekrane mirksi reikšmė.

Sukite *reguliavimo rankenėlę* ir pakeiskite jį, tada paspausdami $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ patvirtinkite ir tēskite nustatymą (jei reikia).

Atkreipkite dėmesį: jei funkcija j Jungta, temperatūra reguliuoti galésite naudodamiesi *reguliavimo rankenėle*.

LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma \odot , naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ patvirtinkite ir *ijunkite* funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalésite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami \ll galésite reguliuoti gaminimo metu nustatyta gaminimo laiką: naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* pakeiskite gaminimo laiką, paspausdami $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ patvirtinkite nustatymą.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS (ATIDĖTAS PALEIDIMAS)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o \odot piktograma mirksi.



Sukdami *reguliavimo rankenėlę* nustatykite gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ patvirtinkite ir ijjunkite funkciją.

Sudékite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija išsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Pastabos Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamā. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* galite pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti \ll ir pakeisti nustatymus.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

3. IJUNKITE FUNKCIĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ ir patvirtinkite nustatyta gaminimo pabaigos laiką bei suaktyvinkite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: prasidėjus gaminimui ekrane rodomas rekomenduojamas lygis kiekvienai funkcijai.



Galite pasukę *pasirinkimo rankenėlę* ties 0 bet kuriuo metu pristabdyti aktyvintą funkciją.

4. IŠANKSTINIS 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 orkaitę ir uždarykite dureles ir pradékite gaminti.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą jdésite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazës metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

I bendraji gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazë. Naudodamiesi *reguliavimo rankenéle* jūs galite bet kada pakeisti norimą pasiekti temperatūrą.

5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite **OK** norédami testi gaminimą neautomatiniu režimu (be programuojamo gaminimo laiko) arba naudokite *reguliavimo rankenéle* ir prateksite gaminimą nustatydamai naujų trukmę. Abiem atvejais temperatūros ir kepintuvu lygio nustatymai išlieka nepakitę.

SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti ijjungti kepinimo funkciją.



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami **OK** galite ijjungti kelių minučių trukmës skrudinimo ciklą (jei reikia).



Galite sustabdyti funkciją bet kuriuo metu pasukdami *pasirinkimo rankenéle* ties 0, kad išjungtumėte orkaitę.

. LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš ijjungdami šią funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir pasukite *reguliavimo rankenéle*: ekrane mirksės piktograma .



Sukdami *reguliavimo rankenéle* nustatykite reikiama laiko trukmę, tada paspausdami **OK** ijjunkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

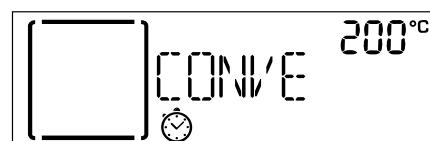


Atkreipkite dėmesį: laikmatis negali ijjungti gaminimo ciklo. Naudodamiesi *reguliavimo rankenéle* galite pakeisti nustatyta laikmačio laiką; paspausdami **<<** galite bet kada išjungti laikmatį.

Suaktyvinę laikmatį galésite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

Pasukite *pasirinkimo rankenéle*, kad ijjungtumėte orkaitę ir pasirinktumėte reikiama funkciją.

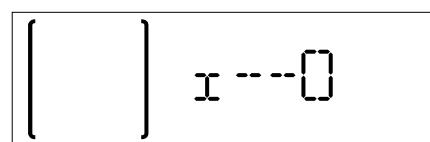
Ijungus funkciją laikmatis tēs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.



Jei norite išjungti laikmatį, sukite pasirinkimo rankenéle ir 0 sustabdykite šiuo metu veikiančią funkciją, tada paspauskite **<<**.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Norédami užrakinti mygtukus, vienu metu nuspauskite **OK** ir **<<** ir palaikykite mažiausia penkias sekundes.



Pakartokite šį veiksmą, kai norésite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima ijjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada pasukus *pasirinkimo rankenéle* ties 0 .

. DIAMOND CLEAN

Prieš įjungiant šią funkciją, ant orkaitės dugno išpilkite 200 ml geriamojo vandens ir uždarykite dureles.

Sukdami *pasirinkimo rankenę* pasirinkite funkciją „DIAMOND CLEAN”, ir patvirtinkite paspausdami ^{OK} _{select}.



Paspausdami ^{OK} _{select} paspauskite ir nustatykite valymo ciklo pabaigos laiką arba suaktyvinkite funkciją.

Atskaita nurodo ciklo vykdymo būseną.
Kad garai neišeitų ir nebūtų pakenkta galutiniam valymo rezultatui, rekomenduojama neatidarinėti orkaitės durelių valymo ciklo metu.

Funkcijai nustojus veikti, palaukite, kol orkaitė atvės,
o tuomet baikite valytį nusausindami paviršius kempine ar minkšta šluoste.

Atkreipkite dėmesį: kaip ir naudojant kitas rankines funkcijas,
galima nustatyti ir automatinio valymo ciklo pabaigos laiką.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

| Receptas | FUNKCIJA | ĮKAITINI-MAS | TEMPERATŪRA (°C) | GAMINIMO LAIKAS (min.) | LYGIS IR PRIEDAI |
|---|---|--------------|------------------|------------------------|---|
| Mieliniai pyragai | PASTR AUTO | - | 160–180 | 30–90 | 2/3  |
| |  | Taip | 160–180 | 30–90 | 4 1  |
| Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas) | PASTR AUTO | - | 160–200 | 30–85 | 3  |
| |  | Taip | 160–200 | 35–90 | 4 1  |
| Biskvitai / vaisiniai pyragėliai | PASTR AUTO | - | 170 - 180 | 15–45 | 3  |
| |  | Taip | 160–170 | 20–45 | 4 1  |
| |  | Taip | 160–170 | 20–45 *** | 5 3 1  |
| Bandelės su įdaru |  | Taip | 180–200 | 30–40 | 3  |
| |  | Taip | 180–190 | 35–45 | 4 1  |
| |  | Taip | 180–190 | 35–45 *** | 5 3 1  |
| Orinukai |  | Taip | 90 | 110–150 | 3  |
| |  | Taip | 90 | 130–150 | 4 1  |
| |  | Taip | 90 | 140–160 *** | 5 3 1  |
| Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė) | PIZZA AUTO | - | 220–250 | 20–40 | 2  |
| |  | Taip | 220–240 | 20–40 | 4 1  |
| |  | Taip | 220–240 | 25–50 *** | 5 3 1  |
| Duonos kepalas 1 kg | BREAD AUTO | - | 180–220 | 50–70 | 2  |
| Bandelės | BREAD AUTO | - | 180–220 | 30–50 | 2  |
| Duona |  | Taip | 180–200 | 30–60 | 4 1  |
| Užšaldyta pica | PIZZA AUTO | Taip | 250 | 10–15 | 3  |
| |  | Taip | 250 | 10–20 | 4 1  |
| Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru) |  | Taip | 180–190 | 40–55 | 2 / 3  |
| |  | Taip | 180–190 | 45–60 | 4 1  |
| |  | Taip | 180–190 | 45–70 *** | 5 3 1  |
| Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai |  | Taip | 190–200 | 20–30 | 3  |
| |  | Taip | 180–190 | 20–40 | 4 1  |
| |  | Taip | 180–190 | 20–40 *** | 5 3 1  |
| Lazanija / suflė | CASSE AUTO | - | 190–200 | 40–65 | 3  |
| Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru | CASSE AUTO | - | 190–200 | 25 - 45 | 3  |

| Receptas | FUNKCIJA | IKAITINI-MAS | TEMPERATŪRA (°C) | GAMINIMO LAIKAS (min.) | LYGIS IR PRIEDAI |
|---|----------|-------------------|-------------------------|------------------------|------------------|
| Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg | | M EAT AUTO | - | 190–200 | 60–90 |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg | | P O U L T A U T O | - | 200–230 | 50–80 |
| Kalakutiena / žąsienna 3 kg | | P O U L T A U T O | - | 190–200 | 90–150 |
| Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa) | | Taip | 180–200 | 40–60 | |
| Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | | Taip | 180–200 | 50–60 | |
| Skrudinta duona | | - | 3 (aukštasis) | 3–6 | |
| Žuvies filė / gabalėliai | | - | 2 (vidutinis) | 20–30 * | |
| Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai | | - | 2–3 (vidutinis-didelis) | 15–30 * | |
| Keptas viščiukas 1–1,3 kg | | - | 2 (vidutinis) | 55–70 ** | |
| Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg | | - | 2 (vidutinis) | 35–50 ** | |
| Ēriuko koja / karka | | - | 2 (vidutinis) | 60–90 ** | |
| Keptos bulvės | | - | 2 (vidutinis) | 35–55 ** | |
| Daržovių apkepas | | - | 3 (aukštasis) | 10–25 | |
| Lazanija ir mėsa | | Taip | 200 | 50–100 *** | |
| Mėsa ir bulvės | | Taip | 200 | 45–100 *** | |
| Žuvis ir daržovės | | Taip | 180 | 30–50 *** | |
| Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis) | | Taip | 190 | 40–120 *** | |
| Įdaryti dideli mėsos gabalai | | - | 200 | 80–120 *** | |
| Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ēriena) | | - | 200 | 50–100 *** | |

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Aptykris laikas: Atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

www.hotpoint.eu Naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisisiusti apsilankę svetaineje www.hotpoint.eu; Jame pateikiama išbandytų receptų lentelė, kuri užpildyta vertinimo institucijoms laikantis IEC 60350-1 standarto reikalavimų.

| | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|----------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS | | | | | | |
| | Conventional (Tradicinis gaminimas) | Grill (Kepinimas) | Turbo Grill (Intensyvus kepinimas) | Forced Air (Priverstinio oro srautas) | Convection Bake (Konvekcinis kepimas) | Eco Forced Air (Eko priverstinio oro srautas) |
| AUTOMATINĖS FUNKCIJOS | | | | | | |
| | Meat (Mėsa) | Poultry (Paukštiena) | Casserole (Troškinimas) | Bread (Duona) | Pizza (Pica) | Pastry (Pyragaičiai) |
| PRIEDAI | | | | | | |

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

ORKAITĖS VIDUS

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

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti .
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvu kaitinimo elementą galima nuleisti .

PRIEDAI

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

LEMPUTĖS KAITIMAS

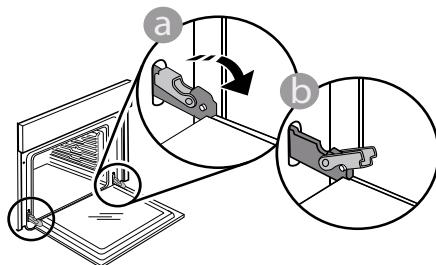
- 1.** Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
- 2.** Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
- 3.** Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W / 230 V E-14 tipo T 300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W / 230 V G9 tipo T 300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIU IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

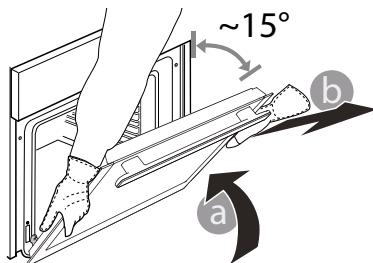
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

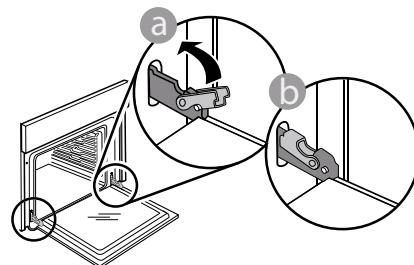
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksma ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

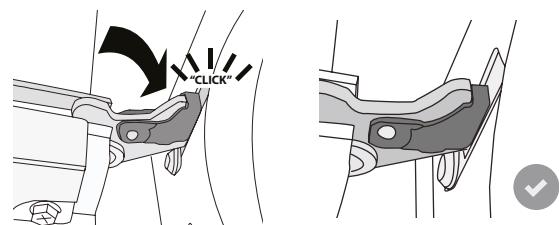


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. 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.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsišuksite iš www.hotpoint.eu dėl išsamesnės informacijos

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---------------------------------------|--|---|
| Orkaitė neveikia. | Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais. | Programinės įrangos problema. | Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės. |

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kieko ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės skardas. Taip pat galite naudoti karščiuui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „FORCED AIR“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pvz., žuvį ir daržoves), naudodami skirtinges lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės www.hotpoint.eu

KUR GAUTI NAUDOTIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

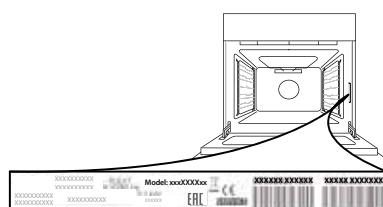
> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsišuksite iš mūsų svetainės www.hotpoint.eu (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio komercinį kodą.

> 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 plokštéléje nurodytus kodus.



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

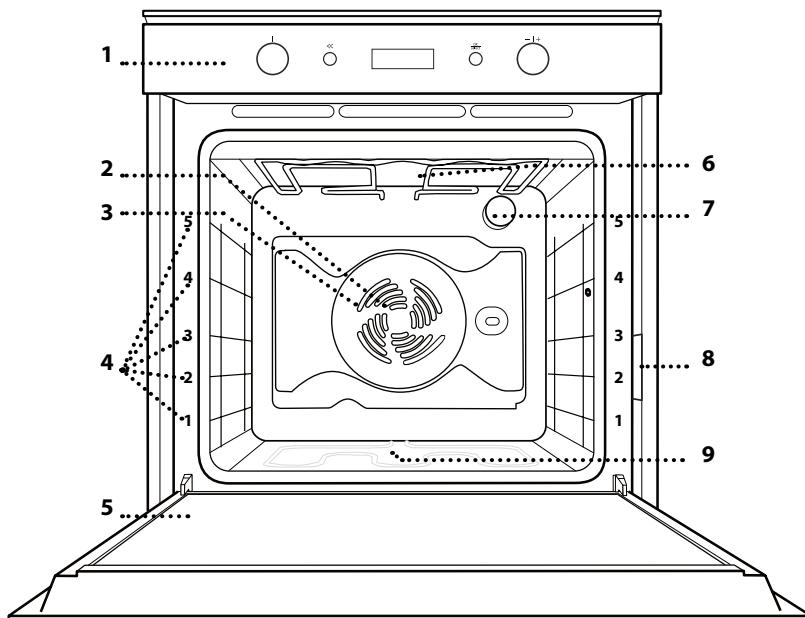


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę www.hotpoint.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



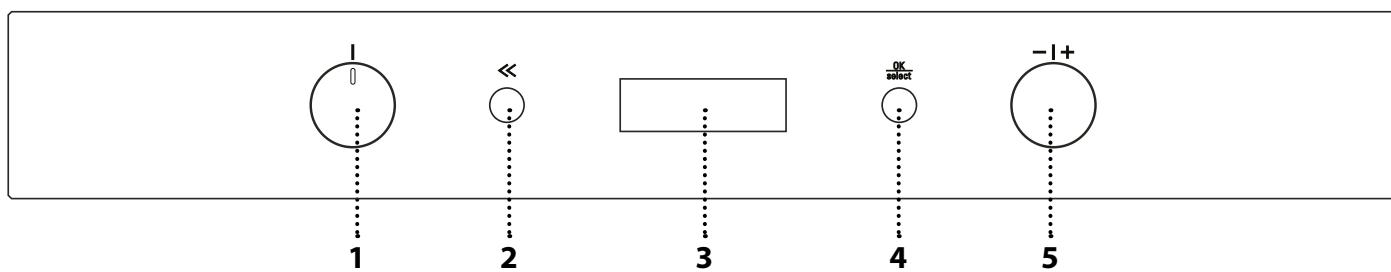
Przed użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać Zasady bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwi
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji „0”, by wyłączyć piekarnik.

2. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

3. WYŚWIETLACZ

4. PRZYCISK POTWIERDZENIA
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

5. POKRĘTŁO REGULACJI

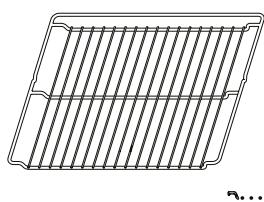
Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień, lub ich zmiany.

Uwaga: Wszystkie pokrętła aktywowane są naciśnięciem. Nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

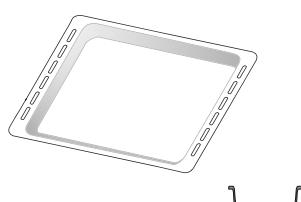
AKCESORIA

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony www.hotpoint.eu

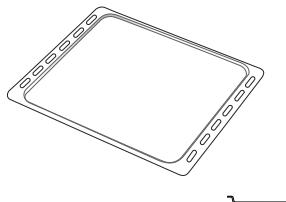
RUSZT



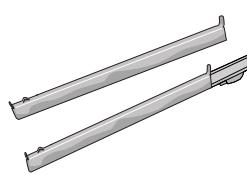
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

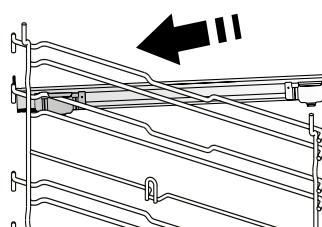
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem skierowana była ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

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, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania. 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 www.hotpoint.eu

0 OFF

Do wyłączania piekarnika.



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.



SETTING

Pozwalają zmienić ustawienia piekarnika (czas, język, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, jasność, tryb ECO, jednostki miary, moc).

Uwaga: Gdy włączony jest tryb ECO, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona a światło wyłączone, aby oszczędzać energię. Czasowe zwiększenie jasności wyświetlacza i czasowe włączenie światła następuje po naciśnięciu dowolnego przycisku.



FUNKCJE SPECJALNE



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.



DRÓB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia drobiu. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.



ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem..



CHLEB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.



PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.



CIASTA KRUCHE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (drożdżowe, nadziewane, tarty itp.).

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

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.

UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

DUSZENIE

Do duszenia mięsa i ryb, które pozwala zachować ich kruchość i soczystość. Zalecamy najpierw podsmażyć kawałki mięsa lub ryby na patelnii tak, aby ułatwić wytopienie się ich naturalnego tłuszczu. Czasы pieczenia wahają się od dwóch godzin dla ryb o wadze 300 g, do czterech lub pięciu godzin dla ryb o wadze 3 kg oraz od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałków mięsa o wadze 3 kg, od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałów o wadze 3 kg.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. WYBIERZ JĘZYK

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu będzie przesuwał się napis „ENGLISH”.



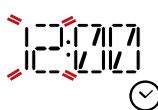
Obracając pokrętło ustawień przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.

Nacisnąć  , aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Setting”.

2. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru języka, należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Obrócić pokrętło ustawień, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć  : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.



Obrócić pokrętło ustawień, by wybrać minuty i wcisnąć  , by potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.

Obrócić pokrętło wyboru do momentu pojawiения się na wyświetlaczu „SETTING”, następnie wcisnąć  , aby potwierdzić.

Obrócić pokrętło ustawień, by wybrać z menu „POWER” i wcisnąć  , by potwierdzić.



Obrócić pokrętło ustawień, by wybrać „Low” (Niski) i wcisnąć  , by potwierdzić.



4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pustu”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające lub zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w nim akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Obrócić pokrętło wyboru, by włączyć piekarnik i wyświetlić żądaną funkcję na wyświetlaczu: Wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.



Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać pokrętło ustawień, aż do wyświetlenia żądanej pozycji.



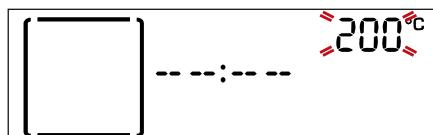
Nacisnąć **OK select** aby potwierdzić wybór: Wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



Gdy na wyświetlaczu miga wartość ustawienia. Należy obrócić pokrętło ustawień, aby ją zmienić, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Gdy tylko funkcja jest włączona, można zmienić temperaturę za pomocą pokrętła ustawień.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając **OK select**.

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i rozpoczęć wykonywanie funkcji.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając **<>**: należy użyć pokrętła ustawień, aby zmienić czas, a następnie nacisnąć **OK select**, by potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia. Gdy ikona miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.



Uwagi: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można użyć pokrętła ustawień, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć **<>**, aby zmienić ustawienia.

Uwagi: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia i włączyć funkcję.

Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.



W każdej chwili możliwe jest czasowe zatrzymanie włączonej funkcji poprzez obrócenie pokrętła wyboru do położenia **0**.

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępniego nagzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępne nagzewania jest aktywna.



Kiedy faza ta zostanie zakończona, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaż, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę:



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpoczęć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępne nagzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw. Otwarcie drzwezek w trakcie fazy wstępne nagzewania przerwie nagzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępne nagzewania. W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej na piekarniku temperatury za pomocą *pokrętła ustawień*.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć *OK select*, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia) albo obrócić *pokrętło ustawień*, by wydłużyć czas pieczenia, ustawiając jego nową wartość.

W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy, poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć *OK select*, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.



Funkcję można zatrzymać w dowolnym momencie poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* na 0 i wyłączenie piekarnika.

. TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i obrócić *pokrętło ustawień*: Ikona będzie migać na wyświetlaczu.



Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić żądanego czasu, a następnie ponownie wcisnąć *OK select*, aby uruchomić timer.

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



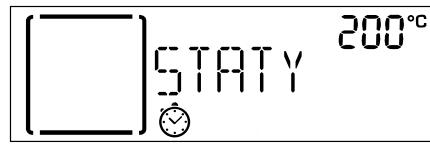
Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.

Użyć *pokrętła ustawień*, aby zmienić czas ustawiony na timerze; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć .

Gdy timer jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Obrócić *pokrętło wyboru*, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

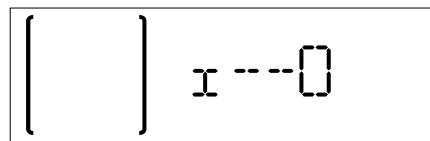
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, obrócić *pokrętło wyboru* do położenia 0 w celu zatrzymania funkcji, która jest obecnie włączona, a następnie wcisnąć .

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy wcisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski *OK select* i



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdobycie blokady klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, obracając *pokrętło wyboru* do położenia 0.

. DIAMOND CLEAN

Przed włączeniem funkcji wlać 200 ml pitnej wody na dno piekarnika i zamknąć drzwiczki.

Obrócić pokrętło wyboru by wybrać funkcję „DIAMOND CLEAN” i wcisnąć   by potwierdzić.



Nacisnąć   aby ustawić czas zakończenia cyklu czyszczenia lub aby aktywować funkcję.

Odliczanie czasu będzie wskazywało status trwającego cyklu.

Aby zapobiec wydobywaniu się pary, co negatywnie wpłynęłoby na efekt końcowy, zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek podczas cyklu czyszczenia.

Po zakończeniu odczekać, aż piekarnik się ochłodzi i dokończyć proces czyszczenia, osuszając jego powierzchnię gąbką lub miękką ściereczką.

Uwaga: podobnie jak w przypadku innych funkcji ręcznych, możliwe jest ustawienie czasu zakończenia cyklu samoczyszczenia.

TABELA GOTOWANIA

| Przepis | FUNKCJA | NAGRZEWANIE. | TEMPERATURA (°C) | CZAS PIECZENIA (min.) | POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA |
|---|---------|--------------|------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Ciasta drożdżowe | | - | 160-180 | 30-90 | 2/3 |
| | | Tak | 160-180 | 30-90 | 4 1 |
| Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe) | | - | 160-200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Tak | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| Kruche ciasteczka/Rogaliki | | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3 |
| | | Tak | 160-170 | 20-45 | 4 1 |
| | | Tak | 160-170 | 20-45 *** | 5 3 1 |
| Ptysie | | Tak | 180-200 | 30-40 | 3 |
| | | Tak | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Tak | 180-190 | 35-45 *** | 5 3 1 |
| Bezy | | Tak | 90 | 110-150 | 3 |
| | | Tak | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Tak | 90 | 140-160 *** | 5 3 1 |
| Pizza (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 |
| Bochenek chleba 1 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Bułki | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2 |
| Chleb | | Tak | 180-200 | 30 - 60 | 4 1 |
| Mrożona pizza | | Tak | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Tak | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche) | | Tak | 180-190 | 40-55 | 2 / 3 |
| | | Tak | 180-190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Tak | 180-190 | 45-70 *** | 5 3 1 |
| Vols-au-vent/krakersy | | Tak | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Tak | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Tak | 180-190 | 20-40 *** | 5 3 1 |
| Lazania/suflet | | - | 190-200 | 40 - 65 | 3 |
| Zapiekanka makaronowa/cannelloni | | - | 190-200 | 25 - 45 | 3 |

| Przepis | FUNKCJA | NAGRZEWANIE. | TEMPERATURA (°C) | CZAS PIECZENIA (min.) | POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA |
|---|----------------|--------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Jagnięcina/ciełćina/wołowina/ wieprzowina 1 kg | [] MIESO AUTO | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Kurczak/królik/kaczka 1 kg | [] DRÓB AUTO | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Indyk/gęś 3 kg | [] DRÓB AUTO | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości) | [] | Tak | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany) | [] | Tak | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Tosty | [] | - | 3 (Wysoka) | 3-6 | 5 |
| Filety rybne/kawałki | [] | - | 2 (Średnia) | 20-30 * | 4 3 |
| Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery | [] | - | 2- 3 (średnia - wysoka) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Pieczone kurczak 1-1,3 kg | [] | - | 2 (Średnia) | 55-70 ** | 2 1 |
| Befsztyk krwisty 1 kg | [] | - | 2 (Średnia) | 35-50 ** | 3 |
| Udzieci barani/golonka | [] | - | 2 (Średnia) | 60-90 ** | 3 |
| Pieczone ziemniaki | [] | - | 2 (Średnia) | 35-55 ** | 3 |
| Zapiekane warzywa (typu gratin) | [] | - | 3 (Wysoka) | 10-25 | 3 |
| Lazania i mięso | [] | Tak | 200 | 50-100 *** | 4 1 |
| Mięsa i ziemniaki | [] | Tak | 200 | 45-100 *** | 4 1 |
| Ryby i warzywa | [] | Tak | 180 | 30-50 *** | 4 1 |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) /lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1) | [] | Tak | 190 | 40-120 *** | 5 3 1 |
| Nadziewane i pieczone kawałki mięsa | [] | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina) | [] | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

 Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony www.hotpoint.eu, aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodek certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|---|---|------------------------------|---|---------------------|
| FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE | [] | [] | [] | [] | [] | [] |
| Statyczne | Grill | Turbogrill | Termoobieg | Piecz. konwekcyjne | Eco termoobieg | |
| FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE | [] MIESO AUTO | [] DRÓB AUTO | [] ZAPIE AUTO | [] CHLEB AUTO | [] PIZZA AUTO | [] CIAST AUTO |
| Mięso | Drób | Zapiekanka | Chleb | Pizza | Ciastek | |
| AKCESORIA | RUSZT | Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie | Blacha na ociekający tłuszcz / Blacha do pieczenia / Blacha do pieczenia na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz | Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody | Blacha do pieczenia |

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony www.hotpoint.eu

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki .
- Górny element grzewczy 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 mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

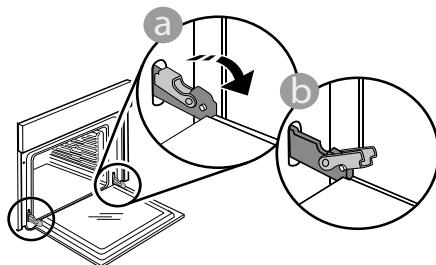
- 1. Odłączyć urządzenie od zasilania.**
- 2. Odkręcić oslonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić oslonę z powrotem do lampki.**
- 3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.**

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

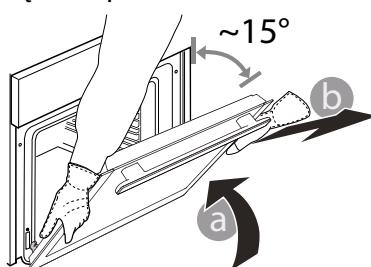
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.

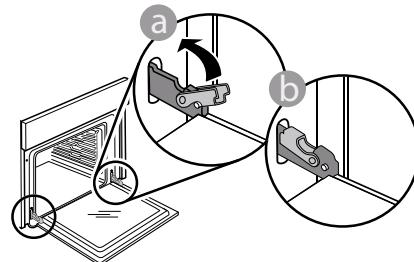
Teraz można zdjąć drzwiczki w prosty sposób, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



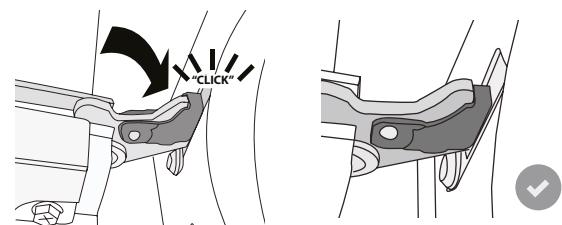
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

USUWANIE USTEREK



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony www.hotpoint.eu

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiążanie |
|--|---|---|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba. | Problem związany z oprogramowaniem. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. |

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco 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.



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony www.hotpoint.eu

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „TERMOOBIEG”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony www.hotpoint.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

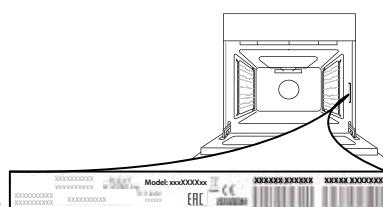
> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony www.hotpoint.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej. Przy kontakcie z Biurem Obsługi Klienta należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN
PRODUS HOTPOINT - ARISTON

Pentru a putea beneficia de asistență,
vă rugăm să vă înregistrați produsul la
www.hotpoint.eu/register

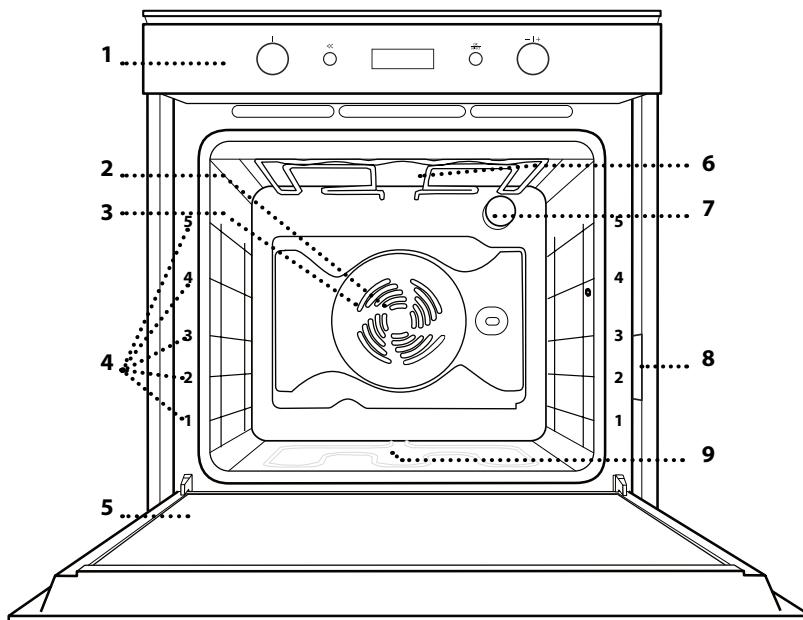


Puteți descărca Instrucțiunile privind
siguranța și Ghidul de utilizare și
întreținere accesând site-ul nostru web
www.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile
de pe coperta din spate a acestei broșuri.



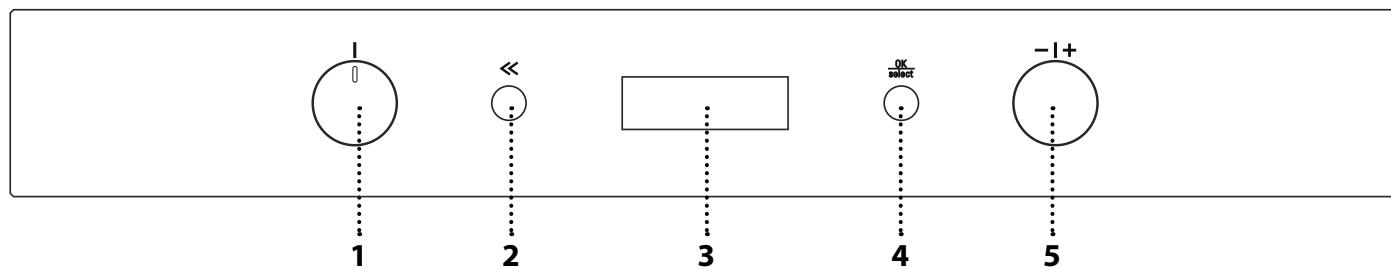
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

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. Bec
8. Plăcuță cu datele de identificare
(a nu se demonta)
9. Rezistență circulară inferioară
(nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin
selectarea unei funcții. Aduceți în
poziția „0” pentru a opri cuptorul.

2. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de
setări anterior.

3. AFIȘAJ

4. BUTON DE CONFIRMARE

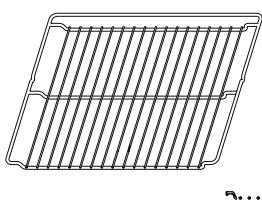
Pentru confirmarea unei funcții
selectate sau a unei valori setate.

5. BUTON DE REGLARE

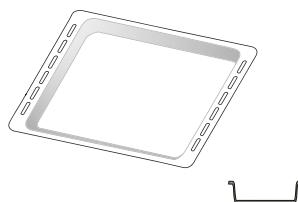
Pentru derularea prin meniu și
aplicarea sau modificarea setărilor.

Vă rugăm să rețineți: Toate butoanele
sunt activate prin apăsare. Apăsați pe
centrul butonului pentru a-l elibera
din locaș.

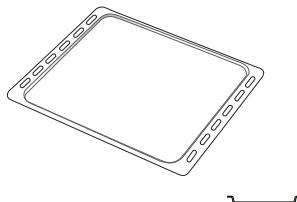
GRĂTARUL METALIC



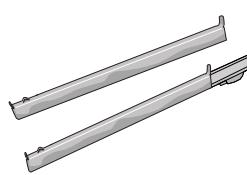
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



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.

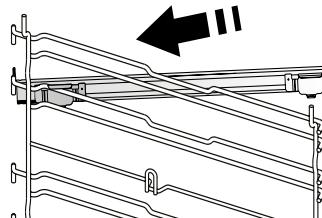
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

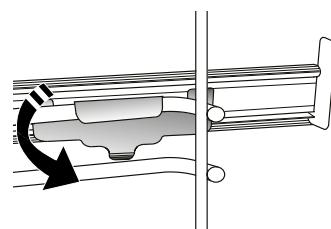
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

Demontați ghidajele pentru grătar din cupor 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 ghidaj. 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 trageți-le de părțile inferioare: 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.

0 OFF (OPRIRE)

Pentru oprirea cuptorului.

— CONVENTIONAL (CONVENTIONAL)*

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

 CONVECTION BAKE (COACERE CONVECȚIE)

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

 FORCED AIR (AER FORȚAT)

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

 GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigări carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

 TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

 MAXI COOKING (GĂTIT MAXI)

Pentru prepararea bucătăilor mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucătăii de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Vă sugerăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a obține rumenirea uniformă pe ambele părți. Se recomandă să stropiți carne din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.

 FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

 ECO FORCED AIR (ECO AER FORȚAT)*

Pentru prepararea fapturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând . Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

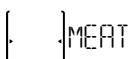
**DIAMOND CLEAN**

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

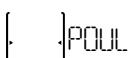
**SETTINGS (SETĂRI)**

Pentru modificarea setărilor cuptorului (oră, limbă, volum semnal sonor, luminozitate, mod Eco, unitate de măsură, putere).

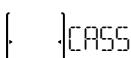
Vă rugăm să rețineți: Când modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă, iar lumina se stinge pentru a economisi energie. Acestea sunt reactivate temporar oricând apăsați pe butoane.

**SPECIAL FUNCTIONS (FUNCȚII SPECIALE)****MEAT (CARNE)**

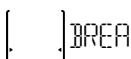
Această funcție selectează automat temperatură și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

**POULTRY (CARNE DE PASĂRE)**

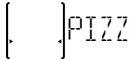
Această funcție selectează automat temperatură și metoda de preparare optime pentru carne de pasăre. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

**CASSEROLE (PREPARAT RAPID)**

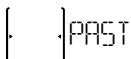
Această funcție selectează automat temperatură și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

**BREAD (PÂINE)**

Această funcție selectează automat temperatură și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

**PIZZA**

Această funcție selectează automat temperatură și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

**PASTRY CAKES (PRODUSE DE PATISERIE)**

Această funcție selectează automat temperatură și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură (torturi dospite, prăjitură umplute, tarte etc.).

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

RISIN AUTO RISING (DOSPIRE)

Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

WARM KEEPING (MENTINERE LA CALD)

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

SLOW AUTO SLOW COOKING (COACERE LENTĂ)

Pentru prepararea delicată a cărni și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și suculente. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carne și să-i păstra sururile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg. Pentru carne, durata de preparare este de 4 ore pentru bucăți de carne de 1 kg și de 6-7 ore pentru bucăți de carne de 3 kg.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. ALEGEȚI LIMBA

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.

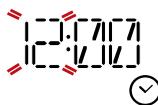


Rotiți butonul de reglare pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.
Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția.

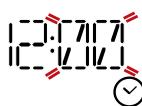
Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată la un moment ulterior, din meniul „Setting”.

2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipe pe afișaj.



Rotiți butonul de reglare pentru a seta ora corectă și apăsați **OK select**: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipe pe afișaj.



Rotiți butonul de reglare pentru a seta minutele și apăsați **OK select** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Rotiți butonul de selectare până când pe afișaj apare mesajul „SETTING”, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Rotiți butonul de reglare pentru a selecta elementul de meniu „Power” (Putere) și apăsați **OK select** pentru a confirma.



Rotiți butonul de reglare pentru a selecta „Low” (Redusă) și apăsați **OK select** pentru a confirma.



4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere cu convecție”). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Rotiți **butonul de selectare** pentru a porni cuptorul și pentru ca funcția necesară să apară pe afișaj: Pe afișaj va apărea pictograma aferentă funcției și setările de bază ale acesteia.



Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), rotiți **butonul de reglare** până când este afișat cel dorit.



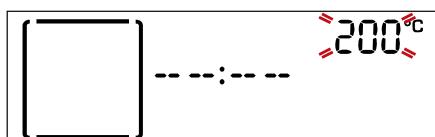
Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția: Pe afișaj vor apărea setările de bază.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipește pe afișaj.

Rotiți **butonul de reglare** pentru a o schimba, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura poate fi modificată folosind **butonul de reglare**.

DURATA



Când pictograma clipește pe afișaj, utilizați **butonul de reglare** pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

Nu este necesar SĂ setați durata de preparare dacă doriti să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsați tasta **OK select** pentru a confirma și a activa funcția.

În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteti regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe **<<**: utilizați **butonul de reglare** pentru a o modifica și apoi apăsați **OK select** pentru a confirmă.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

În cazul mai multor funcții, odată ce ati setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj este prezentată ora de finalizare, în timp de pictograma clipește.



Rotiți **butonul de reglare** pentru a seta ora la care doriti să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Note: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de aşteptare, puteți utiliza **butonul de reglare** pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați **<<** pentru a modifica setările.

Note: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați **OK select** pentru a confirma ora de finalizare a preparării și pentru a activa funcția.

Vă rugăm să rețineți: Odată început procesul de preparare, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adevarat nivel pentru fiecare funcție.



Puteți roti **butonul de selectare** la **0** pentru a întrerupe în orice moment funcția activată.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată:



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteti modifica întotdeauna temperatură pe care doriți să o atingă cuptorul folosind **butonul de reglare**.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați **OK select** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau roțiți **butonul de reglare** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia noi. În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafetei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe **OK select** pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Puteți opri funcția în orice moment rotind **butonul de selectare** la 0 pentru a opri cuptorul.

. TIMER

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și roțiți **butonul de reglare**: Pictograma va clipea pe afișaj.



Roțiți **butonul de reglare** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** din nou pentru a activa temporizatorul.

Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.



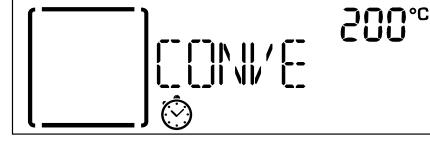
Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Utilizați **butonul de reglare** pentru a modifica ora setată la temporizator; apăsați **<<** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Roțiți **butonul de selectare** pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

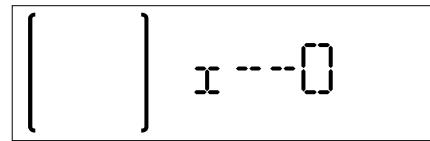
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a opri temporizatorul, roțiți **butonul de selectare** la 0 pentru a opri funcția activă în mod curent și apăsați **<<**.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsatate simultan tastele **OK select** și **<<** timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând rotind **butonul de selectare** la 0.

. DIAMOND CLEAN

Înainte de a activa această funcție, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și închideți ușa.

Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta funcția „DIAMOND CLEAN” și apăsați pe ^{OK} _{select} pentru a confirma.



Apăsați ^{OK} _{select} pentru a regla ora de finalizare a ciclului de curățare sau pentru a activa funcția.

O numărătoare inversă va indica starea ciclului în curs de desfășurare.

Pentru a preveni ieșirea aburilor și, astfel, periclitarea rezultatelor finale, se recomandă să nu deschideți ușa în timpul ciclului de curățare.

Odată procesul finalizat, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizează curățarea uscând suprafetele cu un burete sau o lavetă moale.

Vă rugăm să rețineți: ca și în cazul celorlalte funcții manuale, este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare pentru ciclul de autocurățare.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂL-ZIRE. | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ COACERE (Min.) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|--|---|----------------|------------------|-----------------------|---|
| Torturi dospite | [PASTR AUTO] | - | 160-180 | 30-90 | 2/3  |
| | [] | Da | 160-180 | 30-90 | 4  1  |
| Prăjitură umplută (tartă cu brânză, strudel, plăcintă cu fructe) | [PASTR AUTO] | - | 160-200 | 30 - 85 | 3  |
| | [] | Da | 160-200 | 35-90 | 4  1  |
| Biscuiți / Tarte mici | [PASTR AUTO] | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3  |
| | [] | Da | 160-170 | 20-45 | 4  1  |
| | [] | Da | 160-170 | 20-45 *** | 5  3  1  |
| Choux à la crème | [] | Da | 180-200 | 30-40 | 3  |
| | [] | Da | 180-190 | 35-45 | 4  1  |
| | [] | Da | 180-190 | 35-45 *** | 5  3  1  |
| Bezele | [] | Da | 90 | 110-150 | 3  |
| | [] | Da | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| | [] | Da | 90 | 140-160 *** | 5  3  1  |
| Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia) | [PIZZA AUTO] | - | 220 - 250 | 20-40 | 2  |
| | [] | Da | 220 - 240 | 20-40 | 4  1  |
| | [] | Da | 220 - 240 | 25-50 *** | 5  3  1  |
| Franzelă 1 kg | [BREAD AUTO] | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2  |
| Cornuri | [BREAD AUTO] | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2  |
| Pâine | [] | Da | 180-200 | 30 - 60 | 4  1  |
| Pizza congelată | [PIZZA AUTO] | Da | 250 | 10 - 15 | 3  |
| | [] | Da | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche) | [] | Da | 180-190 | 40-55 | 2 / 3  |
| | [] | Da | 180-190 | 45 - 60 | 4  1  |
| | [] | Da | 180-190 | 45-70 *** | 5  3  1  |
| Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj | [] | Da | 190-200 | 20-30 | 3  |
| | [] | Da | 180-190 | 20-40 | 4  1  |
| | [] | Da | 180-190 | 20-40 *** | 5  3  1  |
| Lasagna/sufleu | [CASSE AUTO] | - | 190-200 | 40 - 65 | 3  |
| Paste la cuptor/cannelloni | [CASSE AUTO] | - | 190-200 | 25 - 45 | 3  |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂL-ZIRE. | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ COACERE (Min.) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|--|----------------|----------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| Miel/vîtel/vită/porc 1 kg | [] MERT AUTO | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Pui/iepure/rață 1 kg | [] POULT AUTO | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Curcan/gâscă 3 kg | [] POULT AUTO | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg) | [] | Da | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | [] | Da | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Pâine prăjită | [] | - | 3 (Ridicată) | 3-6 | 5 |
| Fileuri/medalioane de pește | [] | - | 2 (Medie) | 20-30 * | 4 3 |
| Cârneați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri | [] | - | 2 - 3 (medie - mare) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Friptură de pui 1-1,3 kg | [] | - | 2 (Medie) | 55-70 ** | 2 1 |
| Rosbif - puțin făcut 1 kg | [] | - | 2 (Medie) | 35-50 ** | 3 |
| Pulpă de miel / But | [] | - | 2 (Medie) | 60-90 ** | 3 |
| Cartofii copți | [] | - | 2 (Medie) | 35-55 ** | 3 |
| Legume gratinate | [] | - | 3 (Ridicată) | 10-25 | 3 |
| Lasagna și carne | [] | Da | 200 | 50-100 *** | 4 1 |
| Carne și cartofi | [] | Da | 200 | 45-100 *** | 4 1 |
| Pește și legume | [] | Da | 180 | 30-50 *** | 4 1 |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/lasagna (nivel 3)/carne (nivel 1) | [] | Da | 190 | 40-120 *** | 5 3 1 |
| Fripturi umplute | [] | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Bucăți de carne (iepure, pui, miel) | [] | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

 Descărcați ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul web **www.hotpoint.eu**, pentru a consulta tabelul cu rețete testate completate pentru instituțiile de evaluare, în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|------------------|-----------------------------|---|--|---------------------------------|---|---------------------------------|
| FUNCȚII MANUALE | [] | [] | [] | [] | [] | [] |
| | Conventional (Convențional) | Grill | Turbo Grill | Forced Air (Aer forțat) | Convection Bake (Coacere cu convecție) | Eco forced air (Aer forțat eco) |
| FUNCȚII AUTOMATE | [] MERT AUTO | [] POULT AUTO | [] CASSE AUTO | [] BREAD AUTO | [] PIZZA AUTO | [] PASTRY AUTO |
| | Meat (Carne) | Poultry (Carne de pasăre) | Casserole (Tocană) | Bread (Pâine) | Pizza | Pastry (Patiserie) |
| ACCESORIILE | [] | [] | [] | [] | [] | [] |
| | Grătarul metalic | Tavă de copt sau formă pentru prăjitură pe grătarul metalic | Tavă de colectare a picăturilor / tavă pentru prăjitură / tavă de copt pe grătarul metalic | Tavă de colectare a picăturilor | Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă | Tavă de copt |

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sărmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea  www .
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului  www .

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtați cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

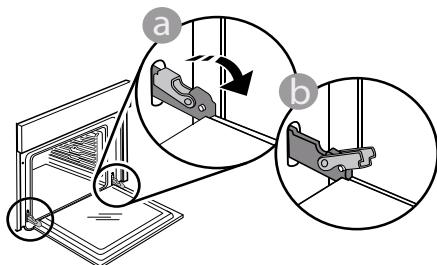
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfileați capacul becului, înlocuiți becul și înfileați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescentă de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

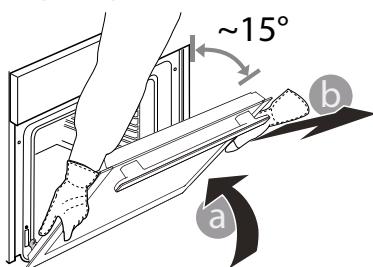
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

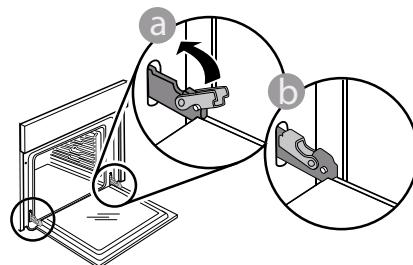
Apucăți bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

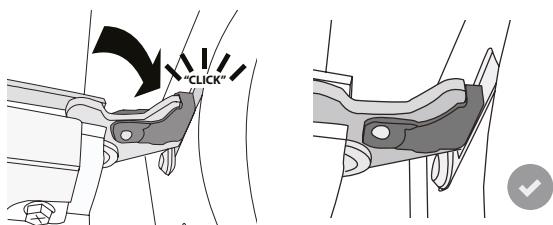


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR



www

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

| Problema | Cauză posibilă | Soluție |
|--|---|---|
| Cuptorul nu funcționează. | Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Orați și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr. | Problemă de software. | Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”. |

RECOMANDĂRI UTILE



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriole și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lăsa în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriole din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjitură din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi crătișe 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 „FORCED AIR” (AER FORȚAT), puteți găti simultan, pe mai multe niveluri, 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.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

> www Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web www.hotpoint.eu

OBTINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

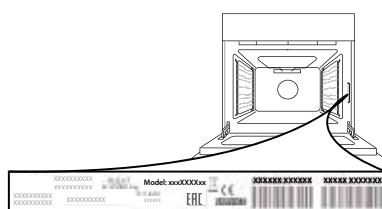
> www Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web www.hotpoint.eu (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.



CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța de identificare a produsului dumneavoastră.



Hotpoint

ARISTON

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ
ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON**



Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.hotpoint.eu/register

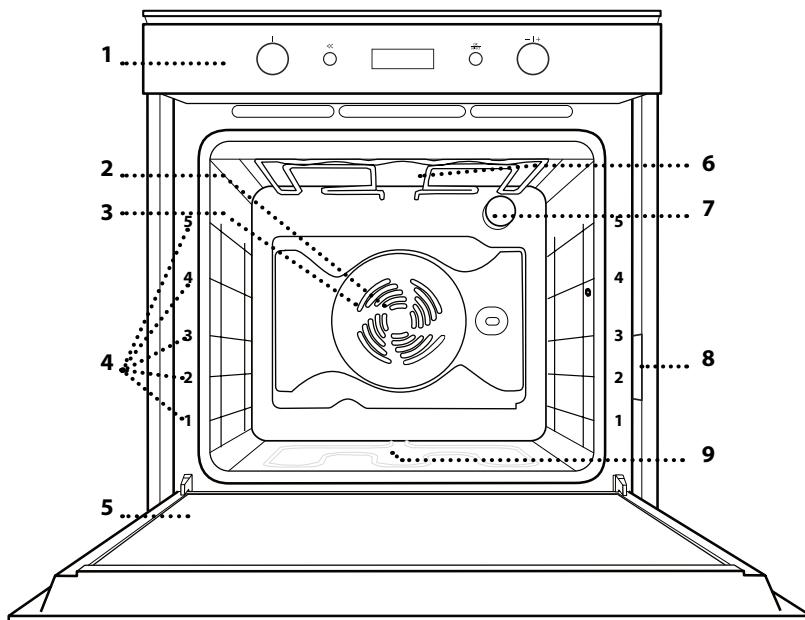


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта www.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



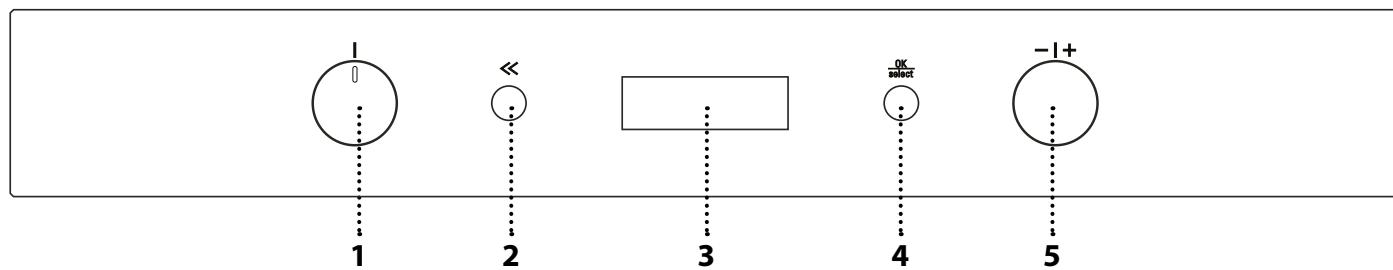
Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок
(номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка
(не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение "0".

2. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. ДИСПЛЕЙ

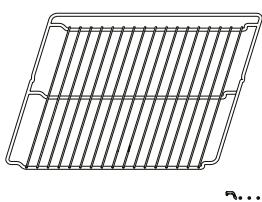
4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
Подтверждение выбора режима или настройки.

5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

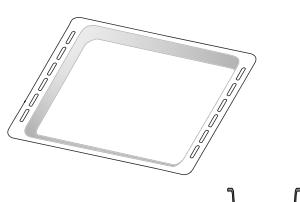
Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

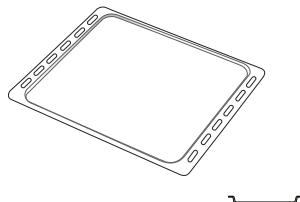
РЕШЕТКА



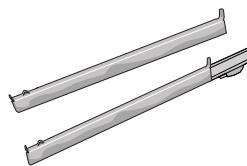
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.
Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

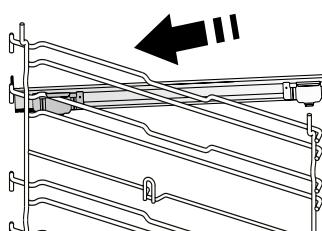
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

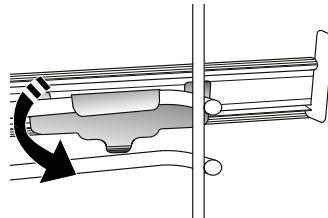
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

- Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: 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.

0 OFF (ВЫКЛ.)

Выключение духовки.

— CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)*

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

 CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

 FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

 GRILL (ГРИЛЬ)

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

 TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

 MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ)

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

 FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)

Быстрый предварительный нагрев духовки.

 ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку . При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

**DIAMOND CLEAN**

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

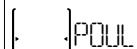
**SETTING (НАСТРОЙКИ)**

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко", единицы измерения, мощность).

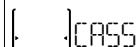
Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ****MEAT (МЯСО)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

**POULTRY (ПТИЦА)**

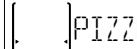
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

**CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА)**

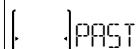
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

**BREAD (ХЛЕБ)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

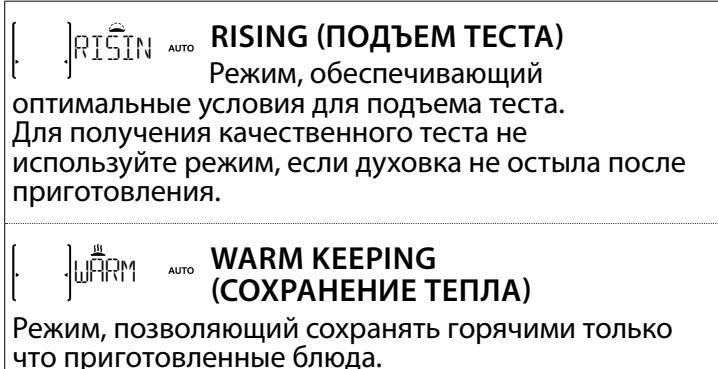
**PIZZA (ПИЦЦА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

**PASTRY CAKES (ВЫПЕЧКА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов торты (кефсы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH" (английский).



Вращая ручку регулировки, выберите требуемый язык из списка.

Нажмите OK для подтверждения выбора.

Примечание: В последующем язык можно изменить в меню "Настройки".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите OK: На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Вращая ручку регулировки, установите значение минут и нажмите OK для подтверждения.

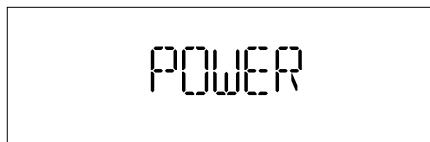
Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Вращая ручку выбора, выберите пункт "SETTING" и нажмите OK.

Вращая ручку регулировки, выберите пункт "POWER" и нажмите OK.



Вращая ручку регулировки, выберите "Low" и нажмите OK для подтверждения выбора.



4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте из духовки все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Выпеч. с поддумян.").

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните ручку выбора, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим: На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте ручку регулировки для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).



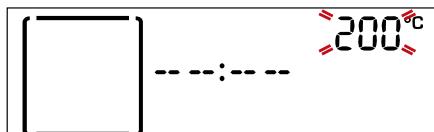
Нажмите OK select для подтверждения выбора: на дисплее отобразятся базовые настройки.

2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните ручку регулировки для изменения значения, после чего нажмите OK select для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять ручкой регулировки.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием OK select.

Длительность приготовления можно НЕ устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите OK select, чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.

В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите , внесите необходимые изменения ручкой регулировки и подтвердите новое значение нажатием OK select.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

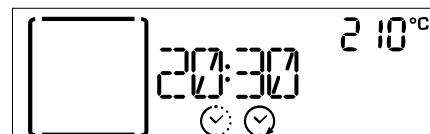
Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

На дисплее показывается время окончания, и мигает значок .



Вращая ручку регулировки, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите OK select, чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания *ручкой регулировки* или нажать для изменения настроек.

Примечания: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После выполнения всех настроек нажмите OK select, чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Вы можете повернуть ручку выбора на , чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат. Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу. Время приготовления не учитывает стадии прогрева. Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Нажмите *OK select*, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.

В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного поддумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите *OK select*, чтобы запустить пятиминутный цикл поддумянивания (если необходимо).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок .



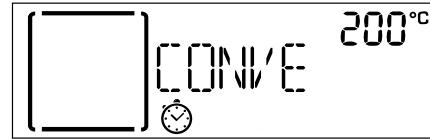
Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите *OK select* для запуска таймера. В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

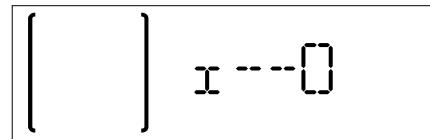
Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера. Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим. После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув *ручку регулировки* на 0, а затем нажмите .

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте *OK select* и одновременно не менее пяти секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0.

. DIAMOND CLEAN

Перед включением данного режима налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и закройте дверцу.

Вращая ручку выбора, выберите режим "DIAMOND CLEAN" и нажмите OK для подтверждения выбора.



Нажмите OK, чтобы установить время окончания цикла очистки или запустить режим.

Статус выполняемой процедуры будет указываться посредством обратного отсчета времени.

Чтобы не допускать выхода пара наружу и не снижать тем самым качество конечного результата, не открывайте дверь во время цикла самоочистки.

После завершения дождитесь охлаждения духовки и протрите все поверхности губкой или мягкой тряпкой.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла самоочистки можно задать время окончания.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---|---------|------------------|-----------------------|--|
| Пироги из дрожжевого теста | PASTR AUTO | - | 160-180 | 30-90 | 2/3  |
| |  | Да | 160-180 | 30-90 | 4 1   |
| Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) | PASTR AUTO | - | 160-200 | 30 - 85 | 3  |
| |  | Да | 160-200 | 35-90 | 4 1   |
| Печенье/небольшие торты | PASTR AUTO | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3  |
| |  | Да | 160-170 | 20-45 | 4 1   |
| |  | Да | 160-170 | 20-45 *** | 5 3 1    |
| Пирожные из заварного теста |  | Да | 180-200 | 30-40 | 3  |
| |  | Да | 180-190 | 35-45 | 4 1   |
| |  | Да | 180-190 | 35-45 *** | 5 3 1    |
| Безе |  | Да | 90 | 110-150 | 3  |
| |  | Да | 90 | 130 - 150 | 4 1   |
| |  | Да | 90 | 140-160 *** | 5 3 1    |
| Пицца (тонкая, толстая, фокачча) | PIZZA AUTO | - | 220 - 250 | 20-40 | 2  |
| |  | Да | 220 - 240 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Да | 220 - 240 | 25-50 *** | 5 3 1    |
| Батон хлеба 1 кг | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2  |
| Булочки | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2  |
| Хлеб |  | Да | 180-200 | 30 - 60 | 4 1   |
| Замороженная пицца | PIZZA AUTO | Да | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Да | 250 | 10 - 20 | 4 1   |
| Пироги (овощной пирог, киш) |  | Да | 180-190 | 40-55 | 2 / 3  |
| |  | Да | 180-190 | 45 - 60 | 4 1   |
| |  | Да | 180-190 | 45-70 *** | 5 3 1    |
| Волованы/печенье из слоеного теста |  | Да | 190-200 | 20-30 | 3  |
| |  | Да | 180-190 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Да | 180-190 | 20-40 *** | 5 3 1    |
| Лазанья/суфле | CASSE AUTO | - | 190-200 | 40 - 65 | 3  |
| Макаронная запеканка/каннеллони | CASSE AUTO | - | 190-200 | 25 - 45 | 3  |

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|---------------|---------|---------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг | [MEAT AUTO] | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Курица/кролик/утка 1 кг | [POUL T AUTO] | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Индейка/гусь 3 кг | [POUL T AUTO] | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком) | [=] | Да | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны) | [S] | Да | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Хлебные тосты | [W] | - | 3 (высокая) | 3-6 | 5 |
| Рыба филе/стейки | [W] | - | 2 (средняя) | 20-30 * | 4 3 |
| Соусы/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты | [W] | - | 2 - 3 (Средняя - Высокая) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Жареный цыпленок 1-1,3 кг | [TURBO] | - | 2 (средняя) | 55-70 ** | 2 1 |
| Ростбиф с кровью 1 кг | [TURBO] | - | 2 (средняя) | 35-50 ** | 3 |
| Ножка ягненка/рулька | [TURBO] | - | 2 (средняя) | 60-90 ** | 3 |
| Печенный картофель | [TURBO] | - | 2 (средняя) | 35-55 ** | 3 |
| Овощной гратен | [TURBO] | - | 3 (высокая) | 10-25 | 3 |
| Лазанья и мясо | [BAS] | Да | 200 | 50-100 *** | 4 1 |
| Мясо и картофель | [BAS] | Да | 200 | 45-100 *** | 4 1 |
| Рыба и овощи | [BAS] | Да | 180 | 30-50 *** | 4 1 |
| Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/ лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1) | [BAS] | Да | 190 | 40-120 *** | 5 3 1 |
| Фаршированное мясо | [F] | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина) | [F] | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

 www.hotpoint.eu Загрузите руководство по использованию и уходу на сайте www.hotpoint.eu, чтобы просмотреть таблицу проверенных рецептов, приведенных для оценки в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|------------------------|----------------------------|---|---------------------------------------|---|--------------------------------|----------------------------------|
| РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ | [=] | [W] | [TURBO] | [BAS] | [S] | [F] |
| Conventional (Обычный) | Grill (Гриль) | Turbo Grill (Турбогриль) | Forced Air (Конвекция) | Convection Bake (Конвекционное выпекание) | Eco forced air (Конвекция эко) | |
| AUTOMATICHESKIE REJIMI | [MEAT AUTO] Meat (Мясо) | [POUL T AUTO] Poultry (Птица) | [CASSE AUTO] Casserole (Запеканка) | [BREAD AUTO] Bread (Хлеб) | [PIZZA AUTO] Pizza (Пицца) | [PASTR AUTO] Pastry (Выпечка) |
| PRINADLEJNOSTI | Решетка | Вставной противень или форма на решетке | Поддон / Противень / Форма на решетке | Противень | Поддон с 500 мл воды | Вставной противень |

ЧИСТКА И УХОД



Для получения дополнительной информации загрузите
руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять .
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

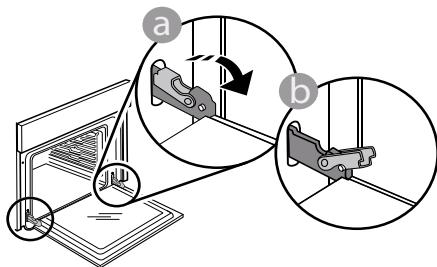
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25–40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

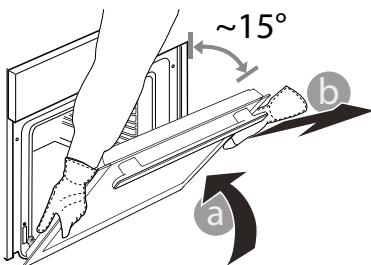
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно.

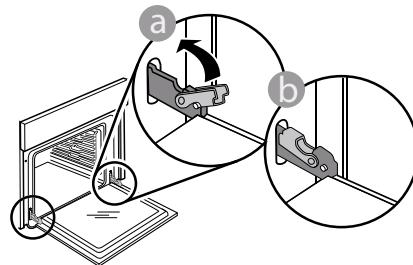
Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

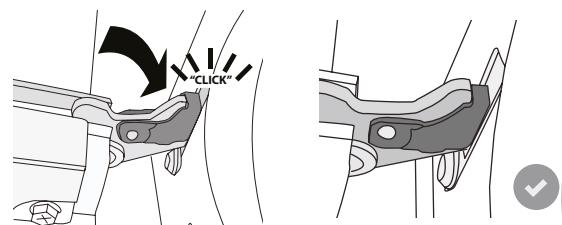


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|--|---|--|
| Духовка не работает. | Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети. | Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки. |
| На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число. | Программная ошибка. | Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F". |

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте www.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

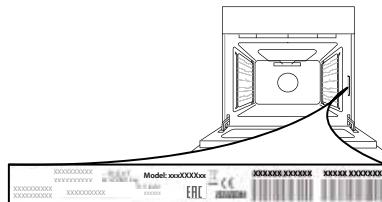
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта <http://www.hotpoint.eu> (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.



ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI
VÝROBOK HOTPOINT – ARISTON**



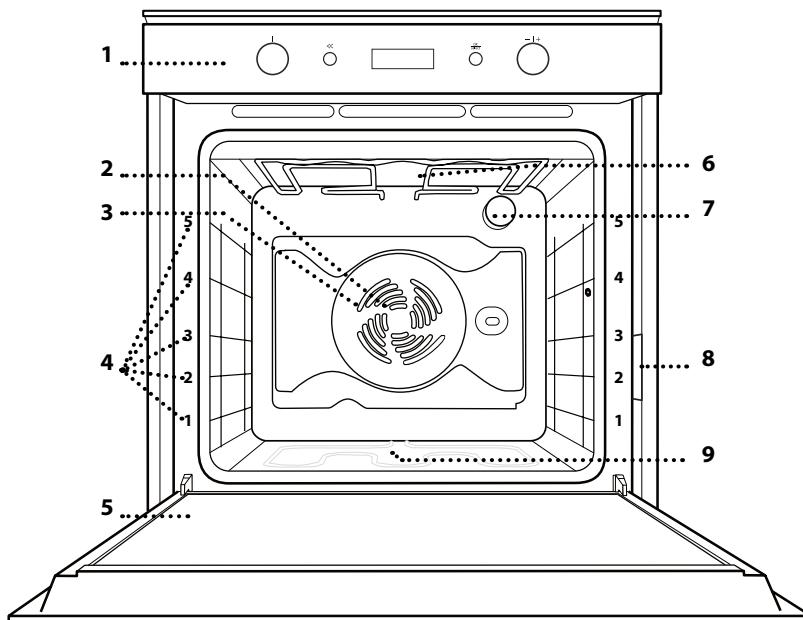
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.hotpoint.eu/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a ošetrovanie spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke www.hotpoint.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

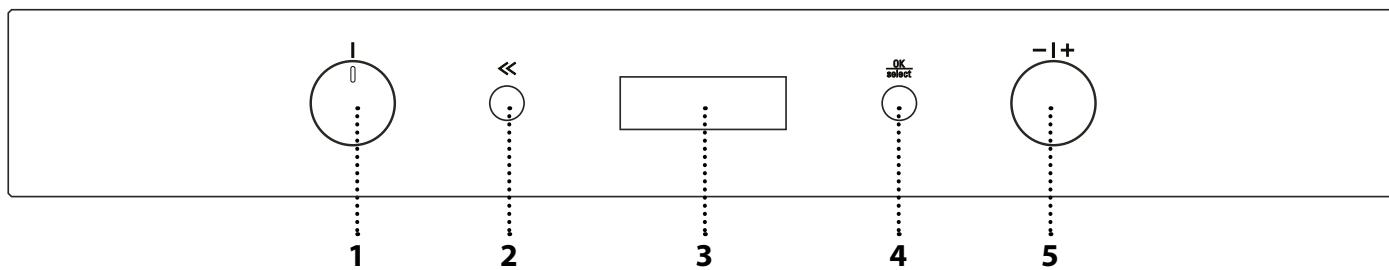
! Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte Príručku o ochrane zdravia a bezpečnosti.

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. Dvere
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Svetlo
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Aby ste rúru vypli, otočte ovládač do polohy „0“.

2. SPÄŤ

Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČIDLO NA POTVRDENIE

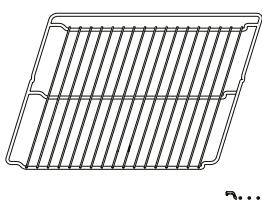
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

5. NASTAVOVACÍ GOMBÍK

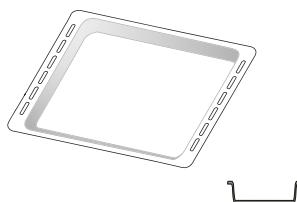
Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

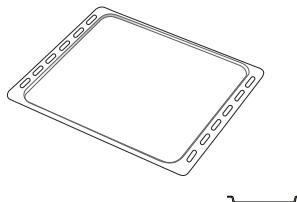
ROŠT



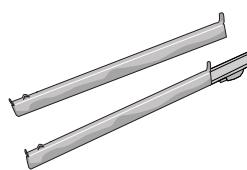
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

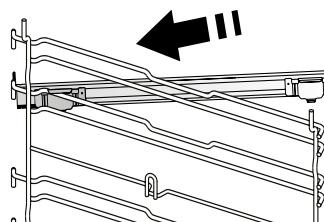
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

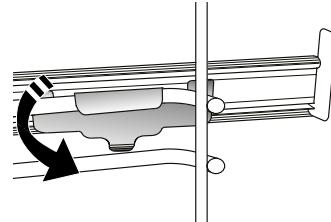
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiaci lištu a nasuňte, pokial' to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiaci lištu zaistíte 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.

Upozorňujeme, že: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov. Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

FUNKCIE

0 OFF

Na vypnutie rúry.

CONVENTIONAL* (KONVENČNÉ*)

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

CONVECTION BAKE (KONVEKČNÉ PEČENIE)

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

FORCED AIR (HORÚCI VZDUCH)

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

GRILL (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.

TURBO GRILL (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 funkciu možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhrievať. Je dobré mäso počas pečenia obracať, aby rovnako zhnedlo zo všetkých strán. Mäso odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.

FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV)

Na rýchle predhriatie rúry.

ECO FORCED AIR* (EKO VHÁŇANÝ VZDUCH)

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jednej úrovni. Miernou prerusovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením . Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



DIAMOND CLEAN

Pôsobením pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špinu a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.



SETTINGS (NASTAVENIA)

Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, ECO režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je Eko režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa dočasne zapnú po stlačení ktoréhokoľvek tlačidla.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

MÄSO AUTO

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.

HYDINA AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí pre hydinu najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

DUSENÉ JEDLÁ AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

CHLIEB AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

PIZZA AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADKÉ KOLÁČE AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014

| | |
|---|-------------|
| KYSNUTIE | AUTO |
| Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla. | |
| UDRŽIAVANIE V TEPLÉ | AUTO |
| Na udržiavanie chrumkovosti a teploty práve upečených jedál. | |

| | |
|---|-------------|
| POMALÁ PRÍPRAVA | AUTO |
| Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg. | |

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.



Otáčaním nastavovacieho ovládača sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený.

Stlačením **OK select** svoj výber potvrďte.

Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenia“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Otáčajte nastavovacím ovládačom na nastavenie správnej hodiny a stlačte **OK select**: Na displeji blikajú dve minútové číslice.



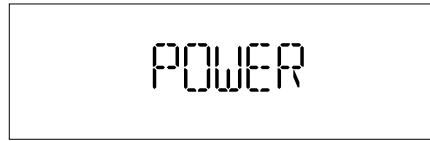
Otáčajte nastavovacím ovládačom na nastavenie správnych minút a stlačte **OK select**.

Upozorňujeme, že: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sietou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znižiť.

Otáčajte voliaci gombík, kým sa na displeji nezobrazí „PETTING“, potom potvrdte stlačením **OK select**. Otáčaním nastavovacieho ovládača zvoľte položku menu „POWER“ (Výkon) a potvrdte stlačením **OK select**.



Otáčaním nastavovacieho ovládača zvoľte „Low“ (Nízky) a potvrdte stlačením **OK select**.



4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozorňujeme, že: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením volacieho gombíka rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji. Na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



Ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte nastavovacím ovládačom, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.



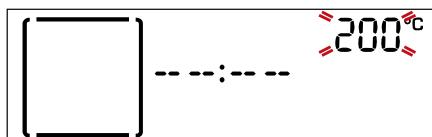
Stlačením **OK select** potvrdíte. Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Ked' hodnota bliká na displeji, otáčaním nastavovacieho ovládača ju zmeníte, potom na potvrdenie stlačte **select** a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu meniť nastavovacím ovládačom.

TRVANIE



Ked' na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdíte stlačením **select** .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. Stlačte **OK select** na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením **<<** : zmeňte ho nastavovacím ovládačom a potvrdíte stlačením **select** .

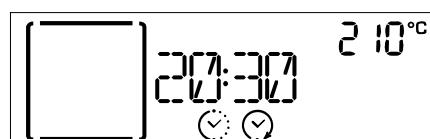
NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA (ODLOŽENÝ ŠTART)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka bliká.



Otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdíte stlačením **OK select** a spustite funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámky: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete pomocou nastavovacieho ovládača upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením **<<** zmeniť nastavenia.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ked' ste zadali všetky požadované nastavenia, potvrdíte stlačením **OK select** čas ukončenia pečenia a aktivujte funkciu.

Upozorňujeme, že: Keď už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



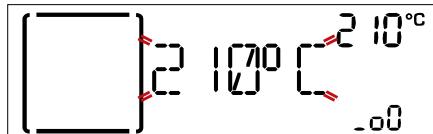
Voliaci gombík môžete otočiť na **0** , čím aktivovanú funkciu kedykoľvek pozastavíte.

4. PREDHRIATIE

Niekteré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď 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.

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. **Voliacim gombíkom** môžete vždy meniť teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť.

5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.



Stlačením **OK select** pečenie pokračuje v manuálnom režime (bez naprogramovaného času pečenia) alebo otočením **nastavovacieho ovládača** predĺžite čas pečenia nastavením nového trvania.

V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

ZAPEKANIE

Niekteré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **OK select** a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hnedá.



Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť otočením **voliaceho gombíka** na 0, čím sa rúra vypne.

. ČASOVAC

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte **nastavovacím ovládačom**. Na displeji bude blikať ikonka .



Na nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte **nastavovacím ovládačom** a potom stlačením **OK select** aktivujte časomer.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.



Upozornenie: Časomer neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou **nastavovacieho ovládača** môžete meniť čas nastavený na časomere. Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte **<<**.

Po aktivovaní časomera môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Otočením **voliaceho ovládača** zapnite rúru a potom zvoľte požadovanú funkciu.

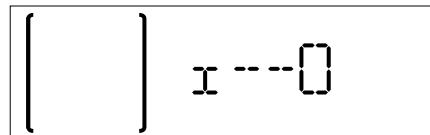
Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Časomer vypnete otočením voliaceho ovládača na 0, čím sa zastaví funkcia, ktorá je práve aktivovaná, a potom stlačte **<<**.

. ZÁMOK

Klávesy uzamkniete stlačením a podržaním **OK select** a **<<** naraz na aspoň päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov možno rúru kedykoľvek vypnúť otočením **voliaceho gombíka** na 0.

. DIAMOND CLEAN

Pred aktivovaním tejto funkcie nalejte na spodok rúry 200 ml pitnej vody a zatvorte dvierka.

Otačaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte funkciu „DIAMOND CLEAN“ a potvrdťte stlačením ^{OK} _{select}.



Stlačením ^{OK} _{select} nastavte čas ukončenia čistiaceho cyklu alebo aktivujte funkciu.

Odpočítavanie bude ukazovať stav prebiehajúceho cyklu.

Aby para neunikala von a neohrozila tým konečný výsledok, odporúča sa neotvárať počas čistiaceho cyklu dvierka.

Po skončení počkajte, kým rúra vychladne, a potom dokončíte čistenie a utrite povrchy špongiou alebo mäkkou handričkou.

Upozornenie: Tak ako pri ostatných manuálnych funkciách, je možné nastaviť aj čas ukončenia samočistiaceho cyklu.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDO-HREV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENIA (Min.) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|------------|------------|--------------|---------------------|------------------------|
| Kysnuté koláče | SLAJK AUTO | - | 160 – 180 | 30 – 90 | 2/3 |
| | | Áno | 160 – 180 | 30 – 90 | 4 1 |
| Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč) | SLAJK AUTO | - | 160 – 200 | 30 – 85 | 3 |
| | | Áno | 160 – 200 | 35 – 90 | 4 1 |
| Sušienky/košíčky | SLAJK AUTO | - | 170 – 180 | 15 – 45 | 3 |
| | | Áno | 160 – 170 | 20 – 45 | 4 1 |
| | | Áno | 160 – 170 | 20 – 45 *** | 5 3 1 |
| Odpalované cesto | | Áno | 180 – 200 | 30 – 40 | 3 |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 | 4 1 |
| | | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 *** | 5 3 1 |
| Snehové pusinky | | Áno | 90 | 110 – 150 | 3 |
| | | Áno | 90 | 130 – 150 | 4 1 |
| | | Áno | 90 | 140 – 160 *** | 5 3 1 |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) | PIZZA AUTO | - | 220 – 250 | 20 – 40 | 2 |
| | | Áno | 220 – 240 | 20 – 40 | 4 1 |
| | | Áno | 220 – 240 | 25 – 50 *** | 5 3 1 |
| Pečen chleba 1 kg | CHLIE AUTO | - | 180 – 220 | 50 – 70 | 2 |
| Rožky | CHLIE AUTO | - | 180 – 220 | 30 – 50 | 2 |
| Chlieb | | Áno | 180 – 200 | 30 – 60 | 4 1 |
| Mrazená pizza | PIZZA AUTO | Áno | 250 | 10 – 15 | 3 |
| | | Áno | 250 | 10 – 20 | 4 1 |
| Slané koláče (zeleninový koláč, quiche) | | Áno | 180 – 190 | 40 – 55 | 2 / 3 |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 – 60 | 4 1 |
| | | Áno | 180 – 190 | 45 – 70 *** | 5 3 1 |
| Lístkové cesto /odpalované cesto | | Áno | 190 – 200 | 20 – 30 | 3 |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 | 4 1 |
| | | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 *** | 5 3 1 |
| Lasagne/nákyp | DUSEN AUTO | - | 190 – 200 | 40 – 65 | 3 |
| Zapekané cestoviny/Cannelloni | DUSEN AUTO | - | 190 – 200 | 25 – 45 | 3 |

| RECEPT | FUNKCIA | PREDO-HREV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENIA (Min.) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|--------------|------------|--------------------------|---------------------|------------------------|
| Jahňacia/tel'acina/hovädzie/bravčové 1 kg | [MÄSO AUTO] | - | 190 – 200 | 60 – 90 | 3 |
| Kurča/králik/kačica 1 kg | [HYDIN AUTO] | - | 200 – 230 | 50 – 80 | 3 |
| Morka/hus 3 kg | [HYDIN AUTO] | - | 190 – 200 | 90 – 150 | 2 |
| Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku) | [—] | Áno | 180 – 200 | 40 – 60 | 3 |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | [S] | Áno | 180 – 200 | 50 – 60 | 2 |
| Opečený chlieb | [W] | - | 3 (vysoká) | 3 – 6 | 5 |
| Rybne filé/plátky | [W] | - | 2 (stredná) | 20 – 30 * | 4 3 |
| Klobásky/kebabы/rebierka/hamburger | [W] | - | 2 – 3 (Stredná – vysoká) | 15 – 30 * | 5 4 |
| Pečené kurča 1 – 1,3 kg | [T] | - | 2 (stredná) | 55 – 70 ** | 2 1 |
| Krvavý roastbeef 1 kg | [T] | - | 2 (stredná) | 35 – 50 ** | 3 |
| Jahňacie stehno/koleno | [T] | - | 2 (stredná) | 60 – 90 ** | 3 |
| Pečené zemiaky | [T] | - | 2 (stredná) | 35 – 55 ** | 3 |
| Gratinovaná zelenina | [T] | - | 3 (vysoká) | 10 – 25 | 3 |
| Lasagne a mäso | [BS] | Áno | 200 | 50 – 100 *** | 4 1 |
| Mäso a zemiaky | [BS] | Áno | 200 | 45 – 100 *** | 4 1 |
| Ryby a zelenina | [BS] | Áno | 180 | 30 – 50 *** | 4 1 |
| Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1) | [BS] | Áno | 190 | 40 – 120 *** | 5 3 1 |
| Plnené kusy mäsa | [K] | - | 200 | 80 – 120 *** | 3 |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | [K] | - | 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.

 Návod na používanie a údržbu si stiahnite z webovej stránky www.hotpoint.eu, kde nájdete tabuľku testovaných receptov vyplnenú pre atestačné ústavy v súlade s normou IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|--|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM | [—] | [W] | [T] | [BS] | [S] | [K] |
| Tradičný ohrev | Gril | Turbo Gril | Horúci vzduch | Konvekčné pečenie | Eco horúci vzduch | |
| AUTOMATICKÉ FUNKCIE | [MÄSO AUTO] Mäso | [HYDIN AUTO] Hydina | [DUSEN AUTO] Dusené jedlá | [CHLIE AUTO] Chlieb | [PIZZA AUTO] Pizza | [SLADK AUTO] Sladké koláče |
| PRÍSLUŠENSTVO | Plech na pečenie alebo tortová forma na rošte | Nádoba na odkvapkovanie/Plech na zákusky/Forma na pečenie na rošte | Nádoba na odkvapkovanie | Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody | | Plech na pečenie |

ÚDRŽBA A ČISTENIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na
www.hotpoint.eu, kde nájdete viac informácií

**Pred údržbou alebo čistením
sa presvedčte, či spotrebič
vychladol.**

**Nepoužívajte čistiace zariadenia
využívajúce paru.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné
čistiace potreby alebo abrazívne/
korozívne čistiace prostriedky,
protože by mohli poškodiť
povrch spotrebiča.**

**Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte
rúru odpojiť od elektrickej siete.**

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvry od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspať.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie .
- Vrchné ohrevacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry .

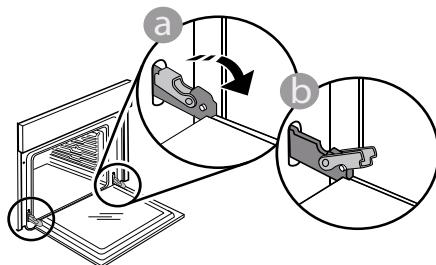
PRÍSLUŠENSTVO

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.

Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20–40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
– Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nemontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

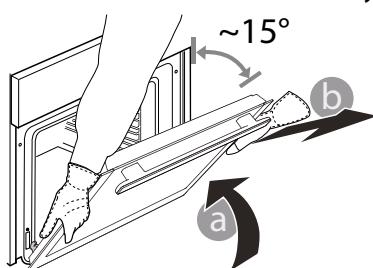
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zavorte dvierka, pokiaľ to ide.

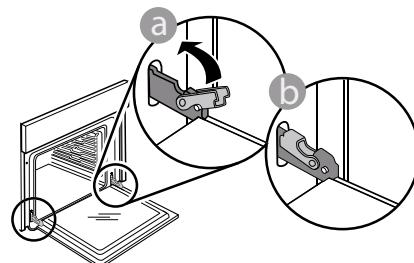
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

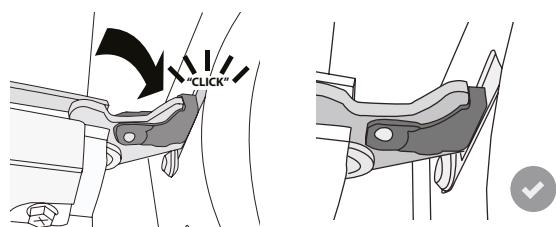


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spusťte 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



www

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na www.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. | Softvérový problém. | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. |

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (ked' sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporučané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „VHÁŇANÝ VZDUCH“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ŠTÍTKS S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke www.hotpoint.eu

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

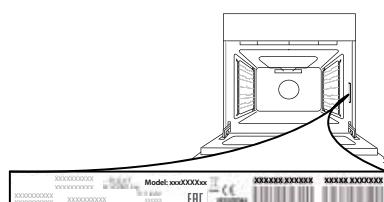
> Návod na používanie a ošetrovanie si stiahnite z našej webovej stránky www.hotpoint.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.



KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uvedte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



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

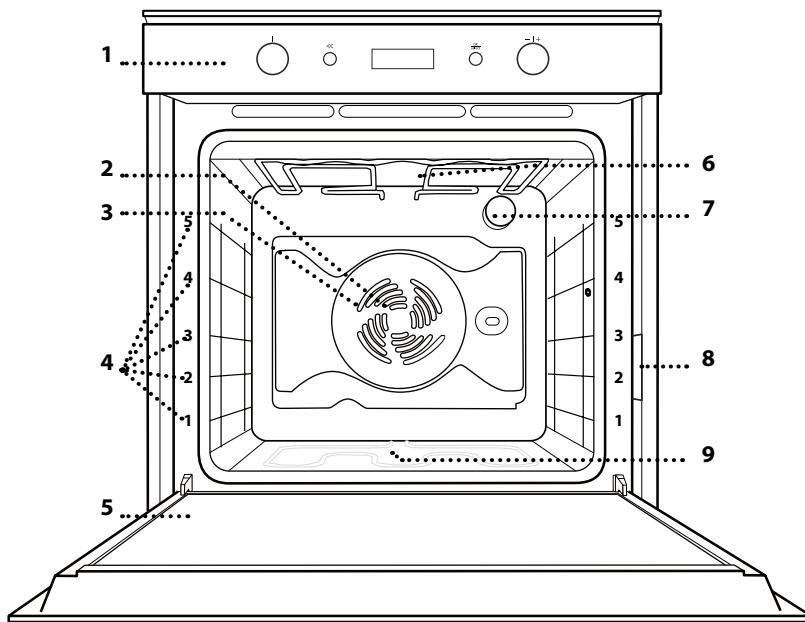


www.hotpoint.eu internet adresimizi ziyaret ederek ve bu kitabılığın arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.



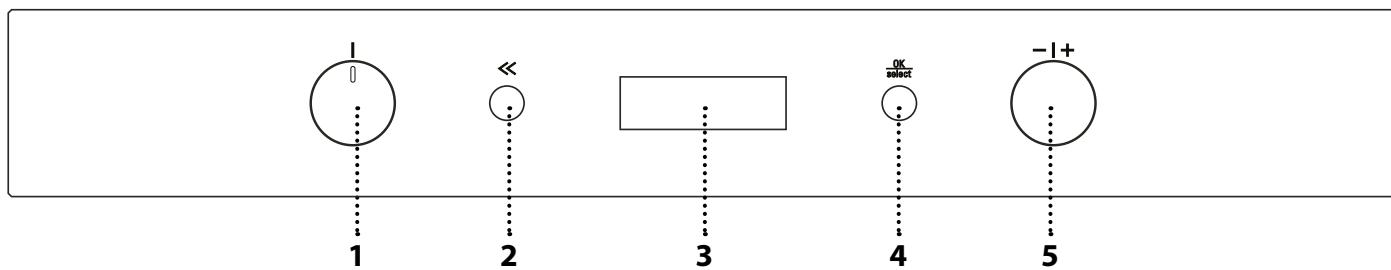
Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
4. Raf kılavuzları (seviye, fırının ön kısmında gösterilmiştir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Lamba
8. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için, "0" konumuna çevirin.

2. GERİ

Önceki ayarlar menüsüne geri dönmek için kullanılır.

3. EKRAN

4. ONAYLAMA DÜĞMESİ

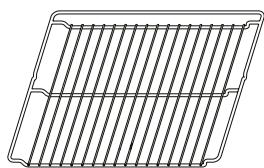
Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

5. AYAR DÜĞMESİ

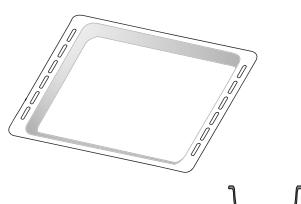
Menülerde gezinmek veya ayarları değiştirmek için kullanılır.

Lütfen dikkat edin: Tüm düğmeler, basılarak etkinleştirilen tiptedir. Düğmeye yuvasından serbest bırakmak için, düğmenin ortasına bastırın.

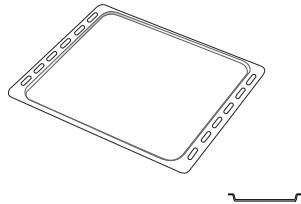
RAF



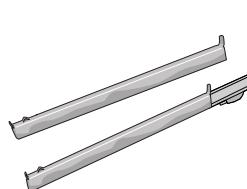
TABAK



FIRIN TEPSİSİ



KAYAR KILAVUZLAR



Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

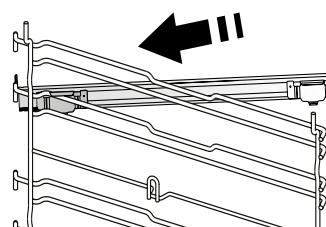
RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

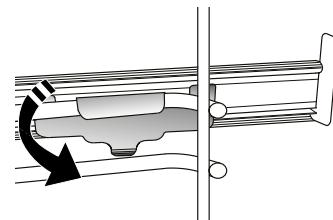
KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI

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, yukarı kaldırın ve alt kısımlarını çekerek yuvalarından kurtarın: 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.

0 OFF (KAPALI)

Fırını kapatmak için kullanılır.

— CONVENTIONAL* (ALT VE ÜSTTEN ISITMA*)

Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

 CONVECTION BAKE**(KONVEKSİYONLU PIŞİRME)**

Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

 FORCED AIR (FANLI HAVA DOLAŞIMI)

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

 GRILL (IZGARA)

Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

 TURBO GRILL (TURBO IZGARA)

Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsayı) kullanılabilir.

 MAXI COOKING (BÜYÜK ET PIŞİRME)

Büyük et parçalarını (2,5 kg'nın üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmeyez. Her iki tarafının da eşit esmerleşmesi için, pişirme işlemi sırasında eti çevirmenizi öneriyoruz. Çok kurumaması için, etin üzerine ara sıra su dökülmesi önerilir.

 FAST PREHEATING (HIZLI ÖN ISITMA)

Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

 ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)*

İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu işlev kullanılırken, EKO lambası pişirme süresince kapalı olacak, ancak 'e basmak suretiyle kısa bir süreliğine tekrar açılabilecektir.

EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

**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.

**SETTINGS (AYARLAR)**

Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (zaman, dil, sinyal ses düzeyi, parlaklık, EKO modu, ölçüm birimi, güç).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklıği düşürülecek ve ışık kapanacaktır. Herhangi bir düğmeye basıldığında geçici bir süreliğine yeniden etkinleştirilirler.

**ÖZEL FONKSİYONLAR** **MEAT (ET)**

Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fani aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

 POULTRY (TAVUK TÜRÜ ETLERİ)

Bu işlev, tavuk türü etler için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fani aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

 CASSEROLE (TENCERE YEMEĞİ)

Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

 BREAD (EKMEK)

Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

 PIZZA

Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

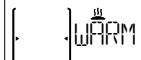
 PASTRY CAKES (PASTA VE KEKLER)

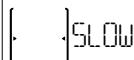
Bu işlev, her türlü kek için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer (maya kekler, kremali pastalar, turtalar vs.).

 RISING (KABARTMA)

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirin.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

 **WARM KEEPING (SICAK TUTMA)**
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

 **SLOW COOKING (YAVAŞ PIŞİRME)**
Et ve balıkları, körpe ve sulu bırakarak nazikçe pişirmek için kullanılır. Etin üstünü kızartmak ve doğal suyunu korumasına yardımcı olmak için rostoluk et parçalarının önce kızın bir tava da çevrilmesini öneriyoruz. Pişirme süreleri; 300 g ağırlığındaki balık için iki saatten 3 kg ağırlığındaki balık için dört veya beş saat, 1 kg ağırlığındaki et parçaları için dört saat, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı veya yedi saat kadar değişiklik gösterir. Et için süreler, 1 kg et parçaları için 4 saat iken, 3 kg et parçaları için 6-7 saatdir.

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. LÜTFEN DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamamanız gerekecek: Ekranda "ENGLISH" ifadesi görünecektir.



Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için *ayar düğmesini* çevirin ve istediğiniz dili seçin. Seçimi teyit etmek için  'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, "Ayarlar" menüsünden sonra da değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saatı ayarlamamanız gerekecektir: Ekranda saatte ait iki rakam yanıp sönecektir.



Doğru saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve  'e basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.



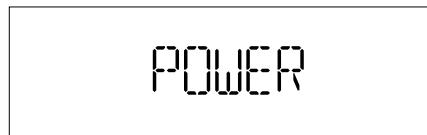
Dakikayı ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saatı tekrar ayarlamamanız gerekebilir.

3. GÜC TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir. *Seçim düğmesini*, ekranda "SETTINGS" (AYARLAR) görüntülenene kadar çevirin ve ardından onaylamak için  'e basın.

"POWER" menü öğesini seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için  'e basın.



"Low" (Düşük) ayarını seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için  'e basın.



4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtilmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. Ideal olarak hava dolaşımı bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. "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

Fırını açmak ve istediğiniz işlevi ekranda görüntülemek için **seçim düğmesini** çevirin: Ekranda, işlevin simgesi ve temel ayarları gösterilecektir.



Menüden istediğiniz bir öğeyi seçmek için (kullanılabilir ilk öğe ekranda gösterilecektir), istediğiniz öğe görüntülenene kadar **ayar düğmesini** çevirin.



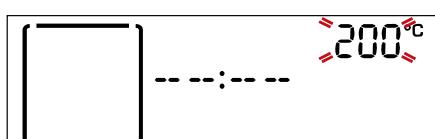
Seçiminizi onaylamak için **OK select** 'e basın: Ekranda temel ayarlar görüntülenecektir.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz.

Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



Değer ekranda yanıp söndüğünde.

Değiştirmek için **ayar düğmesini** çevirin, ardından onaylamak için **OK select** 'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mükemmelen).

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, sıcaklık, **ayar düğmesi** kullanılarak değiştirilebilir.

SÜRE



⌚ simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için **ayar düğmesini** kullanın ve ardından onaylamak için **OK select** 'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz:

Onaylamak ve işlevi başlatmak için **OK select** 'e basın.

Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatinizi ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında **<<** 'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanın ve onaylamak için **OK select** 'e basın.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA (GECİKMELİ BAŞLATMA)

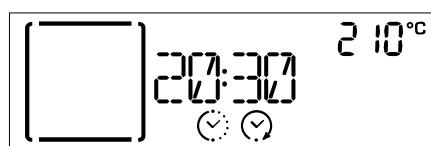
Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıkten sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.

Ekranda **⌚** simgesi yanıp sönerken, bitiş saati gösterilir.



Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saat ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için **OK select** 'e basın.

Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Notlar: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatinin değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanabilir veya ayarları değiştirmek için **<<** 'e basabilirsiniz.

Notlar: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, pişirme işleminin sona ereceği saatı doğrulamak ve işlevi etkinleştirmek için **OK select** 'e basın.

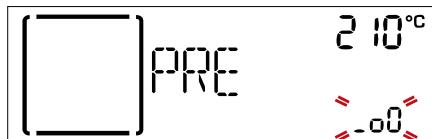
Lütfen dikkat edin: Pişirme işlemi başladığında, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.



Etkinleştirilmiş olan işlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, **seçim düğmesini** 0 konumuna çevirebilirsiniz.

4. ÖN 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 sıcaklığı ulaşığı ekranda gösterilecektir:



Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatın.

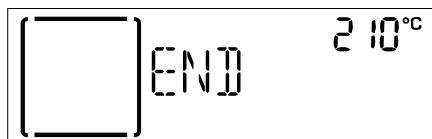
Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

Ayar düğmesini kullanarak, fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı daima değiştirebilirsiniz.

5. PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Manuel modda pişirmeye devam etmek için **OK select** 'e basın (programlanmış bir pişirme süresi olmadan) veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için **ayar düğmesini** çevirin. Her iki durumda da, sıcaklık veya ızgara seviyesi ayarları korunacaktır.

ÜSTÜNÜ KIZARTMA

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında ızgarayı etkinleştirmek suretiyle yiyeceğin yüzeyini kızartmanızı sağlar.



Ekranda ilgili mesaj gösterildiğinde, gerekirse beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için **OK select** 'e basın.



Fırını kapatmak için **seçim düğmesini** 0'a çevirerek, işlevi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

. ZAMAN AYARI

Fırın kapatıldığında, ekran zaman ayarı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve **ayar düğmesini** çevirin:  simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz süreyi ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve ardından zaman ayarını etkinleştirmek için tekrar **OK select** 'e basın.

Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.



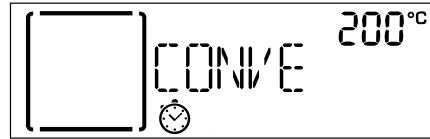
Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.

Zaman ayarında ayarlanan süreyi değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanın; zaman ayarını herhangi bir zamanda kapatmak için **<<** 'e basın.

Zaman ayarı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz.

Fırını açmak için **seçim düğmesini** çevirin ve ardından istediginiz işlevi seçin.

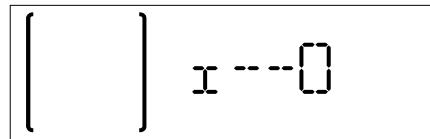
İşlev başlatıldığında, zaman ayarı, işlevde müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdüricektir.



Zaman ayarını kapatmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere seçim düğmesini 0'a çevirin ve ardından **<<** 'e basın.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için, **OK select** ve **<<** 'e aynı anda basarak en az beş saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü, fırın, **seçim düğmesi** 0 konumuna çevrilerek herhangi bir zamanda kapatılabilir.

. DIAMOND CLEAN

Bu işlevi etkinleştirmeden önce, fırınınzın tabanına 200ml içme suyu dökün ve kapağını kapatın.

"DIAMOND CLEAN" işlevini seçmek için *seçim düğmesini* çevirin ve onaylamak için ^{OK} *select* 'e basın.



0:35
🕒

Temizleme çevriminin bitiş saatini seçmek veya işlevi etkinleştirmek için ^{OK} *select* 'e basın.

Devam eden çevrimin durumu, bir geri sayımıla gösterilecektir.

Buharın dışarı çıkararak, nihai sonuçları bozmasını önlemek için, temizleme çevrimi sırasında kapağın açılmasına önerilir.

İşlem tamamlandığında, fırının soğumasını bekleyin ve ardından yüzeyleri bir sünger veya yumuşak bir bez ile kurulayarak temizliği sonlandırın.

Lütfen dikkat edin: diğer manuel işlevlerde olduğu gibi, kendi kendini temizleme çevrimi için de bitiş saati ayarlanabilir.

PIŞİRME TABLOSU

| YEMEK TARİFİ | İŞLEV | ÖN ISITMA | SICAKLIK (°C) | PIŞİRME SÜRESİ (Dk.) | SEVİYE VE AKSESUARLAR |
|--|--------------|-----------|---------------|----------------------|---|
| Mayalı kekler | [PASTR AUTO] | - | 160 - 180 | 30 - 90 | 2/3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 160 - 180 | 30 - 90 | 4  1  |
| Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta) | [PASTR AUTO] | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 160 - 200 | 35 - 90 | 4  1  |
| Çörekler/küçük tartlar | [PASTR AUTO] | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 160 - 170 | 20 - 45 | 4  1  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 160 - 170 | 20 - 45 *** | 5  3  1  |
| Profiterol çöreği | [—] | Evet | 180 - 200 | 30 - 40 | 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 190 | 35 - 45 | 4  1  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 190 | 35 - 45 *** | 5  3  1  |
| Beze | [—] | Evet | 90 | 110 - 150 | 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 90 | 130 - 150 | 4  1  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 90 | 140 - 160 *** | 5  3  1  |
| Pizza (ince, kalın, focaccia) | [PIZZA AUTO] | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 220 - 240 | 20 - 40 | 4  1  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 220 - 240 | 25 - 50 *** | 5  3  1  |
| Somun ekmek 1 kg | [BREAD AUTO] | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2  |
| Küçük ekmek | [BREAD AUTO] | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2  |
| Ekmeğ | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 200 | 30 - 60 | 4  1  |
| Dondurulmuş pizza | [PIZZA AUTO] | Evet | 250 | 10 - 15 | 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 250 | 10 - 20 | 4  1  |
| Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş) | [—] | Evet | 180 - 190 | 40-55 | 2 / 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 190 | 45 - 60 | 4  1  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 190 | 45 - 70 *** | 5  3  1  |
| Milföy tatlısı/Milföy krakerleri | [—] | Evet | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  1  |
| | [PASTR AUTO] | Evet | 180 - 190 | 20 - 40 *** | 5  3  1  |
| Lazanya/sufle | [CASSE AUTO] | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3  |
| Fırında makarna/fırın rulo makarna | [CASSE AUTO] | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3  |

| YEMEK TARİFİ | İŞLEV | ÖN ISITMA | SICAKLIK (°C) | PİŞİRME SÜRESİ (Dk.) | SEVİYE VE AKSESUARLAR |
|---|------------|-----------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg | MERT AUTO | - | 190 - 200 | 60 - 90 | 3 |
| Tavuk/tavşan/ordek 1 kg | POULT AUTO | - | 200 - 230 | 50 - 80 | 3 |
| Hindi/kaz 3 kg | POULT AUTO | - | 190 - 200 | 90 - 150 | 2 |
| Fırında balık/kağıtta (fileto, bütüm) | — | Evet | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Dolmalar (domates, kabak, patlıcan) | — | Evet | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kızarmış ekmek | — | - | 3 (Yüksek) | 3 - 6 | 5 |
| Balık fileto/dilim | — | - | 2 (Orta) | 20 - 30 * | 4 3 |
| Sosis / kebab / pirzola / hamburger | — | - | 2 - 3 (Orta - Yüksek) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Tavuk fırın 1-1,3 kg | — | - | 2 (Orta) | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Rozbif, az pişmiş 1 kg | — | - | 2 (Orta) | 35 - 50 ** | 3 |
| Kuzu budu/paça | — | - | 2 (Orta) | 60 - 90 ** | 3 |
| Fırın patates | — | - | 2 (Orta) | 35 - 55 ** | 3 |
| Sebze graten | — | - | 3 (Yüksek) | 10 - 25 | 3 |
| Lazanya ve et | — | Evet | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Et ve patates | — | Evet | 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Balık ve sebzeler | — | Evet | 180 | 30 - 50 *** | 4 1 |
| Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1) | — | Evet | 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| İçİ doldurulmuş rostoluk et parçaları | — | - | 200 | 80 - 120 *** | 3 |
| Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu) | — | - | 200 | 50 - 100 *** | 3 |

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

*** Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

 www.hotpoint.eu internet adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirerek, IEC 60350-1 standarı uyarınca değerlendirme kurumları için hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosuna başvurun.

| MANUEL İŞLEVLER |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|
| OTOMATİK İŞLEVLER | MERT AUTO Meat (Et) | POULT AUTO Poultry (Tavuk türü etler) | CASSE AUTO Casserole (Tencere yemeği) | BREAD AUTO Bread (Ekmek) | PIZZA AUTO Pizza | PASTR AUTO Pastry (Pasta) |
| AKSESUARLAR | Raf | Fırın tepsisi veya rafin üzerinde kek kalığı | Tabak / Tatlı tepsisi / Rafta fırın tepsisi | Tabak | İçerisine 500 ml su konulmuş tabak | Fırın tepsisi |

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

Koruyucu eldiven takın.

Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok 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 kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği  kolaylaştmak amacıyla çıkarılabilir.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabılır .

AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

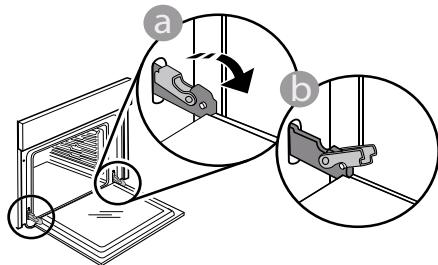
1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
2. Lambanın kapağını söküp, ampülü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40W/230V tip E-14, T300°C akkor lambalar veya 20-40W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar 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.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

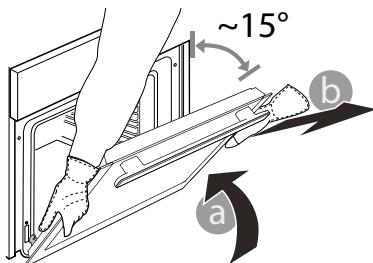
1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.

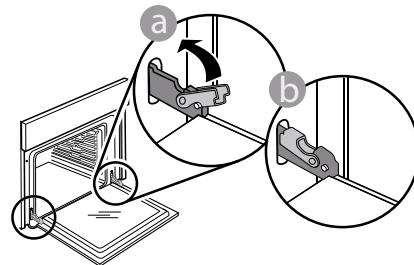
Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

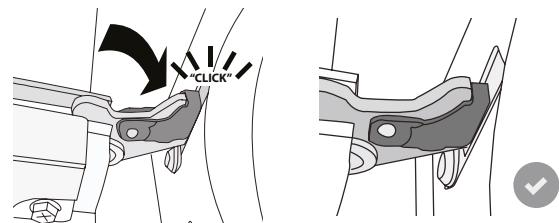


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçaltılarınızdan emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

ARIZA GİDERME



Daha fazla bilgi için www.hotpoint.eu
adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

| Sorun | Olası neden | Çözüm |
|--|---|---|
| Fırın çalışmıyor. | Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi. | Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmединi görmek için, fırını kapatıp yeniden açın. |
| Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor. | Yazılım sorunu. | Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin. |

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıklarını ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PIŞİRME

“FORCED AIR” (FANLI HAVA) işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı sürede (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirisiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

ÜRÜN FİŞİ

Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, www.hotpoint.eu internet adresinden indirilebilir

KULLANIM VE BAKIM KİLAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

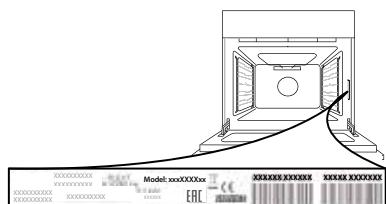
> Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, <http://www.hotpoint.eu> internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).

> 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.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ
HOTPOINT — ARISTON**



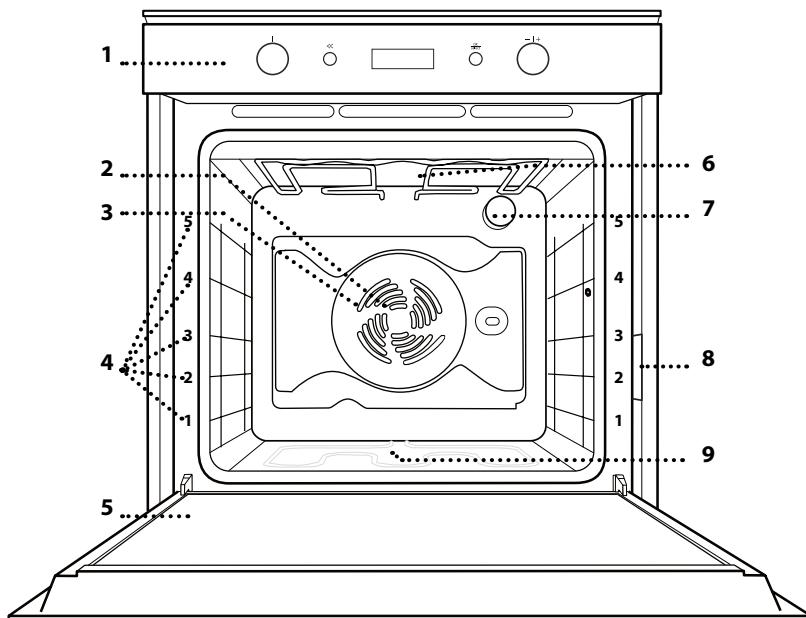
Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.hotpoint.eu/register



Можна завантажити «Інструкції з безпеки» та «Довідник із використанні та догляду» з нашого веб-сайту www.hotpoint.eu, та дотримуючись інструкцій, вказаних на зворотній стороні цього буклету.

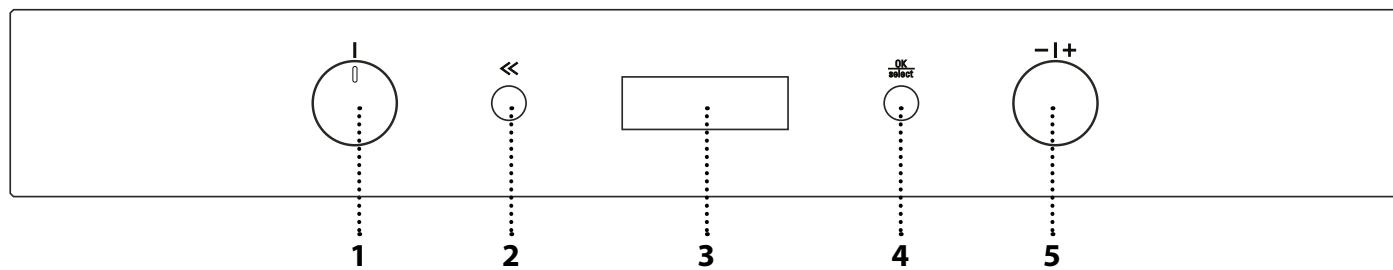
! Перед використанням приладу уважно прочитайте «Інструкцію з техніки безпеки».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрямні для решітки (рівень указаній на передній стороні духової шафі)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна таблиця (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИBORU

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку у положення «0».

2. НАЗАД

Повернення до попереднього меню налаштувань.

3. ДИСПЛЕЙ

4. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ

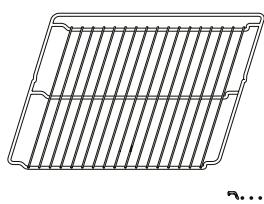
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

5. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

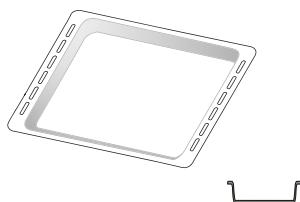
Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

Увага! Усі ручки є ручками натискового типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

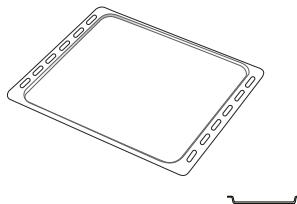
РЕШІТКА



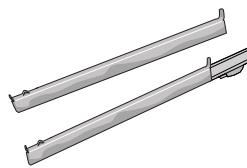
ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЖИРУ



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.

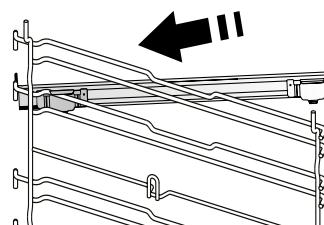
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий додори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

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 полички, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити 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 в нижньому гнізді.

0 OFF (ВІМК)

Для вимкнення духової шафи.

CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)*

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте до нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)

Для готовання великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Іжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готовання, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку . Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

Дія пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.



SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)

Змінення налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Увага! Коли духовна шафа вимкнена, але режим «Еко» активний, яскравість дисплею буде зменшено та вимкнеться світло для економії енергії. Ці функції тимчасово активуються знову при натисканні будь-якої з кнопок.

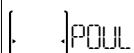


СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



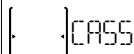
MEAT (М'ЯСО)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



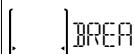
POULTRY (ПТИЦЯ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



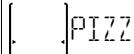
CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.



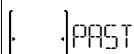
BREAD (ХЛІБ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.



PIZZA (ПІЦА)

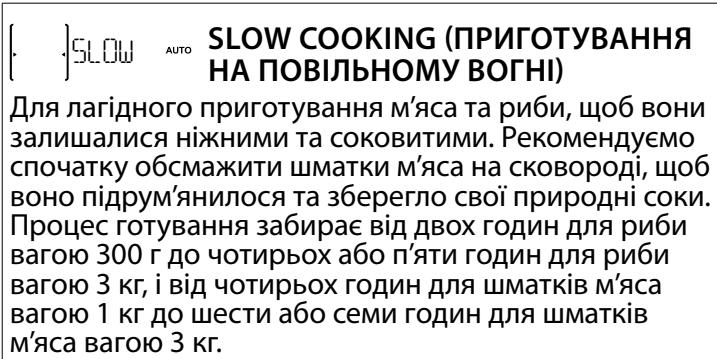
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.



PASTRY CAKES (КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ)

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014



ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого включення приладу необхідно встановити мову та час: на дисплей відображатиметься слово "ENGLISH".



За допомогою ручки регулювання перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть кнопку для підтвердження.

Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Settings».

2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплей блимають дві цифри годин.



Повертайте ручку регулювання, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть : На дисплей блиматимуть дві цифри хвилин.



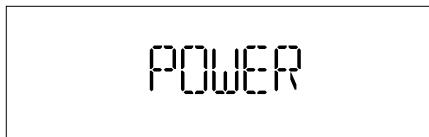
Повертайте ручку регулювання, щоб встановити хвилини, і натисніть для підтвердження.

Увага! Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

3. УСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духова шафа запрограмована на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Повертайте ручку регулювання, поки на дисплей не з'явиться напис «SETTINGS», потім натисніть для підтвердження.

Повертайте ручку регулювання, щоб вибрати пункт меню "POWER", і натисніть для підтвердження.



Повертайте ручку регулювання, щоб вибрати "Low" (Низька) і натисніть для підтвердження.



4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормальну.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.

Прогрійте духову шафу до 200° С протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Forced Air" або "Convection Bake"). Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ОБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Поверніть ручку регулювання для увімкнення духової шафи і відображення на дисплей однієї з функцій: На дисплей буде відображене значок функції та основні налаштування.



Щоб вибрати пункт меню (на дисплей буде відображатися перший доступний пункт), повертайте ручку регулювання, поки не з'явиться потрібний пункт.



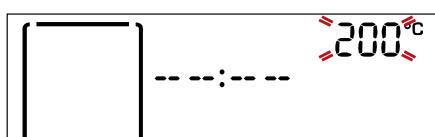
Натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити вибір:
На дисплей буде відображене основні налаштування.

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплей почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплей почне блимати значення, поверніть ручку регулювання, щоб змінити його, потім натисніть **OK select** для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Увага! Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою *ручки регулювання*.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплей блимає значок **⌚**, за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готовування, а потім натисніть кнопку **OK select** для підтвердження.

Вам не потрібно ЗАДАВАТИ час приготовування, якщо ви бажаєте керувати приготовуванням вручну: Натисніть кнопку **OK select**, 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 **«»**: змініть його за допомогою *ручки регулювання*, потім натисніть кнопку **OK select** для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготовування слід запрограмувати час завершення готовування.

Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок **⌚**.



Поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готовування, потім натисніть **OK select** 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.



Примітки: 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 *ручки регулювання* можна скоригувати запрограмований час завершення готовування або натиснути кнопку **«»** для зміни налаштувань.

Примітки: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

3. АКТИВУЙТЕ ФУНКЦІЮ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити вибраний час, коли має завершитися готовування, і активувати функцію.

Увага! Після запуску приготовування на дисплей відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.



Щоб у будь-який момент призупинити виконання активованої функції, поверніть ручку виору в положення **0**.

4. ПОПЕРЕДНЄ 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, зачинити дверцята та запустити приготування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готовування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. За допомогою **ручки регулювання** у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



Натисніть **OK select**, щоб продовжити приготування у ручному режимі (без урахування запрограмованого часу приготування) або повертайте **ручку регулювання** для збільшення часу готовування, налаштувавши інше значення тривалості. В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення приготування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть **OK select** для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.



Можна зупинити функцію в будь-який час, повернувши **ручку вибору** в положення «0», щоб вимкнути піч.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтесь, що духову шафу вимкнено, і поверніть **ручку регулювання**: На дисплеї буде блимати значок .



Поверніть **ручку регулювання**, щоб встановити бажаний проміжок часу, та знову натисніть кнопку **OK select**, щоб увімкнути таймер.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

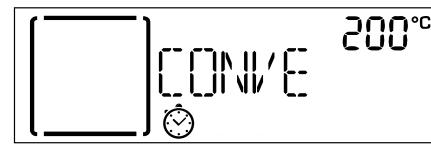


Увага! Таймер не активує жодні цикли приготування. Змінити встановлений час таймера можна за допомогою **ручки регулювання**; натисніть , щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Поверніть **ручку вибору**, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію.

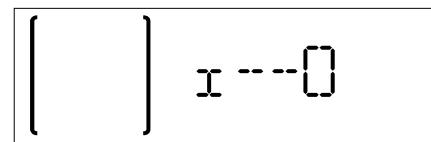
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Щоб вимкнути таймер, поверніть **ручку вибору** у положення '0' для зупинення виконання поточної активної функції і натисніть .

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть **OK select** і і утримуйте їх принаймні п'ять секунд.



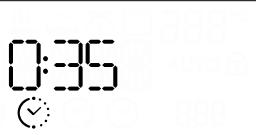
Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Цю функцію також можна ввімкнути під час готовування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути у будь-який момент, повернувши **ручку вибору** у положення '0'.

. DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

Перед активуванням цієї функції налийте 200 мл питної води до нижньої частини духової шафи та зчиніть дверцята.

Поверніть ручку вибору, щоб вибрати функцію «DIAMOND CLEAN» (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ) та натисніть кнопку ^{OK} _{select} для підтвердження.



0:35
🕒

Натисніть кнопку ^{OK} _{select}, встановити час завершення циклу чищення або щоб активувати цю функцію.

Зворотний відлік буде вказувати перебіг виконання циклу.

Щоб запобігти виходу пари, що може перешкодити досягненню кінцевих результатів, рекомендується не відкривати дверцята під час виконання циклу очищення.

По закінченні зачекайте, поки духовна шафа охолоне, а потім витріть насухо поверхні губкою або м'якою тканиною, щоб завершити очищення.

Увага! Як і у разі з іншими ручними функціями, можна також задати час завершення для циклу самоочищення.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТОУВАННЯ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (° C) | ЧАС ГОТОВУВАННЯ (хв) | РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ |
|---|------------|-------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| Пироги з дріжджового тіста | PASTR AUTO | - | 160 - 180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | | Так | 160 - 180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг) | PASTR AUTO | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Так | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Печиво/тарталетки | PASTR AUTO | — | 170 - 180 | 15 - 45 | 3 |
| | | Так | 160 - 170 | 20 - 45 | 4 1 |
| | | Так | 160 - 170 | 20 - 45 *** | 5 3 1 |
| Заварні тістечка | | Так | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Так | 180 - 190 | 35 - 45 *** | 5 3 1 |
| Безе | | Так | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Так | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Так | 90 | 140 - 160 *** | 5 3 1 |
| Піца (тонка, товста, фокача) | PIZZA AUTO | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2 |
| | | Так | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Так | 220 - 240 | 25 - 50 *** | 5 3 1 |
| Буханець хліба 1 кг | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Булочки | BREAD AUTO | — | 180 - 220 | 30 - 50 | 2 |
| Хліб | | Так | 180 - 200 | 30 - 60 | 4 1 |
| Заморожена піца | PIZZA AUTO | Так | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Так | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш) | | Так | 180 - 190 | 40 - 55 | 2 / 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Так | 180 - 190 | 45 - 70 *** | 5 3 1 |
| Воловани / печиво з листкового тіста | | Так | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 *** | 5 3 1 |
| Лазанья/суфле | CASSE AUTO | — | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Запечена паста / канелоні | CASSE AUTO | — | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (° C) | ЧАС ГОТУВАННЯ (хв) | РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ |
|--|---------|------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|
| Ягнітина/телятина/яловичина/ свинина (1 кг) | | M E A T AUTO - | 190 - 200 | 60 - 90 | |
| Курятини/кролятина/качатина (1 кг) | | P O U L T AUTO - | 200 - 230 | 50 - 80 | |
| Індичка/гуска (3 кг) | | P O U L T AUTO - | 190 - 200 | 90 - 150 | |
| Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла) | | Tak | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани) | | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Підсмажений хліб | | — | 3 (висока) | 3 - 6 | |
| Рибне філе / скибки | | — | 2 (середня) | 20 - 30 * | |
| Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери | | — | 2 - 3 (середня- висока) | 15 - 30 * | |
| Смажене курча 1-1,3 кг | | — | 2 (середня) | 55 - 70 ** | |
| Ростбіф із кров'ю (1 кг) | | - | 2 (середня) | 35 - 50 ** | |
| Нога ягняти / гомілка | | — | 2 (середня) | 60 - 90 ** | |
| Смажена картопля | | — | 2 (середня) | 35 - 55 ** | |
| Овочева запіканка | | — | 3 (висока) | 10 - 25 | |
| Лазанья та м'ясо | | Tak | 200 | 50 - 100 *** | |
| М'ясо та картопля | | Tak | 200 | 45 - 100 *** | |
| Риба й овочі | | Tak | 180 | 30 - 50 *** | |
| Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1) | | Tak | 190 | 40 - 120 *** | |
| Фаршировані шматки м'яса | | - | 200 | 80 - 120 *** | |
| М'ясний фарш (кролик, курка, ягня) | | - | 200 | 50 - 100 *** | |

* Переверніть страву через половину часу приготування.

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духовкої шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

Завантажте довідник із експлуатації та догляду, з веб-сайту www.hotpoint.eu, щоб ознайомитись з таблицею перевірених рецептів, складену для оцінюючих закладів відповідно до стандарту IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|---------------------|------------------------------|---|--|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| РУЧНІ ФУНКЦІЇ | | | | | | |
| АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ | M E A T AUTO Meat (М'ясо) | P O U L T AUTO Poultry (Птиця) | C A S S E AUTO Casserole (Запіканка) | B R E A D AUTO Bread (Хліб) | P I Z Z A AUTO Pizza (Піца) | P A S T R AUTO Pastry (Випічка) |
| ПРИЛАДДЯ | Решітка | Деко для випікання або форма для випічки на решітці | Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці | Піддон для збирання жиру | Піддон з 500 мл води | Деко для випікання |

ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте
«Довідник із використання та догляду» з www.hotpoint.eu

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати жорсткі мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.
Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою тканиною з міковолокна. 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 міковолокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готовування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати .
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити .

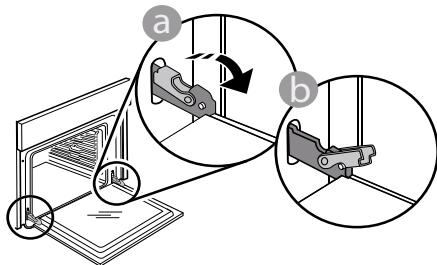
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

Увага! Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтесь їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

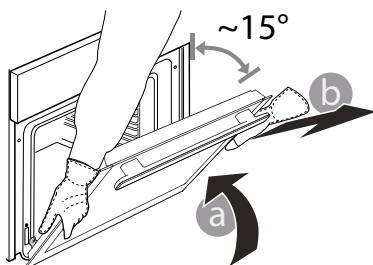
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

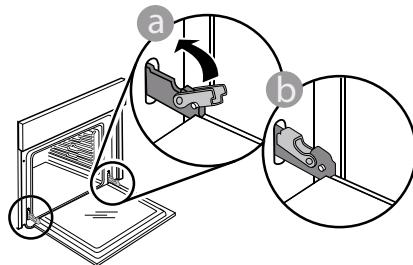
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

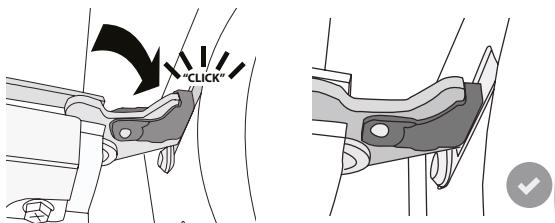


3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з www.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 чи несправність залишилася. |
| На дисплей відображається літера F і число після неї. | Програмна проблема. | Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F. |

КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з www.hotpoint.eu

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТОВУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та череням темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Forced Air" (Примусова вентиляція) можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Витягніть із духовкої шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ



 Повні технічні характеристики виробу, які включають показники енергоефективності для цієї духової шафи, можна завантажити з веб-сайту www.hotpoint.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»



>  [www](http://www.hotpoint.eu) Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **<http://www.hotpoint.eu>** (можна використати цей QR-код), вказавши код продукту.

> Або зверніться до нашої служби після продажного обслуговування клієнтів.



ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію
можна знайти
в гарантійному
керівництві

Звертаючись до служби
післяпродажного
обслуговування
клієнтів, повідомте коди,
зазначені на
ідентифікаційній табличці
ващого виробу.

