

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



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

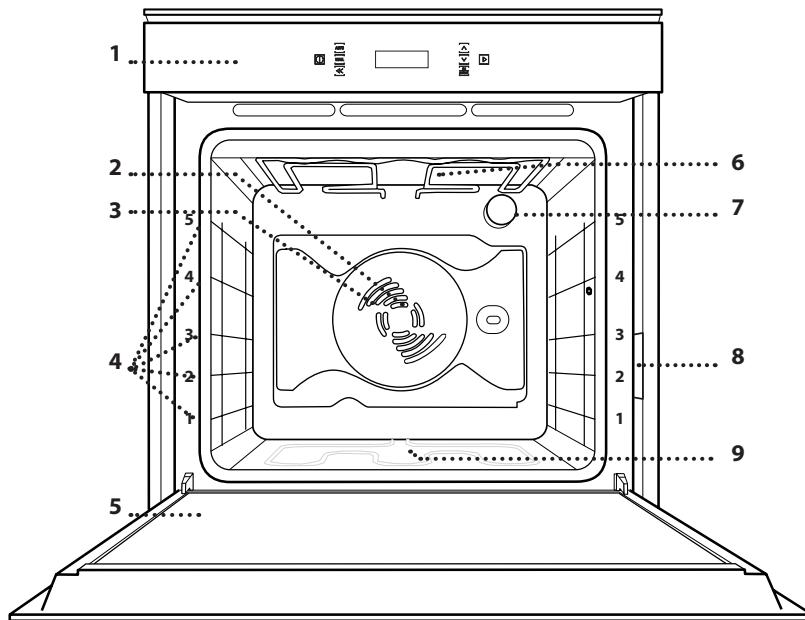
За по-пълно съдействие и поддръжка, моля,
регистрирайте закупеното изделие на
www.hotpoint.eu/register



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

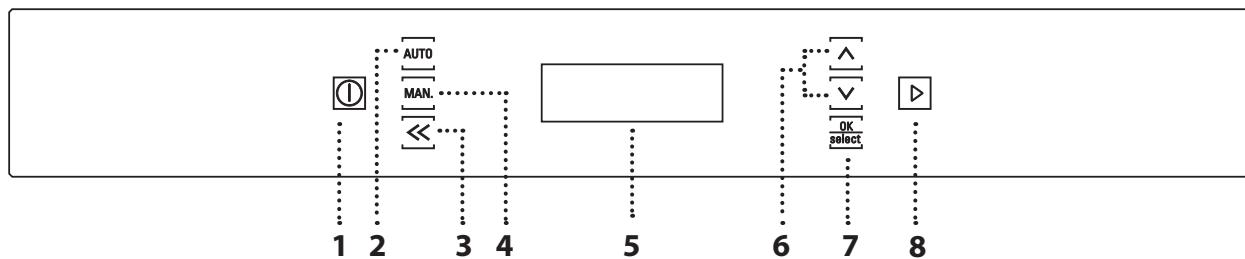
! Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността преди да използвате уреда

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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

КОМАНДНО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

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

2. АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

За преглед на списъка с
автоматични функции.

3. НАЗАД

За връщане към предходното
меню с настройки.

4. РЪЧНИ ФУНКЦИИ

За преглед на списъка с ръчни
функции.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БУТОНИ ЗА НАВИГАЦИЯ

За промяна на настройките и
стойностите на функция.

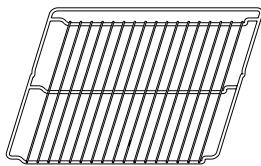
7. БУТОН ЗА ПОТВЪРЖДАВАНЕ

За потвърждаване на избрана
функция или зададена стойност.

8. СТАРТ

За стартриране на функция с
посочените или базови
настройки.

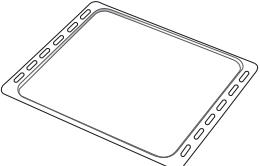
РЕШЕТЬЧЕН РАФТ



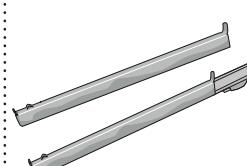
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЧИ



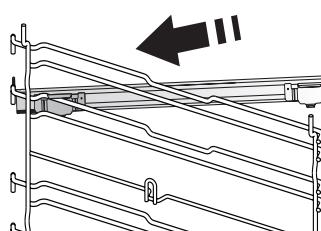
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЬЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

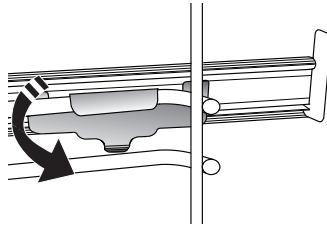
Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



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

За да фиксирате плъзгача на мястото му, натиснете силно към носача долната част на скобата. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки на същото ниво на другия носач.

Моля, имайте предвид: плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво.



СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

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

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

ФУНКЦИИ

MAN.РЪЧЕН РЕЖИМ

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО)* 1-9

За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.

CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ) 2-9

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

FORCED AIR (ВЕНТИЛАТОР) 3-9

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) 4-9

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) 5-9

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) 6-9

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 ПОДГРЯВАНЕ) 7-9

За бързо предварително загряване на фурната.

ECO FORCED AIR

(ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)* 8-9

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция светлината ЕКО не свети по време на готовенето, но може да се включи временно чрез натискане на бутона OK.

За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

SETTING (НАСТРОЙКИ) 9-9

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

Моля, имайте предвид: При включен Екорежим яркостта на дисплея автоматично намалява след няколко секунди, за да се пести енергия. Яркостта се увеличава отново, когато натиснете някой от бутоните.

авто АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

MEAT (МЕАТ) 1-9

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) 2-9

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

CASSEROLE (КАСЕРОЛ) 3-9

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

BREAD (ХЛЯБ) 4-9

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

PIZZA (ПИЦА) 5-9

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

PASTRY (ДЕСЕРТИ) 6-9

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 (ВТАСВАНЕ) 7-9

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

WARM KEEPING

(ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА) 8-9

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

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

SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)

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 готвене варира от два часа за риба с тегло 300 g до четири—пет часа за риба с тегло 3 kg и от четири часа за 1 kg месо на късове до шест—седем часа за 3 kg месо на късове.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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



Използвайте Δ или ∇ за преглед на списъка от налични езици и изберете необходимия.

Натиснете $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, за да потвърдите избора си.

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

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



Чрез Δ или ∇ сверете необходимия час и натиснете $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$: Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.



Чрез Δ или ∇ сверете минутите и потвърдете с $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.

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.

Натискайте бутона **MAN.**, докато видите на дисплея "SETTING", след което натиснете $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ за потвърждение.

Чрез Δ или ∇ изберете елемент от менюто "Power" и потвърдете с $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.



Чрез Δ или ∇ изберете "Low" и потвърдете с $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.



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 функцията Вентилатор или Печене с конвекция).

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

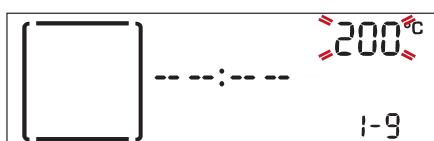
Натиснете ①, за да включите фурната, след което използвайте **AUTO** или **MAN.**, за да превъртите менютата за ръчните и автоматичните функции. Продължете да натискате **MAN.** или **AUTO**, докато необходимата ви функция се покаже на дисплея и потвърдете с **OK select**.



2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

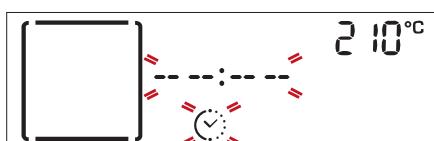
ТЕМПЕРАТУРА/НИВО НА ГРИЛА



Когато стойността мига на дисплея, използвайте **Λ** или **∨**, за да я промените, след което натиснете **OK select** за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

Моля, имайте предвид: След активиране на функцията може да регулирате температурата с помощта на **Λ** или **∨**.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата **⌚** мига на дисплея, чрез **Λ** или **∨** изберете необходимото време за готовене и след това натиснете **OK select** за потвърждение.

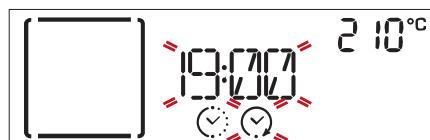
Не е необходимо да задавате времето за готовене, ако искате да управлявате готовенето ръчно: Натиснете **OK select**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

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 **Λ** или **∨** за регулиране и **OK select** за потвърждение.

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 текущия краен час, който е зададен, и иконата **⌚** мига.



Чрез **Λ** или **∨** изберете необходимия краен час за готовене и след това натиснете **▶** за потвърждение и стартиране на 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.



Възможно е да активирате тази функция незабавно и да отмените изчакването, като натиснете **▶** отново.

Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готовенето винаги отменя фазата за подгряване на фурната.

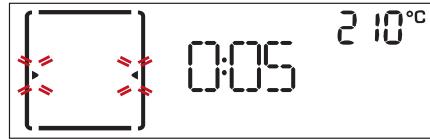
Докато тече изчакването, можете да използвате **Λ** или **∨** за регулиране на програмирания краен час, или да натиснете **◀◀**, за да промените настройките.

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

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като сте въвели необходимите стойности, натиснете **▶** за стартиране на функцията с посочените или базови настройки.

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



Можете да натиснете ① по всяко време, за да поставите текущата активна функция на пауза.

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.

Винаги можете да промените температурата, която искате да бъде достигната, като натиснете Δ или ∇ .

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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



Натиснете \triangleright , за да продължите готвенето в ръчен режим (без програмирано време за готвене), или използвайте Δ , за да удължите времето за готвене, като 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 $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, за да стартирате петминутен цикъл на запичане.



След началото на запичането с помощта на Δ или ∇ можете да промените продължителността му или да натиснете ① , за да го спрете по всяко време.

. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и след това натиснете Δ или ∇ : Иконата мига на дисплея.



Чрез Δ или ∇ изберете продължителността на изчакването и след това натиснете $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, за да активирате таймера.

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



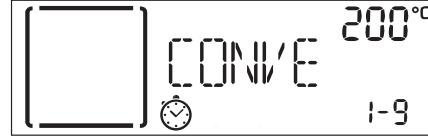
Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене.

Чрез Δ или ∇ променете таймера; натиснете \ll , за да изключите таймера по всяко време.

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

Натиснете ① , за да включите фурната, след което изберете необходимата функция.

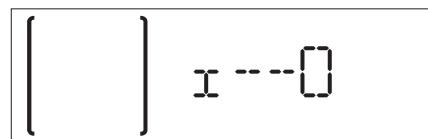
След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.



За да деактивирате таймера, първо натиснете ① , за да спрете активната функция, след което натиснете \ll .

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете едновременно $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ и \ll в течение на поне пет секунди.



Направете същото, за да отключите бутоните.

Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. По съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане и задържане на ① .

ГOTVARSKA TABLICA

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 [■■■■■]
	[☺]	Да	160-180	30-90	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
Сладкиши с пълнка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 [■■■■■]
	[☺]	Да	160-200	35-90	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
Бисквити/тарталети	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15 - 45	3 [■■■■■]
	[☺]	Да	160-170	20-45	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
	[☺]	Да	160-170	20-45 ***	5 3 1 [■■■■■ ■■■■■ ■■■■■]
Сладкиши от парено тесто	[]	Да	180-200	30-40	3 [■■■■■]
	[☺]	Да	180-190	35-45	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
	[☺]	Да	180-190	35-45 ***	5 3 1 [■■■■■ ■■■■■ ■■■■■]
Целувки	[]	Да	90	110-150	3 [■■■■■]
	[☺]	Да	90	130 - 150	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
	[☺]	Да	90	140-160 ***	5 3 1 [■■■■■ ■■■■■ ■■■■■]
Пица (тънка, дебела, фокача)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 [■■■■■]
	[☺]	Да	220 - 240	20-40	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
	[☺]	Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 [■■■■■ ■■■■■ ■■■■■]
Самун хляб 1 kg	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 [■■■■■]
Кифлички	[BREAD AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 [■■■■■]
Хляб	[☺]	Да	180-200	30 - 60	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
Замразена пица	[PIZZA AUTO]	Да	250	10 - 15	3 [■■■■■]
	[☺]	Да	250	10 - 20	4 1 [■■■■■ ■■■■■]
Солени пайове (зеленчуков пай, киш Лорейн)	[✎]	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	[CASSER 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	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Пуйка/Гъска 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Риба на фурна /в хартия за печене (филе, цяла)		Да	180-200	40-60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180-200	50-60	2
Препечен хляб		-	3 (висока)	3-6	5
Рибни филета/филийки		-	2 (умерена)	20-30 *	4 3
Наденици/кебапчета/ребърца/ хамбургери		-	2 - 3 (умерена - висока)	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (умерена)	55-70 **	2 1
Говеждо печено алантгле 1 kg		-	2 (умерена)	35-50 **	3
Агнешки бут / джолан		-	2 (умерена)	60-90 **	3
Картофи на фурна		-	2 (умерена)	35-55 **	3
Зеленчуков огретен		-	3 (висока)	10-25	3
Лазания и месо		Да	200	50-100 ***	4 1
Месо и картофи		Да	200	45-100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30-50 ***	4 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазания (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Печено месо с плънка	ECO	-	200	80-120 ***	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50-100 ***	3

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

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

***Приблизителна продължителност на готовенето:
Може да извадите храната от фурната по различно време, в зависимост от личните ви предпочтения.

Изтеглете ръководството за използване и поддръжка от www.hotpoint.eu; в него е приведена таблица с изпробвани рецепти, предназначена за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1

ФУНКЦИИ РЪЧЕН РЕЖИМ						
ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ	MEAT AUTO	POULT AUTO	CASSE AUTO	BREAD AUTO	PIZZA AUTO	PASTR AUTO
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности за поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите с влажна микрофибрна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрален pH. Подсушете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибрна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензиралата влага при 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.

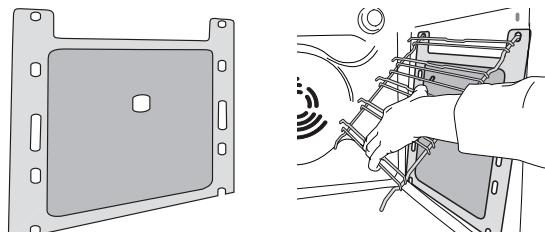
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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.

ПОЧИСТВАНЕ НА ЗАДНАТА СТРАНА И КАТАЛИТИЧНИТЕ ПАНЕЛИ

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделението за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания.

Тези панели са закрепени на водачите за полиците: Когато разместявате и закрепляте водачите за полиците, се уверете, че куките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагреете фурната до 200°C и да поддържате тази температура в течение на около един час, като използвате функцията Печене с конвекция. По това време фурната трябва да е празна.

Винаги оставяйте фурната да се охлади преди да премахнете възможните остатъци от храна с помощта на неабразивна гъба.

Моля, имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да разрушат самопочистващите ѝ свойства.

Моля, свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

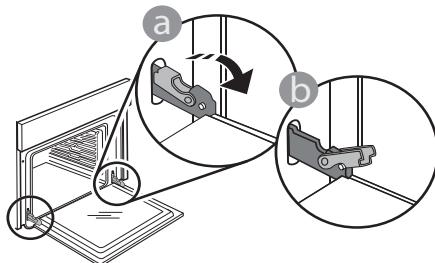
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

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.

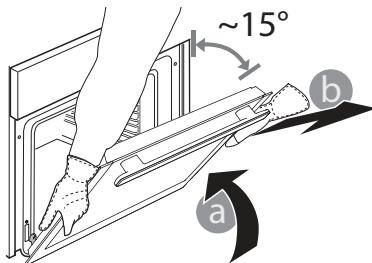
- Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

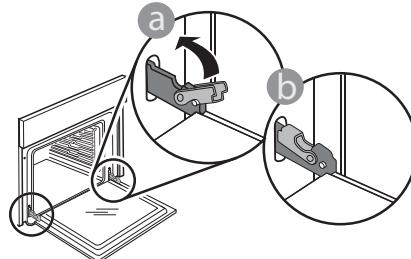


2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

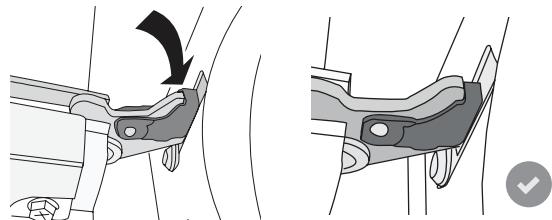


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

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 заства успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



www

За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване 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 извежда "F", последвано от цифри или букви.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изиска 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

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

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

Подробните технически характеристики на изделието, в това число и оценката за енергийна ефективност на фурната, могат да се изтеглят от нашия уебсайт www.hotpoint.eu

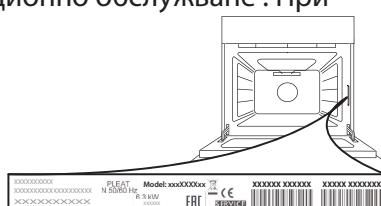
КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

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

> Друга възможност е да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е посочена в ръководството за гарционно 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 ZA NÁKUP PRODUKTU
HOTPOINT-ARISTON
Podrobnější informace a podporu získáte registrací produktu na adrese www.hotpoint.eu/register

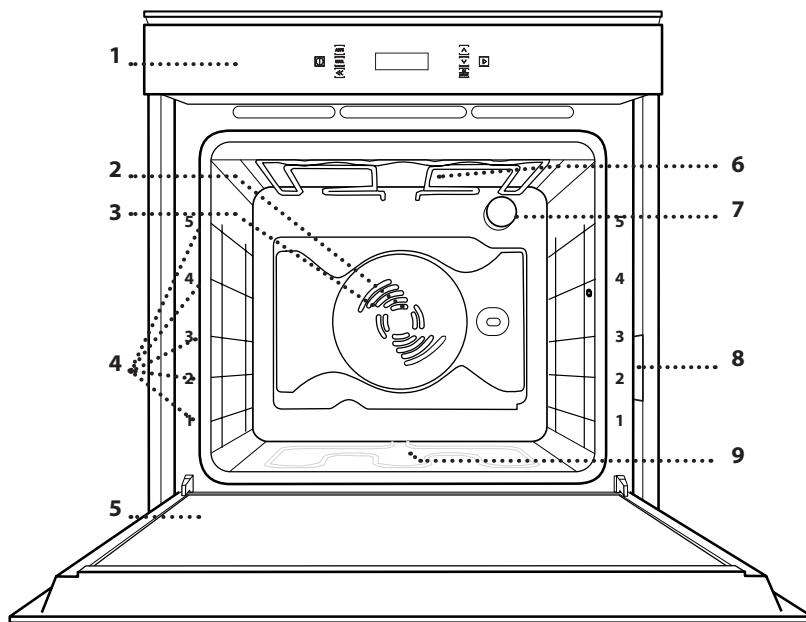


Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout na našich webových stránkách www.hotpoint.eu. Říďte se též pokyny uvedenými na zadní straně obalu této příručky.



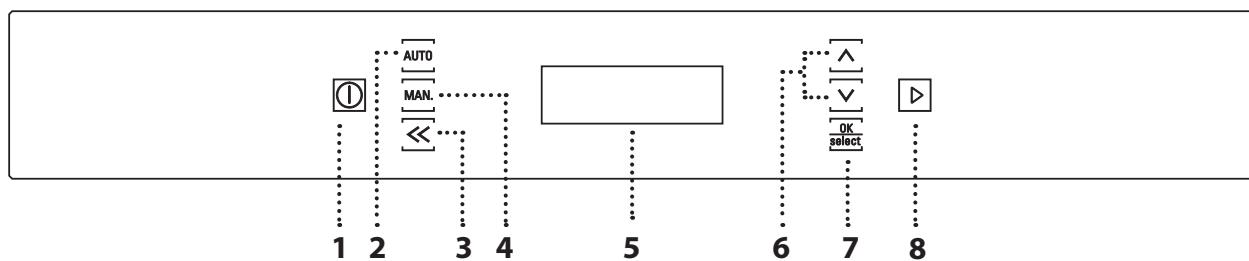
Před použitím produktu si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhový topný článek (není viditelný)
4. Vodicí rošt
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Dolní topný článek (není viditelný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON / OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. AUTOMATICKÉ FUNKCE

Pro rolování seznamem automatických funkcí.

3. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky nastavení.

4. FUNKCE S MANUÁLNÍM NASTAVENÍM

Pro rolování seznamem manuálních funkcí.

5. DISPLEJ

6. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKA

Pro změnu nastavení a hodnot dané funkce.

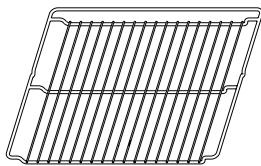
7. TLAČÍTKO POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

8. SPUSTIT

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

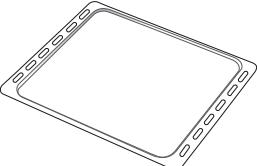
MŘÍŽKA



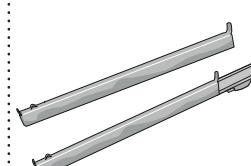
ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY



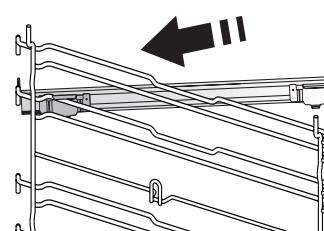
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

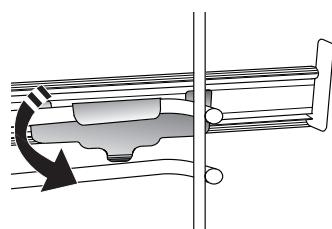
Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



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.

Za účelem zajištění posuvné drážky na místě rázně zatlačte 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 boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté jemně zatáhněte spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

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

FUNKCE

MAN.S RUČNÍM NASTAVENÍM

TRADIČNÍ* 1-9

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom rostu.

TRADIČNÍ PEČENÍ 2-9

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

HORKÝ VZDUCH 3-9

⊕ 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 4-9

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

TURBO GRIL 5-9

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

MAXI PEČENÍ 6-9

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

RYCHLÝ PŘEDOHŘEV 7-9

Pro rychlý předehřev trouby.

ECO ECO HORKÝ VZDUCH* 8-9

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 tlačítka OK.

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

SETTI SETTING 9-9

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

Upozornění: Když je režim Eco aktivní, jas displeje se po několika sekundách sníží za účelem úspory energie. Znovu se aktivuje automaticky při každém stisknutí tlačítka atd.

AUTO AUTOMATICKÉ FUNKCE

MASO AUTO MASO 1-9

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

DRUŽE AUTO DRŮBEŽ 2-9

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 DUŠ. MASO A ZELENINA 3-9

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

CHLEB AUTO CHLÉB (PEČIVO) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA 5-9

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

CUKRO AUTO CUKROVÍ A DORTY 6-9

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

KYNUT AUTO KYNUTÍ 7-9

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

UDŘZO AUTO UDRZOV JIDLA V TEPLÉ 8-9

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a krupavých.

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

[] POMAL AUTO **POMALÉ VAŘENÍ 9-9**

Slouží k pozvolnému pečení masa
a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté.
Doporučujeme maso nejprve oprážit na pánvi, 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. VYBERTE JAZYK

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



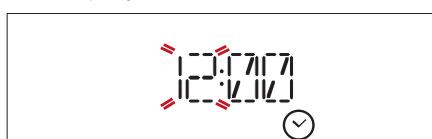
K procházení seznamem dostupných jazyků použijte \wedge nebo \vee a z nich vyberte ten, který požadujete.

Stiskem $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ svou volbu potvrďte.

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

2. NASTAVTE ČAS

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



Pro nastavení požadovaného času použijte \wedge nebo \vee a stiskněte $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.



Pro nastavení minut použijte \wedge nebo \vee a pro potvrzení stiskněte $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.

Uvědomte si prosím: Čas může být nutné nastavit znovu 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.

Podržte stisknuté tlačítko **MAN.**, až se na displeji zobrazí „SETTING“, a potom pro potvrzení stiskněte $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.

Pro výběr položky nabídky „Power“ stiskněte \wedge nebo \vee a pro potvrzení stiskněte $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.



Použijte \wedge nebo \vee pro výběr možnosti „Nízký“ a pro potvrzení stiskněte $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$.



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 zápachu.

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.

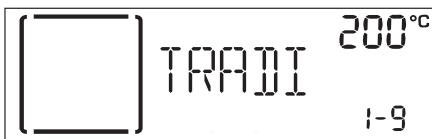
Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte ①, poté použijte AUTO nebo MAN. pro procházení nabídek manuálních a automatických funkcí.

Podržte stisknuté MAN. nebo AUTO, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce, a potom pro potvrzení stiskněte OK select.

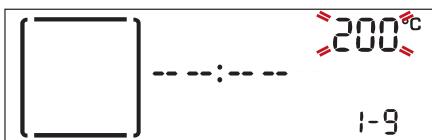


2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

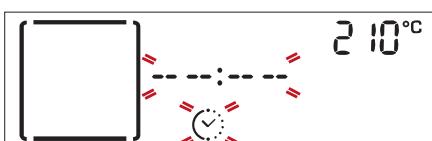
TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Když na displeji bliká hodnota, použijte Δ nebo ∇ ke změně a poté, pro potvrzení volby, stiskněte OK select a pokračujte v přizpůsobování dalšího nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Po aktivaci funkce můžete nastavit teplotu pomocí Δ nebo ∇ .

DOBA TRVÁNÍ



Když na displeji bliká ikona , použijte k nastavení požadovaného času pečení Δ nebo ∇ a potom pro potvrzení stiskněte OK select.

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

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

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro jeho nastavení použijte Δ nebo ∇ a pro potvrzení OK select.

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ (ODLOŽENÉHO STARTU)

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

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



K nastavení požadovaného času ukončení pečení použijte Δ nebo ∇ a potom pro potvrzení a spouštění funkce stiskněte .

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vám nastaveném čase.



Funkci můžete aktivovat ihned a zrušit čekací dobu opakováním stisknutí .

Upozornění: Programování času spuštění odloženého pečení vždy deaktivuje fázi předehřátí trouby.

Během čekací doby můžete pro nastavení programovaného času ukončení použít Δ nebo ∇ a pro změnu nastavení stisknout .

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po zadání všech požadovaných hodnot stiskněte pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

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



K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout ①.

4. PŘEDEHŘÁTÍ

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



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



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

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

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Teplotu, které chcete dosáhnout, můžete kdykoli změnit stisknutím \wedge nebo \vee .

5. KONEC PEČENÍ

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



Pro pokračování pečení v manuálním režimu stiskněte \triangleright (bez naprogramovaného času pečení) nebo pro prodloužení času pečení použijte \wedge pro nastavení nové doby trvání.

V obou případech bude nastavení teploty a úrovně výkonu pro gril zachováno.

ZHNĚDNUТИ

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



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte $\frac{OK}{select}$ pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí.



Po zahájení postupu zhnědnutí použijte \wedge nebo \vee pro změnu jeho doby trvání nebo tento postup kdykoli zastavte stisknutím $\textcircled{1}$.

. ČASOVÝ SPÍNAČ

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnuta, a poté stiskněte \wedge nebo \vee : Na displeji začne blikat ikona \odot .



K nastavení požadovaného časového úseku použijte \wedge nebo \vee a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím $\frac{OK}{select}$.

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 časového spínače použijte \wedge nebo \vee ; stisknutím \ll časový spínač kdykoli vypnete.

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

Pro zapnutí trouby stiskněte $\textcircled{1}$, potom vyberte požadovanou funkci.

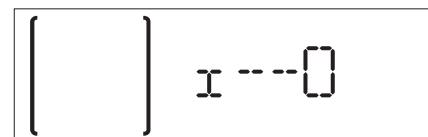
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



Pro deaktivaci časového spínače nejprve pro zastavení aktivní funkce stiskněte $\textcircled{1}$ a potom stiskněte \ll .

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pokud chcete zamknout klávesnici, současně stiskněte a přidržte $\frac{OK}{select}$ a \ll po dobu minimálně pěti sekund.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím a podržením tlačítka $\textcircled{1}$.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

RECEPT	FUNKCE	PŘEDE-HRÁTÍ	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEN A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	[] MASO AUTO	-	190-200	60-90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	[] DRUBEZ AUTO	-	200-230	50-80	3
Krůta/husa 3 kg	[] DRUBEZ AUTO	-	190-200	90-150	2
Ryba pečená v troubě/v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)	[]	Ano	180-200	40-60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilkы)	[]	Ano	180-200	50-60	2
Opečený chléb	[]	-	3 (Vysoké)	3-6	5
Rybí filé/plátky	[]	-	2 (Střed.)	20-30 *	4 3
Klobása/kebab/žebírka/hamburgery	[]	-	2-3 (středně vysoká)	15-30 *	5 4
Pečené kuře 1-1,3 kg	[]	-	2 (Střed.)	55-70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg	[]	-	2 (Střed.)	35-50 **	3
Jehněčí kýta/koleno	[]	-	2 (Střed.)	60-90 **	3
Pečené brambory	[]	-	2 (Střed.)	35-55 **	3
Zapékáná zelenina	[]	-	3 (Vysoké)	10-25	3
Lasagne a maso	[⊕]	Ano	200	50-100 ***	4 1
Maso a brambory	[⊕]	Ano	200	45-100 ***	4 1
Rypy a zelenina	[⊕]	Ano	180	30-50 ***	4 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)	[⊕]	Ano	190	40-120 ***	5 3 1
Nadívané maso	[⊕] ECO	-	200	80-120 ***	3
Porce masa (králičí, kuřecí, jehněčí)	[⊕] ECO	-	200	50-100 ***	3

* V polovině doby pečení jídlo obráťte.

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

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

 Stáhněte si návod k použití a údržbě z www.hotpoint.eu, kde se nachází i přehled vyzkoušených receptů sestavených pro certifikační orgány v souladu s IEC 60350-1

FUNKCE S RUČNÍM NASTAVENÍM	[]	[]	[]	[⊕]	[]	[⊕] ECO
FUNKCE AUTOMATICKÉ FUNKCE	[] MASO AUTO	[] DRUBEZ AUTO	[] RYCHL AUTO	[] CHLEB AUTO	[] PIZZA AUTO	[] EUKRO AUTO
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečící plech nebo dortová forma na roště	Odkapávací plech/pečící plech/plech na pečení na rostu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 500 ml vody	Pleh na pečení

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné

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

Používejte bezpečnostní

rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

. Plochy trouby otírejte 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.

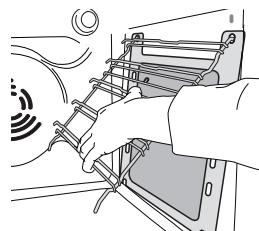
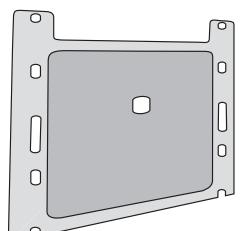
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

ČIŠTĚNÍ ZADNÍ STĚNY A KATALYTICKÝCH PANELŮ

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu.

Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná.

Potom nechte troubu vychladnout, než odstraníte všechny zbytky pokrmů pomocí neabrazivní houby.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnky nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodajních služeb.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

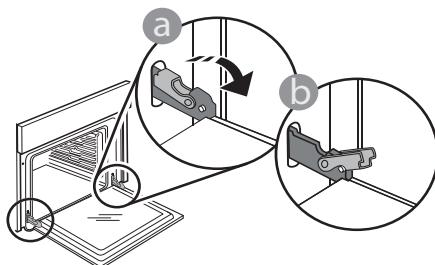
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

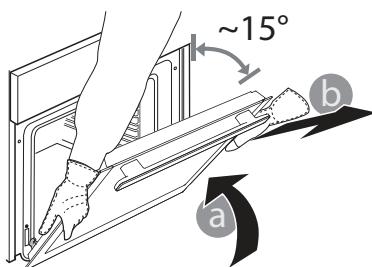
1. Přejete-li si dvírka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvírka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojet.

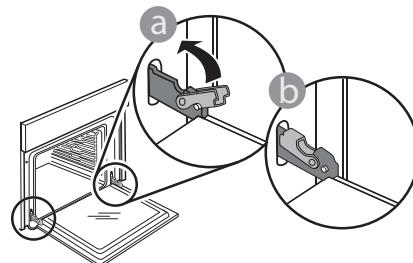
Dvírka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvírka na stranu na měkký povrch.



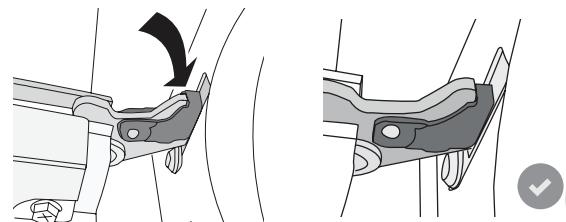
3. Dvírka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvírka 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 dvírka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte. Pokud dvírka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



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

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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNUOÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Horký vzduch“ lze připravovat různé druhy jídel (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

PRODUKTOVÝ LIST

Kompletní specifikaci produktu, včetně hodnocení energetické účinnosti této trouby, si můžete stáhnout z našich webových stránek www.hotpoint.eu.

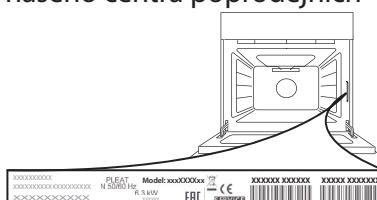
JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

> Stáhněte si návod k použití a údržbě z našich webových stránek <http://www.hotpoint.eu> (můžete použít tento kód QR) s uvedením kódu výrobku.

> Případně kontaktujte centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

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

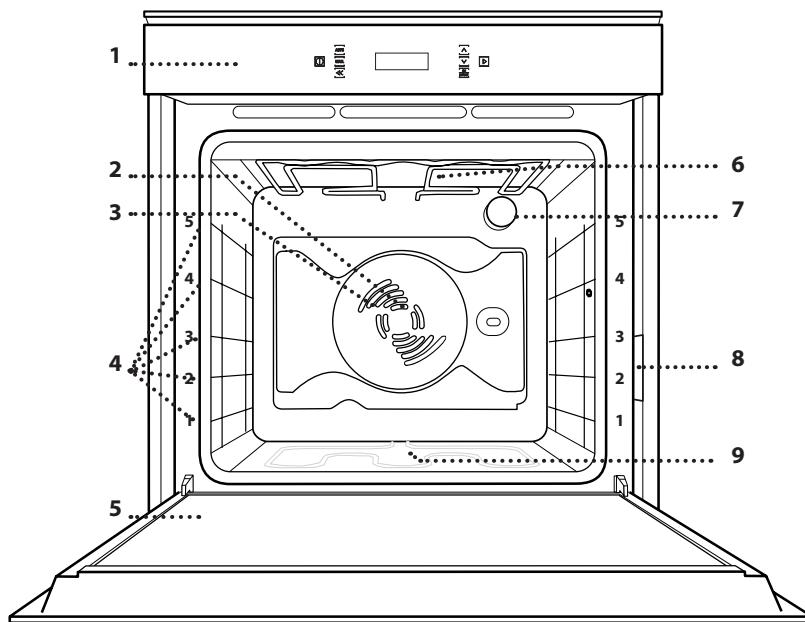


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saatte alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu, järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



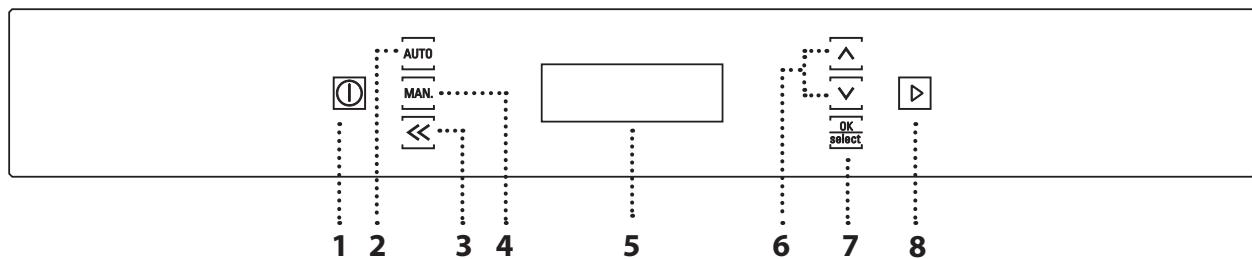
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi

TOOTE KIRJELDUS



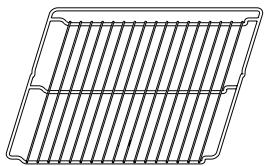
1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
4. Riulite juhised (tasandi number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Andmeplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



- | | | |
|--|--|---|
| 1. ON / OFF
Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks. | 4. KÄSIFUNKTSIOONID
Käsifunktsioonide loendis liikumiseks. | 7. KINNITUSNUPP
Valitud funktsiooni või seadus väärtsuse kinnitamiseks. |
| 2. AUTOMAATFUNKTSIOONID
Automaatfunktsioonide loendis liikumiseks. | 5. DISPLAY | 8. KÄIVITUS
Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega. |
| 3. TAGASI
Eelmisele seadete menüüle naasmiseks. | 6. NAVIGEERIMISNUPUD
Funktsiooni seadete ja väärtsuste muutmiseks. | |

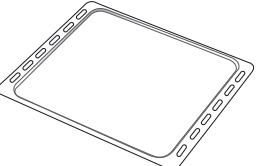
REST



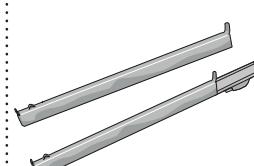
NÖRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID



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

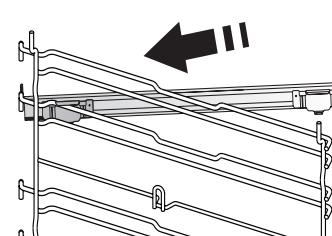
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

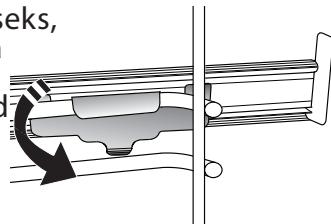
Eemaldage ahjust riulisooned ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



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

Siini oma kohale kinnitamiseks, lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisoont. Veenduge, et siinid liiguvalt vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemelasuval riulisoonel.

Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.



RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Riiulisoonte eemaldamiseks, töstke sooni ülespoole ja tömmake õrnale alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab sooned eemaldada.

. Riiulisoonte tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pessa soonte ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambris, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

FUNKTSIOONID

MAN.KÄSITSI

CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)* 1-9

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONIKÜPSETUS) 2-9

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

FORCED AIR (ÖHU SUNDINGLUS) 3-9

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

GRILL 4-9

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

TURBO GRILL 5-9

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

MAXI COOKING (MAXI KÜPSETUS) 6-9

Suurte lihatükke (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 pruuunistuks mölemalt poolt ühtlaselt. Liha kuivamise välimiseks oleks hea liha aeg-ajalt leemega üle kasta.

FAST PREHEATING (KIIRE EELSOOJENDUS) 7-9

Ahju kiire eelkuumutamine.

ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK ÖHU SUNDINGLUS) 8-9

Ühel tasandil täidetud prae või fileelöikude küpsetamine. Õrn ja hootine öhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt tagasi sisse lülitada, vajutades nuppu OK. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

SETTI SETTING (SEADED) 9-9

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

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

AUTOAUTOMAATFUNKTSIOONID

MEAT AUTO MEAT (LIHA) 1-9

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) 2-9

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) 3-9

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

BREAD AUTO BREAD (SAI) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA (PITSA) 5-9

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

PASTR AUTO PASTRY CAKES (KOOGID JA MAGUSTOIDUD) 6-9

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

RISIN AUTO RISING (KERGITAMINE) 7-9

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustüklist veel kuum.

WARM AUTO WARM KEEPING (SOOJASHOID) 8-9

Äsja küpsetatud toidu sooja ja kröbedana hoidmine.

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

{ } SLOW AUTO SLOW COOKING
(AEGLANE KÜPSETAMINE) 9-9

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

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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

Liikuge **↗** või **↘** abil mööda pakutavate keelte loendit ja valige soovitud keel.

Valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**.

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst "Setting".

2. MÄÄRAKE AEG

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

Tunni seadmiseks vajutage **↗** või **↘** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**. Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.

Minutite seadmiseks vajutage **↗** või **↘** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**.

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

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

Vajutage nuppu **MAN**, kuni ekraanile ilmub tekst "SETTING", ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**.

Vajutage nuppu **↗** või **↘**, et valida menükäsk "Power", ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**.

Vajutage **↗** või **↘**, et valida "Low" ja vajutage kinnitamiseks **OK select**.

4. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jääenud lõhnust. See on täiesti tavapärasne.

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

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

Kuumutada ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalts mõne öhuringlust sisaldaava funktsiooniga (nt Forced Air või Convection Bake). Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

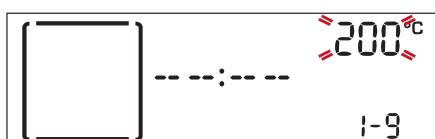
Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu ①, seejärel vajutage AUTO või MAN. automaat- või käsifunktsioonide menüüdes liikumiseks. Hoidke all nuppu MAN. või AUTO, kuni ekraanil kuvatakse soovitud funktsioon, ja vajutage siis kinnituseks nuppu .



2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

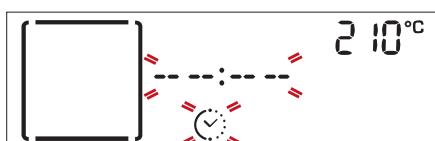
TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui väärthus vilgub ekraanil, vajutage muutmiseks  või  ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega  või  ja kinnitada nupuga .

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

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

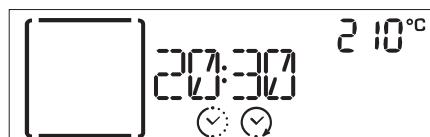
Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga  : Muutke seda nupuga  või  ja kinnitage nupuga .

VALMISTAMISE LÖPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)
Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanil kuvatakse määratud lõpuaeg ja vilgub ikoon .



Määrase küpsetamise lõpuaeg nupuga  või  ja vajutage siis nuppu  kinnitamiseks ning funktsiooni käivitamiseks.

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



Funktsiooni koheseks käivitamiseks ja ooteaja tühistamiseks vajutage uuesti nuppu .

Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse alati ahju eelsoojendus.

Ootejal saate nupuga  või  muuta programmeeritud lõpuaega või vajutades nuppu  muuta seadeid.

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

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud väärused, vajutage nuppu , et käivitada funktsioon määratud seadete või põhiseadetega.

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



Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks vajutage ① .

4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud 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 muuta, vajutades nuppu Δ või ∇ .

5. KÜPSETAMISE LÖPP

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



Vajutage nuppu \triangleright , et jätkata küpsetamist käsitežimis (ilmal programmeeritud küpsetusajata) või kasutage nuppu Δ küpsetusaja pikendamiseks, määrates uue kestuse. Mõlemal juhul säilivad temperatuuri või grillimistataseme seaded.

PRUUNISTAMINE

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



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ viieminutilise pruunistustüsükli käivitamiseks.



Kui pruunistamine on käivitatud, saate igal ajal nuppudega Δ või ∇ muuta selle kestust ja nupuga $\textcircled{1}$ selle peatada.

. TIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni aktiveerimiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja vajutage siis nuppu Δ või ∇ . Ekraanil vilgub ikoon .



Soovitus vältuse seadmiseks vajutage Δ või ∇ ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.



NB! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustüsükli. Kasutage taimeri aja muutmiseks nuppu Δ või ∇ . Nupuga \ll saate taimeri igal ajal välja lülitada.

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

Vajutage nuppu $\textcircled{1}$ ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

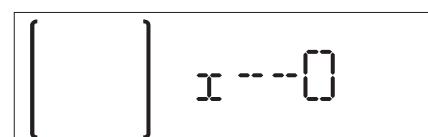
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



Taimeri väljalülitamiseks vajutage nuppu $\textcircled{1}$ aktiivse funktsiooni peatamiseks ja vajutage siis nuppu \ll .

. KLAHVILUKK

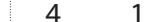
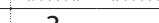
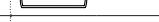
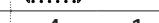
Nuppude lukustamiseks vajutage samal ajal $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ ja \ll hoidke all vähemalt viis sekundit.



Nuppude avamiseks korake toimingut.

Pange tähele! Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, hoides all nuppu $\textcircled{1}$.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU-MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid	[PASTR AUTO]	-	160–180	30–90	2/3 
	[☺]	Jah	160–180	30–90	4 1  
Täidisega pirukad (toorjuustukook, struuodel, õunapirukas)	[PASTR AUTO]	-	160–200	30–85	3 
	[☺]	Jah	160–200	35–90	4 1  
Küpsised/marjakorvikesed	[PASTR AUTO]	-	170 - 180	15–45	3 
	[☺]	Jah	160–170	20–45	4 1  
	[☺]	Jah	160–170	20–45 ***	5 3 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 
	[☺]	Jah	220–240	20–40	4 1  
	[☺]	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	[☺]	Jah	180–200	30–60	4 1  
Sügavkülmutatud pitsa	[PIZZA AUTO]	Jah	250	10–15	3 
	[☺]	Jah	250	10–20	4 1  
Soolased pirukad (juurviljapirukas, juustupeekonitäidisega pirukas)	[☺]	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 pastatoidud / täidetud pastatorud (cannelloniid)	[CASSE AUTO]	-	190–200	25 - 45	3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	[] MEAT 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, suvikõrvitsad, baklažaan)	[]	Jah	180–200	50–60	2
Röstitud sai	[]	-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee-/lõigud	[]	-	2 (keskmene)	20–30 *	4 3
Vorstdid/kebab/ribi/kotletid	[]	-	2–3 (keskmene – kõrge)	15–30 *	5 4
Praetud kana 1–1,3 kg	[]	-	2 (keskmene)	55–70 **	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg	[]	-	2 (keskmene)	35–50 **	3
Lambakoot	[]	-	2 (keskmene)	60–90 **	3
Ahjukartulid	[]	-	2 (keskmene)	35–55 **	3
Köögiviljagrataän	[]	-	3 (kõrge)	10–25	3
Lasanje ja liha	[]	Jah	200	50–100 ***	4 1
Liha ja kartulid	[]	Jah	200	45–100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad	[]	Jah	180	30–50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)	[]	Jah	190	40–120 ***	5 3 1
Täidetud praad	[] ECO	-	200	80–120 ***	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammast)	[] ECO	-	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.

 www.hotpoint.eu Laadige kasutamis- ja hooldusjuhend alla leheküljelt

www.hotpoint.eu. Seal kirjas olev katsetatud retsepte tabel on koostatud sertifitseerimisasutusele vastavalt standardile IEC 60350-1

FUNKTSIONID KÄSITSI	[]	Conventional (Tavapärane küpsetamine)	[]	Grill (Grillimine)	[]	TurboGrill	[]	Forced Air (Sundöhök)	[]	Convection Bake (Konvektioonküpsetus)	[]	Eco Forced Air (Säästlik öhu sundringlus)
FUNKTSIONID AUTOMAATFUNKTSIONID	[] MEAT AUTO	Meat (Liha)	[] POULT AUTO	Poultry (Linnuliha)	[] CASSÉ AUTO	Casserole (Vormiroog)	[] BREAD AUTO	Bread (Sai)	[] PIZZA AUTO	Pizza (Pitsa)	[] PASTR AUTO	Cakes (Koogid)
TARVIKUD	[.....]	Rest	[.....]	Küpsetusplaat või koogivorm restil	[]	Nõrgumispann/küpsetusplaat/ahjuplaat restil	[]	Nõrgumispann	[]	Nõrgumispann 500 ml veega	[]	küpsetusplaat

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puastusvahendeid, 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 puastusvahendit. Löpetage puastamine kuiva lapiga.

. Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puastusvahendeid! 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 ja seejärel puhastage (soovitataval siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage vöimalikud 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 puastusvahendiga.
- . Ust on võimalik puastamise lihtsustamiseks eemaldada.
- . Ahju lae puastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta.

TARVIKUD

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

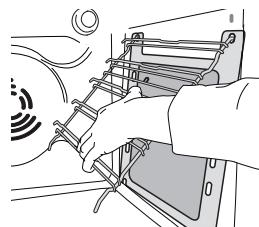
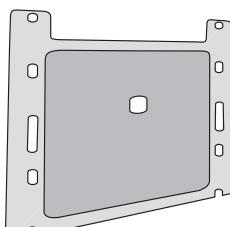
TAGASEINA JA KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riilisiinidele. Riilisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.

Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsiooniküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Seejärel laske ahjul jahtuda, enne kui eemaldate allesjäänud toidujäägid mitteabrasiivse käsnaga.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütlist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

Kui vajate asenduspaneeli, pöörduge teenindusse.



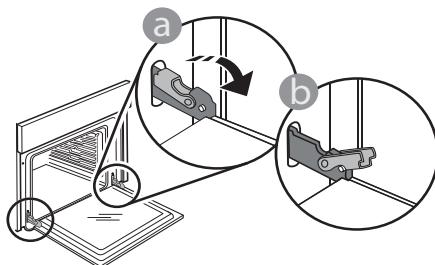
LAMPIPIRNI VAHETAMINE

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

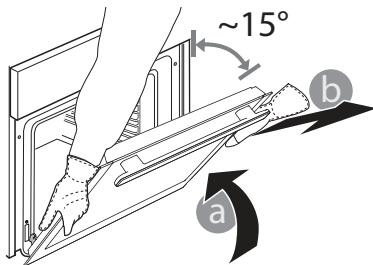
Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogenlampe 20–40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.
-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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

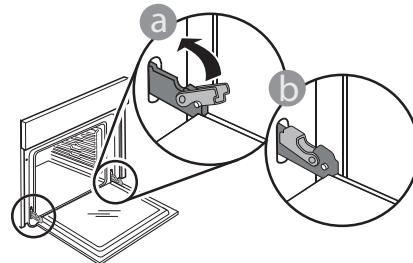


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

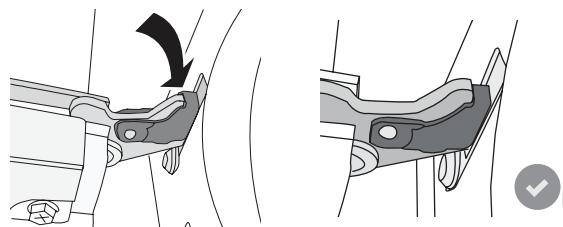


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

RIKKEOTSING



Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt 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 lähipäeva teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistataval tundmat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nöüsidi, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Sundõhu funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri riilitel samal ajal. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätkake pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

TOOTE KIRJELDUS

Toote tehnilised näitajad, sh ahju energiaklass, saate tervikuna alla laadida meie veebilehelt www.hotpoint.eu

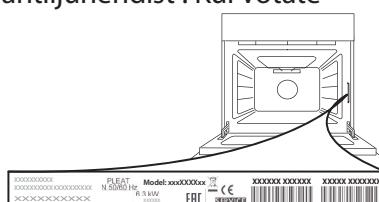
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebisaidilt <http://www.hotpoint.eu> (võite kasutada seda QR-koodi), kasutades õiget tootekoodi.

> Teine võimalus on võtta ühendust teenindusega

TEENINDUSE KONTAKT

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



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ

ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON

Προκειμένου να λαμβάνετε ολοκληρωμένη βοήθεια και υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu/register

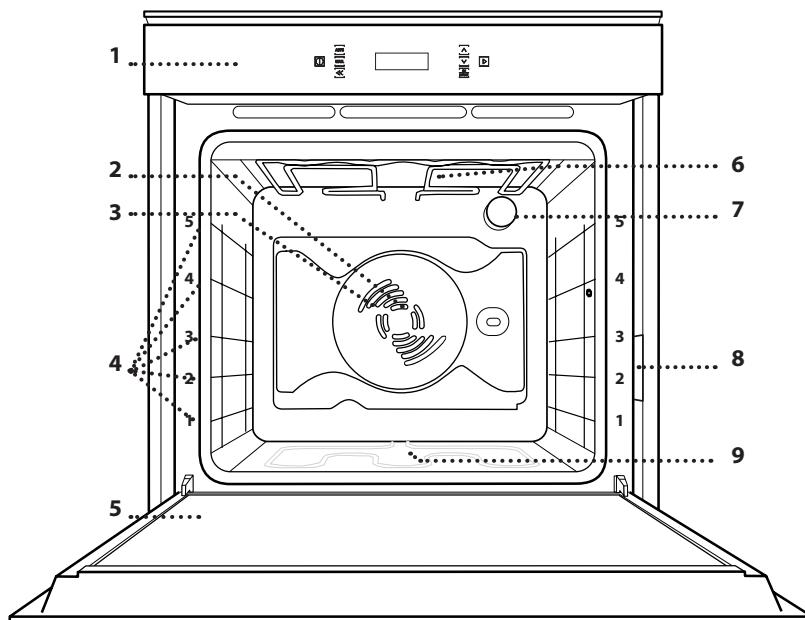


Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και συντήρησης" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας www.hotpoint.eu και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.



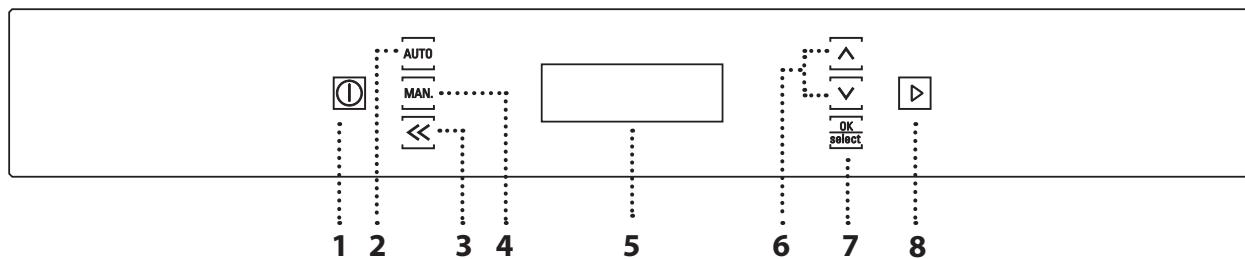
Διαβάστε τις οδηγίες ασφάλειας προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ON / OFF

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

2. ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για κύλιση της λίστας αυτόματων λειτουργιών.

3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού ρυθμίσεων.

4. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για κύλιση της λίστας μη αυτόματων λειτουργιών.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΚΟΥΜΠΙΑ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων και των τιμών μιας λειτουργίας.

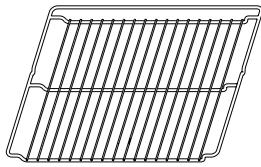
7. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

8. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

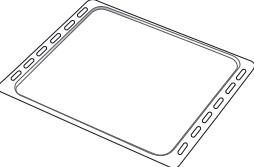
ΣΧΑΡΑ



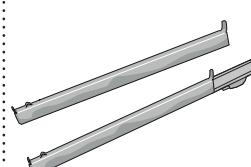
ΤΑΨΙ ΛΙΠΟΥΣ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



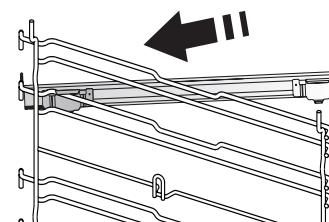
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΆΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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.

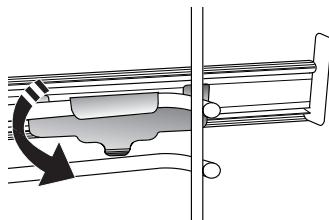


Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.

Για να ασφαλίσει ο κινητός οδηγός στη θέση του, πιέστε την κάτω πλευρά του κλιπ σταθερά κόντρα στον οδηγό ραφιού.

Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

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



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

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

ΜΑΝ. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ**CONVENTIONAL (ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ)* 1-9**

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

CONVECTION BAKE (ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ) 2-9

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

FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ) 3-9

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) 4-9

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 (TURBO ΓΚΡΙΛ) 5-9

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) 6-9

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.

QUICK PREHEAT (ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) 7-9

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ECO FORCED AIR (ECO ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ) * 8-9

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτέρεπται 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 προσωρινά πιέζοντας το κουμπί OK.

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

SETTI SETTING (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ) 9-9

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 μετά από μερικά δευτερόλεπτα για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά, κ.τ.λ.

AUTO ΑΥΤΟΜΑΤΗ**MEAT AUTO MEAT (ΚΡΕΑΣ) 1-9**

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) 2-9

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 (ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ) 3-9

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

BREAD AUTO BREAD (ΨΩΜΙ) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA (ΠΙΤΣΑ) 5-9

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

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ) 6-9

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

RISING AUTO RISING (ΦΟΥΣΚΩΜΑ) 7-9

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

WARM AUTO WARM KEEPING (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ) 8-9

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

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

Slow Auto SLOW COOKING
(ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ) 9-9

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.

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.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **∨** για να κυλήσετε 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 "Setting" 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.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **∨** για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το **OK select**: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για λεπτά.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **∨** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε 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. Πιέστε το κουμπί **MAN**. μέχρι να δείτε την ένδειξη "SETTING" στην οθόνη, στη συνέχεια πιέστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

Πιέστε το **Λ** ή το **∨** για να επιλέξετε τα στοιχεία του μενού "Power" και πιέστε το **OK select** για επιβεβαίωση.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **∨** για να επιλέξετε "Low" και πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.



4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

Πιέστε το ① για να ανάψετε το φούρνο, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το AUTO ή το MAN. για να εμφανίσετε διαδοχικά τα μενού για τις χειροκίνητες και τις αυτόματες λειτουργίες.

Συνεχίστε να πιέζετε το MAN.ή το AUTO έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η λειτουργία που θέλετε και στη συνέχεια πιέστε το OK select για επιβεβαίωση.

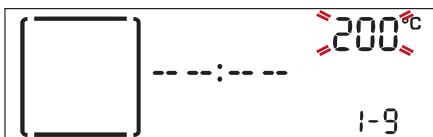


2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

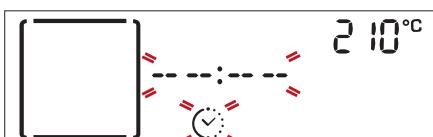
ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΑ



Όταν η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει στην οθόνη, χρησιμοποιήστε το ▲ ή το ▼ για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πιέστε το OK select για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το ▲ ή το ▼.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει στην οθόνη, χρησιμοποιήστε το ▲ ή το ▼ για να ρυθμίσετε την ώρα μαγειρέματος και 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 ▲ ή το ▼ για να τον ρυθμίσετε και 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 ο ρυθμισμένος τρέχων χρόνος τέλους και το εικονίδιο αναβοσβήνει.



χρησιμοποιήστε το ▲ ή το ▼ για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το ▶ για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

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



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αμέσως και να διαγράψετε το χρόνο αναμονής πιέζοντας ξανά το ▶.

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου.

Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ▲ ή το ▼ για να ρυθμίσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή να πιέσετε το << για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εισαγάγετε όλες τις τιμές που θέλετε, πιέστε το κουμπί ▶ για να ξεκινήσει η λειτουργία χρησιμοποιώντας τις συγκεκριμένες ή τις βασικές ρυθμίσεις.

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



Μπορείτε να πιέσετε το ① οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



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



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

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 πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να επιτύχετε πιεζόντας το **Λ** ή το **Β**.

5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



Πιέστε το **▷** για να συνεχιστεί το μαγείρεμα στη χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς προγραμματισμένο χρόνο μαγειρέματος) ή χρησιμοποιήστε το **Λ** για να επεκτείνετε το χρόνο μαγειρέματος ρυθμίζοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας ή επιπέδου γκριλ θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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



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



Μόλις ξεκινήσει το ροδοκοκκίνισμα, χρησιμοποιήστε το

Λ ή το **Β** για να αλλάξετε τη διάρκεια ή πιέστε το **①** για να το σταματήσετε οποιαδήποτε στιγμή.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **Β** για να ρυθμίσετε το χρόνος που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το **OK select** για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

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 **Λ** ή το **Β** για να αλλάξετε το χρονοδιακόπτη. Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή, πιέστε το **«**.

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

Πιέστε το **①** για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

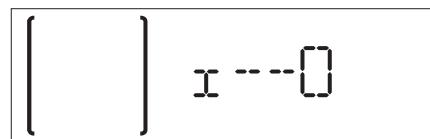
Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.



Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πρώτα πιέστε το **①** για να σταματήσετε την ενεργή λειτουργία και μετά πιέστε το **«**.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορείτε να σήστετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή κρατώντας πατημένο το κουμπί **①**.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟ-ΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν	[] PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3
	[⊕]	Ναι	160-180	30-90	4 1
Πίτες με γέμιση (τοιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)	[] 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
	[⊕]	Ναι	160-170	20-45 ***	5 3 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
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις λορέν)	[⊖]	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	ΠΡΟ-ΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	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 κιλό	[.] POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)	[]	Ναι	180-200	40-60	3
Γεμιστά (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 - Ύψηλή)	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά	[.]	-	2 (μέτρια)	55-70 **	2 1
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό	[.]	-	2 (μέτρια)	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 (Επίπεδο 5)/Λαζάνια (Επίπεδο 3)/Κρέας (Επίπεδο 1)	[⊕]	Ναι	190	40-120 ***	5 3 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	[⊕] ECO	-	200	80-120 ***	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	[⊕] ECO	-	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 συντήρησης" από την ιστοσελίδα

www.hotpoint.eu για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ	[]	[]	[]	[⊕]	[⊕]	[⊕] ECO
	Conventional (Συμβατικό)	Grill (Γκριλ)	TurboGrill (Turbo γκριλ)	Forced Air (Θερμός αέρας)	Convection Bake (Συμβ. ψήσιμο)	Eco Forced Air (Eco εξαναγκ. αέρας)
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ	[.] MEAT AUTO	[.] POULT AUTO	[.] CASSE AUTO	[.] BREAD AUTO	[.] PIZZA AUTO	[.] PASTR AUTO
	Meat (Κρέας)	Poultry (Πουλερικά)	Casserole (Φαγητό κατσαρόλας)	Bread (Ψωμί)	Pizza (Πίτσα)	Cakes (Τούρτες)
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	[.....]	[.....]	[]	[]	[.....]	[]
	Σχάρα	Ταφί ψησίματος ή ταφί για κέικ πάνω στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / ταφί ψησίματος / ταφί φούρνου σε σχάρα	Βαθύ ταφί	Ταφί λίπους με 500 ml νερό	Ταφί ζαχαροπλαστικής

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.
Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

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

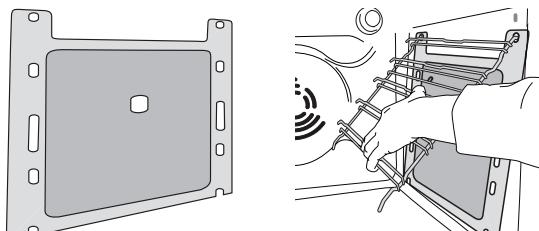
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.
- Η επάνω αντίσταση του γκρίλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΙΣΩ ΤΟΙΧΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδική καταλυτική επένδυση που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών: Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνεστε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

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

Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection Bake" (Ψήσιμο με αέρα). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Στη συνέχεια αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν καθαρίσετε τυχόν υπολείμματα τροφών με ένα μη αποξεστικό σφουγγαράκι.

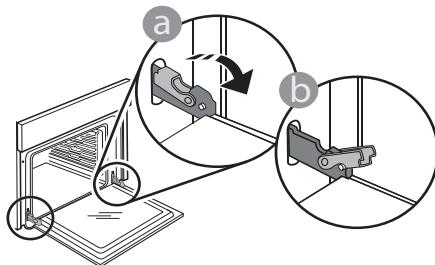
Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βιούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

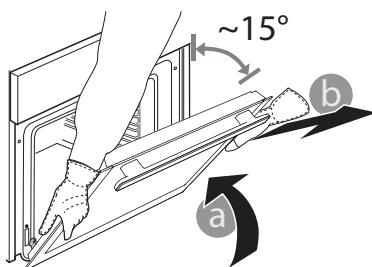
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300 °C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

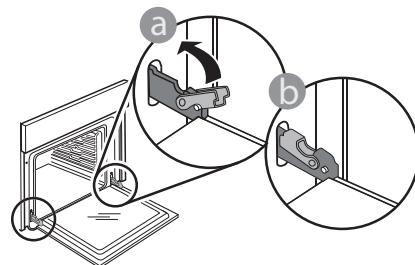


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

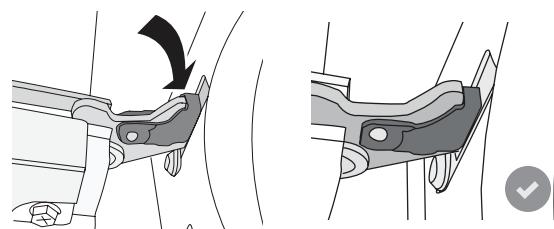


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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



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



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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και 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 ή ένα γράμμα.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".

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.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μπορείτε να κατεβάσετε τα πλήρη τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και τις τιμές εξοικονόμησης ενέργειας από την ιστοσελίδα μας www.hotpoint.eu

ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

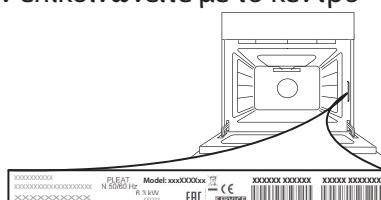
> Κατεβάστε τον Οδηγό Χρήσης και Φροντίδας από την ιστοσελίδα μας <http://www.hotpoint.eu> (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον κωδικό προϊόντος.

> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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



MINDENNAPI HASZNÁLATI ÜTMUTATÓ

**KÖSZÖNÜK, HOGY EGY HOTPOINT-ARISTON
TERMÉKET VÁSÁROLT!**
A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.hotpoint.eu/register oldalon!

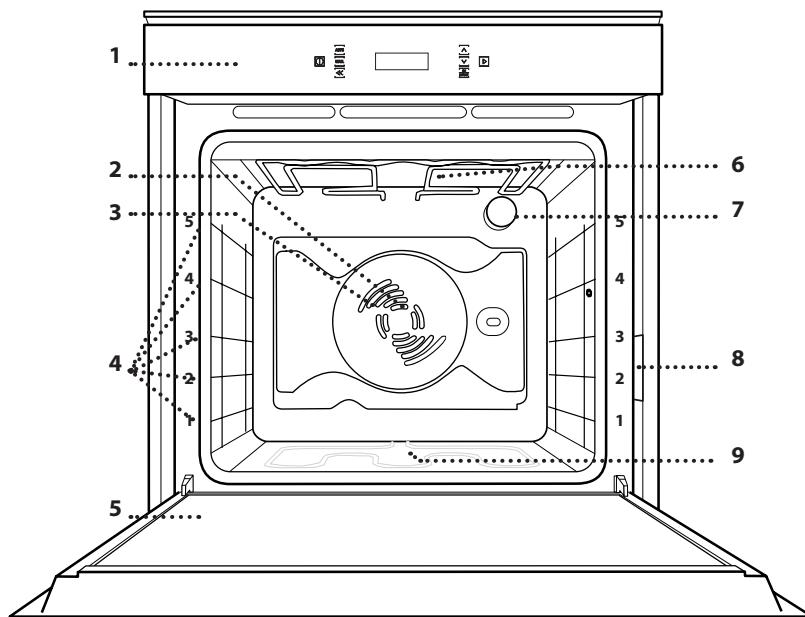


A Biztonsági útmutató, valamint a Használati és kezelési útmutató a www.hotpoint.eu honlapról tölthető le. Kövesse a füzet hátulján található információkat.



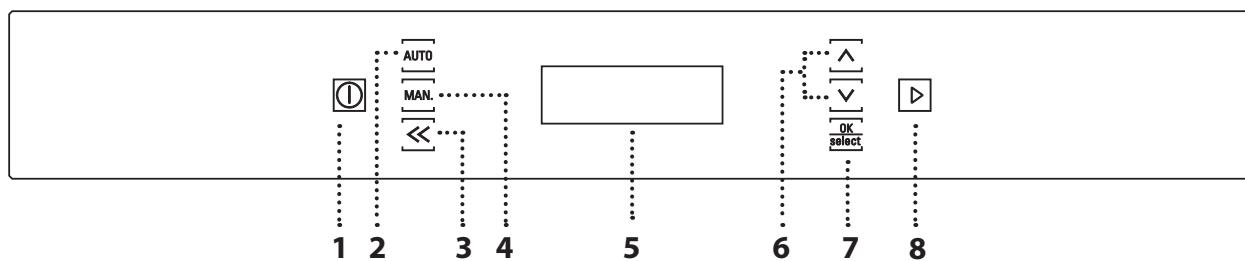
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a mellékelt útmutatót!

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. ON / OFF

A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. AUTOMATA FUNKCIÓK

Hozzáférés az automatikus funkciók listájához.

3. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

4. KÉZI FUNKCIÓK

Hozzáférés a kézi funkciók listájához.

5. KIJELZŐ

6. LÉPTETŐ GOMBOK

A funkciók beállításainak és értékeinek módosítása.

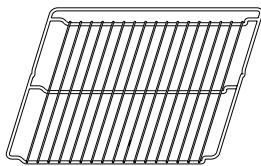
7. MEGERŐSÍTÉS GOMB

Egy kiválasztott funkció vagy egy beállított érték megerősítése.

8. INDÍTÁS

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

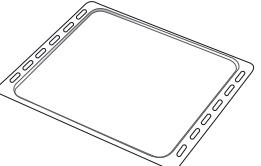
SÜTŐRÁCS



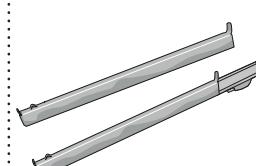
ZSÍRFOGÓ TÁLCA



SÜTEMÉNYES TEPSI



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK



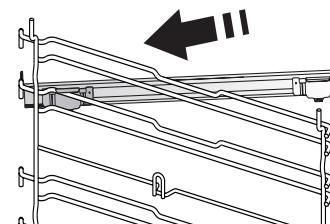
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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 zsírfogó tálcat és a süteményes teptsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

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 sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.

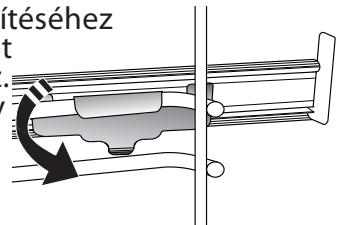
A tartósín helyén való rögzítéséhez nyomja a kapocs alsó részét erősen a polcvezető sínhez. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

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



FUNKCIÓK

MAN.KÉZI

ALSO/FELSO SÜTÉS* 1-9

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS 2-9

Y Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.

HŐLÉGBEFÚVÁS 3-9

Y 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 4-9

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

TURBÓ GRILL 5-9

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

XXL MÉRETŰ HÚSOK 6-9

Y 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 7-9

A sütő gyors előmelegítése.

ECO ECO HOLEGBEFUVAS* 8-9

Y Töltött sültek és húsfélék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. A funkció használatakor az ECO lámpa nem világít a sütés ideje alatt, de ideiglenesen bekapcsolható az OK gombbal. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

SETTI SETTING 9-9

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

Ne feledje: Ha az Eco üzemmód aktív, a kijelző fényereje néhány másodperc után lecsökken, hogy energiát takarítson meg. Automatikusan újraaktiválódik bármely gomb meghibásodásakor.

AUTO AUTOMATA

HUS AUTO HÚS 1-9

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.

SZARN AUTO SZÁRNYAS 2-9

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 EGYTÁLÉTELEK 3-9

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

KENYE AUTO KENYÉR 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA 5-9

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

TORTA AUTO TORTÁK 6-9

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

KELES AUTO KELESZTÉS 7-9

Sós vagy édes tésták hatékony kelesztésének elősegítése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

MÉLEG AUTO MELEGEN TARTÁS 8-9

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

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

[] LASSU AUTO **LASSÚ SÜTÉS 9-9**

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 KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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



A ▲ vagy a ▼ gombbal léptessen a választható nyelvek listájában, és válassza ki a kívánt nyelvet. Nyomja meg a OK select 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 órát jelző két számjegy.



A ▲ vagy a ▼ gombbal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a OK select gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy.



A ▲ vagy a ▼ gombbal állítsa be a kívánt perct, majd nyomja meg a OK select gombot a jóváhagyáshoz.

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.

Nyomja meg többször a **MAN.** gombot, amíg a „SETTING” meg nem jelenik a kijelzőn, majd nyomja meg az OK select gombot a jóváhagyáshoz. Használja a ▲ vagy ▼ gombot a „Power” menüpont kiválasztásához, majd nyomja meg az OK select gombot a jóváhagyáshoz.



A ▲ vagy a ▼ gombbal válassza az „Alacsony” lehetőséget, majd hagyja jóvá a OK select gomb megnyomásával.



4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsát ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

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

Melegítse fel a sütőt nagyból 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

Kapcsolja be a sütőt a ① gombbal, majd a **AUTO** vagy **MAN.** gombbal lépkedhet a kézi/automata funkciók menűjében.

Tartsa lenyomva a **MAN.** vagy **AUTO** gombot, amíg a kívánt funkció nem látható a kijelzőn, majd nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

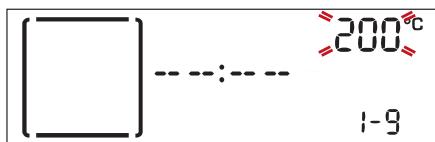


2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait.

A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

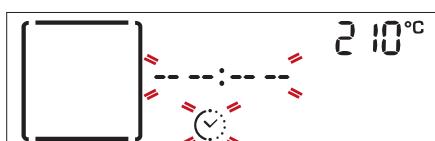
HÖMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT



Ha az érték villog a kijelzőn, a **▲** vagy a **▼** gombbal megváltoztathatja és a **OK select** gombbal megerősítheti a módosítást, és továbbléphet a következő beállítás (ha még van) módosítására.

Ne feledje: A funkció bekapcsolása után a **▲** vagy **▼** gombbal módosítható a hőmérséklet.

IDŐTARTAM



Ha az **⌚** ikon villog a kijelzőn, állítsa be az időt a **▲** vagy **▼** gombbal, majd nyomja meg az **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: Módosítsa a **▲** vagy **▼** gombbal, majd nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

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 látható az aktuálisan beállított befejezési idő, és az **⌚** ikon villog.



A **▲** vagy **▼** gombbal állítsa be a sütés kívánt befejezési időpontját, majd nyomja meg az **▶** gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához.

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



A funkciót a várakozási időt átugorva azonnal bekapcsolhatja a **▶** gombbal.

Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető.

A várakozási idő alatt a **▲** vagy **▼** gombbal módosítható a beállított befejezési idő, vagy a **◀◀** gombbal módosíthatók a beállítások.

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

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt értékek megadása után nyomja meg a **▶** gombot a funkció indításához a megadott vagy a gyári beállításokkal.

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



A **①** gombbal bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

4. ELŐMELEGÍTÉS

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



A 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 várttól.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a ▲ vagy ▼ gombbal.

5. A SÜTÉS VÉGE

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

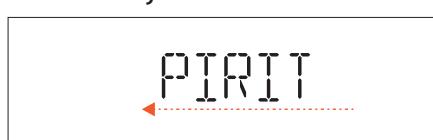


Nyomja meg a ▶ gombot, ha kézi üzemmódban kívánja folytatni a sütést (azaz beállított sütési idő nélkül), vagy a ▲ gombbal növelte a sütési időt, és adjon meg új időtartamot.

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 **OK** gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához.



Ha a pirítás elindult, a ▲ vagy ▼ gombbal módosíthatja annak időtartamát, illetve a ① gombbal bármikor leállíthatja azt.

. FÜGGETLEN IDŐZÍTŐ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció aktiválásához ellenőrizze, hogy ki van-e kapcsolva a sütő, majd nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot: Az ☰ ikon villog a kijelzőn.



Használja a ▲ vagy a ▼ gombot a kívánt időtartam beállításához, majd nyomja meg a **OK** gombot az időzítő aktiválásához.

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



Ne feledje: Az időzítő egyetlen sütési funkciót sem aktivál. Az időzítő módosításához nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot. Az időzítő bármikor kikapcsolható a <> gombbal.

Az időzítő bekapsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Nyomja meg a ① gombot a sütő bekapsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.

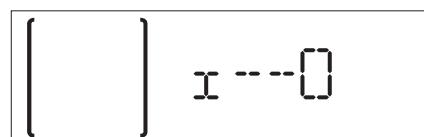
A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.



Az időzítő kikapcsolásához először nyomja meg a ① gombot az aktív funkció leállításához, majd nyomja meg a <> gombot.

. GOMBZÁR

A gombok lezárásához nyomja meg egyszerre és tartsa nyomva az **OK** és a <> gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okokból a sütő bármikor kikapcsolható a ① gomb hosszú megnyomásával.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°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 torták (sajttorta, rétes, gyümölctorta)	[] TORTA AUTO	-	160-200	30-85	3 
	[⊕]	Igen	160-200	35-90	4 1  
Kekszek/aprósütemények	[] TORTA AUTO	-	170-180	15-45	3 
	[⊕]	Igen	160-170	20-45	4 1  
	[⊕]	Igen	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Képviselőfánk	[]	Igen	180-200	30-40	3 
	[⊕]	Igen	180-190	35-45	4 1  
	[⊕]	Igen	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Habcsók	[]	Igen	90	110-150	3 
	[⊕]	Igen	90	130-150	4 1  
	[⊕]	Igen	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (vékony, vastag, focaccia)	[] PIZZA AUTO	-	220-250	20-40	2 
	[⊕]	Igen	220-240	20-40	4 1  
	[⊕]	Igen	220-240	25-50 ***	5 3 1   
Kenyér 1 kg	[] 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 lepények (zöldséges pite, quiche lorraine)	[⊖]	Igen	180-190	40-55	2 / 3 
	[⊕]	Igen	180-190	45-60	4 1  
	[⊕]	Igen	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Voulevant/leveles tézta	[]	Igen	190-200	20-30	3 
	[⊕]	Igen	180-190	20-40	4 1  
	[⊕]	Igen	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagne/felfűjt	[] GYORS AUTO	-	190-200	40-65	3 
Csőben sült tézta/cannelloni	[] GYORS AUTO	-	190-200	25-45	3 

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	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 zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)	[v]	Igen	180-200	50-60	2
Pirított kenyér	[***]	-	3 (magas)	3-6	5
Halfilé/szeletek	[****]	-	2 (közepes)	20-30 *	4 3
Kolbász/rablóhús/borda/hamburger	[***]	-	2-3 (közepes-magas)	15-30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg	[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	[+]	Igen	200	50-100 ***	4 1
Húsok és burgonya	[+]	Igen	200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek	[+]	Igen	180	30-50 ***	4 1
Teljes fogás: Gyümölcsstorta (5. szint)/lasagne (3. szint)/húsok (1. szint)	[+]	Igen	190	40-120 ***	5 3 1
Töltött sültek	[v] ECO	-	200	80-120 ***	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	[v] ECO	-	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.hotpoint.eu Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a www.hotpoint.eu oldalról, amelyben megtalálható a kipróbált receptek alapján készített táblázat, melyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

FUNKCIÓK KÉZI	[]	[***]	[v]	[+]	[v] ECO
FUNKCIÓK AUTOMATA	{ } HUS AUTO	{ } SZARN AUTO	{ } GYORS AUTO	{ } KENYE AUTO	{ } PIZZA AUTO
TARTOZÉKOK	Rács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Zsírfogó tálca, sütőtepsi vagy a sütő tálcaja a sütőrácson	Zsírfogó tálca	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel

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

Ne használjon gózzel 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

Nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

Használat után hagyja kicsit kihúlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az

étefoltokat. 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 tisztítószerekkel tisztítsa.
- Tisztításhoz a sütőajtót leveheti a zsanérokról.
- 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 HÁTSÓ FAL ÉS A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívia a zsírt és az egyéb szennyeződéseket.

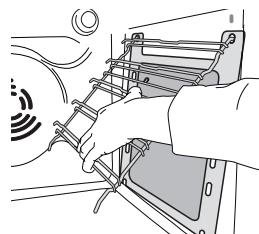
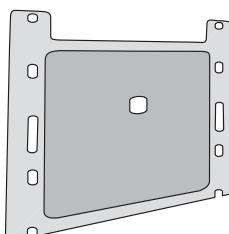
A panelek a vezetősínekhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.

Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 órán keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres.

Végül hagyja kihúlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradványokat egy nem dörzshatású szivaccsal.

Ne feledje: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket, durva kefét, edénysírolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét.

Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.



IZZÓCSERE

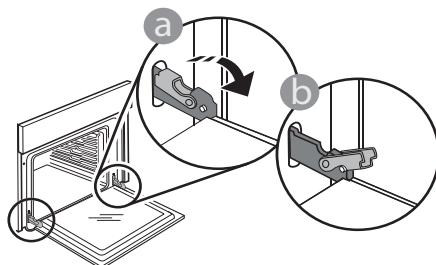
- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon. A termékből lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez terveztek, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

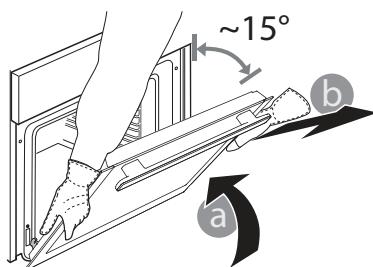
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csuja be az ajtót, amennyire tudja.

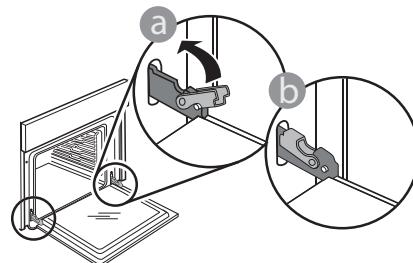
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

Egyeszerűen 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.

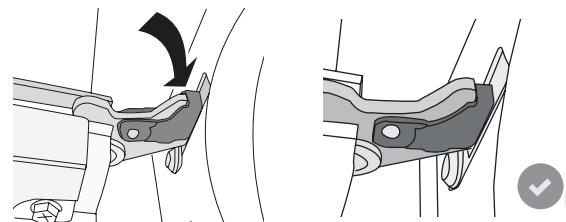


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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



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



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

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a 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, majd egy szám vagy egy betű látható.	Szoftverhiba.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot.

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségről, valamint a használt tartozék típusától függnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül 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 lehetővé teszi különböző ételek (például halak és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütését. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

A sütő teljes műszaki leírása és az energiahatékonysági besorolás letölthető a honlapunkról: www.hotpoint.eu

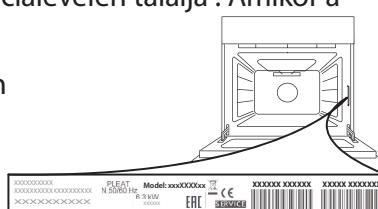
A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

> Töltsé le a használati és kezelési útmutatót a honlapunkról (<http://hotpoint.eu>, vagy használja a QR-kódot) – csak a termék kódját kell megadnia.

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

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



АНЫҚТАМА НҰСҚАУЛЫҒЫ



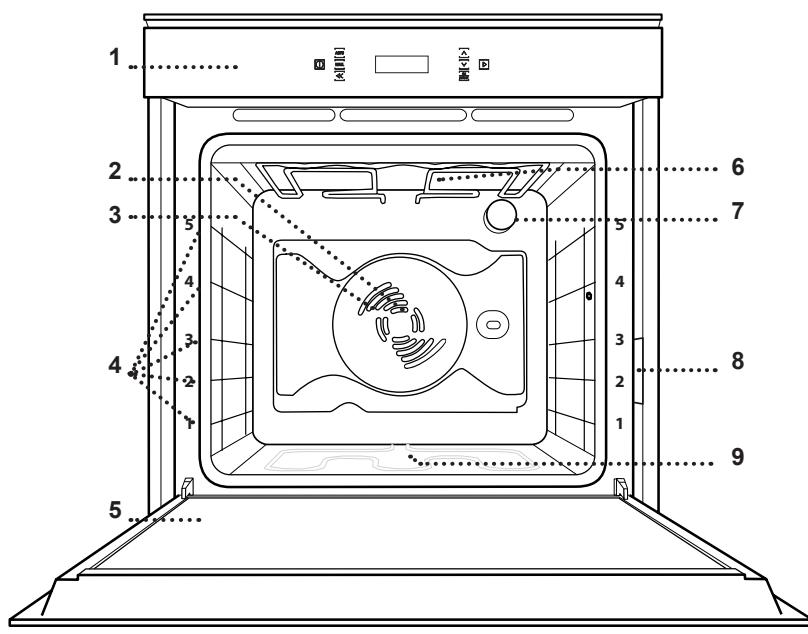
НОТPOINT - ARISTON ӨНІМІН САТЫП
АЛҒАНЫҢЫЗ ҮШІН АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ
Қосымша көмек пен анықтама алу үшін өніміңізді
www.hotpoint-ariston.com/register торабында
тіркеніз



www.hotpoint.eu веб-сайтына өтіп, бұл
нұсқаулықтың артында берілген нұсқауларды
орындау арқылы "Қауіпсіздік нұсқауларын"
және "Пайдалану және күтім бойынша
нұсқаулықты" жүктеп алуға болады.

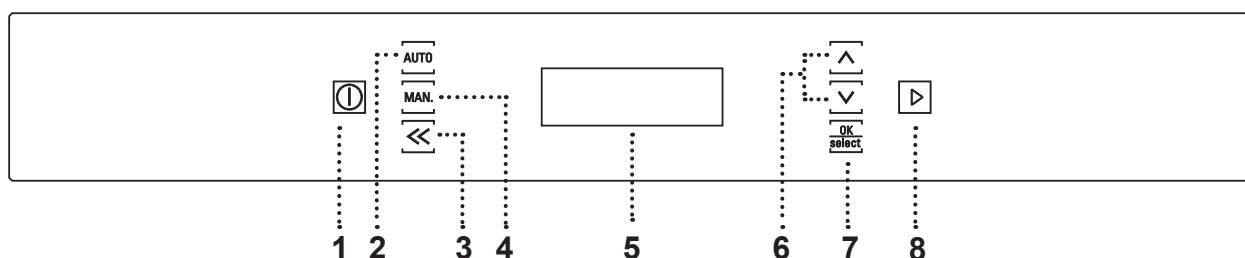
! Өнімді пайдаланбас бұрын қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



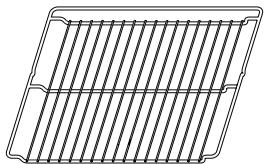
1. Басқару панелі
2. Желдеткіш
3. Дискілік қыздыру элементі (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (денгей пештің алдында көрсетілген)
5. Есік
6. Жоғарғы қыздыру элементі/торы
7. Шам
8. Техникалық ақпарат тақтасы (алып тастауға болмайды)
9. Астын қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- | | | |
|---|--|---|
| 1. ON / OFF
Пешті қосып, өшіру үшін және белсенді функцияны тоқтатуға арналған. | 4. ҚОЛМЕН РЕТТЕЛЕТИН ФУНКЦИЯЛАР
Қолмен орнатылатын функциялардың тізімін айналдырып шығуға арналған. | 7. РАСТАУ ТҮЙМЕСІ
Таңдалған функцияны немесе орнатылған мәнді растауға арналған. |
| 2. АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР
Автоматты функциялардың тізімін айналдырып шығуға арналған. | 5. ДИСПЛЕЙ | 8. БАСТАУ
Арнайы немесе негізгі параметрлерді пайдаланып функцияны пайдалануға арналға. |
| 3. ҚАЙТУ
Алдыңғы мәзірге қайту үшін. | 6. НАВИГАЦИЯ ТҮЙМЕЛЕРИ
Функцияның параметрлері мен мәндерін өзгертуге арналған. | |

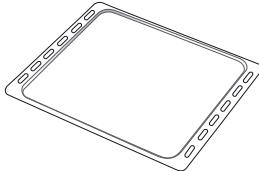
ТОР СӨРЕ



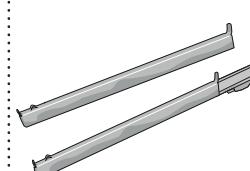
ТАМШЫ НАУАСЫ



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



СЫРҒЫМА ТЕТИКТЕР



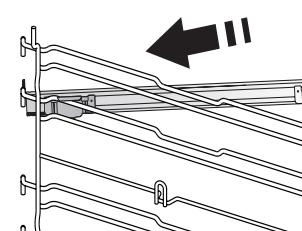
ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕҢГІЗУ

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

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

СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕРДІ БЕКІТУ

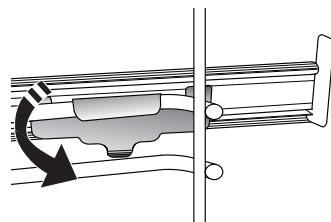
Пештен сөре бағыттауыштарын алып, қорғағыш пластикті сырғымалы роликтерден алыңыз.



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

Роликті орнында бекіту үшін қысқыштың төменгі бөлігін сөре бағыттауышына қарай мықтап басыңыз. Роликтердің еркін қозгалатынына 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 алу үшін, бағыттауыштарды жоғары көтеріп, төменгі бөлігін орнынан абайлап көтеріңіз: Сөре бағыттауыштарын енді алуға болады.

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

ФУНКЦИЯЛАР

MAN. ҚОЛ

CONVENTIONAL (ДӘСТҮРЛІ)* 1-9

Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған.

CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИЯМЕН ПІСІРУ) 2-9

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

FORCED AIR (ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ) 3-9

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

GRILL (ГРИЛЬ) 4-9

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

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛЬ) 5-9

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

MAXI COOKING (ТАҒАМНЫҢ УЛКЕН КӨЛЕМІН ПІСІРУ) 6-9

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

FAST PREHEATING (ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ) 7-9

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін.

ECO FORCED AIR (ҮНЕМДІ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ)* 8-9

Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Бұл функция пайдаланылған кезде ҮНЕМДЕУ шамы пісіру кезінде өшірүлі қалады және оны ОК түймешігін басу арқылы уақытша қосуға болады. ҮНЕМДЕУ циклін пайдаланып қуат тұтынылуын онтайландыру үшін тағам толығымен піскенше пештің есігін ашуға болмайды.

SETTI SETTING (ПАРАМ) 9-9

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

Ескеріңіз: Үнемдеу режимі белсенді болғанда, қуатты үнемдеу үшін дисплейдің жарықтығы бірнеше секундтан кейін азайтылады. Ол кез келген түймелер басылған кезде автоматты түрде белсендіріледі.

AUTO АВТОМАТТЫ

MEAT AUTO MEAT (ЕТ) 1-9

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

POULTRY AUTO POULTRY (ҚҰС) 2-9

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

CASSE AUTO CASSEROLE (ПІСІРУ) 3-9

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

BREAD AUTO BREAD (НАН) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA (ПИЦЦА) 5-9

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

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (ТОРТ ЖӘНЕ ТӘТТИЛЕР) 6-9

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

RISING AUTO RISING (АШЫТУ) 7-9

Тәтті немесе тұщы қамырды жылдамырақ ашытуға арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.

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

WARM

KEEP WARM (ЖЫЛЫ ҰСТАУ) 8-9

Жаңа ғана піскен тамақты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған.

SLOW

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.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. ТІЛДІ ТАНДАУ

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



Қолжетімді тілдердің тізімін айналдырып қарап шығу үшін **↖** немесе **↙** пернелерін пайдаланыңыз және қажеттісін таңдаңыз. Таңдауды растау үшін **OK select** түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Тілді кейінірек "Setting" мәзірінен өзгертуге болады.

2. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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



Қажет сағатты орнату үшін **↖** немесе **↙** пернесін пайдаланыңыз және **OK select** пернесін басыңыз: Дисплейде екі саннын тұратын минуттың мәні жыпылықтайты.



Минутты орнату үшін **↖** немесе **↙** пернесін пайдаланыңыз және растау үшін **OK select** басыңыз.

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

3. ҚУАТ ТҮТЫНЫЛУЫН ОРНАТУ

Пеш 3 кВт артық деңгейдегі жергілікті желімен үйлесімді әлектр қуатын түтінатындағы бағдарламаланған: егер үйіңізде төменірек қуат қолданылса, бұл мәнді арттыру қажет. Дисплейде "SETTING" жазуы көрсетілгенде **MAN**. түймесін басыңыз да, растау үшін **OK select** түймесін түртіңіз. "Power" мәзір әлемдегі таңдау үшін **↖** немесе **↙** түймесін басыңыз да, растау үшін **OK select** түймесін түртіңіз.



"Low" тармағын таңдау үшін **↖** немесе **↙** түймесін пайдаланыңыз және растау үшін **OK select** түймесін басыңыз .



4. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРЫУ

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: Бұл қалыпты жағдай.

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

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

Пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C дейін қыздырыңыз, күшайтілген ауасы бар функцияны пайдаланған дұрыс (мыс. "Күшайтілген ауа" немесе "Конвекциялық пеш").

Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Пешті қосу үшін ① пернесін басыңыз да, кейін қол және автоматты функцияларының мәзірлерін қарап шығу үшін AUTO немесе MAN. пернелерін пайдаланыңыз.

Мәзірді айналдырып шығу үшін дисплейде қажет функция көрсетілмегенше MAN. немесе AUTO пернесін басып ұстап тұрыңыз да, растау үшін  түймесін түртіңіз.

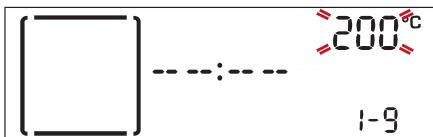


2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

Қажет функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады.

Дисплейде өзертіле алатын параметрлер рет-ретімен көрсетілетін.

ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕНГЕЙІ



Дисплейде мән жыпылықтап тұрғанда, оны өзгерту үшін ▲ немесе ▼ пернелерін пайдаланып, растау үшін  пернесін басыңыз да, кейінгі параметрлердің өзгертилүін жалғастырыңыз (мүмкін болса).

Ескеріңіз: Функция белсендірілгеннен кейін температураны ▲ немесе ▼ түймешігін пайдаланып теншеуге болады.

ҰЗАҚТЫҒЫ



Дисплейде  белгішесі жыпылықтап тұрғанда, қажет уақытты орнату үшін ▲ немесе ▼ пернесін пайдаланыңыз және растау үшін  басыңыз.

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

Ескеріңіз: Пісіру барысында орнатылған пісіру уақытын << пернесін басу арқылы реттеуге болады: Реттеу үшін ▲ немесе ▼ пайдаланыңыз және растау үшін  басыңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ (КІДІРТІП БАСТАУ)

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

Дисплейде орнатылған ағымдағы аяқталу уақыты көрсетіледі және  белгішесі жыпылақтайды.



Қажет уақытты орнату үшін ▲ немесе ▼ пернесін пайдаланыңыз және растап, функцияны іске қосу үшін ▶ басыңыз. Тағамды пешке салып, есікті жабыңыз. Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылады.



▶ қайта басу арқылы бұл функцияны деруе белсендіруге және күту уақытын болдырмауға болады.

Ескеріңіз: Пісірудің кідіртілген басталу уақытын бағдарламалау пешті алдын ала қыздыру фазасын өшіреді.

Бағдарламаланатын аяқталу уақытын теншеу үшін күту уақытының барысында ▲ немесе ▼ түймесін пайдалануға немесе параметрлерді өзгерту үшін << түймесін басуға болады.

Ескеріңіз: Іске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.

3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажетті мәндер енгізілгеннен кейін функцияны іске қосу үшін ▶ түймесін басыңыз.

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



Ағымдағы уақытта белсенді функцияны кідірту үші кез келген уақытта ① пернесін басуға 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.

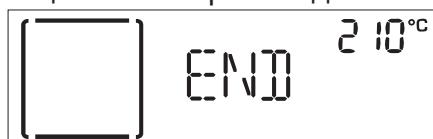
Ескеріңіз: Алдын ала қыздырудың аяқталуына дейін тағамды пешке салу пісірудің нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Алдын ала қыздыру кезеңінің барысында есікті ашу әрекетті тоқтатады.

Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді. \wedge немесе \vee түймесін басып қажет температураны әрқашан өзгертуге болады.

5. ПІСІРУДІҢ СОНЫ

Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.



Пісіруді қол режимінде (бағдарламаланатын пісіру уақытының) жалғастыру үшін \triangleright түймесін басыңыз немесе жаңа уақытты орнату арқылы пісіру ұзақтығын ұлғайту үшін \wedge түймесін 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 $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ түймесін басу қажет.



Қызарту басталғаннан кейін оның ұзақтығын

өзгерту үшін \wedge немесе \vee түймесін пайдаланыңыз немесе келген уақытында тоқтату үшін $\textcircled{1}$ түймесін басыңыз.

ТАЙМЕР

Пеш өшірүлі болғанда, дисплейді таймер ретінде пайдалануға болады. Функцияны белсендіру үшін пештің өшірүлі екендігіне көз жеткізіп, \wedge немесе \vee түймесін басыңыз: Дисплейде \odot белгішесі жыптылақтайды.



Қажет уақыт ұзақтығын орнату үшін \wedge немесе \vee түймесін басып, таймерді белсендіру үшін $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ түймесін басыңыз.

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



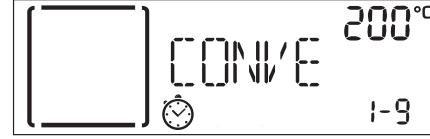
Ескеріңіз: Таймер ешбір пісіру циклдерін белсендірмейді.

Таймерді өзгерту үшін \wedge немесе \vee түймесін басыңыз; келген уақытта таймерді өшіру үшін \ll түймесін басыңыз.

Таймер белсендірілгеннен кейін функцияны таңдап, белсендірге болады.

Пешті қосу үшін $\textcircled{1}$ түймесін басыңыз да, қажет функцияны таңдаңыз.

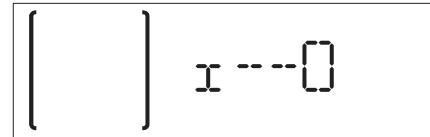
Функция басталғаннан кейін таймер функцияға кедегі келтірмей, кері санауды өзі жалғастырады.



Таймерді өшіру кезінде алдымен белсенді функцияны тоқтату үшін $\textcircled{1}$ түймесін, кейін \ll түймесін басыңыз.

. ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

Пернетақтаны құлыштау үшін бір уақытта $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ және \ll түмделерін кем дегенде бес секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.



Пернетақтаны құлыштан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Бұл функцияны тағам пісіру барысында қосуға да болады. Қауіпсіздік мақсаттарында пешті келген уақытта $\textcircled{1}$ түймесін басып ұстап тұру арқылы өшіруге болады.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕНГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 []
	[+]	Иә	160-180	30-90	4 1 [] []
Салмасы бар бәліштер (сырлы бәліш, штрудель, алма бәліші)	[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 (Жүқа, 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 []
Дәмді бәліштер (көкөніс бәліші, киш лорен)	[y]	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 []
	[+]	Иә	180-190	20-40 ***	5 3 1 [] [] []
Лазанья/суфле	[CASSE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 []
Пісірілген паста/каннеллони	[CASSE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 []

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Қой/бұзау/сиыр/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
Духовкаға пісірілген балық / қағазға оралған тағам (жая, бүтін)	[]	Иә	180-200	40-60	3
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділдер, кәді)	[√]	Иә	180-200	50-60	2
Қуырылған нан	[***]	—	3 (Жоғары)	3-6	5
Балық еті/бөлікттер	[***]	—	2 (Орташа)	20-30 *	4 3
Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/гамбургерлер	[***]	—	2 - 3 (Орташа - Жоғары)	15 - 30 *	5 4
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг	[√]	—	2 (Орташа)	55-70 **	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг	[√]	—	2 (Орташа)	35-50 **	3
Қозы жіліктері/сирақ	[***]	—	2 (Орташа)	60-90 **	3
Қуырылған картоптар	[√]	—	2 (Орташа)	35-55 **	3
Кекеністі көміш	[***]	—	3 (Жоғары)	10-25	3
Лазанья және ет	[⊕]	Иә	200	50-100 ***	4 1
Ет және картоп	[⊕]	Иә	200	45-100 ***	4 1
Балық және көкөністер	[⊕]	Иә	180	30-50 ***	4 1
Толық тاماқ: Жеміс бәліші (5-денгей)/лазанья (3-денгей)/ет (1-денгей)	[⊕]	Иә	190	40-120 ***	5 3 1
Толтырмасы бар қуырылған жілікттер	[√] ECO	-	200	80-120 ***	3
Ет кесектері (қоян, тауық, қой)	[√] ECO	—	200	50-100 ***	3

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

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

*** Болжамды уақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауызыға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

 Сертификаттау мекемелері үшін IEC 60350-1 стандартына сәйкес жиналған және тексерілген "Пайдалану және күтім нұсқаулығында" берілген рецептілер кестесін www.hotpoint.eu торабынан жүктеңіз

ФУНКЦИЯЛАР ҚОЛ	[] Conventional (Конвекция)	[***] Grill (Гриль)	[√] TurboGrill (Турбогриль)	[⊕] Forced Air (Желдеткішпен пісіру)	[√] Convection Bake (Конвекциялық пеш)	[√] ECO Forced Air (Үнемдік желдеткішпен пісіру)
	{ MEAT AUTO }	{ POULT AUTO }	{ CASSE AUTO }	{ BREAD AUTO }	{ PIZZA AUTO }	{ PASTR AUTO }
	Poultry (Үй құсы)	Casserole (Пісіру)		Bread (Нан)	Pizza (Пицца)	Cakes) (Кекстер)
АКСЕССУАРЛАР	Top сәре	Top сересіне қойылған нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Top сересіне қойылған тамшы науасы/нан пісіру/пеш науасы	Tamshy nausasy	500 ml су сиятын тамшы науасы	Nan pisiру науасы

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

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

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

Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

- . Беткі жақтарын дымқыл микроталшық шүберекпен тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сұртіңіз.
- . Коррозиялық немесе қырғыш тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

- . Әр пайдаланудан кейін пешті сұтыып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті

толығымен сұтының да, матамен немесе ысқышпен сұртіңіз.

- . Есіктің шынысын тиісті тазалау сұйықтығымен тазалаңыз.
- . Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады.
- . Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады.

АКСЕССУАРЛАР

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

АРТҚЫ ҚАБЫРҒАНЫ ЖӘНЕ КАТАЛИТИКАЛЫҚ ПАНЕЛЬДЕРДІ ТАЗАЛАУ

Бұл пеш пісіру бөлімінің тазалануын арнайы өздігінен тазаланатын қаптамасына байланысты жеңілдететін арнайы каталитикалық жиектермен қамтылған, бұлар кір мен майды сіңіре алады. Бұл панельдер сөре бағыттауыштарына сәйкестердірілген: Сөре бағыттауыштарының орнын ауыстырғанда және қайта орнатқан кезде жоғарғы бөліктегі ілмектердің панельдегі сәйкес саңылауларға орнатылғанын тексеріңіз.

Кatalитикалық панельдердің өздігінен тазару сипаттарын жақсарту үшін пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C температурасына дейін “Конвекциямен пісіру” функциясын пайдаланып қыздыру ұсынылады. Тазарту барысында пеш бос болуы тиіс.

Қырғыш емес ысқышты пайдаланып барлық қалған тағам қалдықтарын тазаламас бұрын пешті сұтыып алу қажет.

Ескерінің: Шіріткіш немесе қырғыш химикаттарды, ірі қылшактарды, таба қырғыштарды және пеш спрейлерін пайдалану каталитикалық бетті зақымдауы және оның өздігінен тазаланатын сипаттарын жоюы мүмкін.

Панельдерді ауыстыру қажет болса, кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

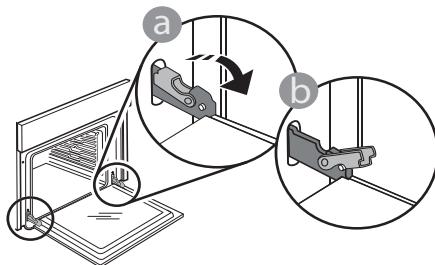
1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
3. Пешті қуат көзіне қайта қосыңыз.

Ескерінің: Тек 25-40 Вт/230 В Е-14, T300°C түрлі жылы шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, T300°C 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.

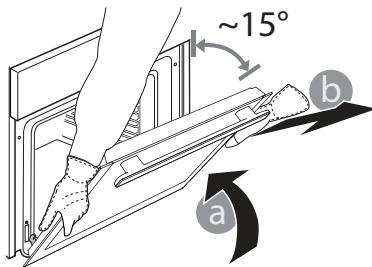
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өндеменіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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



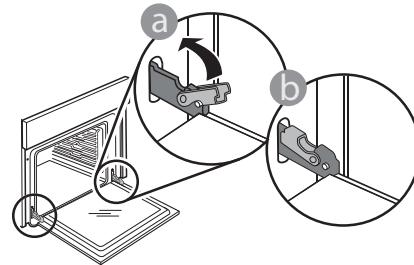
2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз.
Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды.
Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жүмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.



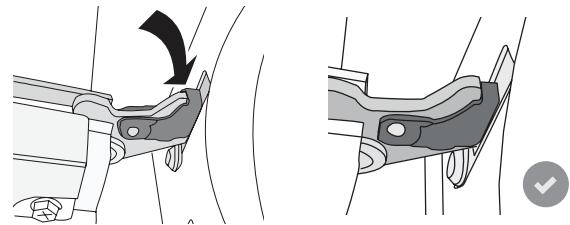
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді

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 күтім бойынша нұсқаулығын" www.hotpoint.eu сайтынан жүктеп алыңыз

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

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылтыуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздал ұзарытын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Желдеткішпен пісіру" функциясы түрлі тағамдарды (балық және көкөністер) түрлі сөрелерде бәр уақытта пісіруге мүмкіндік береді. Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

 Қуаттың тиімділік номиналдарын қоса, бұл пештің толық сипаттамасы www.hotpoint.eu сайтынан жүктеле алады

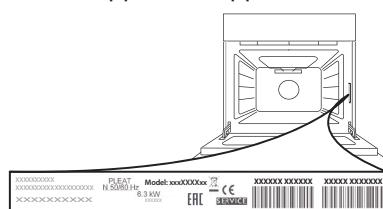
ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТИМ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

>  Өнім кодын енгізіп, пайдалану және күтім бойынша нұсқаулықты www.hotpoint.eu веб-сайтымыздан  жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болад).

> Болмаса, Кепілдік бойынша қызмет көрсету қызметіне 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 palīdzību,
lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.hotpoint.eu/
register

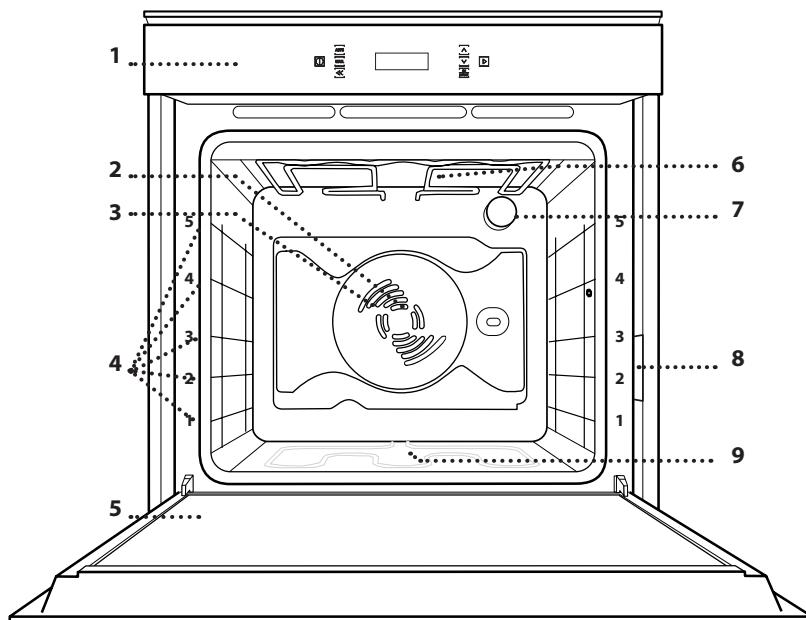


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes
pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa
vietni www.hotpoint.eu un sekojot norādēm
šīs instrukcijas aizmugurē.



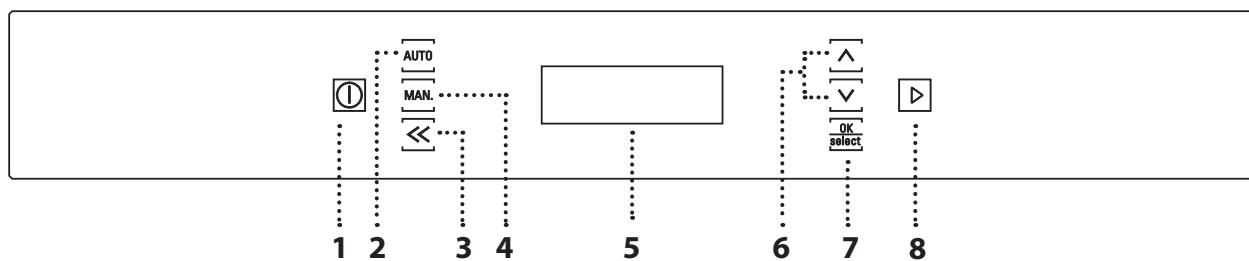
Pirms ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas

PRODUKTA APRAKSTS



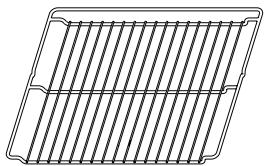
1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida silddelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais silddelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
9. Apakšējais silddelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



- | | | |
|--|--|---|
| 1. ON / OFF
Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrānsi un apturētu aktīvo funkciju. | 4. MANUĀLĀS FUNKCIJAS
Lai virzītos pa manuālo funkciju sarakstu. | 7. APSTIPRINĀŠANAS POGA
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību. |
| 2. AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS
Lai virzītos pa automātisko funkciju sarakstu. | 5. displejs | 8. STARTA POGA
Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus. |
| 3. ATPAKAL,
Lai atgrieztos pie iepriekšējās iestatījumu izvēlnes. | 6. NAVIGĀCIJAS POGAS
Lai mainītu funkcijas iestatījumus un vērtības. | |

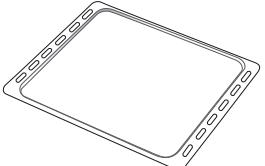
METĀLA REŽGIS



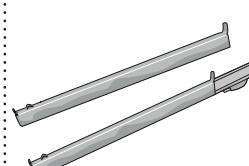
NOTEKPAPLĀTE



CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES



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

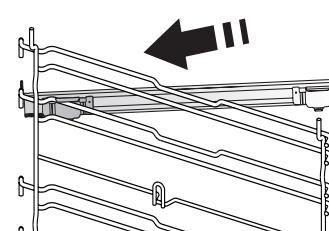
STIEPLU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



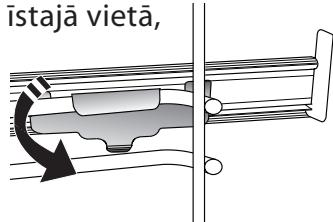
Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dzīli. Nolaidiet stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

Lai nodrošinātu, ka sliece ir īstajā vietā, stingri pies piediet stiprinājumu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā 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.



FUNKCIJAS

MAN. MANUĀLI

CONVENTIONAL (GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU)* 1-9

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

CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU) 2-9

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

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA) 3-9

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.

GRILL (GRILĒŠANA) 4-9

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

TURBO GRILL (TURBO GRILS) 5-9

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

MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA) 6-9

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

FAST PREHEATING (ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA) 7-9

Atrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

ECO FORCED AIR (EKO GAISA PLŪSMA) 8-9

Lai gatavotu pilditus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma nelauj produktiem izzūt. Izmantojot šo funkciju, EKO lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot pogu OK. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu energijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

SETTI SETTING (IESTATĪJUMI) 9-9

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

Lūdzu, ņemiet vērā: ja ir aktivizēts Eko režīms, displeja spilgtums pēc pāris sekundēm samazināsies, lai taupītu enerģiju. Tiklidz tiek nospiesta kāda poga, ekrāns tiek automātiski aktivizēts utt.

AUTO AUTOMĀTISKS

MEAT AUTO MEAT (GAĻA) 1-9

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

POULTRY AUTO POULTRY (PUTNU GAĻA) 2-9

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

CASSE AUTO CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ) 3-9

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

BREAD AUTO BREAD (MAIZE) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA (PICA) 5-9

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

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (DESERTI) 6-9

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

RISING AUTO RISING (RAUDZĒŠANA) 7-9

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

WARM AUTO WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU) 8-9

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

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

{ } SLOW AUTO SLOW COOKING
(LĒNA GATAVOŠANA) 9-9

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

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. ATLASIET VALODU

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



Izmantojiet Δ vai ∇ , lai virzītos pa pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.

Nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: valodu vēlāk varat nomainīt izvēlnē „Setting”.

2. IESTATIET LAIKU

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



Izmantojiet Δ vai ∇ , lai iestatītu vēlamo stundu, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.



Izmantojiet Δ vai ∇ , lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet 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.

Nospiediet pogu **MAN**, līdz ekrānā redzams uzraksts „SETTING”, pēc tam nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu. Izmantojiet Δ vai ∇ , lai atlasītu „Power” izvēlni un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu.



Izmantojiet Δ vai ∇ , lai atlasītu līmeni „Low”, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai apstiprinātu.



4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200°C , karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Gaisa plūsma” vai „Cepšana ar konvenciju”). Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

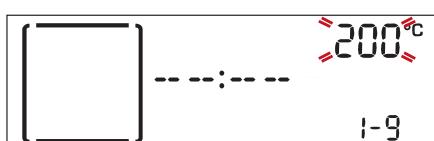
Nospiediet ①, lai izslēgtu krāsni, bet pēc tam izmantojet AUTO vai MAN., lai piekļūtu manuālo un automātisko funkciju izvēlnēm.
Lai virzītos pa izvēlni, turpiniet spiest MAN. vai AUTO, līdz ekrānā ir redzama vēlamā funkcija, pēc tam nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.



2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.
Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otru mainīt.

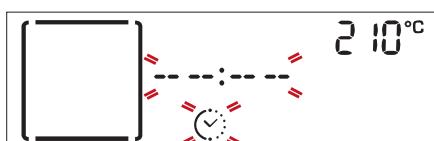
TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, izmantojet **▲** vai **▼** mainiet to, pēc tam **OK select**, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat pielāgot temperatūru, nospiežot **▲** vai **▼**.

DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo **⌚** ikona, izmantojet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet **OK select**, lai aktivizētu taimeri.

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

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot **◀**: Izmantojet **▲** vai **▼**, lai pielāgotu, un **OK 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 **⌚** ikona.



Izmantojet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet **▶**, lai apstiprinātu un aktivizētu funkciju.

Ieliciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis:
Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Aktivizējiet funkciju nekavējoties un pārtrauciet gaidīšanas laiku, vēlreiz nospiežot **▶**.

Lūdzu, ņemiet vērā: lestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze.

Gaidīšanas laikā varat izmantot **▲** vai **▼**, lai pielāgotu ieprogrammēto gatavošanas beigu laiku, vai nospiezt **◀**, lai mainītu iestatījumus.

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

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz vēlamā vērtība ir ievadīta, nospiediet **▶**, lai palaistu funkciju ar īpašajiem vai pamata iestatījumiem.

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



Jūs varat jebkurā laikā nospiezt **①**, lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekssildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekssildīšana 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, nemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekssildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekssildīšanas laikā, process tiks pārraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekssildīšanas fāze. Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, nospiežot Δ vai ∇ .

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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



Nospiediet \triangleright , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (nieaprogrammējot laiku) vai izmantojiet Δ , lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.

Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām jauj 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.



Tiklīdz ir sākusies apbrūnināšana, izmantojet Δ vai ∇ , lai mainītu ilgumu, un $\textcircled{1}$, lai to apturētu.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu funkciju, pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet Δ vai ∇ : Displejā mirgos \odot ikona.



Izmantojiet Δ vai ∇ , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, lai aktivizētu taimeri.

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



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

Izmantojiet Δ vai ∇ , lai izmainītu taimeri; nospiediet \ll , lai izslēgtu taimeri.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet $\textcircled{1}$, lai ieslēgtu krāsnī, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

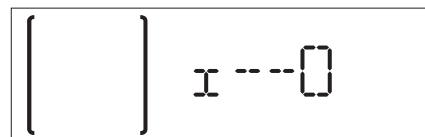
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



Lai deaktivizētu taimeri, vispirms nospiediet $\textcircled{1}$, apturētu aktīvo funkciju, bet pēc tam nospiediet \ll .

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

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



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, nemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot un turot $\textcircled{1}$

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKÓJUMS
Rauga kūkas	[] PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
	[⊕]	Jā	160-180	30-90	4 1  
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)	[] PASTR AUTO	-	160-200	30 - 85	3
	[⊕]	Jā	160-200	35-90	4 1  
Cepumi / groziņi	[] PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
	[⊕]	Jā	160-170	20-45	4 1  
	[⊕]	Jā	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Vēja kūkas	[]	Jā	180-200	30-40	3
	[⊕]	Jā	180-190	35-45	4 1  
	[⊕]	Jā	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)	[]	Jā	90	110-150	3
	[⊕]	Jā	90	130 - 150	4 1  
	[⊕]	Jā	90	140-160 ***	5 3 1   
Pica (plānā, biezā, fokača)	[] PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
	[⊕]	Jā	220 - 240	20-40	4 1  
	[⊕]	Jā	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Maizes klaips 1 kg	[] BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Bulciņas	[] BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Maize	[⊕]	Jā	180-200	30 - 60	4 1  
Saldēta pica	[] PIZZA AUTO	Jā	250	10 - 15	3 
	[⊕]	Jā	250	10 - 20	4 1  
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 
Cepti makaroni/kaneloni	[] CASSE AUTO	-	190-200	25-45	3 

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKŌJUMS
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
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs (fileja, vesela)	[]	Jā	180-200	40-60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)	[]	Jā	180-200	50-60	2
Grauzdēta maize	[]	-	3 (augsts)	3-6	5
Zivs fileja / gabaliņi	[]	-	2 (Vidēja)	20-30 *	4 3
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri	[]	-	2-3 (vidējs-augsts)	15 - 30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg	[]	-	2 (Vidēja)	55-70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg	[]	-	2 (Vidēja)	35-50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa	[]	-	2 (Vidēja)	60-90 **	3
Cepti kartupeļi	[]	-	2 (Vidēja)	35-55 **	3
Dārzeņu gratini (sacepums)	[]	-	3 (augsts)	10-25	3
Lazanja un gaļa	[⊕]	Jā	200	50-100 ***	4 1
Gaļa un kartupeļi	[⊕]	Jā	200	45-100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi	[⊕]	Jā	180	30-50 ***	4 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)	[⊕]	Jā	190	40-120 ***	5 3 1
Gaļas cepeši ar pildījumu	[⊕] ECO	-	200	80-120 ***	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	[⊕] ECO	-	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 ņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

 Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē
vietnē www.hotpoint.eu, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1

FUNKCIJAS MANUĀLI	[]	[]	[]	[⊕]	[]	[⊕] ECO
	Conventional (Gatavošana ar konvekciju)	Grill (Grilēšana)	TurboGrill (Turbogrills)	Forced Air (Piespiedu gaisa cirkulācija)	Convection Bake (Cepšana ar konvekciju)	Eco Forced Air (Eko gaisa plūsmā)
FUNKCIJAS AUTOMĀTIKS	[] MEAT AUTO	[] POULT AUTO	[] CASSE AUTO	[] BREAD AUTO	[] PIZZA AUTO	[] PASTA AUTO
	Meat (Gaļa)	Poultry (Putnu gaļa)	Casserole (Gatavošana katlā)	Bread (Maize)	Pizza (Pica)	Cakes (Kūkas)
PIEDERUMI
	Metāla režģis	Cepēspanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna/cepešrāsnij piemērots trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte	Notekpaplāte ar 500 ml ūdens	Cepēspanna

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.
Neizmantojiet abrazīvus

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

Izmantojiet virtuves cimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrtu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu,

kas radies, gatavojojot ēdienu ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

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

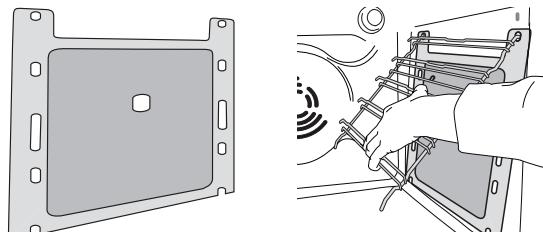
PIEDERUMI

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

AIZMUGURĒJĀS SIENAS UN KATALĪTISKO PLĀTNU TĪRŠANA

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštirošajam pārkājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglā iztīrīt gatavošanas nodaliju.

Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āki ir ieākēti attiecīgajos plātnu caurumos.



Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātnu paštirošo īpašību sniegumu, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Cepšana ar konvenciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai pēc tam iztīriet ēdiena pārpalikumus, izmantojot neabrazīvu sūkli.

Lūdzu, ķemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cetas birstes, asi sūkli vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštirošās īpašības.

Ja nepieciešama plātnu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

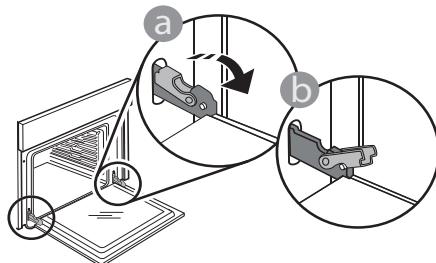
LAMPIŅAS NOMAINA

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

Lūdzu, ķemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt.
Neizmantojiet cepeškrānsi, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

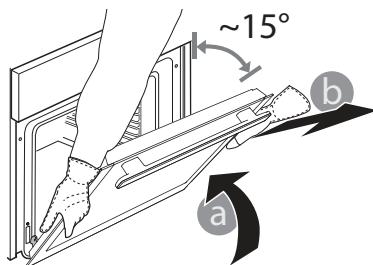
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

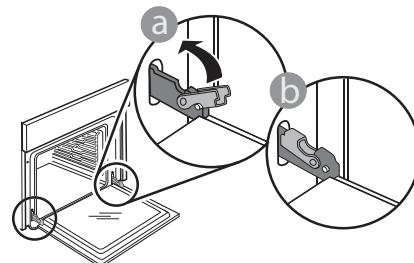
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

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

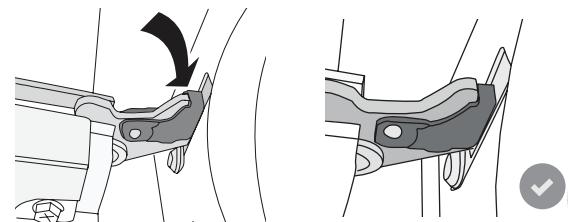


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos solus: 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 cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

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

„Gaisa plūsmas” funkcija ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienu (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejuplādēt tīmekļa vietnē www.hotpoint.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

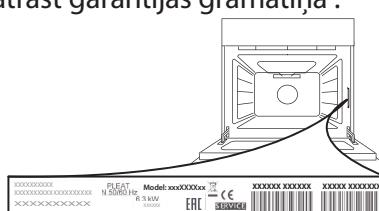
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē <http://www.hotpoint.eu> (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma kodu.

> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatīņā .

Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARISTON“
GAMINI.

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

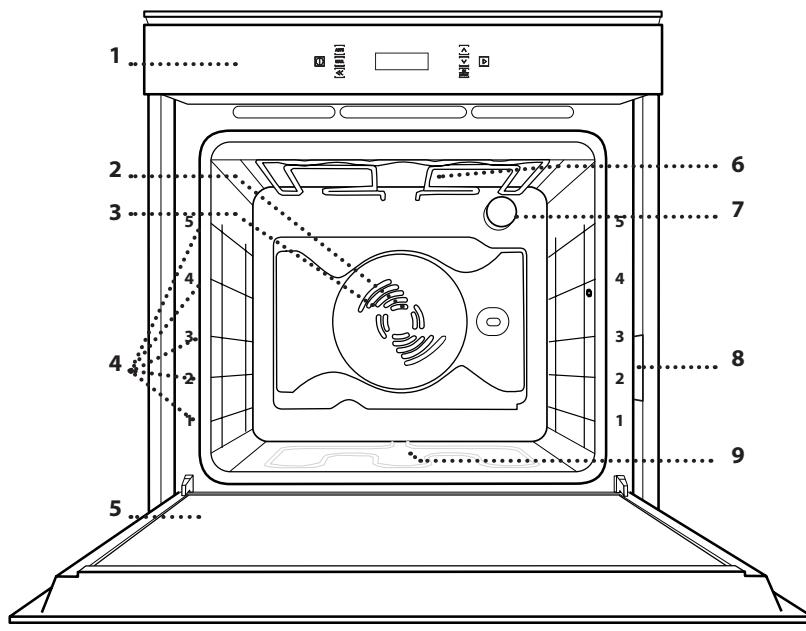


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu www.hotpoint.eu ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



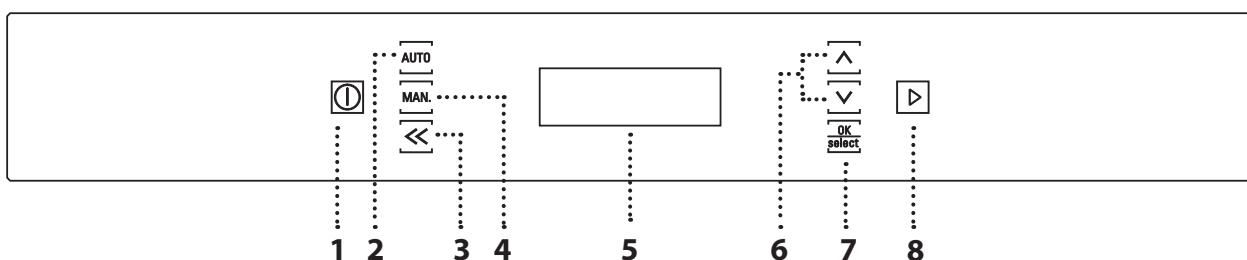
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas
(nesimato)
4. Skersinės grotelės
(lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Duomenų plokštélė
(nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas
(nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

2. AUTOMATINĖS FUNKCIOS

Naudojama slinkti per funkcijų sąrašą, perkelti žymeklį ir pakeisti funkcijų nustatymus.

3. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį nustatymų meniu.

4. NEAUTOMATINĖS FUNKCIOS

Naudojama slinkti per neautomatinį funkcijų sąrašą.

5. EKRANAS

6. NARŠYMO MYGTUKAI

Naudojami norint keisti funkcijos nustatymus ir reikšmes.

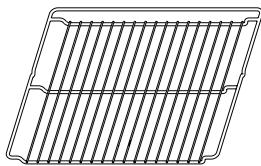
7. PATVIRTINIMO MYGTUKAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

8. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

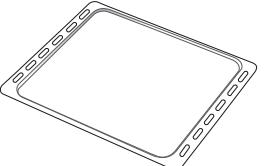
GROTELĖS



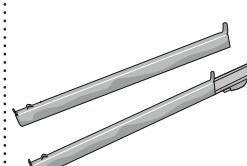
SURINKIMO PADĒKLAS



KEPIMO SKARDA



SLANKIOJANČIOS GROTELĖS



GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

Kiti piedai, pavyzdžiui, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės.

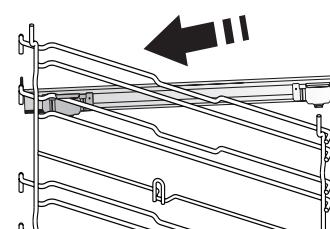
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norédami išimti skersines groteles, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietas: dabar galite išimti skersines groteles.

. Norédami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SKERSINIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS

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



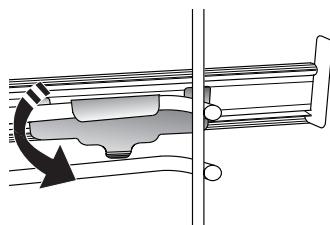
Viršutinių grotelių fiksatoriu pripvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galio. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

Norédami užfiksuoti slankiojančias groteles vietoje, tvirtai prispauskite prie skersinių grotelių apatinę fiksatoriaus dalį.

Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai.

Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitaip pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: skersines groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.



FUNKCIJOS

MAN. NEAUTOMATINĖS

CONVENTIONAL (STANDARDINIS)* 1-9

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

CONVECTION BAKE (KONVEKCIJOS KEPIMAS) 2-9

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

FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS) 3-9

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 (KEPINTUVAS) 4-9

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 sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL (INTENSYVUS KEPINIMAS) 5-9

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

MAXI COOKING 6-9

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

FAST PREHEATING (SPARTUS ĮKAITINIMAS) 7-9

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

ECO FORCED AIR (EKON. PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS) 8-9

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filē 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 mygtuką OK. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

SETTI SETTING (NUSTATYMAI) 9-9

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

Atkreipkite dėmesį: siekiant taupytis energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių, kai veikia eko režimas. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas ir pan.

AUTO AUTOMATINĖS

MEAT AUTO MEAT (MĖSA) 1-9

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) 2-9

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

CASSE AUTO CASSEROLE (TROŠKINIMAS) 3-9

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

BREAD AUTO BREAD (DUONA) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA (PICA) 5-9

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

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (DESERTAI) 6-9

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

RISING AUTO RISING (KILDINIMAS) 7-9

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

WARM AUTO WARM KEEPING (ŠILUMOS PALAIKYMAS) 8-9

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

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

{ } SLOW AUTO SLOW COOKING
(LÉTAS GAMINIMAS) 9-9

Naudojama gaminti mėsą ir žuvį, kai norima, kad patiekalai būtų traškūs ir sultingi. Iš pradžių rekomenduojama mėsos kepsnius apskrudinti keptuvėje iki paruduos ir išsiskirs mėsos sultys. Gaminimo laikas gali būti nuo dviejų valandų (gaminant 300 g žuvį) iki keturių ar penkių valandų (gaminant 3 kg žuvį) ir nuo keturių iki šešių ar net septynių valandų, gaminant mėsą nuo 1 kg iki 3 kg.

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką. Ekrane slinks užrašas „ENGLISH“.



Naudodamiesi **▲** arba **▼** slinkite kalbų sąrašu ir pasirinkite reikiama kalbą.

Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite **OK select**.

Atkreipkite dėmesį: Vėliau kalbą pakeisti galésite nuėję į meniu „Setting“.

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi **▲** arba **▼** nustatykite valandas ir paspauskite **OK select**: Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.



Naudodamiesi **▲** arba **▼** nustatykite minutes ir patvirtinkite paspaudami **OK select**.

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW: jei jūsų namuose vartoja mažesnės galios srovės, jums reikės sumažinti reikšmę.

Spauskite mygtuką **MAN.**, kol ekrane pasirodys „SETTING“, tada paspauskite **OK select** ir patvirtinkite.

Spausdami **▲** arba **▼** pasirinkite meniu elementą „Power“, o paspausdami **OK select** patvirtinkite.



Naudodamiesi **▲** arba **▼** pasirinkite „Low“, o paspausdami **OK select** patvirtinkite.



4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likę kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „priverstinio oro srautas“ ar „konvekcinis kepimas“. Laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

KASDIENIS NAUDΟJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

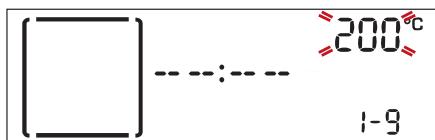
Orkaitę įjunkite paspausdami ①, tada naudodami AUTO arba MAN, pereikite prie neautomatinių ir automatinių funkcijų meniu.
Spauskite MAN, arba AUTO, kol ekrane pasirodys reikiama funkcija, tada paspauskite **OK** ir patvirtinkite.



2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.
Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

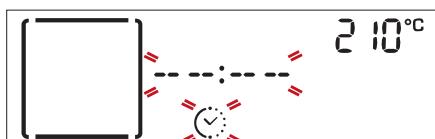
TEMPERAŪRA / KEPINTUVO LYGIS



Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodamiesi **▲** arba **▼** ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami **OK**, tada pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

Atkreipkite dėmesį: jei funkcija j Jungta, temperatūrą reguliuoti galésite naudodamiesi **▲** arba **▼**.

LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi **▲** arba **▼** nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami **OK** patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami **OK** patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalésite.

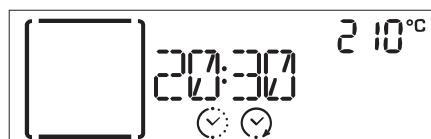
Atkreipkite dėmesį: Paspausdami **◀** galésite reguliuoti gaminimo metu nustatyta gaminimo laiką: reguliukite ji naudodamiesi **▲** arba **▼**, o patvirtinkite paspausdami **OK**.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS (ATIDĒTAS PALEIDIMAS)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas dabartinis nustatytas pabaigos laikas ir mirksi piktograma .



Naudodamiesi **▲** arba **▼** nustatykite reikiamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami **▶** patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Funkciją galite įjungti nedelsiant ir panaikinti laukimo laiką dar kartą paspaudžiant **▶**.

Atkreipkite dėmesį: naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamā.

Laukimo metu naudodamiesi **▲** arba **▼** galite reguliuoti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti **◀** ir pakeisti nustatymus.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Ivedę reikiamas reikšmes paspauskite **▶** ir įjunkite funkciją su nustatytais ar pagrindiniais nustatymais.

Atkreipkite dėmesį: prasidėjus gaminimui ekrane rodomas rekomenduojamas lygis kiekvienai funkcijai.



Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu galite paspausti ①.

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garsos signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą:



tada atidarykite dureles, sudékite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą jdésite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

I bendraji gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Spausdami **▲** arba **▼** jūs galite bet kada pakeisti norimą pasiekti temperatūrą.

5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garsos signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite **▷** norédami testi gaminimą neautomatiniu režimu (be programuojamo gaminimo laiko) arba naudokite **▲** ir **▼** pratęskite gaminimą nustatydami naujų trukmę. Abiem atvejais temperatūros ir kepintuvu lygio nustatymai išlieka nepakitę.

SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami **OK select** galite įjungti kelių minučių trukmės skrudinimo ciklą (jei reikia).



Kai prasideda skrudinimas, naudodamiesi **▲** arba **▼** galite pakeisti šio ciklo trukmę arba paspausti **①** ir sustabdyti jį bet kuriuo metu.

. LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Pries įjungdami funkciją, įsitinkinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite **▲** arba **▼**: Ekrane mirksés piktograma .



Naudodamiesi **▲** arba **▼** nustatykite reikiama laiko trukmę, tada paspausdami **OK select** įjunkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garsos signalas.



Atkreipkite dėmesį: laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Naudodamiesi **▲** arba **▼** galite pakeisti laikmatį; paspausdami **◀◀** galite bet kada įjungti laikmatį.

Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

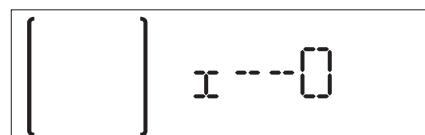
Paspauskite **①** ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiama funkciją. Įjungus funkciją laikmatis tės atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.



Norédami įjungti laikmatį, pirmiausia paspauskite **①** ir sustabdykite veikiančią funkciją, tada paspauskite **◀◀**.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Norédami užrakinti mygtukus, vienu metu nuspauskite **OK select** ir **◀◀** ir palaikykite mažiausia penkias sekundes.



Pakartokite šį veiksma, kai norësite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspauštą mygtuką **①**.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	IKAITINI-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  
Idaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių 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  
Aštūs pyragai (daržovių pyragas, apkepai su plakty kiaušinių 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	ĮKAITINI-MAS.	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	[] MEAT AUTO	-	190–200	60–90	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	[] POULT AUTO	-	200–230	50–80	3
Kalakutiena / žąsienna 3 kg	[] POULT AUTO	-	190–200	90–150	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filé, visa)	[]	Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	[]	Taip	180–200	50–60	2
Skrudinta duona	[]	-	3 (aukštas)	3–6	5
Žuvies filė / gabalėliai	[]	-	2 (vidutinis)	20–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai	[]	-	2–3 (vidutinis-didelis)	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg	[]	-	2 (vidutinis)	55–70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	[]	-	2 (vidutinis)	35–50 **	3
Ēriuko koja / karka	[]	-	2 (vidutinis)	60–90 **	3
Keptos bulvės	[]	-	2 (vidutinis)	35–55 **	3
Daržovių apkepas	[]	-	3 (aukštas)	10–25	3
Lazanija ir mėsa	[⊕]	Taip	200	50–100 ***	4 1
Mėsa ir bulvės	[⊕]	Taip	200	45–100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės	[⊕]	Taip	180	30–50 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)	[⊕]	Taip	190	40–120 ***	5 3 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai	[⊕] ECO	-	200	80–120 ***	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	[⊕] ECO	-	200	50–100 ***	3

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

**Praėjus dviejų trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

***Apytikris laikas: Atsižvelgiant į skoni, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

 www Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite www.hotpoint.eu ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

FUNKCIJOS NEAUTOMATINĖS	[]	[]	[]	[⊕]	[]	[⊕] ECO
	Conventional (Standartinis)	Grill (Kepintuvas)	TurboGrill (Intensyvus kepинimas)	Forced Air (Priverstinio oro srautus)	Convection Bake (Konvekcinis kepimas)	Eco Forced Air (Eko priverstinio oro srautus)
FUNKCIJOS AUTOMATINĖS	[] MEAT AUTO	[] POULT AUTO	[] CASSE AUTO	[] BREAD AUTO	[] PIZZA AUTO	[] PASTA AUTO
	Meat (Mėsa)	Poultry (Paukštiena)	Casserole (Troškinimas)	Bread (Duona)	Pizza (Pica)	Cakes (Pyragai)
PRIEDAI	[.....]	[----]	[]	[]	[---]	[]
	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo skarda / kepimo skarda / orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Surinkimo padėklas	Skysčių surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

ORKAITĖS VIDUS

- . Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite,

o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- . Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- . Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- . Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvu kaitinamajį 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.

GALINĖS SIENELĖS IR KATALIZINIŲ JDÉKLŲ VALYMAS

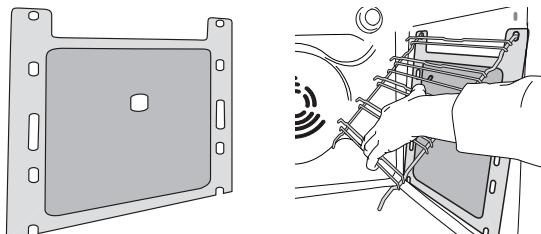
Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai jdéklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialiai savaime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Sie jdéklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėti ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas jdékluose.

Norint suaktyvinti katalizinio jdéklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus konvekcinio kepimo funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Palaukite, kol orkaitė atvés ir tik tada pašalinkite maisto likučius naudodami nebražančią kempinę.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetelius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės.

Dėl jdéklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.



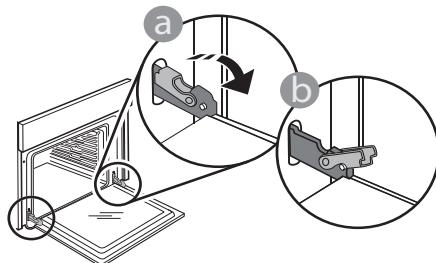
LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: naudokite tik 25–40 W/230 V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamasių lemputes arba 20–40 W/230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempucių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIU ISĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

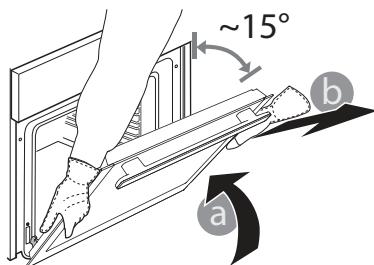
1. Kai norēsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

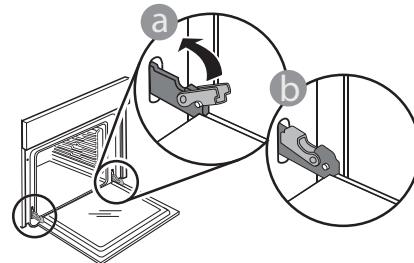
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

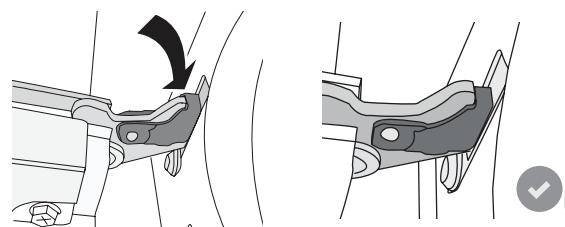


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuojami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsiųskite 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 ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kieko ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant priverstinio oro srauto funkciją, galima gaminti skirtinges patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

Visas gaminio specifikacijas, įskaitant orkaitės energijos efektyvumo klasę, galima atsišusti iš mūsų svetainės www.hotpoint.eu

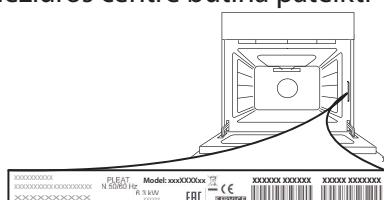
KUR GAUTI NAUDOTIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsišūskite iš mūsų svetainės adresu <http://www.hotpoint.eu> (galite naudoti šį QR kodą), tik nurodykite savo 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.



INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA

HOTPOINT - ARISTON

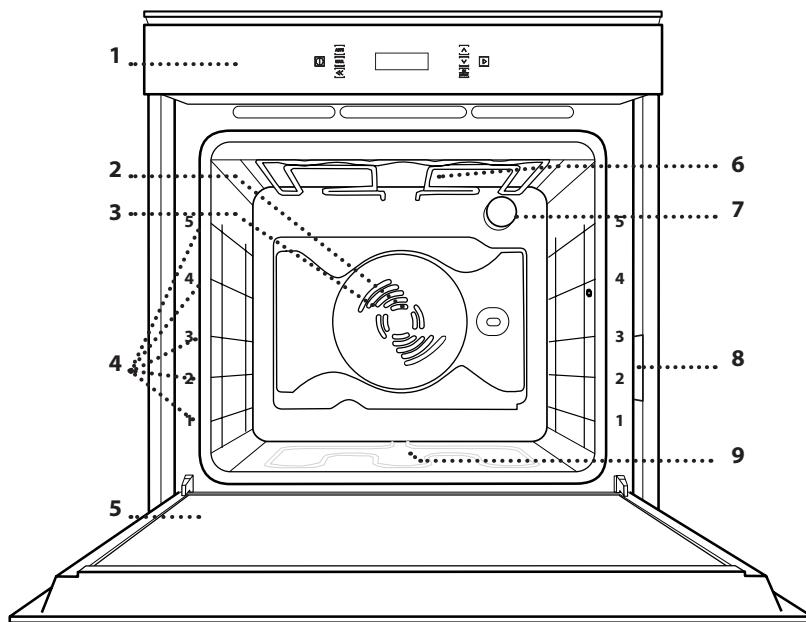
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i serwisu technicznego, należy zarejestrować swoje urządzenie na stronie www.hotpoint.eu/register



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.

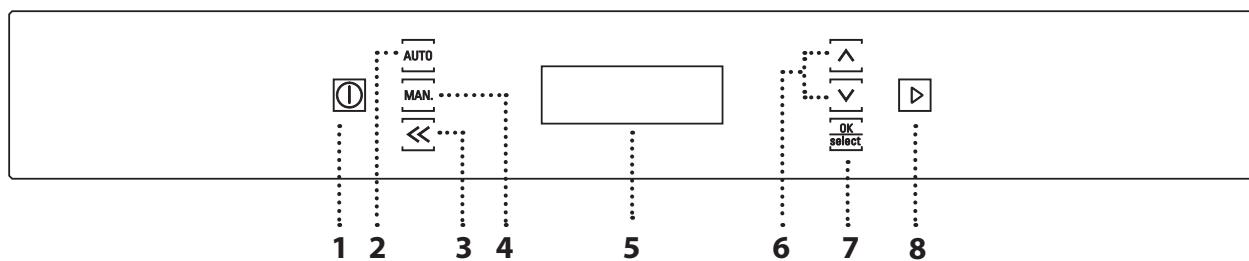
! Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy uważnie przeczytać zasady bezpieczeństwa

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie zdejmować)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. ON / OFF

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawionych automatycznie.

3. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

4. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawianych ręcznie.

5. WYŚWIETLACZ

6. PRZYCISKI NAVIGACJI
Do zmiany ustawień i wartości danej funkcji.

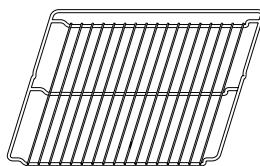
7. PRZYCISK POTWIERDZENIA

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

8. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

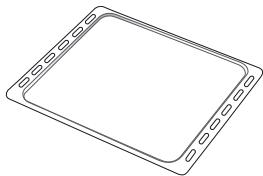
RUSZT



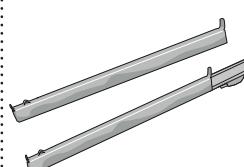
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

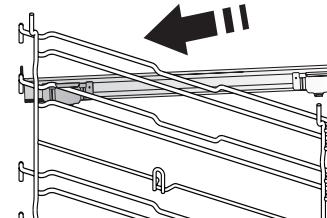
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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 znalazł się w odpowiednim miejscu.

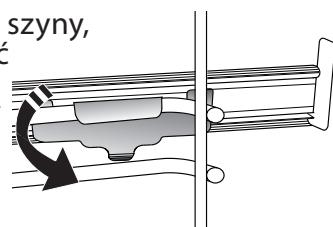
Aby zablokować położenie szyny, mocno wcisnąć dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



FUNKCJE

MAN.USTAWIANE RĘCZNIE

STATYCZNE* 1-9

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

PIECZ. KONWEKCYJNE 2-9

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.

TERMOOBIEG 3-9

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

GRILL 4-9

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

TURBO GRILL 5-9

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbeef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).

MAXI COOKING 6-9

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości potrawy. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Warto od czasu do czasu polewać mięso sosem, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

SZYBKIE NAGRZEWANIE 7-9

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

ECO TERMOOBIEG* 8-9

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając przycisk OK.

Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

SETTI SETTING 9-9

Pozwalają zmienić ustawienia piekarnika (czas, język, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, jasność, tryb ECO, jednostki miary, moc).

Uwaga: Gdy włączony jest tryb ECO, jasność wyświetlacza zostanie po kilku sekundach zmniejszona, aby oszczędzać energię. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków, itp.

AUTOUSTAWIANE AUTOMATYCZNE

MIESO AUTO MIĘSO 1-9

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 AUTO DRÓB 2-9

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia drobiu. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

ZAPIE AUTO ZAPIEKANKA 3-9

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem..

CHLEB AUTO CHLEB 4-9

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

PIZZA AUTO PIZZA 5-9

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

CIAST AUTO CIASTA KRUCHE 6-9

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (drożdżowe, nadziewane, tarty itp.).

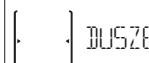
WYRAS AUTO WYRASTANIE 7-9

Ułatwia wyrastanie ciast, słodkich i słonych. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.

KEEP AUTO UTRZYM. W CIEPLE 8-9

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

 DUSZENIE AUTO

Do duszenia mięsa i ryb, które pozwala zachować ich kruchosć i soczystość. Zalecamy najpierw podsmażyć kawałki mięsa lub ryby na patelnii tak, aby ułatwić wytopienie się ich naturalnego tłuszczu. Czasy pieczenia wahają się od dwóch godzin dla ryb o wadze 300 g, do czterech lub pięciu godzin dla ryb o wadze 3 kg oraz od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałków mięsa o wadze 3 kg.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas. Na wyświetlaczu będzie przesuwał się napis „ENGLISH”.



Użyć **▲** lub **▼**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Nacisnąć **OK select**, 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.



Za pomocą **▲** lub **▼** ustawić żądaną godzinę i nacisnąć **OK select**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.



Za pomocą **▲** lub **▼** ustawić minuty i nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.

Nacisnąć przycisk **MAN.**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „SETTING”, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Nacisnąć **▲** lub **▼**, aby wybrać menu „Power”, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.



Za pomocą **▲** lub **▼** wybrać „Niski” i nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.



4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pustu”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające lub zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w nim akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

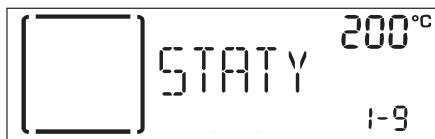
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Nacisnąć ①, aby włączyć urządzenie, a następnie użyć **AUTO** lub **MAN.**, aby przewijać menu funkcji ustawianych ręcznie i automatycznie.

Nacisnąć i przytrzymać **MAN.** lub **AUTO**, aż żądana funkcja pojawi się na wyświetlaczu, a następnie nacisnąć przycisk **OK select**, aby potwierdzić.

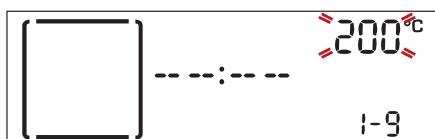


2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

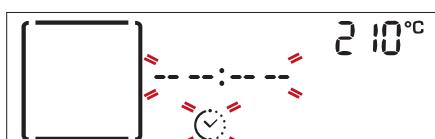
TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



Gdy na wyświetlaczu miga wartość ustawienia, można ją zmienić za pomocą **▲** lub **▼**, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli są możliwe).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można regulować temperaturę za pomocą **▲** lub **▼**.

CZAS TRWANIA



Gdy ikona **🕒** miga na wyświetlaczu, za pomocą **▲** lub **▼** 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 rozpocząć wykonywanie funkcji.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając **◀▶**: Za pomocą **▲** lub **▼** zmienić ustawienie i nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.

Wyświetlacz pokazuje aktualnie ustawiony czas zakończenia, a ikona **🕒** migra.



Za pomocą **▲** lub **▼** ustawić właściwy czas zakończenia pieczenia, a następnie nacisnąć **▷**, aby potwierdzić i włączyć 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.



Wciskając ponownie **▷** można włączyć tę funkcję natychmiast, anulując ustawiony czas opóźnienia.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia zawsze powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania.

W czasie oczekiwania można użyć **▲** lub **▼**, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć **◀▶**, aby zmienić ustawienia.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień, nacisnąć **▷**, aby włączyć funkcję korzystając ze specjalnych lub podstawowych ustawień.

Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.



Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć ①.

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępniego nagzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępniego nagzewania jest aktywna.



Kiedy faza ta zostanie zakończona, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę:



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

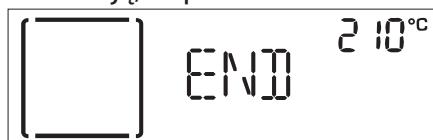
Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępniego nagzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępniego nagzewania przerwie nagzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępniego nagzewania. Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury, naciskając **▲** lub **▼**.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć **►**, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia), albo za pomocą **▲** przedłużyć 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 rozpoczęć pięciominutowy cykl przyrumieniania.



Po rozpoczęciu przyrumieniania, za pomocą **▲** lub **▼** można zmienić czas jego trwania lub naciskając **①**, przerwać je w dowolnym momencie.

. CZAS

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć **▲** lub **▼**: Ikona będzie migać na wyświetlaczu.



Użyć **▲** lub **▼**, by ustawić żądaną czas, a następnie nacisnąć **OK select**, by rozpocząć odliczanie czasu. 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. Za pomocą **▲** lub **▼** można zmienić ustawienie timera; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć **◀◀**.

Gdy timer jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć **①**, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

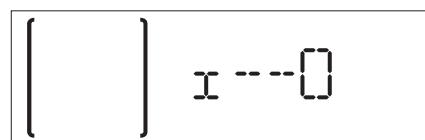
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, należy najpierw nacisnąć **①**, aby zatrzymać aktywną funkcję, a następnie nacisnąć **◀◀**.

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski **OK select** i **◀◀** przynajmniej przez pięć sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk **①**.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe	[CIAST AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 
	[+]	Tak	160-180	30-90	4 1  
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)	[CIAST AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 
	[+]	Tak	160-200	35-90	4 1  
Kruche ciasteczka/Rogaliki	[CIAST AUTO]	-	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)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 
	[+]	Tak	220 - 240	20-40	4 1  
	[+]	Tak	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Bochenek chleba 1 kg	[CHLEB AUTO]	-	180 - 220	50 - 70	2 
Bułki	[CHLEB AUTO]	-	180 - 220	30 - 50	2 
Chleb	[+]	Tak	180-200	30 - 60	4 1  
Mrożona pizza	[PIZZA AUTO]	Tak	250	10 - 15	3 
	[+]	Tak	250	10 - 20	4 1  
Placki wytrawne (tarta warzywna, quiche lorraine)	[y]	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	[ZAPIE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 
Zapiekanka makaronowa/cannelloni	[ZAPIE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina/cielęcina/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
Nadziew. 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
Pieczony kurczak 1-1,3 kg	[√]	-	2 (Średnia)	55-70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg	[√]	-	2 (Średnia)	35-50 **	3
Udziec barani/golonka	[√]	-	2 (Średnia)	60-90 **	3
Pieczone ziemniaki	[√]	-	2 (Średnia)	35-55 **	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)	[√]	-	3 (Wysoka)	10-25	3
Lazania i mięso	[∅]	Tak	200	50-100 ***	4 1
Mięsa i ziemniaki	[∅]	Tak	200	45-100 ***	4 1
Ryby i warzywa	[∅]	Tak	180	30-50 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/Lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)	[∅]	Tak	190	40-120 ***	5 3 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	[√] ECO	-	200	80-120 ***	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	[√] ECO	-	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 z www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu), w których można znaleźć tabelę sprawdzonych przepisów opracowanych w celu certyfikacji zgodnie z normą IEC 60350-1

FUNKCJE RĘCZNE	[]	[]	[√]	[∅]	[]	[√]
	Statyczne	Grill	TurboGrill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Eco termoobieg
FUNKCJE AUTOMATYCZNE	{ } MIESO AUTO	{ } DRÓB AUTO	{ } ZAPIE AUTO	{ } CHLEB AUTO	{ } PIZZA AUTO	{ } CIAST AUTO
	Mięso	Drób	Zapiekanka	Chleb	Pizza	Ciasta
AKCESORIA	[∞] Ruszt	[∞] Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie	[] Blacha na ściekający tłuszcz/blacha do pieczenia/blacha na ruszcie	[] Blacha-ociekacz	[∞] Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	[] Blacha do pieczenia

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- . Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- . Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- . Po każdym użyciu należy poczekać aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć

wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- . Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- . Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.
- . Górny element grzewczy grillu można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika.

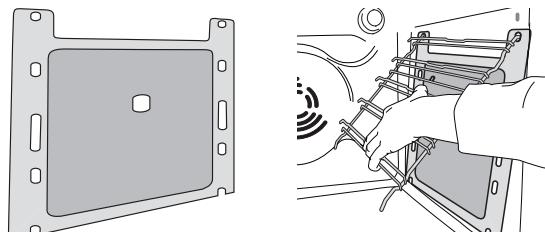
AKCESORIA

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.

CZYSZCZENIE TYLNEJ ŚCIANKI I PANELE KATALITYCZNE

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcze i brud.

Panele te są zamontowane na prowadnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania prowadnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Piekarnik musi ostygnąć, zanim wszelkie resztki potraw zostaną usunięte za pomocą miękkiej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozjyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerosoli do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

WYMIANA ŻARÓWKI

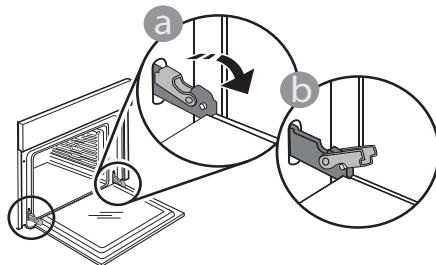
- 1. Odłączyć urządzenie od zasilania.**
- 2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.**
- 3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.**

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

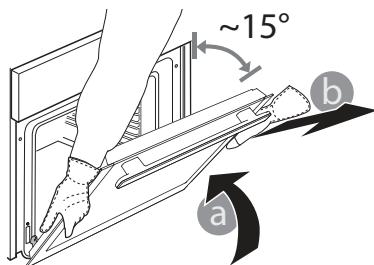
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za 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.

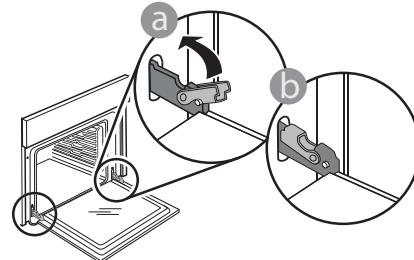


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich

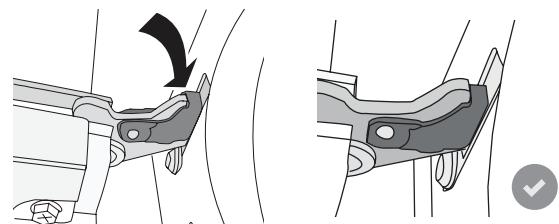
zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

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 ustnika nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Termoobieg” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

Pełną specyfikację produktu, zawierającą ocenę wydajności energetycznej, można pobrać z naszej strony www.hotpoint.eu

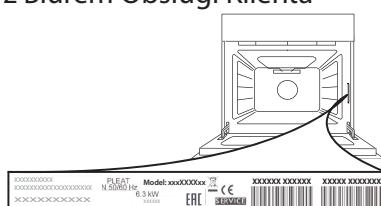
JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę <http://www.hotpoint.eu> i podając kod produktu (można użyć tego kodu QR).

> Można również skontaktować się z naszym Biurem Obsługi Klienta

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Przy kontakcie z Biurem Obsługi Klienta należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



GHID DE REFERINTĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

VĂ MULTUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN
PRODUS HOTPOINT - ARISTON
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă
înregistrați produsul la www.hotpoint.eu/register

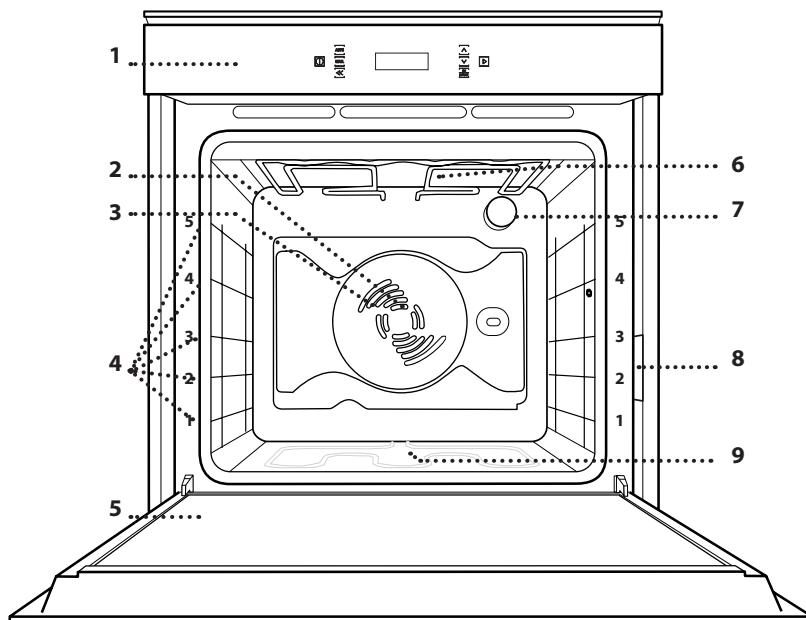


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web www.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



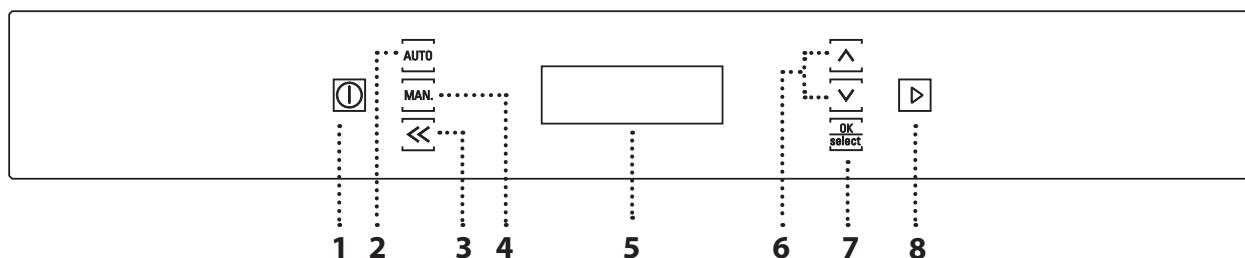
Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța

DESCRIEREA PRODUSULUI



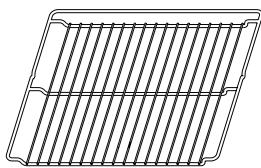
1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuporului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grillul
7. Becul
8. Plăcuță cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



- | | | |
|---|--|--|
| 1. ON / OFF
Pentru pornirea și oprirea cuporului, precum și pentru oprirea unei funcții active. | 4. FUNCȚII MANUALE
Pentru derularea listei de funcții manuale. | 7. BUTON DE CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate. |
| 2. FUNCȚII AUTOMATE
Pentru derularea listei de funcții automate. | 5. AFIȘAJ | 8. START
Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază. |
| 3. ÎNAPOI
Pentru revenirea la meniul de setări anterior. | 6. BUTOANE DE NAVIGARE
Pentru modificarea setărilor și valorilor unei funcții. | |

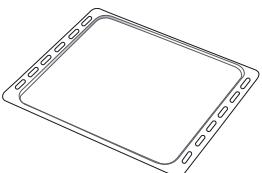
GRĂTAR METALIC



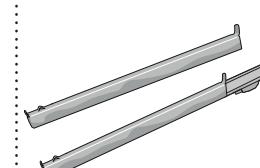
TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



TAVĂ DE COPT



GHIDAJE DE ALUNECARE



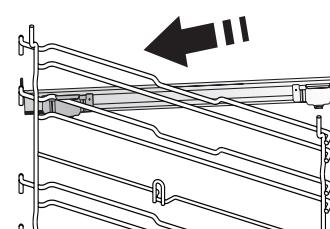
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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 grăsimii scurse și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

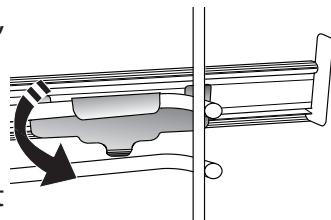
Demontați ghidajele pentru grătar din cupor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa șina în poziție, împingeți cu putere partea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

FUNCȚII

MAN.MANUAL

CONVENTIONAL (CONVENTIONAL)* 1-9

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

CONVECTION BAKE (COACERE CU CONVECTIE) 2-9

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

FORCED AIR (AER FORȚAT) 3-9

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 4-9

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 grăsimii scurse 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 5-9

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse 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 (MAXI COACERE) 6-9

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Vă sugerăm să întoarceți carne în timpul preparării pentru a obține rumenirea uniformă pe ambele părți. Se recomandă să stropiți carne din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.

7-9] QUICK PREHEAT (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

ECO ECO FORCED AIR (ECO AER FORȚAT) 8-9

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând pe butonul OK. 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.

SETTI SETTING (SETĂRI) 9-9

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 după câteva secunde, pentru a se economisi energie. Aceasta este reactivată automat după apăsarea oricărui dintre butoane etc.

AUTOAUTOMAT

MEAT AUTO MEAT (CARNE) 1-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteza mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

POULTRY AUTO POULTRY (CARNE DE PASĂRE) 2-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne de pasăre. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteza mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

CASSE AUTO CASSEROLE (PREPARAT) 3-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

BREAD AUTO BREAD (PÂINE) 4-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA AUTO PIZZA 5-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (PRĂJITURI ȘI DESERTURI) 6-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură (torturi dospite, prăjitură umplute, tarte etc.).

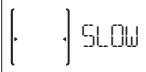
RISING AUTO RISING (DOSPIRE) 7-9

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluatelor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

WARM AUTO WARM KEEPING (MENTINERE LA CALD) 8-9

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

 SLOW COOKING
AUTO (PREPARARE LENTĂ) 9-9

Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și succulente. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carne și a-i păstra 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.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora. Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată și la un moment ulterior, din meniul „Setting”.

2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipe pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta ora dorită și apăsați **OK select**: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** 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.

Apăsați pe butonul **MAN**, până când pe afișaj apare mesajul „SETTING”, apoi apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

Apăsați pe **▲** sau **▼** pentru a selecta elementul de meniu „Power” și apăsați pe **OK select** pentru a confirma.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a selecta „Low” 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 accesoriiile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

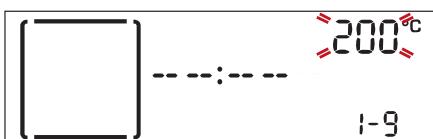
Apăsați pe ① pentru a porni cuptorul, apoi utilizați AUTO sau MAN. pentru a derula meniurile pentru funcțiile manuale și automate. Mențineți apăsat pe MAN. sau AUTO până când funcția dorită apare pe afișaj și apoi apăsați pe OK select pentru a confirma.



2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

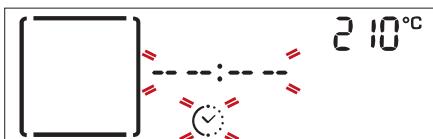
NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipește pe afișaj, utilizați ▲ sau ▼ pentru a o modifica, apoi apăsați OK select pentru a confirma și continuați să modificați setările care urmează (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, puteți regla temperatura utilizând ▲ sau ▼.

DURATA



Atunci când pictograma clipește pe afișaj, utilizați ▲ sau ▼ pentru a seta durata de preparare necesară 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: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe ◀: Utilizați ▲ sau ▼ pentru a o regla și OK select pentru a confirma.

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 apare ora de finalizare setată în mod curent, iar pictograma clipește.



Utilizați ▲ sau ▼ pentru a seta ora la care doriti să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pe ▶ pentru a confirma și a porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Puteți activa această funcție imediat și puteți anula timpul de aşteptare apăsând din nou pe ▶.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva întotdeauna fază de preîncălzire a cuptorului.

În perioada de aşteptare, puteți utiliza ▲ sau ▼ pentru a regla ora de finalizare programată sau apăsați pe ◀ pentru a modifica setările.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată introduse valorile necesare, apăsați pe ▶ pentru a porni funcția folosind setările specificate sau de bază.

Vă rugăm să rețineți: Odată început procesul de preparare, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adekvat nivel pentru fiecare funcție.



Puteți apăsa ① în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

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.

Puteți modifica oricând temperatură pe care doriti să o atingeți apăsând pe **▲** sau **▼**.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe **▷** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau utilizați **▲** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia noi.

În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

FUNCȚIA DE RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței 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.



Odată pornită rumenirea, utilizați **▲** sau **▼** pentru a modifica durata acesteia sau apăsați pe **①** pentru a opri în orice moment.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați pe **▲** sau **▼**: Pictograma va clipe pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** pentru a activa temporizatorul. Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a durei 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 **▲** sau **▼** pentru a modifica temporizatorul; apăsați **◀◀** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați pe **①** pentru a porni cuptorul, apoi selectați funcția necesară.

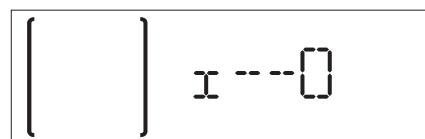
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați mai întâi pe **①** pentru a opri funcția activă, apoi apăsați pe **◀◀**.

. BLOCAREA TASTELOR

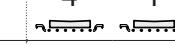
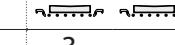
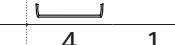
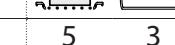
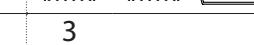
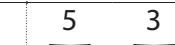
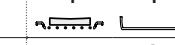
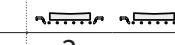
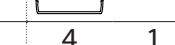
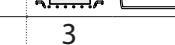
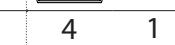
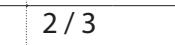
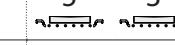
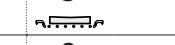
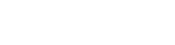
Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat simultan tastele **OK select** și **◀◀** timp de cel puțin cinci secunde.



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 apăsând și menținând apăsat **①**.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite	[] PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
	[⊕]	Da	160-180	30-90	4 1 
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)	[] 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 
Franielă 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 picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	[⊖]	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	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURată DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vîtel/vită/porc 1 kg	[] MEAT 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
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri	[]	-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg	[]	-	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	[]	-	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel / But	[]	-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copți	[]	-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate	[]	-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna și carne	[]	Da	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi	[]	Da	200	45-100 ***	4 1
Pește și legume	[]	Da	180	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/Lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)	[]	Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute	[] ECO	-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	[] ECO	-	200	50-100 ***	3

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

 Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1

FUNCȚII MANUAL	[] Conventional (Convențional)	[] Grill	[] TurboGrill	[] Forced Air (Aer forțat)	[] Convection Bake (Coacere convectie)	[] ECO
FUNCȚII AUTOMAT	[] MEAT AUTO	[] POULT AUTO	[] CASSE AUTO	[] BREAD AUTO	[] PIZZA AUTO	[] PÂSTR AUTO
ACCESORIILE	Grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjitură pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt/tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă pentru surgerea grăsimii	Tavă de colectare a grăsimii scurse 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.

SUPRAFĂTELE EXTERIOARE

- Curățați suprafetele cu o lavetă umedă 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 suprafetele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

SUPRAFĂTELE 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.

- Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

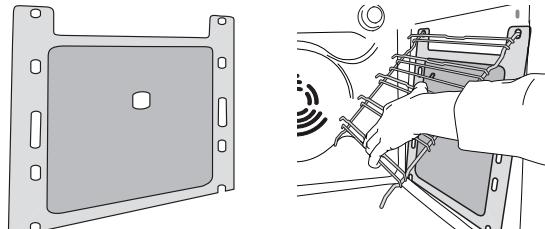
ACCESORIIILE

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.

CURĂȚAREA PERETELUI POSTERIOR ȘI A PANOURILOR CATALITICE

Acest cuptor este dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria.

Acstea panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La reposiționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Convection Bake” (Coacere cu convecție). Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de a îndepărta resturi de alimente rămase folosind un burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sărmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

ÎNLOCUIREA BECULUI

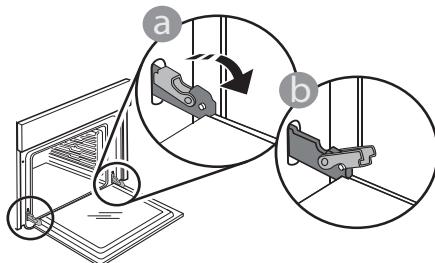
- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfileați capacul becului, înlocuiți becul și înfileați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: 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 aparete de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

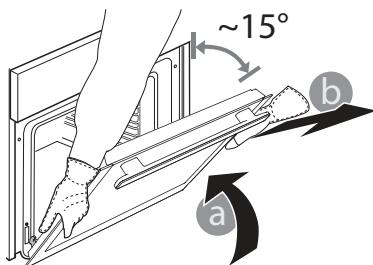
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

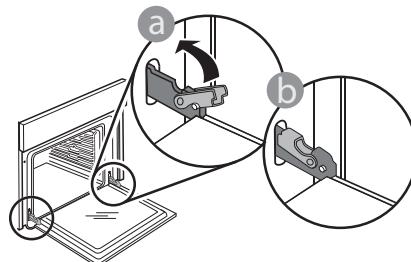
Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoseptă, sprijinită pe o suprafață moale.

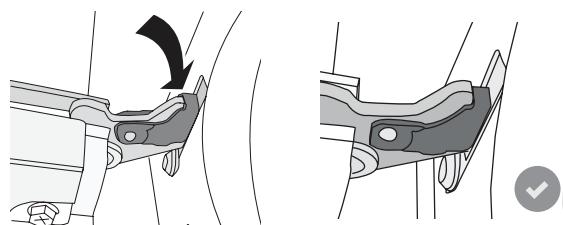


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele bałamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesorii și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA UNOR ALIMENTE DIFERITE ÎN ACELAȘI TIMP

Funcția „Convecție” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIŞA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi descărcată de pe site-ul nostru web www.hotpoint.eu

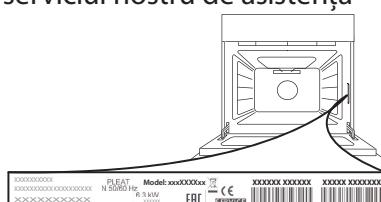
OBTINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web <http://www.hotpoint.eu> (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul 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.



400011600126



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

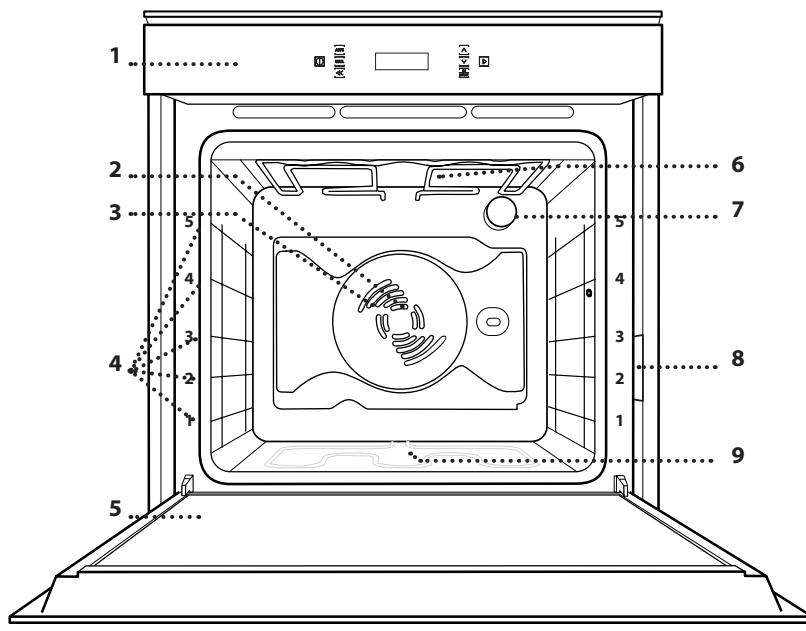


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта www.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



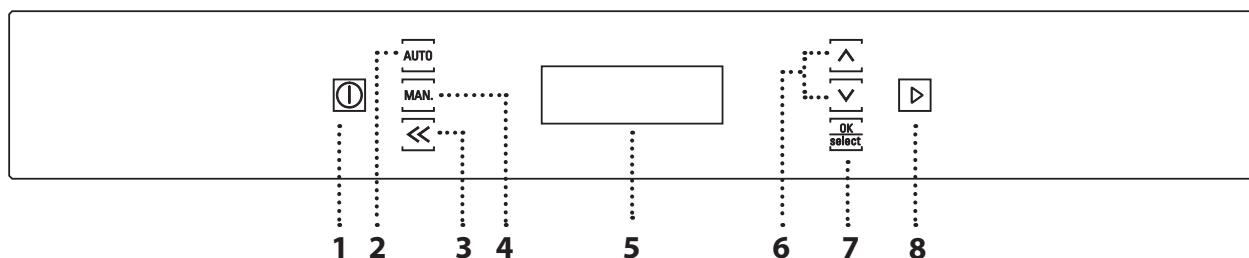
Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности

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. ON / OFF

Включение и выключение духовки, остановка процесса приготовления.

2. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Просмотр списка автоматических режимов.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

4. РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Просмотр списка ручных режимов.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Изменение настроек режима.

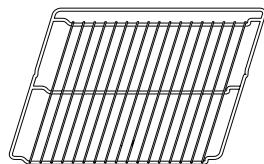
7. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

8. СТАРТ

Запуск режима с использованием особых или базовых настроек.

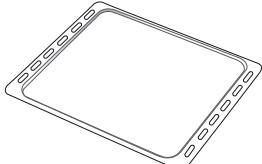
РЕШЕТКА



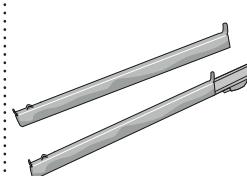
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



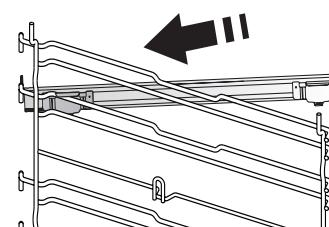
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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.

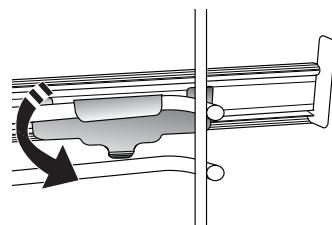
УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы зафиксировать направляющую, с силой надавите нижней частью зажима на держатель полок. 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

. Для снятия держателей полок приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели полок можно вынуть.

. Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

РЕЖИМЫ

MAN.РУЧНЫЕ

CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)* 1-9

Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне.

CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ) 2-9

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ) 3-9

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой.

GRILL (ГРИЛЬ) 4-9

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) 5-9

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараны 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 (БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ) 6-9

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) 7-9

Быстрый предварительный нагрев духовки.

ECO ECO FORCED AIR (ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО) 8-9

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных filet на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку "OK".

При использовании режима "Эко", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

SETTING (НАСТРОЙКИ) 9-9

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко", единицы измерения, мощность).

Примечание: При включенном режиме "Эко" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Яркость возвращается к исходному уровню при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.

AUTO АВТОМАТИЧЕСКИЕ

MEAT AUTO MEAT (МЯСО) 1-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

POULTRY AUTO POULTRY (ПТИЦА) 2-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

CASSE AUTO CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА) 3-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

BREAD AUTO BREAD (ХЛЕБ) 4-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

PIZZA AUTO PIZZA (ПИЦЦА) 5-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

[] PASTRY AUTO **PASTRY CAKES (ПИРОЖНЫЕ) 6-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов торты (кефсы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

[] RISING AUTO **RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА) 7-9**
Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остывала после приготовления.

[] KEEP AUTO **WARM KEEPING
(СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА) 8-9**
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

[] SLOW AUTO **SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ) 9-9**
Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык. На дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH" (английский).



Используйте **Λ** и **∨** для перехода между различными языками списка.

Нажмите **OK select** для подтверждения выбора.

Примечание: В последующем языке можно изменить в меню "Setting".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Установите значение часа кнопками **Λ** и **∨** и нажмите **OK select**. На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Установите значение минут кнопками **Λ** и **∨** и нажмите **OK select** для подтверждения.

Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Нажмайте кнопку **MAN.**, пока на дисплее не появится надпись "SETTING". Нажмите кнопку **OK select**, чтобы подтвердить выбор.

Нажимая **Λ** или **∨**, выберите пункт "Power" и нажмите **OK select**.



Используя **Λ** или **∨**, выберите "Low" и нажмите **OK select** для подтверждения выбора.



4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте из духовки все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Поддумывание").

Следуйте инструкциям для правильного задания режима.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

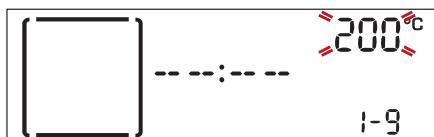
Включите духовку нажатием ①, после чего нажмите **AUTO** или **MAN.** для просмотра меню ручных или автоматических режимов. Продолжайте нажимать **MAN.** или **AUTO**, пока на дисплее не высветится желаемый режим. Затем нажмите **OK select** для подтверждения выбора.



2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки. На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

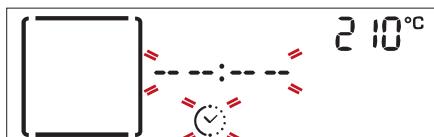
ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, нажмите **▲** или **▼** для изменения значения, а затем **OK select** для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: Температуру можно менять и после запуска режима, используя кнопки **▲** и **▼**.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда на дисплее начнет мигать значок , установите длительность приготовления кнопками **▲** и **▼** и подтвердите значение кнопкой **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 **◀**, измените значение кнопками **▲** и **▼** 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.

В процессе настройки на дисплее отображается текущее время окончания, значок мигает.



Установите время, к которому требуется приготовить блюдо, кнопками **▲** и **▼**, после чего нажмите **▶**, чтобы подтвердить выбор и ввести в действие 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.



Для отмены задержки и немедленного запуска процесса приготовления достаточно еще раз нажать **▶**.

Примечание: Установка отложенного старта всегда отменяет стадию предварительного прогрева духовки.

Во время ожидания запуска вы можете менять необходимое время окончания: измените значение кнопками **▲** и **▼** и нажмите **◀**, чтобы подтвердить настройку.

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После ввода всех значений нажмите кнопку **▶**, чтобы запустить режим с особыми или базовыми настройками.

Примечание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Кнопка ① позволяет 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 необходимую температуру в любой момент времени, используя кнопки **▲** и **▼**.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Нажмите **►**, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи **▲**. 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).



После начала поддумянивания вы можете изменить его длительность кнопками **▲** и **▼** либо остановить его в любой удобный момент, нажав **①**.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и нажмите **▲** или **▼**: на дисплее начнет мигать значок .



Установите необходимую длительность кнопками **▲** и **▼** 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.

Используйте **▲** и **▼** для установки таймера. Нажмите **◀**, чтобы выключить таймер в любой момент времени.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите духовку нажатием **①** и выберите необходимый режим.

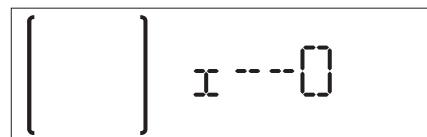
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Для выключения таймера сначала остановите действующий режим нажатием **①**, 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 любой момент времени, нажав и удерживая кнопку **①**.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРО-ГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3 []
	[+]	Да	160-180	30-90	4 1 [] []
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный 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 [] []
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)	[y]	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 []

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг	[] MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Курица/кролик/утка 1кг	[] POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Индейка/гусь 3 кг	[] POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)	[]	Да	180-200	40-60	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	[]	Да	180-200	50-60	2
Хлебные тосты	[]	-	3 (высокая)	3-6	5
Рыба филе/стейки	[]	-	2 (средняя)	20-30 *	4 3
Соусы/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты	[]	-	2- 3 (Средняя - Высокая)	15 - 30 *	5 4
Курица-гриль, 11.3 кг	[]	-	2 (средняя)	55-70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг	[]	-	2 (средняя)	35-50 **	3
Ножка ягненка/рулька	[]	-	2 (средняя)	60-90 **	3
Печенный картофель	[]	-	2 (средняя)	35-55 **	3
Овощной грatin	[]	-	3 (высокая)	10-25	3
Лазанья и мясо	[⊕]	Да	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель	[⊕]	Да	200	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи	[⊕]	Да	180	30-50 ***	4 1
Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1)	[⊕]	Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо	[⊕] ECO	-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	[⊕] ECO	-	200	50-100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

**Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

***Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Таблица протестированных рецептов для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1, содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на www.hotpoint.eu.

РЕЖИМЫ РУЧНЫЕ	[]	[]	[]	[⊕]	[]	[⊕] ECO
	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	TurboGrill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Eco Forced Air (Принуд. под.возд.Эко)
РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ	[] MEAT AUTO	[] POULT AUTO	[] CASSER AUTO	[] BREAD AUTO	[] PIZZA AUTO	[] PASTA AUTO
	Meat (Мясо)	Poultry (Птица)	Casserole (Продукт "в горшочке")	Bread (Хлеб)	Pizza (Пицца)	Cakes (Торты)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон/вставной противень/противень на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

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.

ЧИСТКА ЗАДНЕЙ СТЕНКИ И КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

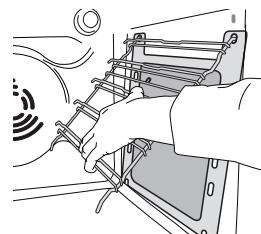
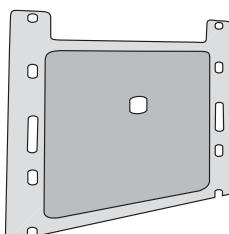
Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу.

Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.

Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме "Конвекционное выпекание". В течение этого времени духовка должна оставаться пустой. Затем дайте духовке остыть и удалите остающиеся следы пищи при помощи неабразивной губки.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.

Для замены обращайтесь в Сервисный центр.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

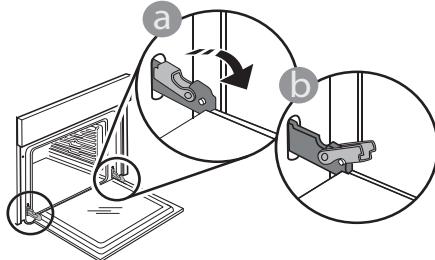
- Отключите духовку от электросети.
- Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300 °C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300 °C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

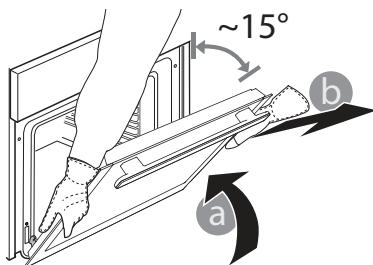
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

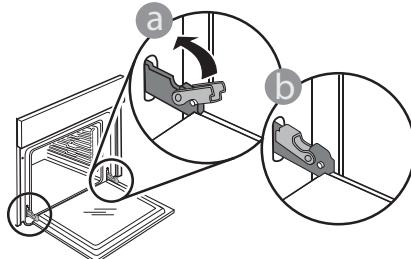
Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



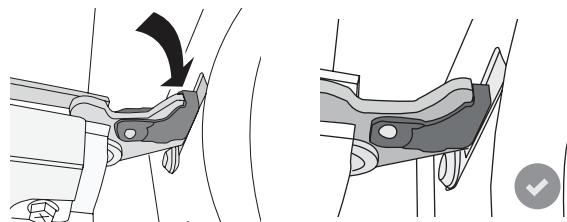
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с 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 или буква.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекция" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. 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, выложен на нашем сайте www.hotpoint.eu

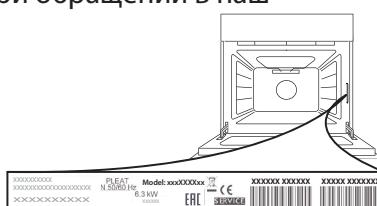
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта <http://www.hotpoint.eu> (используйте этот QR-код), указав 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 získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adresu www.hotpoint.eu/register

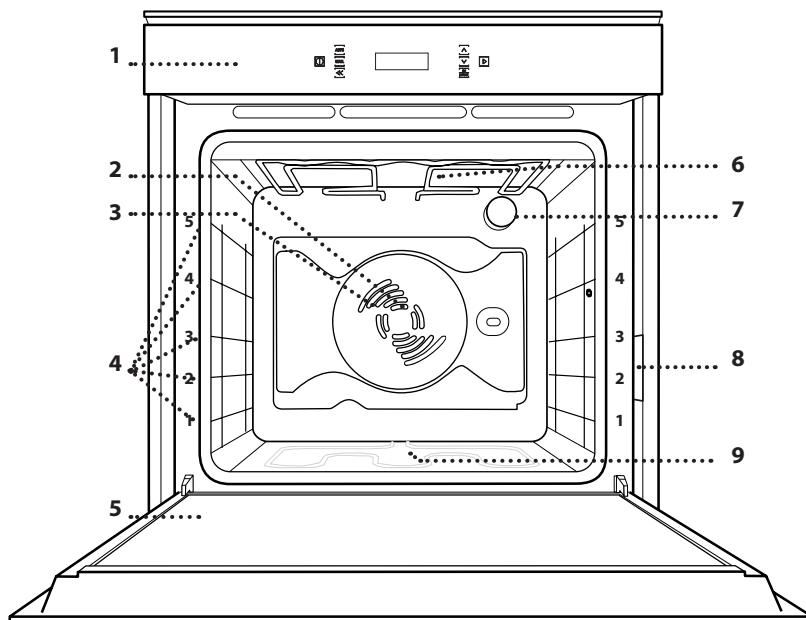


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke www.hotpoint.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.



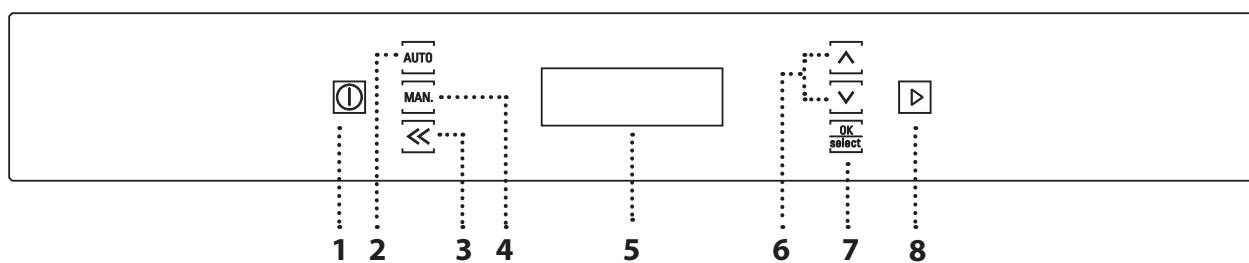
Pred používaním výrobku si dôkladne prečítajte bezpečnostné pokyny

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhový ohrevný článok (neviditeľný)
4. Vodiace lišty
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Svetlo
8. Typový štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohreviací článok (neviditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON / OFF

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. AUTOMATICKÉ FUNKCIE

Na posúvanie sa v zozname automatických funkcií.

3. SPÄŤ

Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

4. FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM

Na posúvanie sa v zozname manuálnych funkcií.

5. DISPLEJ

6. NAVIGAČNÉ TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavení a hodnôt funkcie.

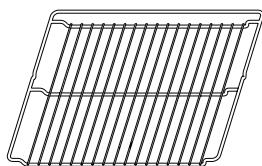
7. TLAČIDLO NA POTVRDENIE

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

8. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

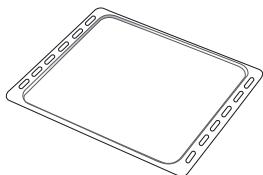
ROŠT



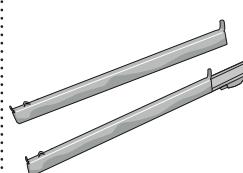
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



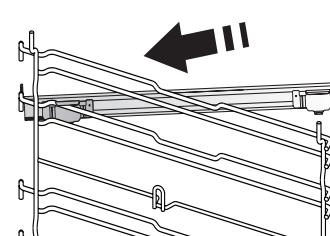
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

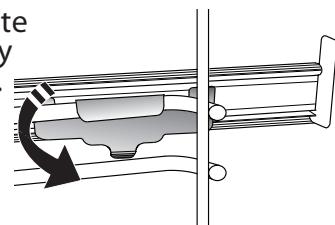
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiaci lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Na zaistenie bežca na mieste zatlačte spodnú časť svorky pevne oproti vodiacej lište. 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 hociktornej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

. **Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete kolajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.**

. **Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.**

FUNKCIE

MAN.MANUÁLNY VÝBER

TRADICNÝ OHREV* 1-9

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KONVEKČNÉ PEČENIE 2-9

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

HORUCI VZDUCH 3-9

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.

GRIL 4-9

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 GRIL 5-9

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporučame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcií možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

MAXI PEČENIE 6-9

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 odporučame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.

RÝCHLY PREDOHREV 7-9

Na rýchle predhriatie rúry.

ECO HORUCI VZDUCH* 8-9

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerošovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko ECO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením tlačidla OK. Pri používaní cyklu ECO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

SETTI SETTING 9-9

Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, ECO režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je aktívny Eko režim, jas na displeji sa po zopár sekundách zníži, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znova aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla atď.

AUTO AUTOMATICKÁ

MÄSO AUTO MÄSO 1-9

Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

HYDIN AUTO HYDINA 2-9

Táto funkcia automaticky zvolí pre hydru najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

DUSEN AUTO DUSENÉ JEDLÁ 3-9

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

CHLIEB AUTO CHLIEB 4-9

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

PIZZA AUTO PIZZA 5-9

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADK AUTO SLADKÉ KOLÁČE 6-9

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

KYSNU AUTO KYSNUTIE 7-9

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

UDRZ AUTO UDRZIAVANIE V TEPLÉ 8-9

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014

[] POMAL AUTO **POMALÁ PRÍPRAVA 9-9**

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. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič. Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.



Pomocou **▲** alebo **▼** sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený.

Stlačením **OK select** svoj výber potvrdte.

Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Setting“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Pomocou **▲** alebo **▼** nastavte požadovanú hodinu a stlačte **OK select**: Na displeji blikajú dve minútové číslice.



Pomocou **▲** alebo **▼** nastavte minúty a stlačte **OK select** na potvrdenie.

Upozorňujeme, že: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

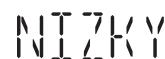
Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť.

Stláčajte tlačidlo **MAN**, kým sa na displeji nezobrazí „SETTING“, potom potvrdte stlačením **OK select**.

Stlačením **▲** alebo **▼** zvoľte položku menu „Power“ a potvrdte stlačením **OK select**.



Pomocou **▲** alebo **▼** zvoľte „Nízky“ a potvrdte stlačením **OK select**.



4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriat ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

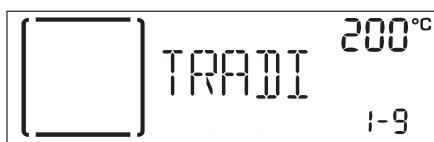
Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horuci vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozorňujeme, že: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

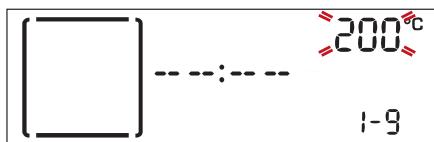
Stlačením ① rúru zapnete a potom sa stlačením AUTO alebo MAN. dostanete do menu pre manuálne a automatické funkcie.
Stláčajte MAN. alebo AUTO, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná funkcia, a potom ju potvrdeť stlačením .



2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.
Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

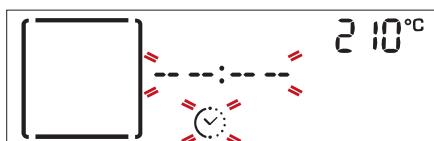
TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Ked' hodnota bliká na displeji, pomocou  alebo  ju zmeňte, potom potvrdeť stlačením  a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Upozorňujeme, že: Ked' už bola funkcia aktivovaná, pomocou  alebo  môžete upraviť teplotu.

TRVANIE



Ked' na displeji bliká ikonka , pomocou  alebo  nastavte čas prípravy jedla a potom stlačte  na potvrdenie.

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte  na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozorňujeme, že: Čas prípravy jedla, ktorý bol nastavený počas pečenia, môžete upraviť stlačením : Pomocou  alebo  ho upravte pomocou  potvrdeť.

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 aktuálny nastavený čas ukončenia a ikonka  bliká.



Pomocou  alebo  nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, potom stlačte  na potvrdenie 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.



Túto funkciu môžete aktivovať ihneď a čas čakania zrušiť opäťovným stlačením .

Upozorňujeme, že: naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla vždy deaktivuje fázu predhradia.

Počas doby čakania môžete pomocou  alebo  upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením  zmeniť nastavenia.

Upozorňujeme, že: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ked' ste zadali všetky požadované hodnoty, stlačte , čím spustíte funkciu s použitím špecifických alebo základných nastavení.

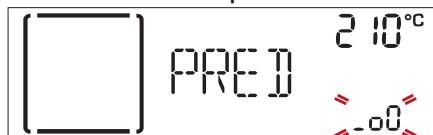
Upozorňujeme, že: Ked' už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



Stlačením ① môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

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, zavorte dvierka a začnite pečenie.

Upozorňujeme, že: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť stlačením **▲** alebo **▼**.

5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.



Stlačte **▷**, ak chcete pokračovať v pečení v manuálnom režime (bez naprogramovanej doby prípravy jedla) alebo pomocou **▲** predĺžiť čas prípravy nastavením novej doby trvania.

V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

ZAPEKANIE

Niekteré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



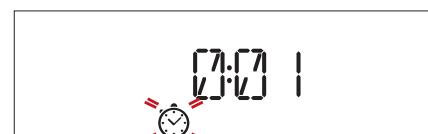
Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **OK select** a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda.



Keď sa proces hnednutia začal, pomocou **▲** alebo **▼** môžete meniť jeho trvanie alebo ho kedykoľvek zastaviť stlačením **①**.

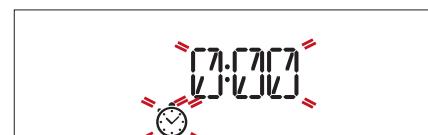
. NEZÁVISLÝ ČASOMER

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte **▲** alebo **▼**: Na displeji bude blikať ikonka .



Pomocou **▲** alebo **▼** nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením **OK select**.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.



Upozornenie: Časomer neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou **▲** alebo **▼** zmenťte časovač: Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte **<<**.

Po aktivovaní časomera môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením **①** rúru zapnete a potom zvoľte požadovanú funkciu.

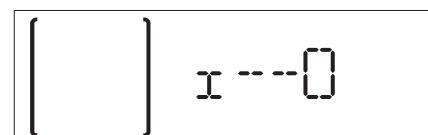
Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Ak chcete časomer deaktivovať, najprv stlačte **①**, čím zastavíte aktívnu funkciu, potom stlačte **<<**.

. ZÁMOK

Klávesy uzamkniete stlačením a podržaním **OK select** a **<<** naraz na aspoň päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozorňujeme, že: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením a podržaním tlačidla **①**.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDO-HREV	TEPLOTA (°C)	ČAS PEČENIA (Min.)	ÚROVŇA A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče	[SLADK AUTO]	-	160 – 180	30 – 90	2/3 
	[+]	Áno	160 – 180	30 – 90	4 1  
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdla, jablkový koláč)	[SLADK AUTO]	-	160 – 200	30 – 85	3 
	[+]	Áno	160 – 200	35 – 90	4 1  
Sušienky/košíčky	[SLADK AUTO]	-	170 – 180	15 – 45	3 
	[+]	Áno	160 – 170	20 – 45	4 1  
	[+]	Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1   
Odpalované cesto	[]	Áno	180 – 200	30 – 40	3 
	[+]	Áno	180 – 190	35 – 45	4 1  
	[+]	Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1   
Snehové pusinky	[]	Áno	90	110 – 150	3 
	[+]	Áno	90	130 – 150	4 1  
	[+]	Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1   
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)	[PIZZA AUTO]	-	220 – 250	20 – 40	2 
	[+]	Áno	220 – 240	20 – 40	4 1  
	[+]	Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1   
Peceň chleba 1 kg	[CHLIEB AUTO]	-	180 – 220	50 – 70	2 
Rožky	[CHLIEB 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 plnené koláče (zeleninové koláče, kiš)	[-]	Áno	180 – 190	40 – 55	2 / 3 
	[+]	Áno	180 – 190	45 – 60	4 1  
	[+]	Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1   
Lístkové cesto /odpaľované cesto	[]	Áno	190 – 200	20 – 30	3 
	[+]	Áno	180 – 190	20 – 40	4 1  
	[+]	Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1   
Lasagne/nákyp	[DUSEN AUTO]	-	190 – 200	40 – 65	3 
Zapekané cestoviny/Cannelloni	[DUSEN AUTO]	-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPT	FUNKCIA	PREDO-HREV	TEPLOTA (°C)	ČAS PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacia/teľacia/hovädzie/bravčové 1 kg	[] MASO 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)	[]	Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb	[]	-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé/plátky	[]	-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/kebabы/rebierka/hamburger	[]	-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	[]	-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg	[]	-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno	[]	-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky	[]	-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina	[]	-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso	[]	Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky	[]	Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina	[]	Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)	[]	Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa	[] ECO	-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	[] ECO	-	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 spotrebiča si stiahnite na www.hotpoint.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1

FUNKCIE MANUÁLNY VÝBER	[]	[]	[]	[]	[]	[]
FUNKCIE AUTOMATICKÝ VÝBER	[] MASO AUTO	[] HYDIN AUTO	[] DUSEN AUTO	[] CHLIEB AUTO	[] PIZZA AUTO	[] SLADK AUTO
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech na pečenie alebo tortová forma na rošt	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie/pekáč na rošt	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

. Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak sú veľmi špinavé, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou handričkou.

. 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 škvurny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa

vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- . Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- . Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- . Vrchné ohrevacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

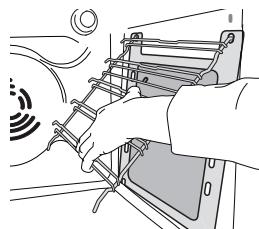
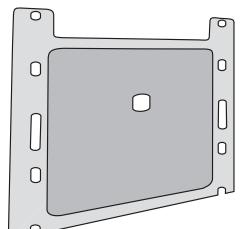
PRÍSLUŠENSTVO

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.

ČISTENIE ZADNEJ STENY A KATALYTICKÝCH PANELOV

Rúra je vybavený špeciálnou katalytickej vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pórovitá a absorbuje mastnotu a nečistoty.

Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšť: Pri premiestňovaní a opäťovnom zasúvaní vodiacich líšť dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytickej panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte prípadné zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozorňujeme, že: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalyticke panely a ich samočistiacie vlastnosti.

V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na nás popredajný servis.

VÝMENA ŽIAROVKY

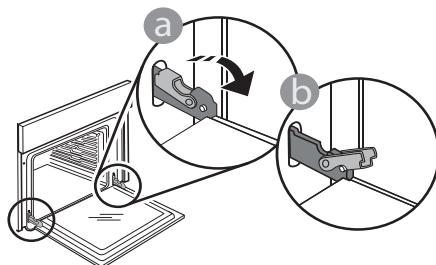
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

– Ak používate halogénové žiarovky, nechyťajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

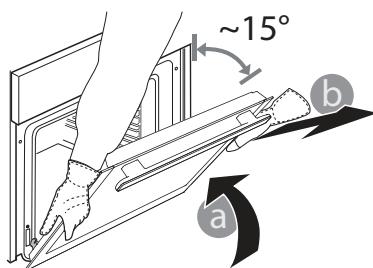
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zavorte dvierka, pokiaľ to ide.

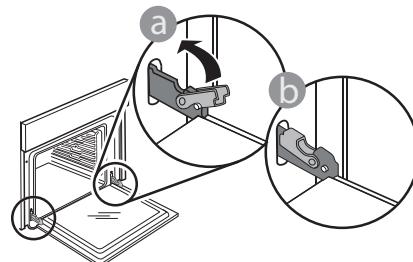
Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedrzte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

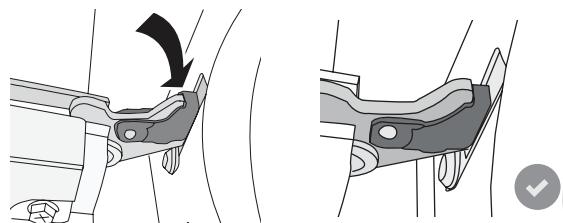


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV



Stiahnite si Návod na používanie a 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 napätiom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uvedte 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

Funkcia „Horuci vzduch“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ŠTÍTKOV S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Kompletné špecifikácie výrobku, vrátane triedy energetickej účinnosti pre túto rúru, si môžete stiahnuť na našej webovej stránke www.hotpoint.eu

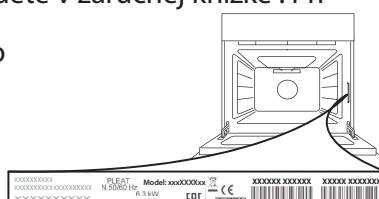
AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky <http://www.hotpoint.eu> (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte nás klientsky popredajný servis

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke . Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



GÜNLÜK REFERANS KİLAVUZU

BİR HOTPOINT - ARISTON ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin www.hotpoint.eu/register

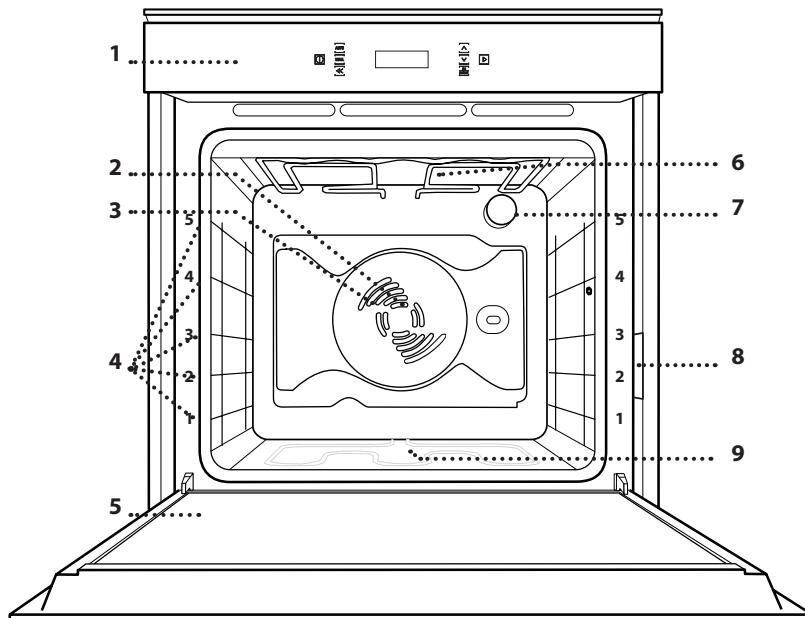


www.hotpoint.eu internet adresimizi ziyaret ederek ve bu kitabıçığın arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.



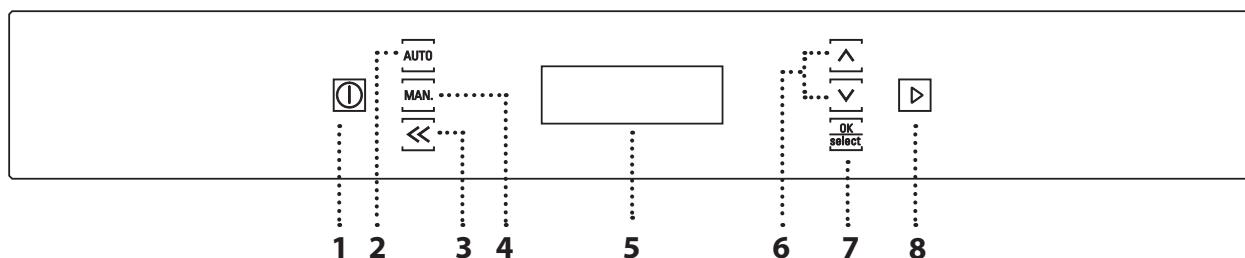
Ürünü kullanmadan önce, güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun

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. ON / OFF

Fırını açmak ve kapatmak ve etkin bir işlevi durdurmak için kullanılır.

2. OTOMATİK İŞLEVLER

Otomatik işlevler listesinde gezinmek için kullanılır.

3. GERİ

Önceki ayarlar menüsüne geri dönmek için kullanılır.

4. MANUEL İŞLEVLER

Manuel işlevler listesinde gezinmek için kullanılır.

5. EKRAN

6. GEZİNTİ DÜĞMELERİ

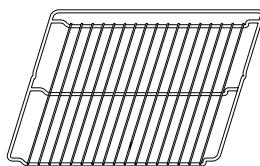
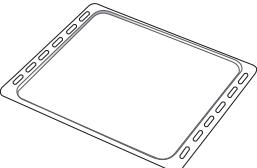
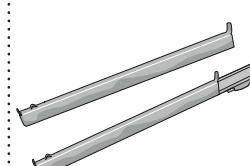
Bir işlevin ayarlarını ve değerlerini değiştirmek için kullanılır.

7. ONAYLAMA DÜĞMESİ

Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

8. BAŞLAT

Belirtilen veya temel ayarları kullanarak bir işlevi başlatmak için kullanılır.

RAF**TABAK****FIRIN TEPSİSİ****KAYAR KILAVUZLAR**

Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

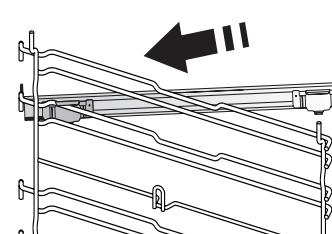
RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

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 plastik kayar kılavuzlarından çıkarın.



Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın.
Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin.

Kılavuzu yerine sabitlemek için, klipsin alt kısmını iterek, sıkı bir şekilde raf kılavuzuna geçirin. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

. Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.

. Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.

İŞLEVLER

MAN.MANUEL

CONVENTIONAL (ALT VE ÜSTTEN ISITMA)* 1-9

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

CONVECTION BAKE (KONVEKSİYONLU) 2-9

Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

FORCED AIR (FANLI HAVA) 3-9

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) 4-9

Biftek, kebab ve sosis izgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et izgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafin altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

TURBO GRILL (TURBO İZGARA) 5-9

Büyüük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafin altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şış aparatı (varsası) kullanılabilir.

MAXI COOKING (BÜYÜK ET PIŞİRME) 6-9

Büyüük et parçalarını (2,5 kg'nin 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 kuruması için, etin üzerine ara sıra su dökülmeli önerilir.

FAST PREHEATING (HIZLI ÖN ISITMA) 7-9

Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

ECO FORCED AIR (EKO FANLI HAVA) 8-9*

İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolasımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu işlev kullanılırken, pişirme boyunca EKO ışığı kapalı kalacak, ancak OK (TAMAM) düğmesine basmak suretiyle geçici bir süreliğine tekrar açılabilicektir. EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

SETTI SETTING (AYARLAR) 9-9

Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (zaman, dil, sinyal ses düzeyi, parlaklık, EKO modu, ölçüm birimi, güç).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı birkaç saniye sonra düşürülecektir. Düğmelerden herhangi birine vs. basıldığında, otomatik olarak yeniden etkinleştirilir.

AUTO OTOMATİK

MEAT AUTO MEAT (ET) 1-9

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.

POULT AUTO POULTRY (TAVUK TÜRÜ ETLER) 2-9

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.

CASSE AUTO CASSEROLE (GÜVEÇ) 3-9

Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

BREAD AUTO BREAD (EKMEK) 4-9

Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

PIZZA AUTO PIZZA 5-9

Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (KEK VE TATLILAR) 6-9

Bu işlev, her türlü kek için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer (mayalı kekler, dolgulu kekler, turtalar vs.).

RISING AUTO RISING (KABARTMA) 7-9

Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirin.

WARM AUTO WARM KEEPING (SICAK TUTMA) 8-9

Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

SLOW AUTO 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 kızgın bir tavada 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 saatten, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı ila yedi saatte kadar değişiklik gösterir.

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek. Ekranda "ENGLISH" ifadesi görünecektir.



Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için **Λ** veya **∨**'u kullanın ve istediğiniz dili seçin.

Seçimi teyit etmek için **OK** 'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, "Setting" menüsünden sonra değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saatı ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saatte ait iki rakam yanıp sönecektir.



İstediğiniz saatı ayarlamak için **Λ** veya **∨**'u kullanın ve **OK** 'a basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.



Dakikayı ayarlamak için **Λ** veya **∨**'i kullanın ve onaylamak için **OK** 'a basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saatı tekrar ayarlamانız 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. Ekranda "SETTING" ifadesini görene kadar **MAN.** düğmesine basın, ardından onaylamak için **OK** 'a basın.

"Power" menü öğesini seçmek için **Λ** veya **∨**'e basın ve onaylamak için **OK** 'a basın.



"Low" ayarını seçmek için **Λ** veya **∨**'i kullanın ve onaylamak için **OK** 'a basın.



4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. Ideal olarak hava dolaşımı bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. "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

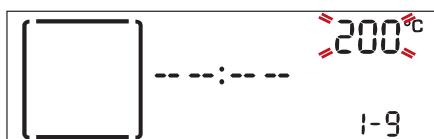
Fırını açmak için ①'e basın, ardından manuel ve otomatik işlev menülerinde gezinmek için AUTO veya MAN.'ı kullanın.
İstediğiniz işlev ekranda gösterilinceye kadar MAN. veya AUTO'e basmaya devam edin ve ardından onaylamak için **OK**'e basın.



2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz.
Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

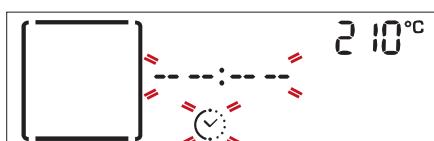
SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



Ekranda değer yanıp söndüğünde, değiştirmek için **▲** veya **▼**'i kullanın, ardından onaylamak için **OK**'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mükemmelleştirme).

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, **▲** veya **▼**'i kullanarak sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

SÜRE



Ekranda **⌚** simgesi yanıp söndüğünde, istediginiz pişirme süresini ayarlamak için **▲** veya **▼**'i kullanın ve ardından onaylamak için **OK**'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz:
Onaylamak ve işlevi başlatmak için **OK**'e basın.
Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatinizi ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında **◀◀**'e basarak ayarlayabilirsiniz: ayarlamak için **▲** veya **▼**'i ve onaylamak için **OK**'ı kullanın.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA (GECİKMELİ BAŞLATMA)

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıkten sonra, bitiş saatinizi programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.
Ekranda, ayarlanan geçerli bitiş saatı gösterilir ve **⌚** simgesi yanıp söner.



Pişirmenin sona ermesini istediğiniz saatı ayarlamak için **▲** veya **▼**'i kullanın, ardından onaylamak için **▶**'e basın ve işlevi başlatın.

Yemeği fırına yerleştirdin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



▶'e basarak, bu işlevi anında etkinleştirebilir ve bekleme süresini iptal edebilirsiniz.

Lütfen dikkat edin: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını daima devre dışı bırakacaktır.

Bekleme süresi boyunca, programlanana bitiş saatini ayarlamak için **▲** veya **▼**'i kullanabilir veya ayarları değiştirmek için **◀◀**'e basabilirsiniz.

Lütfen dikkat edin: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz değerleri girdikten sonra, işlevi, belirtilen veya temel ayarları kullanarak başlatmak için **▶** düğmesine basın.

Lütfen dikkat edin: Pişirme işlemi başladığında, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.



Halihazırda geçerli olan işlevi duraklatmak için herhangi bir zamanda **①**'e basabilirsiniz.

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 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.

İstediğiniz sıcaklığı, Δ veya ∇ 'e basarak daima değiştirebilirsınız.

5. PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Manuel modda pişirmeye devam etmek için \triangleright 'e basın (programlanmış bir pişirme süresi olmadan) veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için Δ 'i kullanın.

Her iki durumda da, sıcaklık veya izgara seviyesi ayarları korunacaktır.

ESMERLEŞTİRME

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında izgarayı etkinleştirerek suretiyle yiyeceğin yüzeyini kızartmanızı sağlar.



Ekranda ilgili mesaj gösterildiğinde, gerekirse beş dakikalık bir esmerleştirme çevrimini başlatmak için $\frac{OK}{select}$ 'e basın.



Esmerleştirme başladığında, süresini değiştirmek için Δ veya ∇ 'i kullanın veya herhangi bir zamanda durdurmak için \triangleright 'e basın.

. BAĞIMSIZ ZAMANLAYICI

Fırın kapatıldığında, ekran bağımsız zamanlayıcı olarak kullanılabilir. İşlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve ardından Δ veya ∇ 'e basın: \odot simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz uzunlukta süreyi ayarlamak için Δ veya ∇ 'i kullanın ve ardından bağımsız zamanlayıcıyı etkinleştirmek için $\frac{OK}{select}$ 'e basın.

Bağımsız zamanlayıcı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.



Lütfen dikkat edin: Bağımsız zamanlayıcı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.

Bağımsız zamanlayıcıyı değiştirmek için Δ veya ∇ 'i kullanın; bağımsız zamanlayıcıyı herhangi bir zamanda kapatmak için \ll 'e basın.

Bağımsız zamanlayıcıyı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz.

Fırını açmak için \triangleright 'e basın, ardından istediginiz işlevi seçin.

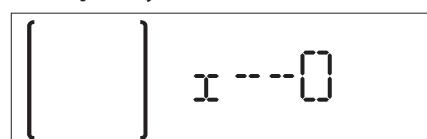
İşlev başlatıldığında, bağımsız zamanlayıcı, işlevle müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürerecektir.



Bağımsız zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için, önce etkin işlevi durdurmak üzere \triangleright 'e basın, ardından \ll 'e basın.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için, $\frac{OK}{select}$ ve \ll '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, \triangleright düğmesine basılı tutularak herhangi bir zamanda kapatılabilir.

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 
	[+]	Evet	160-180	30-90	4 1  
Tartlar (cheesecake, strudel, meyveli turta)	[PASTR AUTO]	-	160-200	30 - 85	3 
	[+]	Evet	160-200	35-90	4 1  
Çörekler/küçük tartlar	[PASTR AUTO]	-	170 – 180	15 - 45	3 
	[+]	Evet	160-170	20-45	4 1  
	[+]	Evet	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Profiterol çöreği	[]	Evet	180-200	30-40	3 
	[+]	Evet	180-190	35-45	4 1  
	[+]	Evet	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Beze	[]	Evet	90	110-150	3 
	[+]	Evet	90	130 - 150	4 1  
	[+]	Evet	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (ince, kalın, focaccia)	[PIZZA AUTO]	-	220 - 250	20-40	2 
	[+]	Evet	220 - 240	20-40	4 1  
	[+]	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	[+]	Evet	180-200	30 - 60	4 1  
Dondurulmuş pizza	[PIZZA AUTO]	Evet	250	10 - 15	3 
	[+]	Evet	250	10 - 20	4 1  
Tuzlu kekler (sebzeli tart, kiş)	[Y]	Evet	180-190	40-55	2 / 3  
	[+]	Evet	180-190	45 - 60	4 1  
	[+]	Evet	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri	[]	Evet	190-200	20-30	3 
	[+]	Evet	180-190	20-40	4 1  
	[+]	Evet	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lazanya/sufle	[CASSE AUTO]	-	190-200	40 - 65	3 
Fırında makarna/cannelloni	[CASSE AUTO]	-	190-200	25 - 45	3 

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA.	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg	[] MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Tavuk/tavşan/ordek 1 kg	[] POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Hindi/kaz 3 kg	[] POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)	[]	Evet	180-200	40-60	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)	[]	Evet	180-200	50-60	2
Kızarmış ekmek	[]	-	3 (Yüksek)	3-6	5
Balık fileto/dilim	[]	-	2 (Orta)	20-30 *	4 3
Sosis / kebap / pirzola / hamburger	[]	-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 *	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg	[]	-	2 (Orta)	55-70 **	2 1
Rozbif, az pişmiş 1 kg	[]	-	2 (Orta)	35-50 **	3
Kuzu budu/paça	[]	-	2 (Orta)	60-90 **	3
Patates kızartması	[]	-	2 (Orta)	35-55 **	3
Sebze graten	[]	-	3 (Yüksek)	10-25	3
Lazanya ve et	[⊕]	Evet	200	50-100 ***	4 1
Et ve patates	[⊕]	Evet	200	45-100 ***	4 1
Balık ve sebzeler	[⊕]	Evet	180	30-50 ***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)	[⊕]	Evet	190	40-120 ***	5 3 1
İçİ doldurulmuş rostoluk et parçaları	[⊕] ECO	-	200	80-120 ***	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)	[⊕] ECO	-	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.

 [Kullanım ve Bakım Kılavuzunu](#)
IEC 60350-1 standarı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için www.hotpoint.eu adresinden indirin

İŞLEVLER MANUEL	[] Conventional (Alt ve Üstten Isıtma)	[] Grill (Izgara)	[] TurboGrill (Turbo Izgara)	[⊕] Forced Air (Fanlı Hava Dolaşımı)	[⊕] Convection Bake (Konveksiyonlu)	[⊕] ECO Forced Air (EKo Fanlı Hava)
İŞLEVLER OTOMATİK	[] MEAT AUTO	[] POULT AUTO	[] CASSÉE AUTO	[] BREAD AUTO	[] PIZZA AUTO	[] PASTRY AUTO
AKSESUARLAR	[.....] Raf	[.....] Fırın tepsisi veya rafin üzerinde kek kalıbı	[] Tabak/Fırın tepsisi/rafin üzerinde 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

- Fırın yüzeylerini nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımından sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi

sonucu oluşan yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir.

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.

ARKA DUVAR VE KATALİTİK PANELLERİN TEMİZLENMESİ

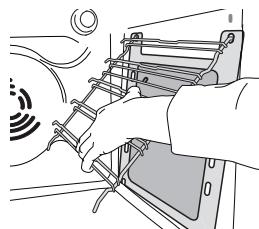
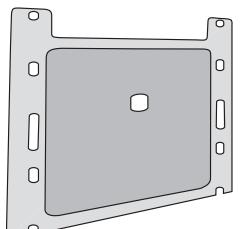
Bu fırın, oldukça gözenekli olan ve yağ ve kirleri emebilen özel kendi kendini temizleyen kaplaması sayesinde, pişirme bölmesinin temizliğini kolaylaştırın özel katalitik kaplamalarla donatılmıştır.

Bu paneller, raf kılavuzlarına takılır: Raf kılavuzlarını yeniden konumlandırır ve yerine takarken, üstteki kancaların panellerde uygun deliklere geçirildiğinden emin olun.

Katalitik panellerin kendi kendini temizleme özelliklerinden en iyi şekilde yararlanmak için, fırının "Konveksiyonlu Pişirme" işlevi kullanılarak yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'de ısıtılmasını öneriyoruz. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır. Ardından aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak yiyecek kalıntılarını temizlemeden önce fırını soğumaya bırakın.

Lütfen dikkat edin: Korozif veya aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, bulaşık telleri veya fırın spreylerinin kullanılması, katalitik yüzeye zarar verebilir ve kendi kendini temizleme özelliklerini bozabilir.

Yedek panele ihtiyacınız olursa lütfen Satış Sonrası Servisimizle irtibata geçin.



LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

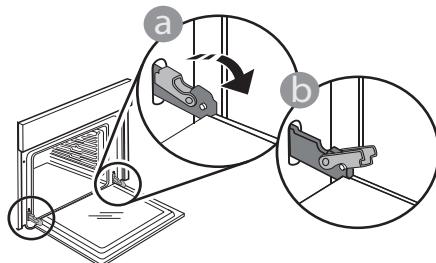
- Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
- Lambanın kapağını söküp, ampülü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
- Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40 W/230 V tip E-14, T300 °C akkor ampuller veya 20-40 W/230 V tip G9, T300 °C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çiplak ellerle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

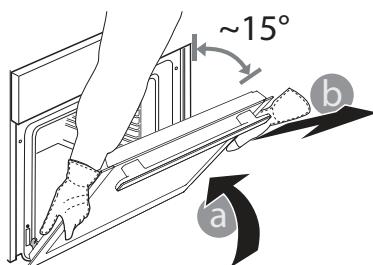
KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



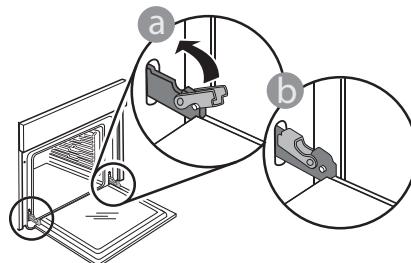
2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.
Kapayı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapayı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapayı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

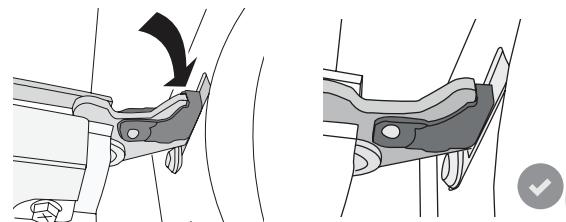


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın.
Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan 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 olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme 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 PİŞİRME

“Fanlı Hava Dolaşımı” işlevi, farklı türlerdeki yiyecekleri (balık ve sebze gibi) aynı anda farklı raflarda pişirmenizi sağlar. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

ÜRÜN FİŞİ

 Bu fırna yönelik enerji verimlilik dereceleri de dahil olmak üzere ürünün komple özellikleri, www.hotpoint.eu internet adresimizden indirilebilir

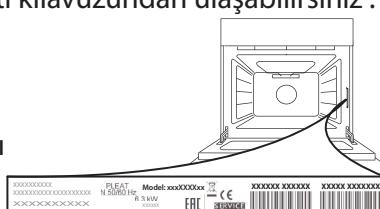
KULLANIM VE BAKIM KILAUVZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

>  Ürün 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 докладнішу допомогу та підтримку,
 зареєструйте свій виріб на www.hotpoint.eu/
 register

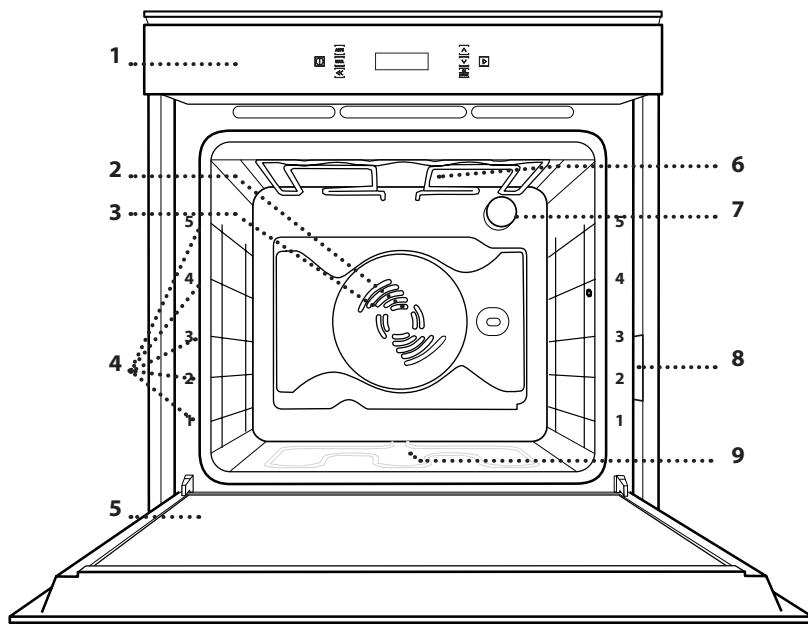


Щоб завантажити інструкції з безпеки і «Посібник з використання та догляду»,
 відвідайте наш веб-сайт www.hotpoint.eu і
 дотримуйтесь інструкцій, наведених на
 задній обкладинці буклету.



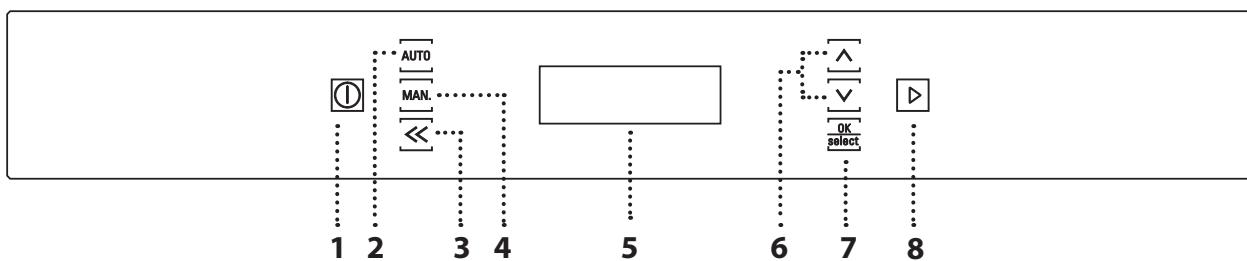
**Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки,
 перш ніж використовувати цей виріб**

ОПИС ВИРОБУ



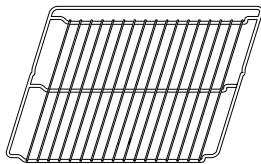
1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрямні для решітки (рівень укazаний на передній стороні духової шафі)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна таблиця (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- | | | |
|--|---|--|
| 1. ON / OFF
Вимкнення та ввімкнення духової шафи для зупинки активної функції. | 4. РУЧНІ ФУНКЦІЇ
Перехід по списку ручних функцій. | 7. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення. |
| 2. АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ
Перехід по списку автоматичних функцій. | 5. ДИСПЛЕЙ | 8. ПУСК
Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань. |
| 3. НАЗАД
Повернення до попереднього меню налаштувань. | 6. КНОПКИ НАВІГАЦІЇ
Змінення налаштувань і значень функції. | |

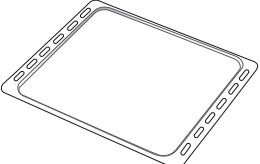
РЕШІТКА



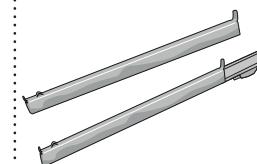
ПІДДОН



ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

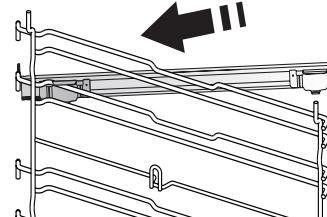
ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ Й ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

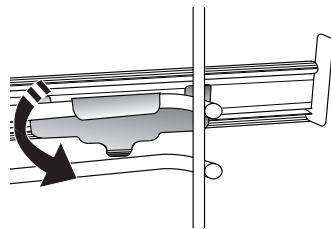
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб закріпити телескопічну напрямну на місці, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтесь, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб установити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх до верхнього гнізда. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх до відсіку для приготування, а потім опустіть на місце в нижньому гнізді.

ФУНКЦІЇ

MAN. ВРУЧНУ

CONVENTIONAL

(ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)* 1-9

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

CONVECTION BAKE

(ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) 2-9

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ) 3-9

⊗ 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) 4-9

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 до нього 500 мл питної води.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ) 5-9

⊗ 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 (МАКСИМАЛЬНО ІНТЕНСИВНЕ ПРИГОТУВАННЯ) 6-9

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 піддум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

FAST PREHEATING

(ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ) 7-9

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ECO FORCED AIR

(ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ) 8-9

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишається вимкненим протягом готовання, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку ОК.

Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

SETTING (НАЛАШТУВАННЯ) 9-9

Змінення налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Увага! Через кілька секунд після активації режиму «Еко» яскравість екрана зменшиться для заощадження енергії. Він автоматично активується, коли натискається будь-яка кнопка.

AUTO АВТОМАТИЧНО

MEAT AUTO MEAT (М'ЯСО) 1-9

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

POULTRY AUTO POULTRY (ПТИЦЯ) 2-9

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

CASSE AUTO CASSEROLE (ЗАПІКАНКА) 3-9

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.

BREAD AUTO BREAD (ХЛІБ) 4-9

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.

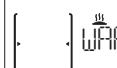
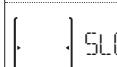
PIZZA AUTO PIZZA (ПІЦА) 5-9

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

PASTRY AUTO PASTRY CAKES (ТОРТИ Й ДЕСЕРТИ) 6-9

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

	RISING <small>AUTO</small>	RISING (ПІДНІМАННЯ) 7-9
Для сприяння ефективному підніманню солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовна шафа є досі гаряча після циклу готовування.		
	WARM KEEPING <small>AUTO</small>	WARM KEEPING (ПІДГРІВ) 8-9
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.		
	SLOW <small>AUTO</small>	SLOW COOKING (ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ) 9-9
Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Приготування займає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг.		

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час. На дисплеї відображатиметься ENGLISH (Англійська мова).



За допомогою кнопок **▲** або **▼** перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну.

Натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити вибір.

Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Setting».

2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



За допомогою кнопок **▲** або **▼** виберіть потрібну годину та натисніть **OK select**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.



За допомогою кнопок **▲** або **▼** установіть хвилини та натисніть кнопку **OK select** 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, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Натискайте кнопку **MAN**, поки на дисплеї не з'явиться напис "SETTING". Після цього натисніть **OK select** для підтвердження.

За допомогою кнопки **▲** або **▼** виберіть пункт меню "Power" та натисніть кнопку **OK select** для підтвердження.



За допомогою кнопки **▲** або **▼** виберіть "Low" та натисніть кнопку **OK select** для підтвердження.



4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення. Це цілком нормальну.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.

Прогрійте духову шафу до 200° 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. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Натисніть кнопку ①, щоб увімкнути піч, а потім за допомогою кнопок AUTO або MAN. прогляньте меню для ручних й автоматичних функцій.
Натискайте MAN. та AUTO, доки на дисплей не з'явиться потрібна функція. Після цього натисніть OK для підтвердження.

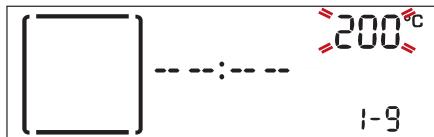


2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї почне миготіти значення, змініть його за допомогою кнопок Δ або ∇ , а потім натисніть кнопку OK для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо можливо).

Увага! Після активації функції можна відрегулювати температуру за допомогою кнопок Δ та ∇ .

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї почне миготіти значок \odot , за допомогою кнопок Δ або ∇ встановіть потрібний час приготування та натисніть кнопку OK для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку OK, щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте \ll : Скористайтесь кнопками Δ та ∇ для регулювання значення. Натисніть кнопку OK для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна вікладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.

На дисплеї з'явиться поточний заданий час завершення готування. При цьому блимматиме значок \odot .



За допомогою кнопок Δ або ∇ встановіть потрібний час завершення приготування та натисніть кнопку \triangleright для підтвердження та запуску функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зчиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



Можна активувати цю функцію негайно та скасувати час очікування, натиснувши повторно кнопку \triangleright .

Увага! При програмуванні відкладеного початку приготування фаза попереднього прогрівання завжди вимикатиметься.

У момент очікування можна скористатися кнопками Δ та ∇ для запрограмованого часу завершення приготування або ж натиснути \ll для зміни налаштувань.

Увага! Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

3. АКТИВУЙТЕ ФУНКЦІЮ

Після введення бажаних значень натисніть \triangleright для запуску функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

Увага! Після запуску приготування на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.



Ви можете в будь-який час натиснути ①, щоб призупинити активну функцію.

4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплей з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на 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 погрішити остаточний результат готування.
Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.
Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, натискаючи Δ чи ∇ .

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



Натисніть \triangleright , щоб продовжити приготування в ручному режимі (без запрограмованого часу приготування) або скористайтесь кнопкою Δ для збільшення часу приготування (задавши нове 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.



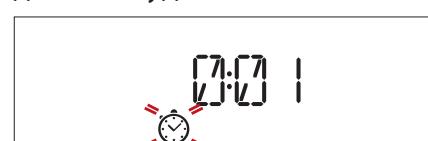
Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.



Після початку фази підрум'янювання використовуйте кнопки Δ та ∇ для зміни тривалості цієї фази або натисніть кнопку ① , щоб зупинити підрум'янювання будь-якого моменту.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтесь, що духову шафу вимкнено, і натисніть кнопку Δ або ∇ : На дисплеї буде блимати значок .



За допомогою кнопок Δ або ∇ встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$, 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. За допомогою кнопок Δ і ∇ змініть значення таймера; натисніть \ll , щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Натисніть ① , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть необхідну функцію.

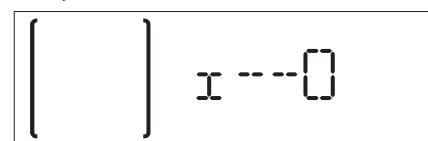
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Для деактивації таймера спочатку натисніть ① для зупинки активної функції, а потім натисніть \ll .

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$ та \ll і утримуйте їх принаймні п'ять секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши і утримуючи кнопку ① .

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста	[PASTR AUTO]	-	160-180	30-90	2/3  
	[+]	Так	160-180	30-90	4 1  
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний 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  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)	[]	Так	180—190	40—55	2/3 
	[+]	Так	180—190	45—60	4 1  
	[+]	Так	180—190	45—70 ***	5 3 1   
Воловани / печиво з листкового тіста	[]	Так	190—200	20—30	3 
	[+]	Так	180—190	20—40	4 1  
	[+]	Так	180—190	20—40 ***	5 3 1   
Лазанья/суфле	[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 І ПРИЛАДДЯ
Ягнітина/телятина/яловичина/ свинина (1 кг)	{ } MEAT AUTO	—	190—200	60—90	3
Курятини/кролятини/качатини (1 кг)	{ } POULT AUTO	—	200—230	50—80	3
Індичка/гуска (3 кг)	{ } POULT AUTO	—	190—200	90—150	2
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)	[]	Так	180—200	40—60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	[√]	Так	180—200	50—60	2
Підсмажений хліб	[***]	—	3 (висока)	3—6	5
Рибне філе / скибки	[****]	—	2 (середня)	20—30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери	[***]	—	2—3 (середня- висока)	15—30 *	5 4
Смажене курча (1—1,3 кг)	[*** √]	—	2 (середня)	55—70 **	2 1
Ростбіф з кров'ю (1 кг)	[*** √]	—	2 (середня)	35—50 **	3
Нога ягняти / гомілка	[*** √]	—	2 (середня)	60—90 **	3
Смажена картопля	[*** √]	—	2 (середня)	35—55 **	3
Овочева запіканка	[*** √]	—	3 (висока)	10—25	3
Лазанья та м'ясо	[Ⓜ]	Так	200	50—100 ***	4 1
М'ясо та картопля	[Ⓜ]	Так	200	45—100 ***	4 1
Риба й овочі	[Ⓜ]	Так	180	30—50 ***	4 1
Повноцінний обід: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)	[Ⓜ]	Так	190	40—120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса	[√] ECO	-	200	80—120 ***	3
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)	[√] ECO	—	200	50—100 ***	3

* Переверніть страву через половину часу приготування.

**Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

***Передбачувана тривалість часу: Страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з www.hotpoint.eu, щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1

ФУНКЦІЯ РУЧНА ФУНКЦІЯ	[] Conventional (Традиційний режим)	[***] Grill (Гриль)	[*** √] TurboGrill (Турбогриль)	[Ⓜ] Forced Air (Примусова вентиляція)	[√] Convection Bake (Випікання з конвекцією)	[√] ECO Forced Air (Примусова Еко вентиляція)
ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНО	{ } MEAT AUTO Meat (М'ясо)	{ } POULT AUTO Poultry (Птиця)	{ } CASSER AUTO Casserole (Запіканка)	{ } BREAD AUTO Bread (Хліб)	{ } PIZZA AUTO Pizza (Піца)	{ } PASTR AUTO Cakes (Тістечка)
ПРИЛАДДЯ	решітка	деко для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон/деко/лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон	Піддон з 500 мл води	Лист для випікання

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода.

Забороняється застосовувати пароочищаувачі.

Забороняється використовувати дротяні 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 мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- . Не користуйтесь корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- . Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, бажано поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився

внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- . Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- . Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.
- . Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити .

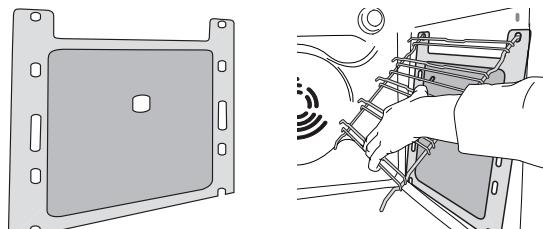
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно й досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЧИЩЕННЯ ЗАДНЬОЇ СТІНКИ ТА КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшує чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу.

Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



Аби максимізувати користь від самоочисних властивостей каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову піч до температури 200° С близько однієї години з використанням функції Convection Bake (Випікання з конвекцією). При цьому сама піч має бути порожньою всередині.

Після цього відчиніть дверцята печі, аби вона охолола, перш ніж почнете видаляти залишки їжі за допомогою неабразивної губки.

Увага! Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗАМІНА СВІТЛОВОГО ІНДИКАТОРА

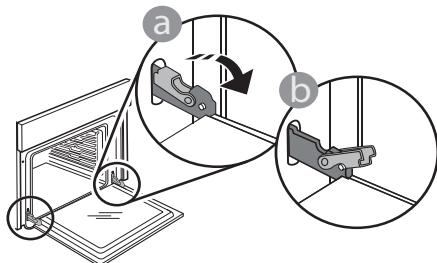
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Увага! Використовуйте лише лампи розжарювання T300° С 25—40 Вт/230 В типу E-14 або галогенні лампи T300° С 20—40 Вт/230 В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електрических приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтесь їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

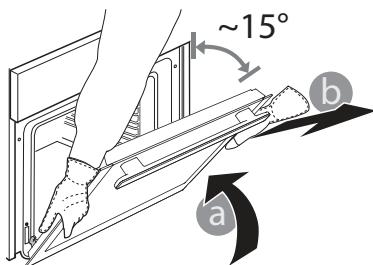
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

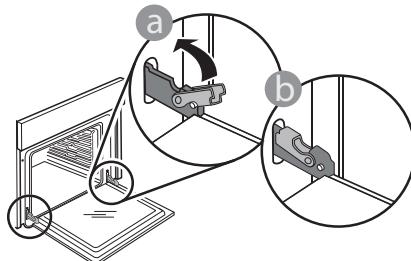
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



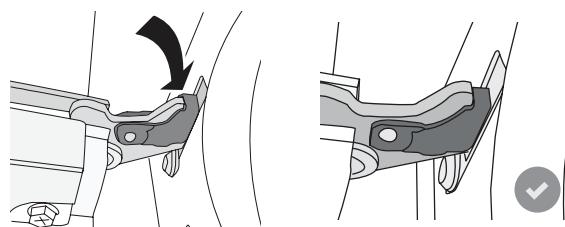
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтесь, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК Й 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 дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу приготування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час приготування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість приготування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Примусова вентиляція» дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях. Витягніть із духової 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 нашого веб-сайту www.hotpoint.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту <http://www.hotpoint.eu> (можна скористатися QR-кодом) із зазначенням коду виробу.

> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів

ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній таблиці вашого виробу.

