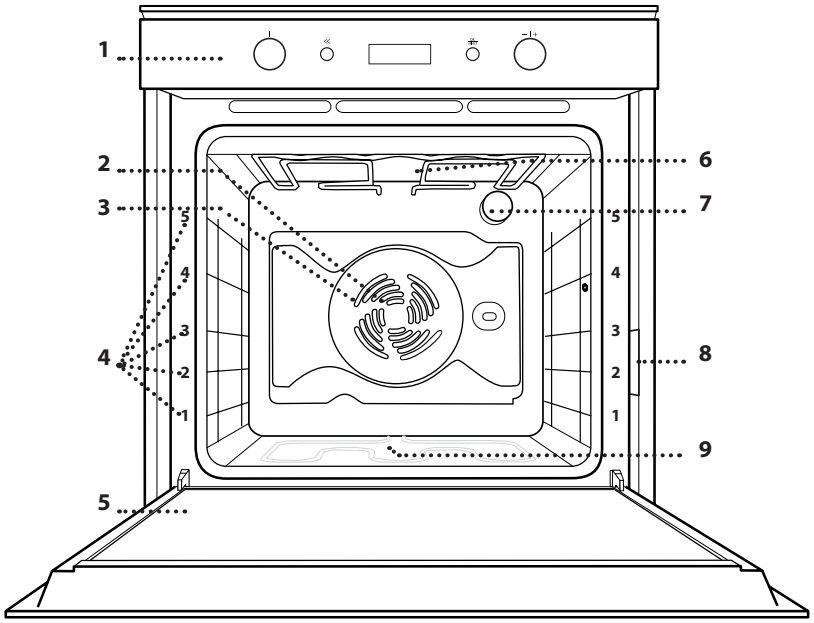
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.hotpoint.eu/register**

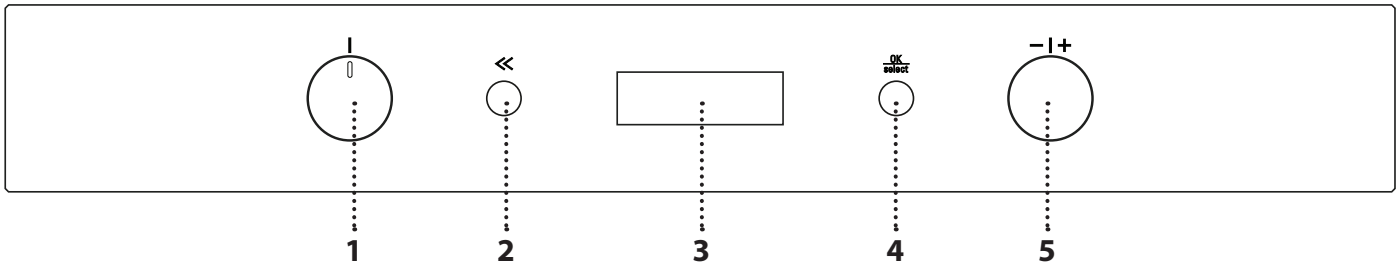
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB
For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK
For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

4. CONFIRMATION BUTTON
For confirming a selected function or a set value.

5. ADJUST KNOB
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

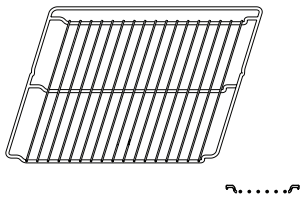
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

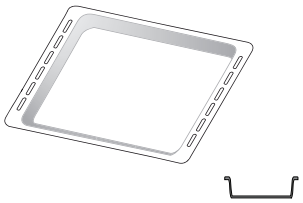
www

Download the Use and Care Guide from **www.hotpoint.eu** for more information

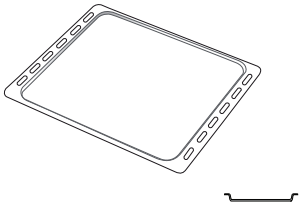
WIRE SHELF



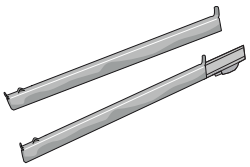
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

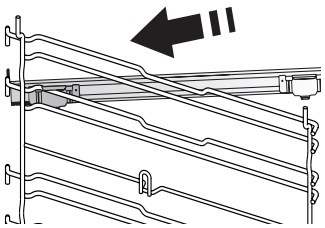
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

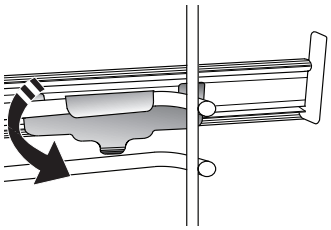
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FUNCTIONS

www

Download the Use and Care Guide from **www.hotpoint.eu** for more information

OFF
For switching off the oven.

CONVENTIONAL*
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

CONVECTION BAKE
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

FAST PREHEATING
For preheating the oven quickly.

ECO FORCED AIR*
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing OK select.
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

DIAMOND CLEAN
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

SETTINGS
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.

SPECIAL FUNCTIONS

MEAT
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

POULTRY
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

CASSEROLE
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

BREAD
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

PIZZA
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

PASTRY CAKES
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

RISING
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

WARM AUTO	**WARM KEEPING** For keeping just-cooked food hot and crisp.
SLOW AUTO	**SLOW COOKING** For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg. For meat, times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.

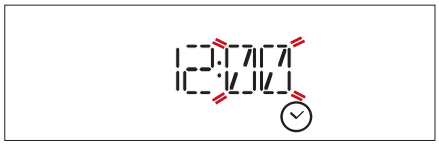
Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press OK select to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.

Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press OK select: The two digits for the minutes will flash on the display.

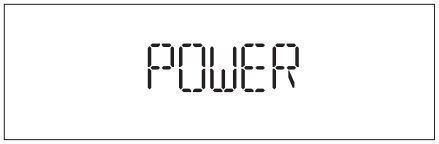


Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press OK select to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.
Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press OK select to confirm.
Turn the *adjustment knob* to select the "POWER" menu item and press OK select to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press OK select to confirm.

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").
Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.

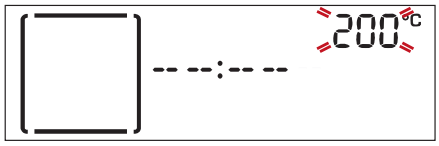
To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

Press OK select to confirm selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.
The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display.
turn the *adjustment knob* to change it, then press OK select to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the ***adjustment knob***.

DURATION

When the icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press OK select to confirm.

You do not have TO set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press OK select to confirm and start the function.
In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ≪ : use the ***adjustment knob*** to amend it and then press OK select to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.
The display shows the end time while the icon flashes.

Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press OK select to confirm and start the function.
Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the ***adjustment knob*** to amend the programmed end time or press ≪ to change the settings.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press OK select to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.

You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.

Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.
The cooking time does not include a preheating phase.
You can always change the temperature you want the oven to reach using the ***adjustment knob***.

5. END OF COOKING

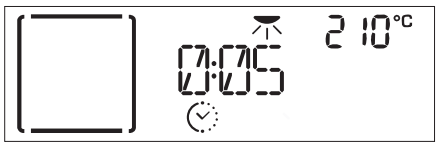
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Press OK select to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration.
In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.

When the display shows the relevant message, if required press OK select to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

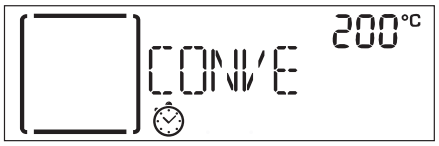
. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The ⏲ icon will flash on the display.

Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press OK select again to activate the timer.
An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.
Use the ***adjustment knob*** to change the time set on the timer; press ≪ to switch the timer off at any time.

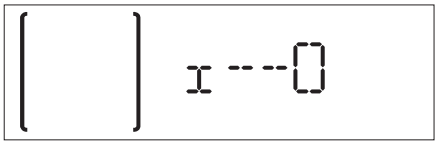
Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.
Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function your require.
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the selection knob to 0 to stop the function that is currently active and then press ≪.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold OK select and ≪ at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the ***selection knob*** to 0 .

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Before activating this function, pour 200ml of drinking water on to the bottom of the oven and shut the door.

Turn the *selection knob* to select the "DIAMOND CLEAN" function and press OK select to confirm.

Press OK select to set the end time of the cleaning cycle or to activate the function.

A countdown will indicate the status of the cycle in progress.
To prevent steam from coming out and thus jeopardizing the final results, it is recommended not to open the door during the cleaning cycle.

Once finished, wait for the oven to cool down and then finish cleaning by drying the surfaces with a sponge or a soft cloth.

Please note: like with the other manual functions, it is also possible to set the end time for the self-cleaning cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Yes	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	PASTA AUTO	-	160–200	30 - 85	3
		Yes	160–200	35-90	4 1
Biscuits/tartlets	PASTA AUTO	-	170 – 180	15 - 45	3
		Yes	160-170	20-45	4 1
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		Yes	180-200	30-40	3
		Yes	180-190	35-45	4 1
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		Yes	90	110-150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bread loaf 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1
Frozen pizza	PIZZA AUTO	Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-190	40-55	2 / 3
		Yes	180-190	45 - 60	4 1
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3
		Yes	180-190	20-40	4 1
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Baked pasta/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3
Lamb/veal/beef 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Chicken/duck 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Turkey/goose 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Kebabs/hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)**/ lasagne** (level 3)**/meat** (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (chicken, lamb)		-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

www Download the Use and Care Guide by visiting the website **www.hotpoint.eu** to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

MANUAL FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	MEAT AUTO Meat	POULT AUTO Poultry	CASSE AUTO Casserole	BREAD AUTO Bread	PIZZA AUTO Pizza	PASTA AUTO Pastry
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING

www

Download the Use and Care Guide from **www.hotpoint.eu** for more information

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.
Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

• Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
• The oven door can be removed to facilitate cleaning .
• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

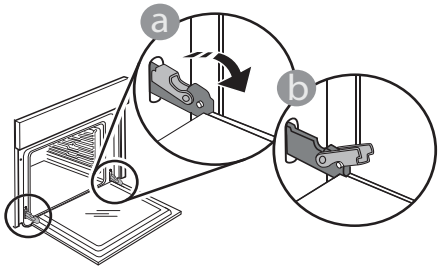
2.. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

3. Reconnect the oven to the power supply.

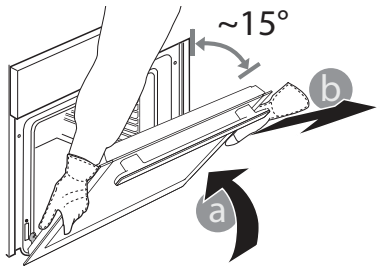
Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

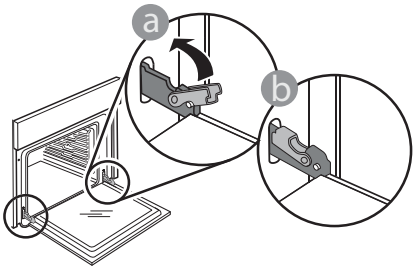


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

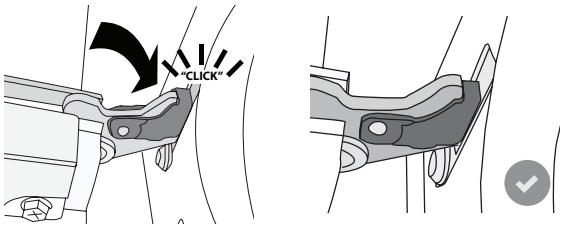


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully.
Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

Download the Use and Care Guide from **www.hotpoint.eu** for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

USEFUL TIPS

www

Download the Use and Care Guide from **www.hotpoint.eu** for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

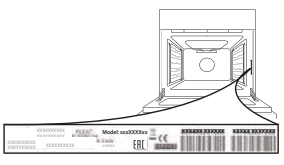
The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking plates. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



Hotpoint ARISTON

400011547934

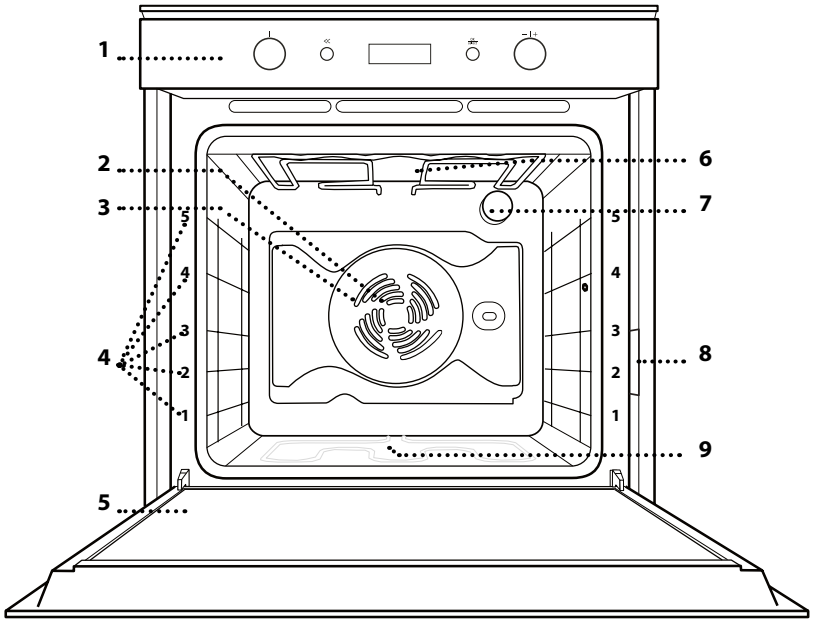
РЪКОВОДСТВО
ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА

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

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

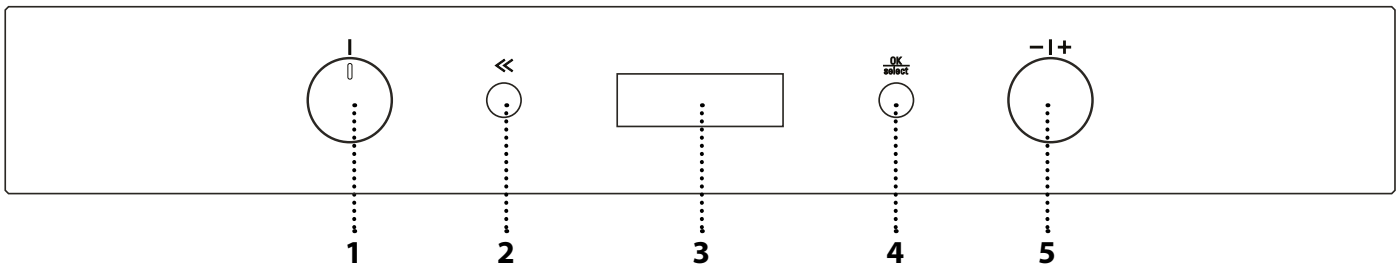
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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

КОМАНДНО ТАБЛО



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

2. НАЗАД
За връщане към предходното меню с настройки.

3. ДИСПЛЕЙ

4. БУТОН ЗА ПОТВЪРЖДАВАНЕ
За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

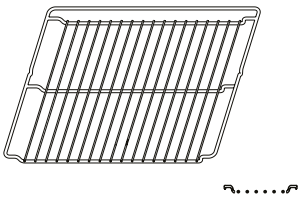
5. КЛЮЧ ЗА НАСТРОЙКА
За превъртане през менютата и прилагане или смяна на настройки.

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

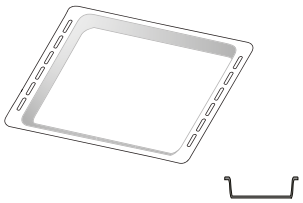
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

За допълнителна информация изтеглете ръководството заизползване и поддръжка от **www.hotpoint.eu**

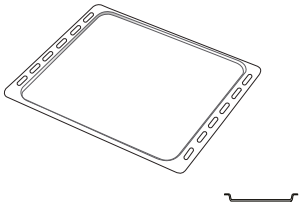
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



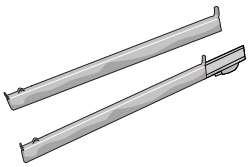
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЧИ



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

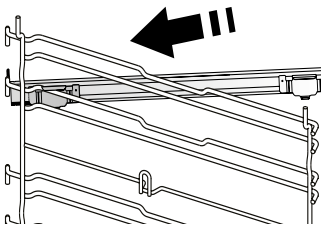
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

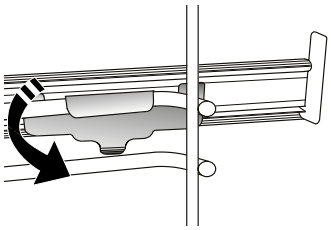
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



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



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

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

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

• За да свалите носачите, повдигнете ги и изтеглете долните части на гнездата им: След това може да извадите носача.

• За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ФУНКЦИИ

OFF (ИЗКЛ.)
За изключване на фурната.

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)*
За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт.

CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)
За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт.

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

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

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

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

FAST PREHEATING (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)
За бързо предварително загряване на фурната.

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

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

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

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

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

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

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

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

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

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

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

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

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

WARM KEEPING (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)
За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

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 или пет часа за риба с тегло 3 kg и от четири часа за 1 kg месо на късове до шест или седем часа за месо на късове с тегло 3 kg.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. МОЛЯ, ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

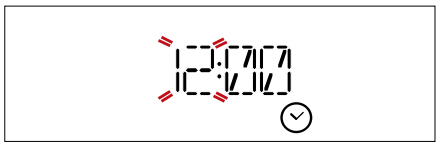
Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се изведе „ENGLISH“.

Завъртете *ключа за настройка* за преглед на списъка от налични езици и изберете необходимия.
Натиснете OK select , за да потвърдите избора си.

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

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



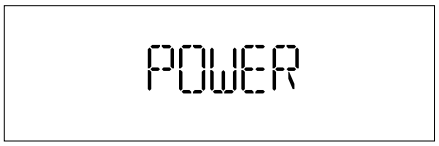
Завъртете *ключа за настройка*, за да зададете правилния час, и натиснете OK select : Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.

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

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

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW: Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите максималната мощност на фурната.
Завъртете *ключа за избиране*, докато на дисплея се покаже „SETTINGS“, след това натиснете OK select , за да потвърдите.
Завъртете *ключа за настройка*, за да изберете меню „POWER“, и натиснете OK select , за да потвърдите.



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

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално.
Преди да започнете да готвите храна във фурната препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.
Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Forced Air“ (функцията Вентилатор) или „Convection Bake“ Печене с конвекция).
Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

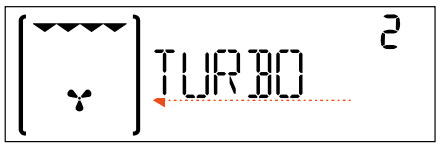
Hotpoint
ARISTON

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

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

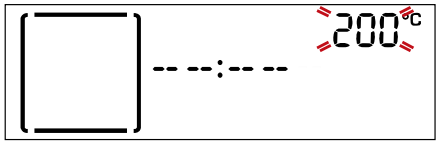


Натиснете OK select , за да потвърдите избора:
На дисплея ще се покажат основните настройки.

2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

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

ТЕМПЕРАТУРА/НИВО НА ГРИЛА



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

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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

Не е необходимо ДА задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно:
Натиснете OK select , за да потвърдите и да стартирате функцията.
В такъв случай не можете да зададете края на времето за готвене, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: Можете да регулирате зададеното време за готвене по време на готвене, като натиснете ≪ : използвайте *ключа за настройка*, за да промените времето за готвене, и натиснете OK select , за да потвърдите.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час.
На дисплея се извежда крайния час и иконата мига.

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

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

Докато тече изчакването, можете да използвате ***ключа за настройка***, за да променяте програмирания край на времето за готвене, или да натиснете ≪ , за да промените настройките.

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

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

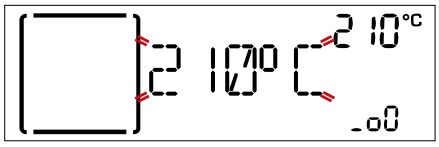
Моля, имайте предвид: След началото на готвенето дисплеят ще препоръча най-подходящото ниво за всяка функция.

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

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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

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



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

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

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

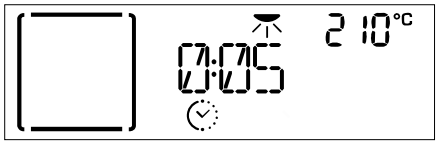
Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Натиснете OK select , за да продължите готвенето в ръчен режим (без програмирано време за готвене), или завъртете *ключа за настройка*, за да удължите времето за готвене, като му зададете нова продължителност.
И в двата случая настройките за температура или ниво на грила се запазват.

ЗАПИЧАНЕ

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

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



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

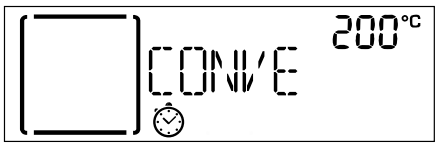
. ТАЙМЕР

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

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

Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене.
Използвайте ***ключа за настройка***, за да промените времето, зададено на таймера; натиснете ≪ , за да изключите таймера по всяко време.

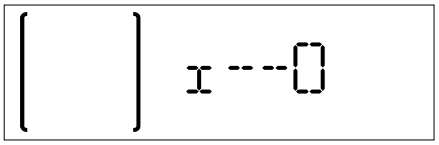
След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.
Завъртете *ключа за избиране*, за да включите фурната, след което изберете желаната функция.
След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.



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

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

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



Направете същото, за да деблокирате бутоните.

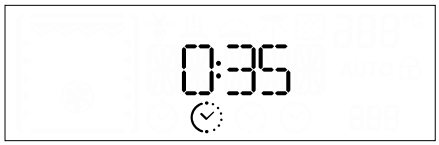
Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения за безопасност фурната може да бъде изключена по всяко време, като завъртите *ключа за избиране* на 0 .

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

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

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



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

Отброяването ще показва състоянието на започналия цикъл.
За да предотвратите излизането на пара, което би влошило крайните резултати, е препоръчително да не отваряте вратичката по време на цикъла на почистване.

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

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВА-РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛ-НОСТ НА ГОТВЕ-НЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Да	160-200	35-90	4 1
Бисквити/тарталети	PASTA 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)		Да	180-190	40-55	2 / 3
		Да	180-190	45 - 60	4 1
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190-200	20-30	3
		Да	180-190	20-40	4 1
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазаня/суфле	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Печена паста/Канелони	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВА-РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛ-НОСТ НА ГОТВЕ-НЕТО (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 / Риба, обвита 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 (средна)	55-70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		-	2 (средна)	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
Лазаня 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)**/ лазаня**(ниво 3)**/месо** (ниво 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Печено месо с плънка		-	200	80-120 ***	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50-100 ***	3

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

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

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

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

РЪЧНИ ФУНКЦИИ	Conventional (Конвенционално готвене)	Grill (Грил)	Turbo Grill (Турбо грил)	Forced Air (Форсиран въздух)	Convection Bake (Печене с конвекция)	Eco Forced Air (Еко форсиран въздух)
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ	MEAT AUTO Meat (Месо)	POULT AUTO Poultry (Птици)	CASSE AUTO Casserole (Касерол)	BREAD AUTO Bread (Хляб)	PIZZA AUTO Pizza (Пица)	PASTR AUTO Pastry (Сладки)
ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ тава за десерти/ тава за печене на решетъчния рафт	ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за печене

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

За допълнителна информация изтеглете ръководството заизползване и поддръжка от **www.hotpoint.eu**

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

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да 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 www .
• Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната www .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването.

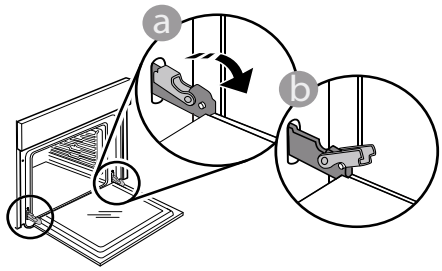
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.

3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

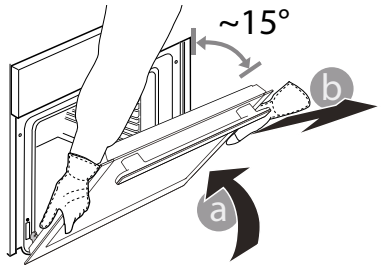
Моля, имайте предвид: Използвайте само лампи с нажежаема жичка 25-40 W/230 V тип E-14, T300°C или халогенни лампи 20-40 W/230 V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.
- Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

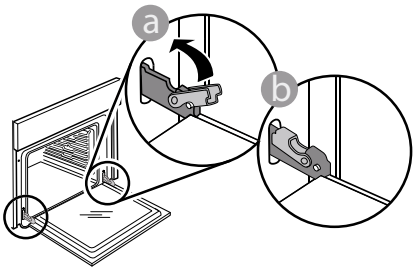


2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

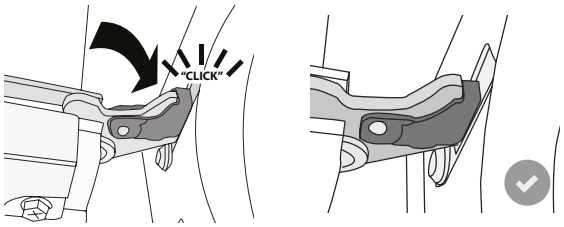


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



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



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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

За допълнителна информация изтеглете ръководството заизползване и поддръжка от **www.hotpoint.eu**

Проблем	**Възможна причина**	**Решение**
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

www За допълнителна информация изтеглете ръководството заизползване и поддръжка от **www.hotpoint.eu**

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

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

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

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

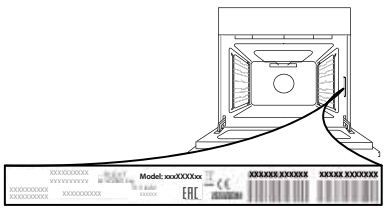
КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

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

> Освен това можете да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

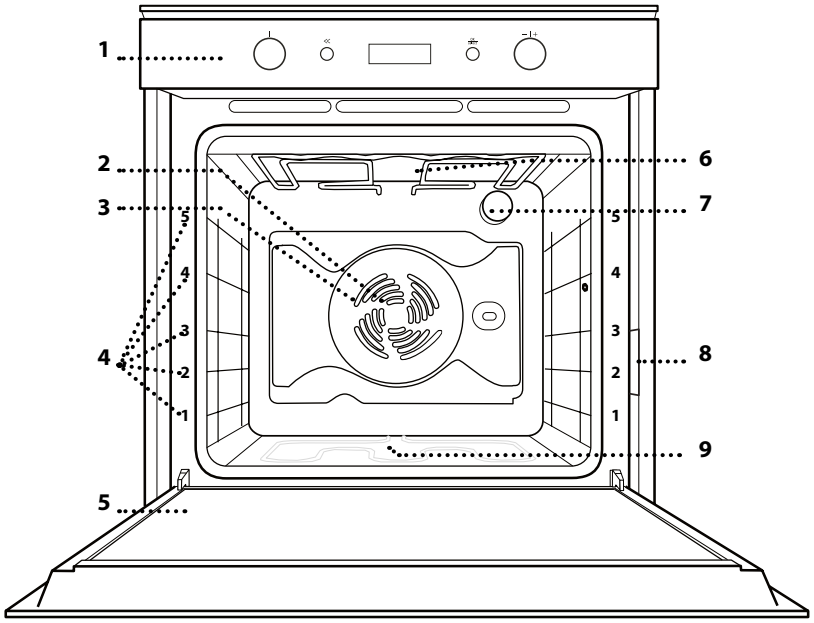
PŘÍRUČKA
PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

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

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

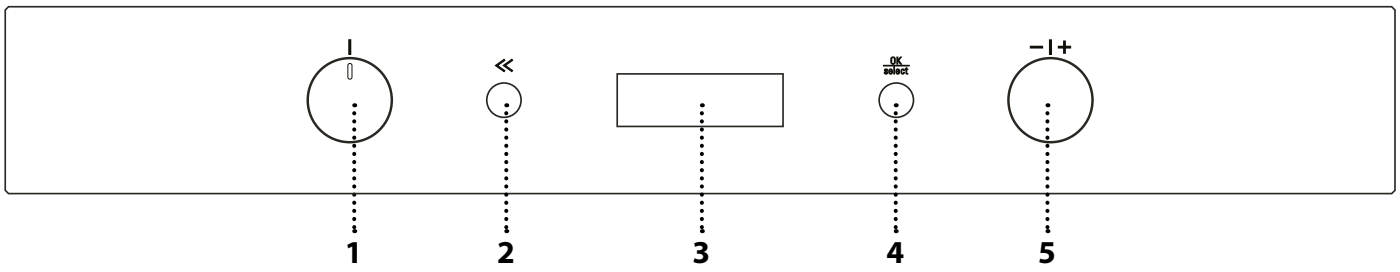
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



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

2. ZPĚT
Návrat do předcházející nabídky nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČÍTKO POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

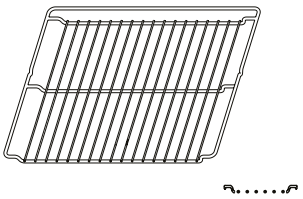
5. NASTAVOVACÍ TLAČÍTKO
Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

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

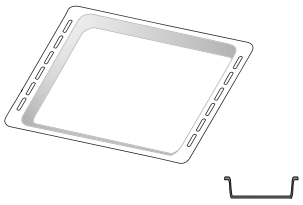
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

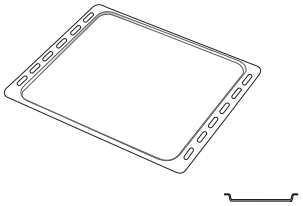
MŘÍŽKA



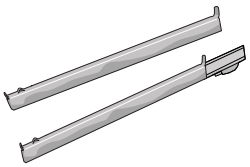
ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY



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

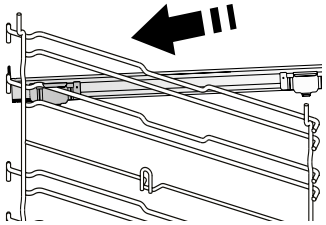
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

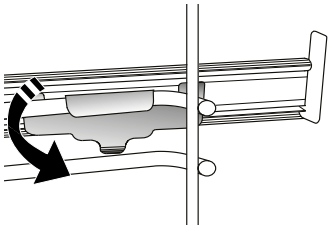
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

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



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



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

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte 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

OFF
Slouží k vypínání trouby.

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

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

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

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

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

MAXI PEČENÍ
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 PŘEDEHŘEV
Pro rychlý předehřev trouby.

EKO HORKÝM VZDUCHEM*
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.
Je-li tato funkce používána, kontrolka úsporného režimu „ECO" zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím OK select .
Při použití cyklu ECO a tedy při optimalizaci spotřeby energie by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

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

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

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE

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

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

DUŠ. MASO A ZELENINA
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

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

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

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

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

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

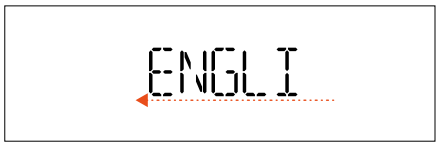
UDRŽOVÁNÍ V TEPLE
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

POMALÉ VAŘENÍ
Slouží k pozvolnému pečení masa a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté. Doporučujeme maso nejprve opražit 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. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

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



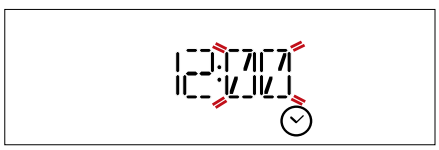
K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*.
Stiskem OK select svou volbu potvrdíte.

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

2. NASTAVTE ČAS

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

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



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

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

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala 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.
Otáčejte *výběrovým knoflíkem*, dokud se na displeji nezobrazí položka „SETTING“ a poté pro potvrzení stiskněte OK select .
Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „POWER“ a poté stiskem OK select tuto volbu potvrďte.

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

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.

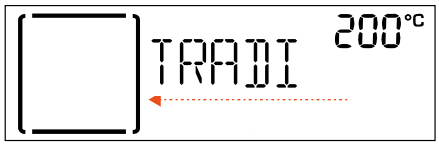
Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

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

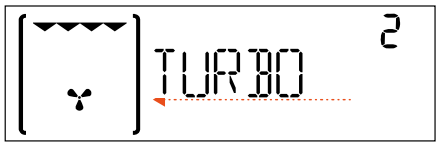
DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



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

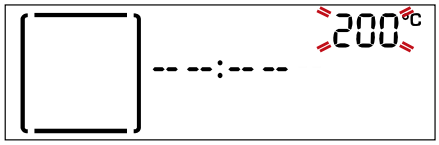


Stiskem OK select volbu potvrdíte: Na displeji se objeví základní nastavení.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.
Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



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

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

DOBA TRVÁNÍ

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

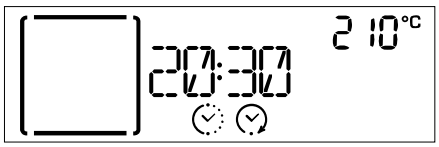
Přejete-li si pečení ovládat manuálně, dobu přípravy nemusíte NASTAVOVAT: Stiskem OK select potvrdíte a spustíte funkci.
V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

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

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ (ODLOŽENÉHO STARTU)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.
Na displeji se objeví čas ukončení a ikona bliká.

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



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

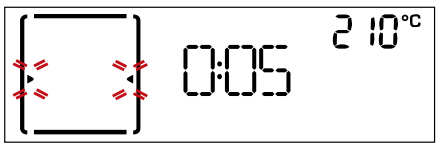
Během čekací doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít *nastavovací knoflík* nebo pro změnu nastavení stisknout ≪ .

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

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

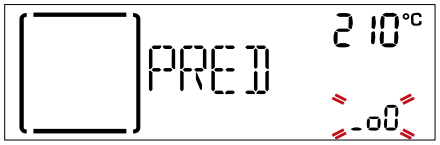
Upozornění: Po spuštění pečení se na displeji zobrazují doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.



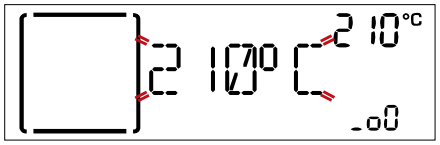
Výběrový knoflík můžete otočit do polohy 0 a kdykoli tak pozastavit probíhající funkci.

4. PŘEDEHŘÁTÍ

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

5. KONEC PEČENÍ

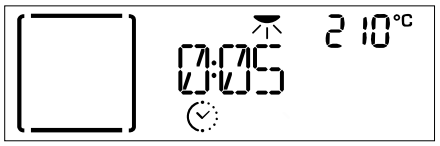
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

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

ZHNĚDNUTÍ

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

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



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

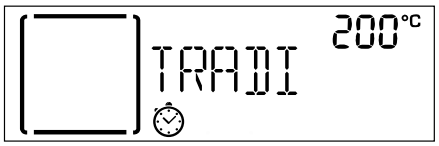
. ČASOVÝ SPÍNAČ

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

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

Uvědomte si prosím: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.
Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte ***nastavovací knoflík***; stisknutím ≪ časový spínač kdykoli vypnete.

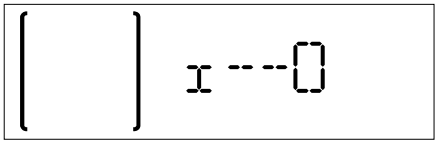
Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.
Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte *výběrovým knoflíkem*.
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



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

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

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



Stejným postupem klávesnici odemknete.

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

Hotpoint
ARISTON

. DIAMOND CLEAN

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

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

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

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

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	PŘEDE-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče	CUKRO AUTO	-	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90	4 1
Plněný moučník (tvarohový koláč „cheesecake“, 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, silná, 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
Zmražená pizza	PIZZA AUTO	Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	40–55	2/3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 ***	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	RYCHL AUTO	-	190–200	40–65	3
Zapečené těstoviny / cannelloni	RYCHL AUTO	-	190–200	25–45	3

Recept	Funkce	PŘEDE-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	MASO AUTO	-	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	DRUBE AUTO	-	200–230	50–80	3
Krůta/husa 3 kg	DRUBE 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, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky		-	2 (střední)	20–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/ hamburgery		-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2 (střední)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		-	2 (střední)	60–90 **	3
Pečené brambory		-	2 (střední)	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) **/ lasagne** (úroveň 3) **/maso** (úroveň 1)		Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Porce masa (králičí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 ***	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.
** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

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

FUNKCE S MANUÁLNÍM NASTAVENÍM	Tradiční	Gril	Turbogril	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eco horký vzduch
AUTOMATICKÉ FUNKCE	MASO AUTO Maso	DRUBE AUTO Drůbež	RYCHL AUTO Duš. maso a zelenina	CHLEB AUTO Chléb (pečivo)	PIZZA AUTO Pizza	CUKRO AUTO Pečivo
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na pečení

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.
• Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný 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 dvířka vymontovat z pantů www .
• Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby www .

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

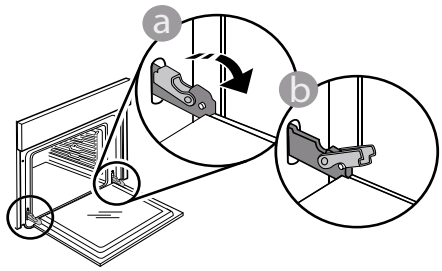
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

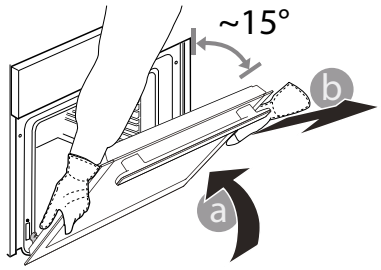
Uvědomte si prosím: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

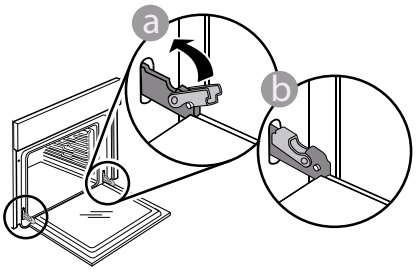


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

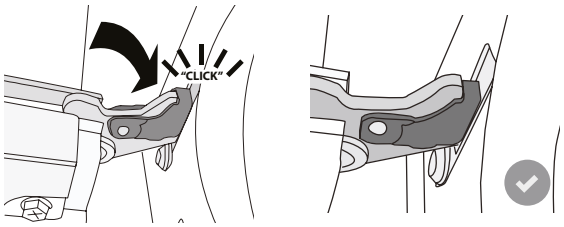


3. Dvířka opět nasaďte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete.
Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



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



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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

www

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

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

UŽITEČNÉ RADY

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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby 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 zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

PRODUKTOVÝ LIST

www Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich internetových stránek **www.hotpoint.eu**

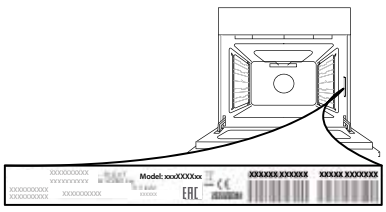
JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

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

> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

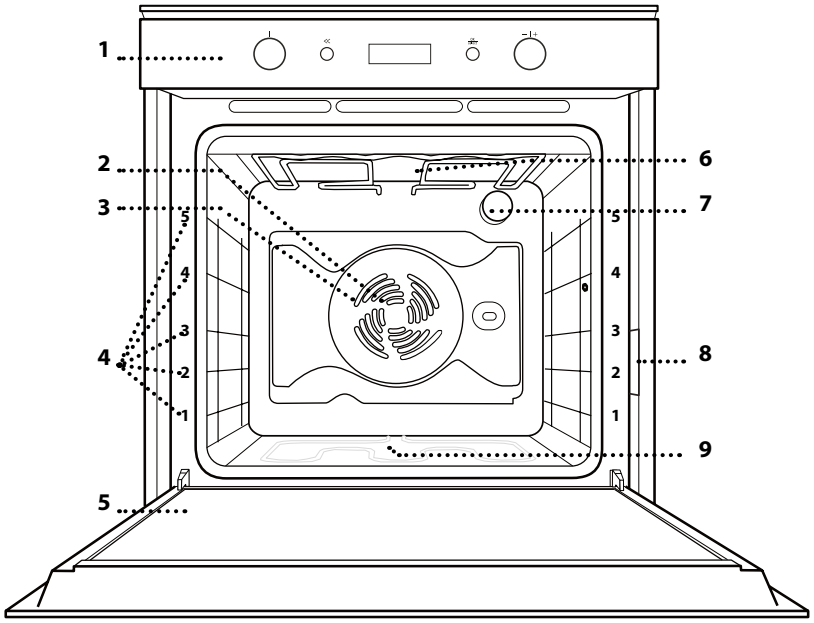
IGAPÄEVASE KASUTAMISE
JUHEND

TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE
Täielikuma hoolduse ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil **www.hotpoint.eu/register**

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

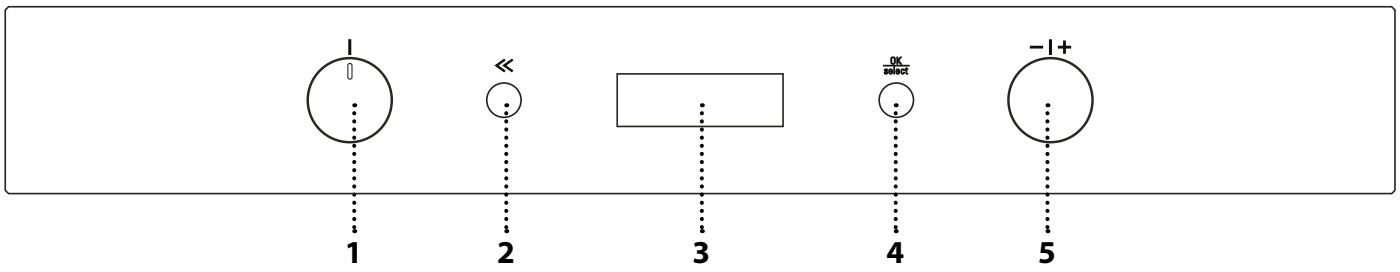
Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt tervishoiu- ja ohutusjuhendit.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



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

2. TAGASI
Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

3. DISPLEI

4. KINNITUSNUPP
Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

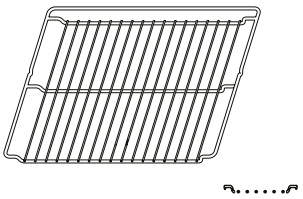
5. SEADETE NUPP
Menüüs liikumiseks ja seadete rakendamiseks või muutmiseks.

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

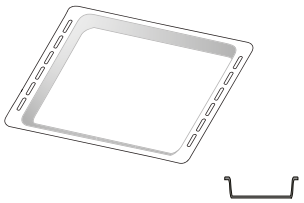
TARVIKUD

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

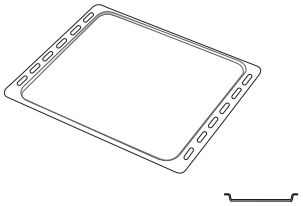
REST



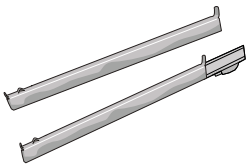
NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID



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

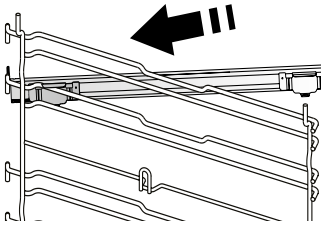
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju.

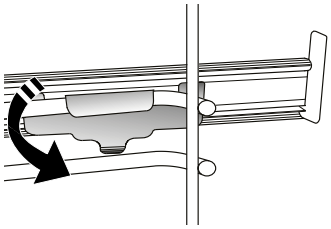
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



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



Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisoonel.

Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

• Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tõmmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

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

FUNKTSIOONID

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

0 OFF (VÄLJAS)
Ahju väljalülitamiseks.

CONVENTIONAL* (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE*)
Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOON KÜPSETUS)
Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.

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

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

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

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

FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE)
Ahju kiire eelkuumutamine.

ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS)*
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt sisse lülitada, vajutades nuppu OK select .
Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

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

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

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

ERIFUNKTSIOONID

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

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

CASSEROLE (VORMIROOG)
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

BREAD (SAI)
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.

PIZZA (PITSA)
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

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

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

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

WARM KEEPING (SOOJASHOIDMINE)
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

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

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

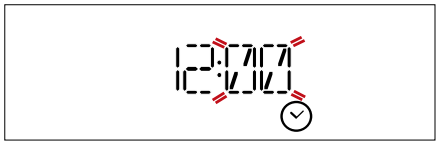
1. VALIGE KEEL
Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: Ekraanil liigub kiri ENGLISH.

Keerake *seadete nuppu*, et liikuda keelte loendis ja valida soovitud keel.
Valiku kinnitamiseks vajutage OK select .

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst Settings.

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

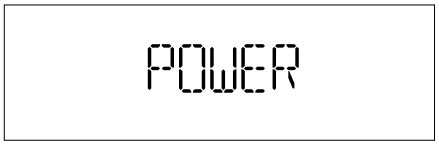
Keerake *seadete nuppu*, et määrata õige tund, ja vajutage OK select : Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.



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

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

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE
Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW: Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada.
Keerake *valikunuppu*, kuni ekraanile kuvatakse „SETTINGS“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks OK select .
Keerake *seadete nuppu*, et valida menüüst „POWER“, ja seejärel vajutage kinnitamiseks OK select .



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

4. AHJU KUUMUTAMINE
Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu.
See on täiesti tavapärane.
Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.
Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

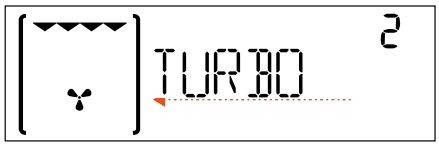
Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

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

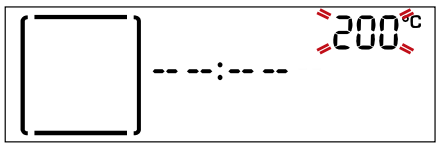


Valiku kinnitamiseks vajutage OK select : ekraanile kuvatakse algseaded.

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



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

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

KESTUS

Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata *seadete nupuga*, kinnitamiseks vajutage OK select .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei PEA te küpsetusaega määrama: Vajutage OK select , et kinnitada ja käivitada funktsioon.
Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

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

KÜPSETUSE LÕPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)

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

Keerake *seadete nuppu*, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks OK select .
Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.

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

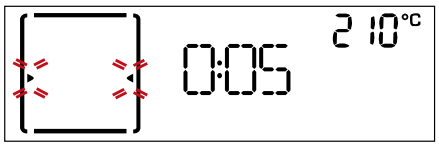
Ooteajal saate ***seadete nupuga*** muuta programmeeritud lõpuaega või muuta seadeid, vajutades ≪ .

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

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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

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

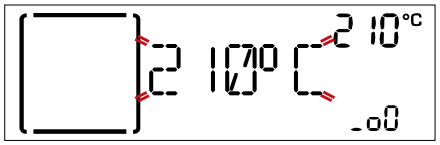


Aktiivse funktsiooni saab mis tahes ajal peatada, keerates *valikunupu* asendisse 0 .

4. EELKUUMUTAMINE

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

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et 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 ***seadete nupuga*** muuta.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

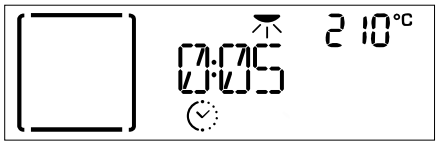
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

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

PRUUNISTAMINE

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

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



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

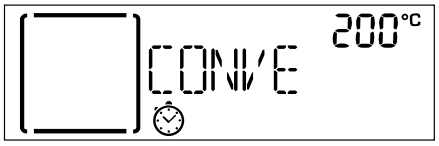
. TAIMER

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

Soovitud ajalise kestuse seadmiseks keerake *seadete nuppu* ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks uuesti OK select .
Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

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

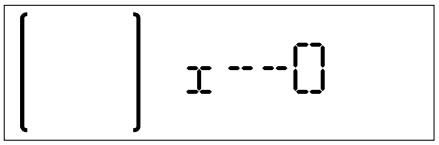
Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.
Ahju sisselülitamiseks ja soovitud funktsiooni valimiseks keerake *valikunuppu*:.
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



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

. KLAHVILUKK

Nuppude lukustamiseks vajutage samal ajal OK select ja ≪ hoidke all vähemalt viis sekundit.



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

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

Hotpoint ARISTON

. TEEMANTPUHASTUS

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

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

Funktsiooni aktiveerimiseks või puhastustsükli lõpuaja seadmiseks vajutage OK select .

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

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

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

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS.	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Jah	160-180	30-90	4 1
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)	PASTA AUTO	-	160–200	30 - 85	3
		Jah	160–200	35-90	4 1
Küpsised/korvikesed	PASTA 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, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	40–55	2 / 3
		Jah	180–190	45 - 60	4 1
		Jah	180–190	45-70 ***	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190-200	20-30	3
		Jah	180–190	20-40	4 1
		Jah	180–190	20-40 ***	5 3 1
Lasanje/suflee	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Küpsetatud pastaroad / cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUU-MUTUS.	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 köögivili (tomatid, suvikõrvitsad,baklažaanid)		Jah	180–200	50–60	2
Röstitud sai		-	3 (kõrge)	3-6	5
Kalafilee/lõigud		-	2 (keskmine)	20-30 *	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	2–3 (keskmine – kõrge)	15 - 30 *	5 4
Praekana 1–1,3 kg		-	2 (keskmine)	55–70 **	2 1
Poolküps rostbiif 1 kg		-	2 (keskmine)	35-50 **	3
Lambakoot		-	2 (keskmine)	60-90 **	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35-55 **	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10-25	3
Lasanje ja liha		Jah	200	50-100 ***	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45-100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30-50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)**/lasanje** (tase 3)**/liha** (tase 1)		Jah	190	40-120 ***	5 3 1
Täidetud praad		-	200	80-120 ***	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	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 Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt **www.hotpoint.eu**, et tutvuda sertifitseerimisasutustele vastavalt standarditele IEC 60350-1 koostatud retseptidega.

KÄSIFUNKTSIOO-NID	Conventional (Tavapärane küpsetamine)	Grill	Turbogrill	Forced Air (Sundõhk)	Convection Bake (Konvektsioonküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)
AUTOMAATFUNKT-SIOONID	LIHA AUTO Meat (Liha)	POULT AUTO Poultry (Linnuliha)	CASSE AUTO Casserole (Vormiroog)	BREAD AUTO Bread (Sai)	PIZZA AUTO Pizza (Pitsa)	PASTA AUTO Pastry (Kondiitritooted)
TARVI KUD	Rest	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / koogivorm / küpsetamine restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada www .
• Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta www .

TARVIKUD

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

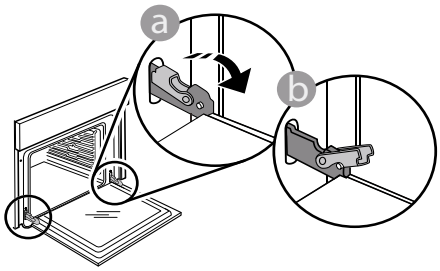
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

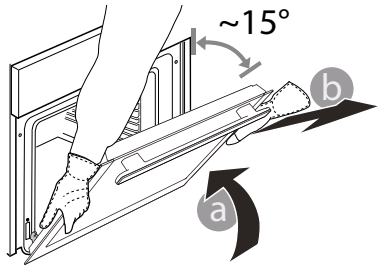
Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogeenlampe 20–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.
- Kui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

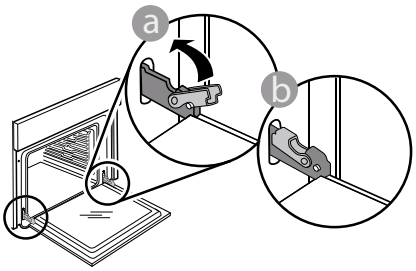


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

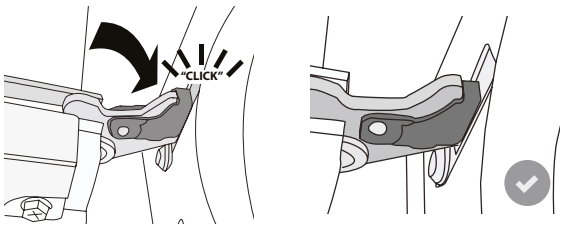


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks korralikult ei käi, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

www 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 lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERI TOITUDE ÜHEAEGNE KÜPSETAMINE

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

TOOTE KIRJELDUS

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

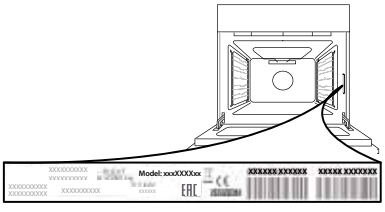
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

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

> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

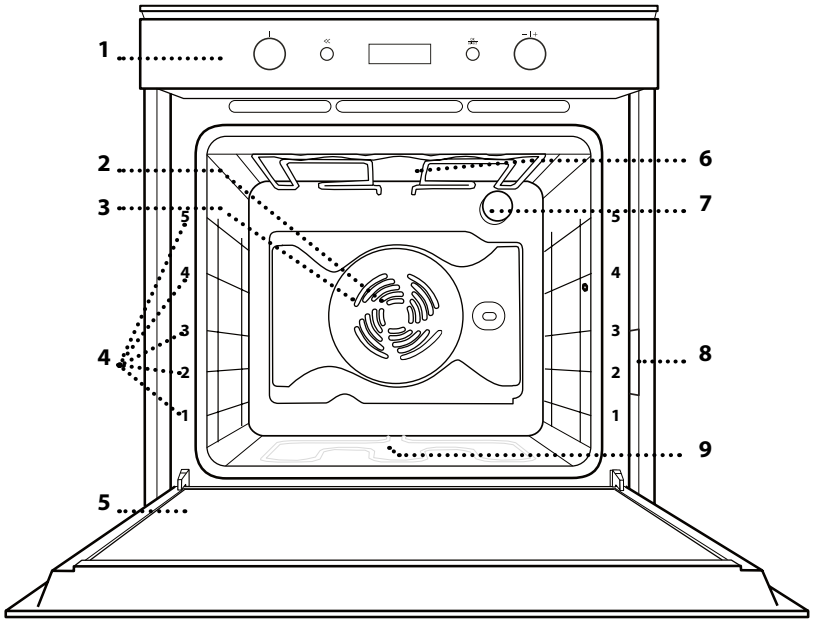
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ
ΑΝΑΦΟΡΑΣ

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON
Για να έχετε πλήρη υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα **www.hotpoint.eu/register**

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

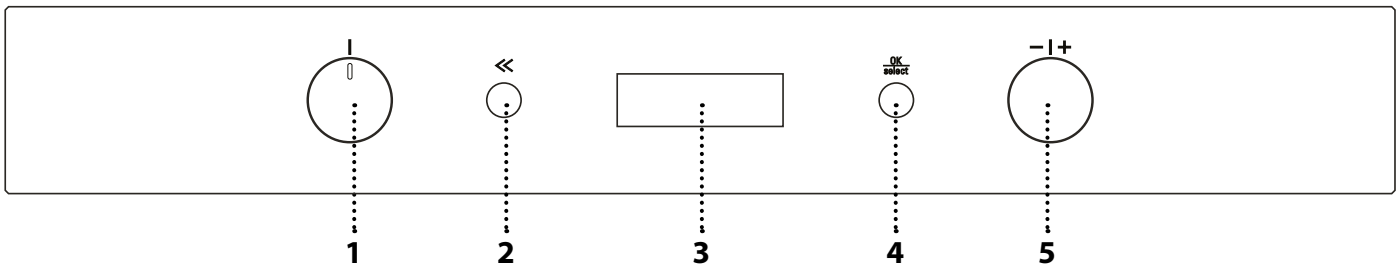
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



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

2. ΠΙΣΩ
Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού ρυθμίσεων.

3. ΟΘΟΝΗ

4. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ
Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

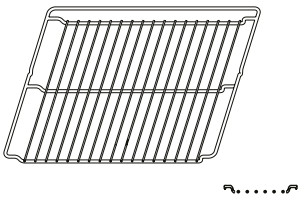
5. ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ
Για κύλιση των μενού και εφαρμογή ή αλλαγή ρυθμίσεων.

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

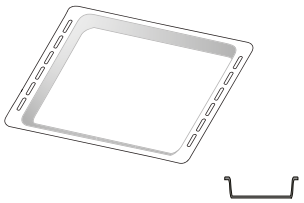
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

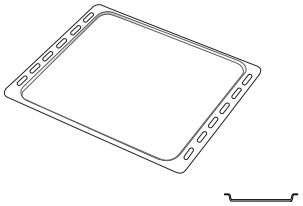
ΣΧΑΡΑ



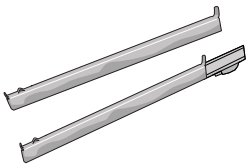
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



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

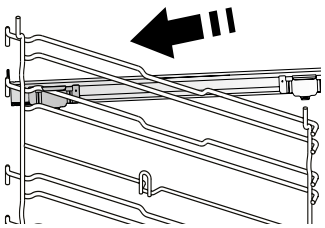
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

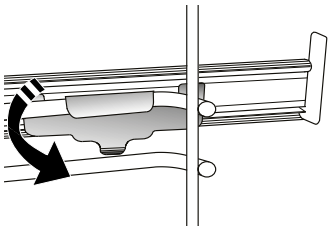
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

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

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

OFF
Για το σβήσιμο του φούρνου.

CONVENTIONAL (ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ)*
Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο.

CONVECTION BAKE (ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ)
Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο.

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

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

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

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

FAST PREHEATING (ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.)
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ECO FORCED AIR (ΕΞΑΝΓΚ. ΑΕΡΑΣ ECO)*
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία, το φως ECO θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πιέζοντας προσωρινά το OK select . Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

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

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

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

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

POULTRY (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)
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.

CASSEROLE (ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για πιάτα ζυμαρικών.

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

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

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

PASTRY CAKES (ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)
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 (ΦΟΥΣΚΩΜΑ)
Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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

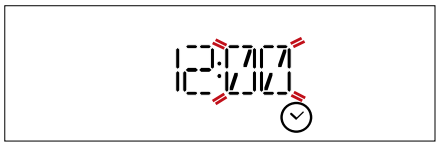
Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να κυλίσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.
Πιέστε OK select για επιβεβαίωση της επιλογής.

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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

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

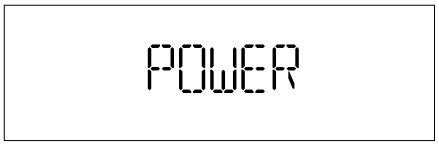


Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά και πιέστε το OK select για επιβεβαίωση.

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW: Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την αυξήσετε.
Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "SETTINGS" (Ρυθμίσεις) και μετά πατήστε το OK select για επιβεβαίωση.
Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε το στοιχείο του μενού "Power" (Ισχύς) και πιέστε το OK select για επιβεβαίωση.



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

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

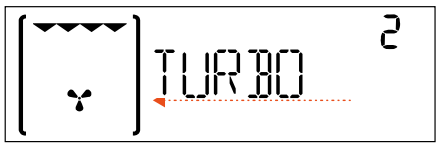
Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

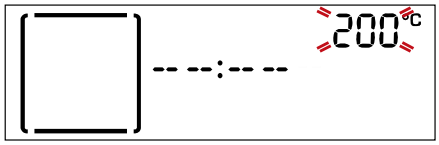


Πιέστε OK select για επιβεβαίωση της επιλογής: Στην οθόνη εμφανίζονται οι βασικές ρυθμίσεις.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.
Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΛ



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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

Δεν είναι απαραίτητο ΝΑ ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το OK select για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης.
Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

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

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

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

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

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

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

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

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

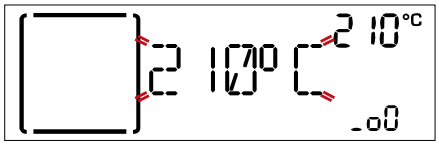
Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

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

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

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



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

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.
Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το ***κουμπί ρύθμισης***.

5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

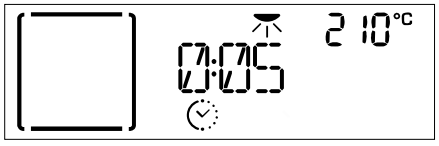
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

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

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε 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 ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών.



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

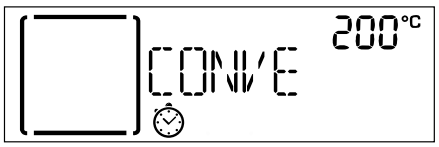
. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε το μήκος του χρόνου που απαιτείται και στη συνέχεια πατήστε το OK select ξανά για να ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.
Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.
Χρησιμοποιήστε το ***κουμπί ρύθμισης*** για να αλλάξετε το χρόνο που έχει ρυθμιστεί στο χρονοδιακόπτη. Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή, πιέστε το ≪ .

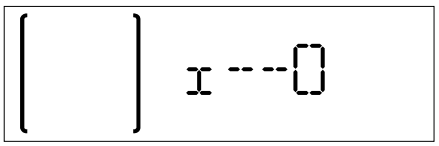
Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.
Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να ανάψετε το φούρνο και στη συνέχεια επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε.
Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.



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

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

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

Hotpoint
ARISTON

. DIAMOND CLEAN

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

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

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

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

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ναι	160-180	30-90	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	PASTA AUTO	-	160–200	30 - 85	3
		Ναι	160–200	35-90	4 1
Μπισκότα/τάρτες	PASTA 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
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		Ναι	180-190	40-55	2 / 3
		Ναι	180-190	45 - 60	4 1
		Ναι	180-190	45-70 ***	5 3 1
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		Ναι	190-200	20-30	3
		Ναι	180-190	20-40	4 1
		Ναι	180-190	20-40 ***	5 3 1
Λαζάνια/σουφλέ	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

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

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.
** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).
*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

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

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Conventional (Συμβατικό)	Grill (Γκριλ)	Turbo Grill (Γκριλ τούρμπο)	Forced Air (Εξαναγκ. αέρας)	Convection Bake (Συμβ. ψήσιμο)	Eco forced air (Eco Εξαν. αέρας)
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	MEAT AUTO	POULT AUTO	CASSE AUTO	BREAD AUTO	PIZZA AUTO	PASTR AUTO
	Meat (Κρέας)	Poultry (Πουλερικά)	Casserole (Πρώτα πιάτα)	Bread (Ψωμί)	Pizza (Πίτσα)	Pastry (Ζύμη)
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ Δίσκος ψησίματος/ Ταψί πάνω σε σχάρα	ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

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 www .
• Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου www .

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

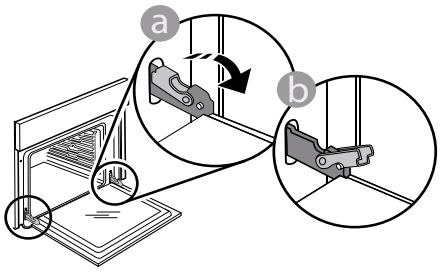
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

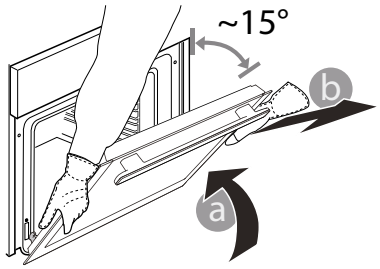
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

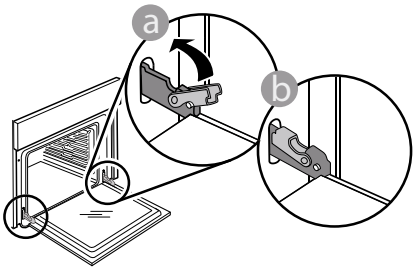


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

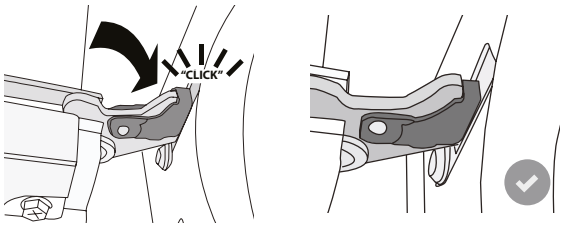


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

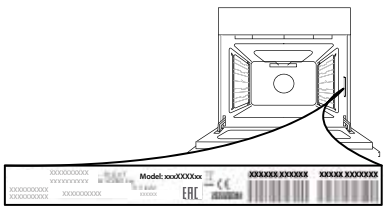
ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

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

> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

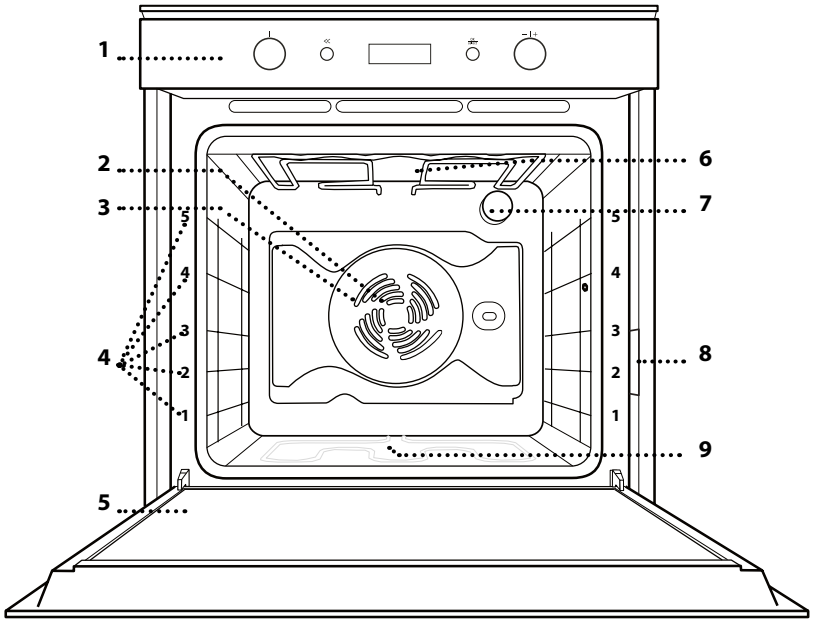
MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

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

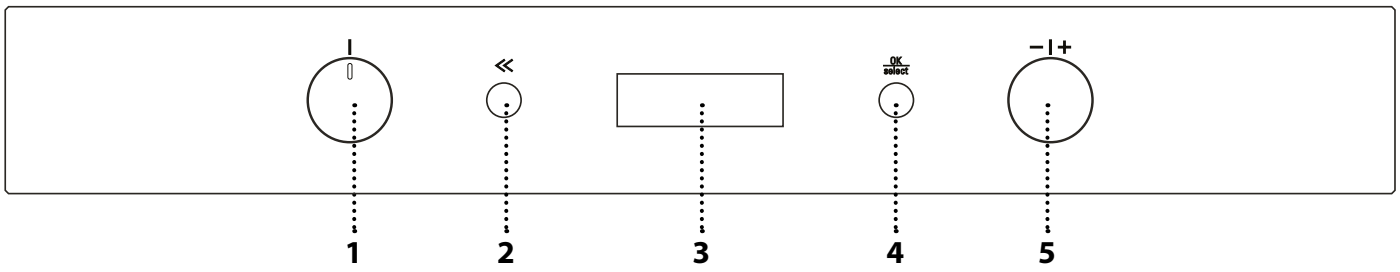
A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
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 (nem látható)

KEZELŐPANEL



1. VÁLASZTÓGOMB
Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa a „0" állásba.

2. VISSZA
Visszatérés az előző beállítások menübe.

3. KIJELZŐ

4. MEGERŐSÍTÉS GOMB
Egy kiválasztott funkció vagy egy beállított érték megerősítése.

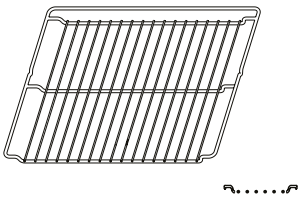
5. BEÁLLÍTÓGOMB
Léptetés a menükben és beállítások kiválasztása, módosítása.

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

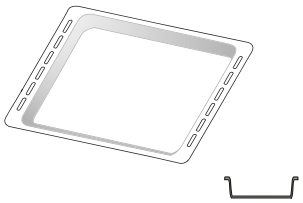
TARTOZÉKOK

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

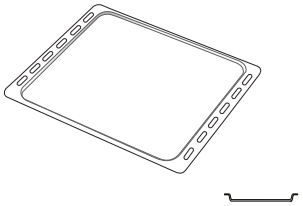
SÜTŐRÁCS



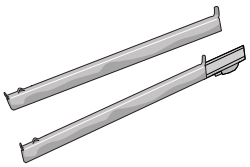
CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



SÜTEMÉNYES TEPSI



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK



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

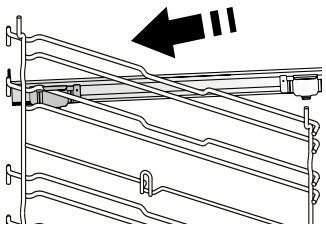
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

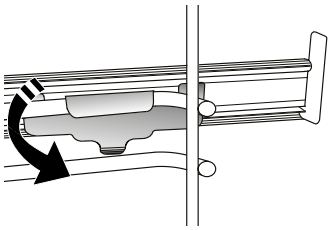
Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

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 polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. 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 meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

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

FUNKCIÓK

OFF
A sütő kikapcsolása.

ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS*
Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS
Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.

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

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

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

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

GYORS ELŐMELEGÍTÉS
A sütő gyors előmelegítése.

ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*
Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. A funkció használatakor az ECO lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de ideiglenesen újra bekapcsolható a OK select gomb megnyomásával.
Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

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

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

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

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

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

SZÁRNYAS
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.

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

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

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

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

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

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

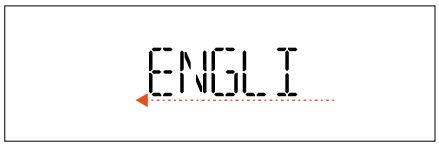
MELEGEN TARTÁS
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. KÉRJÜK, VÁLASSZON NYELVET

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



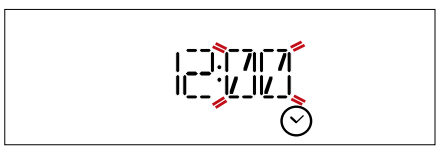
A *beállítógomb* segítségével léptessen az elérhető nyelvek listájában, és válassza ki a kívánt nyelvet. Nyomja meg a OK select gombot a jóváhagyáshoz.

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.

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

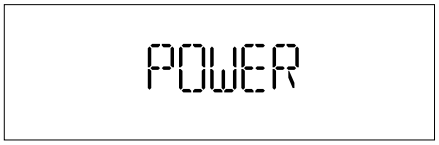


A perc beállításához forgassa el a *beállítógombot*, majd nyomja meg az OK select gombot.

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

3. ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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



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

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.
Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

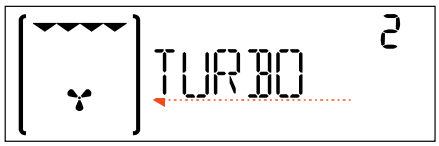
Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

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

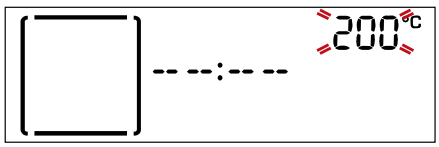


A jóváhagyáshoz nyomja meg a OK select gombot:
A kijelzőn megjelennek az alapbeállítások.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT



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

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

IDŐTARTAM

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

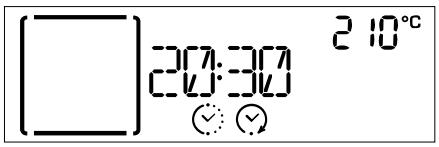
Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania A sütési időtartamot: Nyomja meg a OK select kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.
Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

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

A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.
A kijelzőn a sütési idő vége látszik, és a ikon villog.

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



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

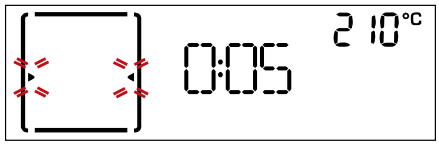
A várakozási idő alatt a ***beállítógombbal*** módosítható a beállított befejezési idő, vagy a ≪ gombbal módosíthatók a beállítások.

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

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

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

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

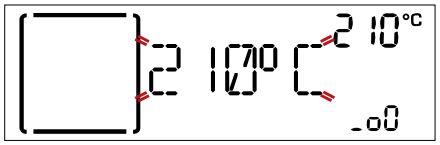


Ha a *választógombot* 0 állásba forgatja, az éppen aktív funkciót bármikor szüneteltetheti.

4. ELŐMELEGÍTÉS

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

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



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

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.
A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.
A ***beállítógombbal*** mindig módosíthatja azt a hőmérsékletet, amit a sütőnek el kell érnie.

5. A SÜTÉS VÉGE

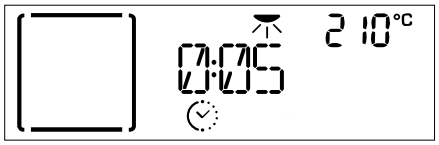
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Nyomja meg a OK select gombot, ha kézi üzemmódban kívánja folytatni a sütést (azaz beállított sütési idő nélkül), vagy a *beállítógombbal* növelje a sütési időt, és adjon meg új időtartamot.
A rendszer mindkét esetben megjegyzi a beállított hőmérsékletet vagy grillfokozatot.

PIRÍTÁS

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

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



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

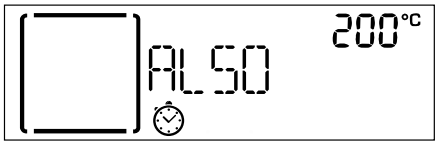
. IDŐZÍTŐ

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

A *beállítógomb* elforgatásával adja meg a kívánt időtartamot, majd nyomja meg ismét a OK select gombot az időzítő indításához.
Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

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

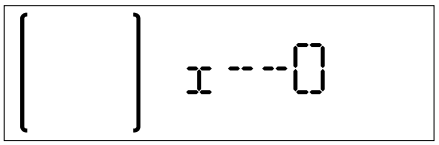
Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.
Forgassa el a *választógombot* a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.
A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.



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

. GOMBZÁR

A gombok lezárásához nyomja meg egyszerre és tartsa nyomva az OK select és a ≪ gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

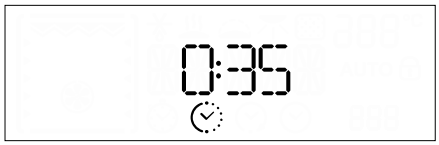
Ne feledje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okokból a sütő bármikor kikapcsolható úgy, hogy a ***választógombot*** a 0 állásba forgatja.

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

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

Fordítsa el a *választógombot* a „DIAMOND CLEAN" funkció kiválasztásához, majd nyomja meg a OK select gombot a jóváhagyáshoz.



Nyomja meg a OK select gombot a tisztítási ciklus befejezési idejének megadásához vagy a funkció bekapcsolásához.

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

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

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

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐME-LEGÍTÉS	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 sütemény (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	TORTA AUTO	-	160-200	30-85	3
		Igen	160-200	35-90	4 1
Kekszek/aprósütemények	TORTA AUTO	-	170-180	15-45	3
		Igen	160-170	20-45	4 1
		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 sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	40-55	2 / 3
		Igen	180-190	45-60	4 1
		Igen	180-190	45-70 ***	5 3 1
Voulevant/leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 1
		Igen	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/felfújt	GYORS AUTO	-	190-200	40-65	3
Csőben sült tészta/cannelloni	GYORS AUTO	-	190-200	25-45	3

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

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.
** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).
*** Az idő becsült hossza: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

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

KÉZI FUNKCIÓK	Alsó/felső sütés	Grill	Turbo grill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Eco hőlégbefúvás
AUTOMATA FUNKCIÓK	HÚS AUTO Hús	SZÁRN AUTO Szárnyas	GYORS AUTO Egytálételek	KENYE AUTO Kenyér	PIZZA AUTO Pizza	TORTA AUTO Torták
TARTOZÉKOK	Rács	Süteményes tepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca/ tepsi/süteményes tepsi sütőrácson	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Süteményes tepsi

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

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

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kissé kihűlni a sütőt, és lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, így könnyebben eltávolíthatók az ételmaradékok és az étel okozta foltok. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
• A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető www .
• A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje www .

TARTOZÉKOK

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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

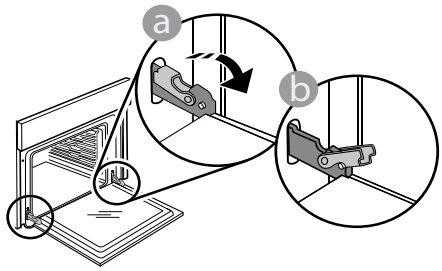
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

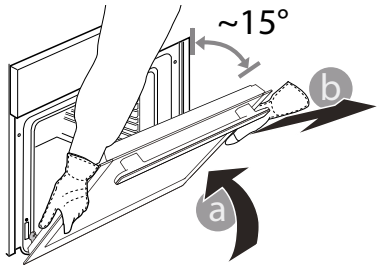
Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T 300°C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T 300°C halogénizzót használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.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

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

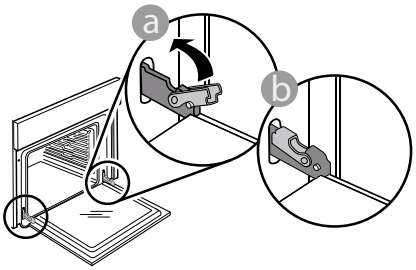


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

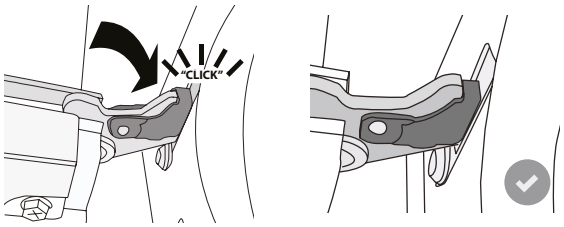


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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

www

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

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

HASZNOS TANÁCSOK

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

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 mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

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

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

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

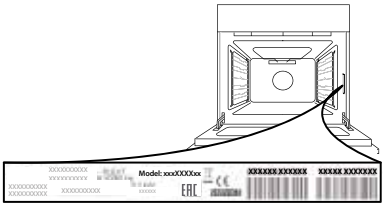
A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

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

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

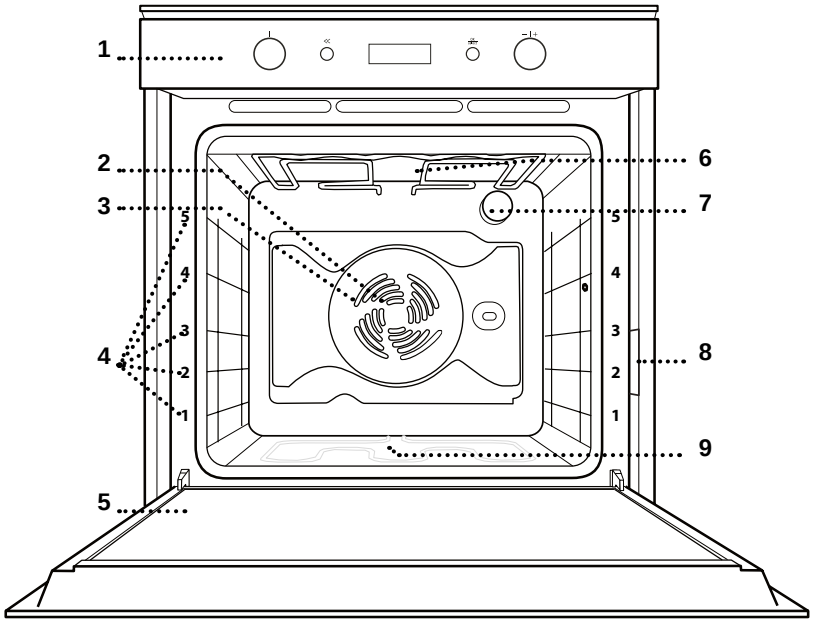
КҮНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

HOTPOINT - ARISTON ӨНІМІН ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ
Қосымша көмек пен қолдау алу үшін өніміңізді **www.hotpoint.eu/register** веб-сайтында тіркеңіз

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

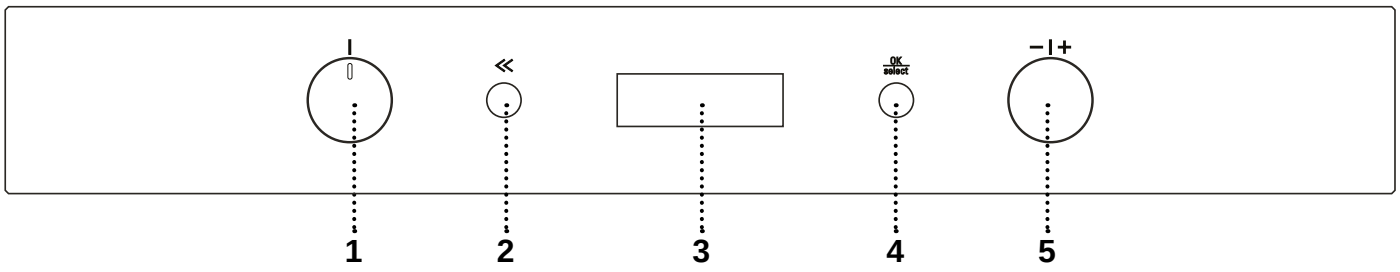
Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



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

2. ҚАЙТУ
Алдыңғы мәзірге қайту үшін.

3. ДИСПЛЕЙ

4. РАСТАУ ТҮЙМЕСІ
Таңдалған функцияны немесе орнатылған мәнді растауға арналған.

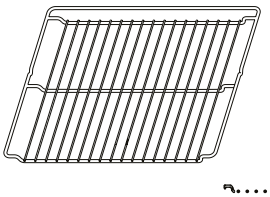
5. РЕТТЕУ ТЕТІГІ
Мәзірлер арқылы жылжуға және параметрлерді қолдануға немесе өзгертуге арналған.

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

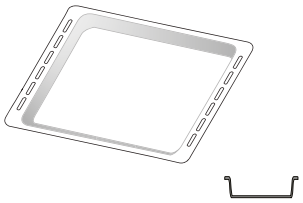
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

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

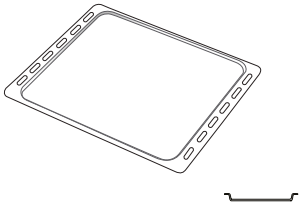
ТОР СӨРЕ



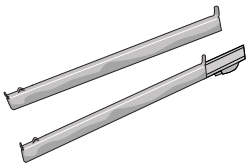
ТАМШЫ НАУАСЫ



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



СЫРҒЫМА ТЕТІКТЕР



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

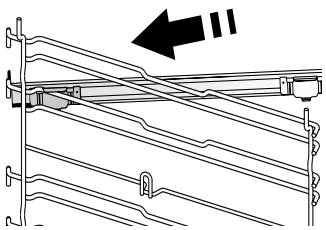
ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

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

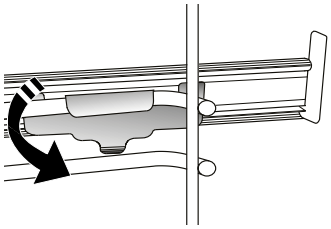
Тұғыр және тамшы науасы сияқты басқа аксессуарлар сымды сөре сияқты жолмен салынады.

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.



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

Ескеріңіз: Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады.

СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

• Сөре бағыттауыштарын алып шығу үшін оларды жоғары қарай көтеріп, астыңғы жағынан ұстап бері тартыңыз: Сөре бағыттауыштарын енді алуға болады.

• Сөре бағыттауыштарын орнына қою үшін әуелі оларды үстіңгі орнына орнатыңыз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

ФУНКЦИЯЛАР

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

OFF (ӨШІРУ)
Пешті өшіруге арналған.

CONVENTIONAL (КОНВЕКЦИЯЛЫҚ)*
Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сөреде пісіруге арналған.

CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ)
Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сөреде пісіруге арналған.

FORCED AIR (КҮШЕЙТІЛГЕН АУА)
Бір уақытта бірнеше сөрелерде (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)
Стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз суды құйыңыз.

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

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

FAST PREHEATING (ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ)
Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін.

ECO FORCED AIR (ЭКО ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ)*
Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Бұл функция пайдаланылған кезде ҮНЕМДЕУ шамы пісіру кезінде өшірулі қалады және оны OK/select түймешігін басу арқылы уақытша қосуға болады.
ECO циклін пайдаланып қуат тұтынылуын оңтайландыру үшін тағам толығымен піскенше пештің есігін ашуға болмайды.

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

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

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

АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

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

POULTRY (ҚҰС ЕТІ)
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.

CASSEROLE (КӨМЕШ)
Бұл функция паста үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

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

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

PIZZA AUTO **PIZZA (ПИЦЦА)**
Бұл функция пиццаның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

PASTR AUTO **PASTRY CAKES (ТӘТТІ ҚАМЫР)**
Бұл функция пиццаның кез келген түрлері (ашытқы қамыр, толтырмасы бар бәліштер, тарт, т.б.) үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.

RISIN AUTO **RISING (ҚАМЫР ТЫНДЫРУ)**
Тәтті немесе демді қамырды оңтайлы көтеруге арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.

WARM AUTO **WARM KEEPING (ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ)**
Жаңа ғана піскен тамақты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған.

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. ТІЛДІ ТАҢДАҢЫЗ

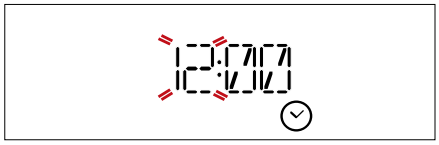
Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде тіл мен уақытты орнату қажет: Дисплейде "ENGLISH" жазуы көрсетіледі.

Қолжетімді тілдердің тізімін айналдырып қарап шығыңыз және *реттеу тетігін* бұраңыз да, қажеттісін таңдаңыз.
Таңдауды растау үшін OK select түймесін басыңыз.

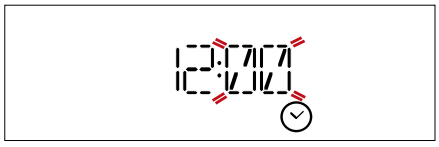
Ескеріңіз: Тілді кейінірек "Параметрлер" мәзірінен өзгертуге болады.

2. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Тіл таңдалғаннан кейін ағымдағы уақытты орнату қажет: Дисплейде екі саннан тұратын сағаттың мәні жыпылықтайды.



Дұрыс сағатты орнату үшін *реттеу тетігін* бұраңыз және OK select түймесін басыңыз:
Дисплейде екі саннан тұратын минуттың мәні жыпылықтайды.

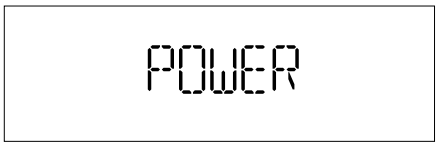


Минуттарды орнату үшін *реттеу тетігін* бұраңыз және растау үшін OK select түймесін басыңыз.

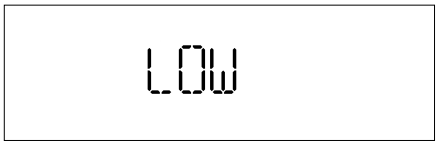
Ескеріңіз: Ұзақ қуат іркілістері орын алғанда уақытты қайта орнату қажет болуы мүмкін.

3. ҚУАТ ТҰТЫНЫЛУЫН ОРНАТУ

Пеш 3 кВт артық деңгейдегі жергілікті желімен үйлесімді электр қуатын тұтынатындай бағдарламаланған: егер үйіңізде төменірек қуат қолданылса, бұл мәнді арттыру қажет.
Таңдау тетігін дисплейде "SETTINGS" (Параметрлер) жазуы көрінгенше бұрып, растау үшін OK select түймесін басыңыз.
"Power" (Қуат) мәзір элементін таңдау үшін *реттеу тетігін* бұрап, растау үшін OK select түймесін басыңыз.



"Low" (Төмен) опциясын таңдау үшін *реттеу тетігін* бұрап, растау үшін OK select түймесін басыңыз.



4. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

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

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.
Пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C дейін қыздырыңыз, күшейтілген ауасы бар функцияны пайдаланған дұрыс (мыс. "Forced Air" немесе "Convection Bake").
Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

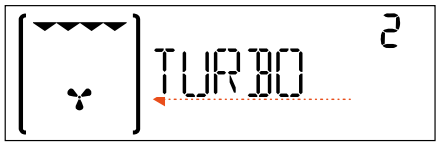
Hotpoint
ARISTON

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

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

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

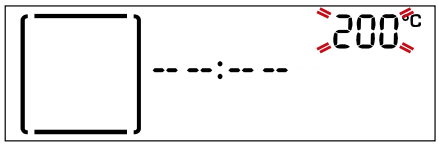


Таңдалғанды растау үшін OK select түймесін басыңыз: дисплейде негізгі параметрлер көрсетеді.

2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

Қажет функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады.
Дисплейде өзгертіле алатын параметрлер ретретімен көрсетілетін.

ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕҢГЕЙІ



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

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

ҰЗАҚТЫҒЫ

Дисплейде белгішесі жыпылықтаған кезде, қажетті пісіру уақытын орнату үшін *реттеу тетігін* басып, растау үшін OK select түймесін басыңыз.

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

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

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ (КЕШІКТІРІП БАСТАУ)

Функциялардың көбінде пісіру уақыты орнатылғаннан кейін, функцияның басталуын оның аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы кідіртуге болады.
Дисплейде пісіру уақытының біткені көрсетіліп, белгішесі жыпылықтайды.

Тамақ пісіру аяқталуы керек уақытты орнату үшін *реттеу тетігін* бұрап, растау және функцияны іске қосу үшін OK select түймесін басыңыз.
Тағамды пешке салып, есікті жабыңыз: Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылады.

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

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

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

3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

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

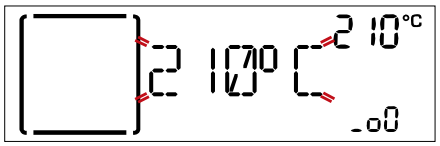
Ескеріңіз: Пісіру басталғаннан кейін дисплейде әр функция үшін ең үйлесімді деңгей көрсетіледі.

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

4. АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ

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

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



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

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

5. ПІСІРУДІҢ АЯҚТАЛУЫ

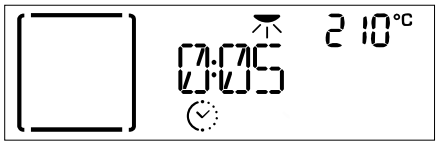
Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.

Пісіруді қол режимінде (бағдарламаланатын пісіру уақытынсыз) жалғастыру үшін OK select түймесін басыңыз немесе жаңа уақытты орнату арқылы пісіру ұзақтығын ұлғайту үшін *реттеу тетігін* пайдаланыңыз.
Екі жағдайда да температура немесе гриль деңгейінің параметрі сол күйінде қалады.

ҚЫЗАРТУ

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

Дисплейде сәйкес хабарлама көрсетілгенде, бес минуттық қызарту циклін бастау үшін OK select түймесін басу қажет.



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

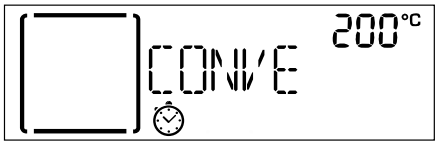
ТАЙМЕР

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

Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін *реттеу тетігін* бұрап, таймерді іске қосу үшін OK select түймесін қайтадан басыңыз.
Таңдалған уақыт санауы біткеннен кейін ол дисплейде көрсетіліп, таймер аяқталады және дыбыстық сигнал беріледі.

Ескеріңіз: Таймер ешбір пісіру циклдерін белсендірмейді.
Таймерде орнатылған уақытты өзгерту үшін *реттеу тетігін* қолданыңыз; кез келген уақытта таймерді өшіру үшін ≪ түймесін басыңыз.

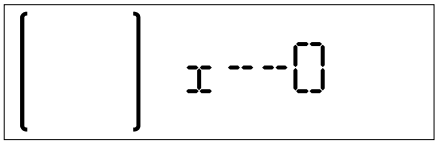
Таймер белсендірілгеннен кейін функцияны таңдап, белсендіруге болады.
Пешті іске қосу үшін *таңдау тетігін* бұраңыз да, қажетті функцияны таңдаңыз.
Функция басталғаннан кейін таймер функцияға кедергі келтірмей, кері санауды өзі жалғастырады.



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

. ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

Пернетақтаны құлыптау үшін бір уақытта OK select және ≪ түймелерін кем дегенде бес секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.



Пернетақтаны құлыптан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

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

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

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

"DIAMOND CLEAN" опциясын таңдау үшін *реттеу тетігін* бұрап, растау үшін OK select түймесін басыңыз.

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

Циклдың орындалып жатқанын көрсетіп, кері санақ басталады.
Бу шығып, түпкі нәтижені бүлдірмес үшін тазалау циклы кезінде есікті ашпаған дұрыс.

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

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

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	ҚЫЗДЫРЫП АЛУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕКЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Иә	160-180	30-90	4 1
Толтырмасы бар торт (чизкейк, штрудель, жеміс бәліш)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Иә	160–200	35-90	4 1
Бисквиттер/шағын торттар	PASTA AUTO	–	170 - 180	15 - 45	3
		Иә	160-170	20-45	4 1
		Иә	160-170	20-45 ***	5 3 1
Кремді бөлішкелер		Иә	180-200	30-40	3
		Иә	180-190	35-45	4 1
		Иә	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		Иә	90	110-150	3
		Иә	90	130 - 150	4 1
		Иә	90	140-160 ***	5 3 1
Пицца (Жұқа, қалың, фокачча)	PIZZA AUTO	–	220 - 250	20-40	2
		Иә	220 - 240	20-40	4 1
		Иә	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Нан 1 кг	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Ролдар	BREAD AUTO	–	180 - 220	30 - 50	2
Нан		Иә	180-200	30 - 60	4 1
Қатырылған пицца	PIZZA AUTO	Иә	250	10 - 15	3
		Иә	250	10 - 20	4 1
Тұзды бәліштер (көкөніс бәліші, киш)		Иә	180-190	40-55	2 / 3
		Иә	180-190	45 - 60	4 1
		Иә	180-190	45-70 ***	5 3 1
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	190-200	20-30	3
		Иә	180-190	20-40	4 1
		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

Hotpoint ARISTON

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	ҚЫЗДЫР-ЫП АЛУ	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
Тұмшапешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам (қоң ет, бүтін)		Иә	180-200	40-60	3
Толтырмасы бар көкөніс (қызанақтар, кәділер, баялдылар)		Иә	180-200	50-60	2
Қуырылған нан		–	3 (Жоғары)	3-6	5
Балық еті/бөліктер		–	2 (Орташа)	20-30 *	4 3
Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/ гамбургерлер		–	2 - 3 (Орташа - Жоғары)	15 - 30 *	5 4
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	2 (Орташа)	55-70 **	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2 (Орташа)	35-50 **	3
Қозы жіліктері/сирақ		–	2 (Орташа)	60-90 **	3
Қуырылған картоптар		–	2 (Орташа)	35-55 **	3
Көкөністі көміш		–	3 (Жоғары)	10-25	3
Лазанья және ет		Иә	200	50-100 ***	4 1
Ет және картоп		Иә	200	45-100 ***	4 1
Балық және көкөністер		Иә	180	30-50 ***	4 1
Толық тамақ: Жеміс бәліші (5-деңгей)**/лазанья** (3-деңгей)**/ет** (1-деңгей)		Иә	190	40-120 ***	5 3 1
Толтырмасы бар қуырылған жіліктер		-	200	80-120 ***	3
Ет кесектері (қоян, тауық, қой)		-	200	50-100 ***	3

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.
** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).
*** Болжамды уақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

www IEC 60350-1 стандартына сәйкес бағалаушы мекемелер толтырған, сынақтан өткен рецепттер кестесін қарау үшін **www.hotpoint.eu** веб-сайтына барып, Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын жүктеп алыңыз.

ҚОЛДАН ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ	Conventional (дәстүрлі)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбо гриль)	Forced Air (Күшті ауа)	Convection Bake (Конвекциялық пеш)	Eco forced air (Эко желдетіп пісіру)
АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР	MEAT AUTO Meat (Ет)	POULT AUTO Poultry (Үй құсы)	CASSE AUTO Casserole (Пісіру)	BREAD AUTO Bread (Нан)	PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	PASTA AUTO Pastry (Тәтті тағамдар)
АКСЕССУАРЛАР	Сым сөре	Тор сөресіне қойылған нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сым сөредегі тамшы науасы / десерт табағы / пісірме табақ	Тамшы науасы	500 мл су бар тамшы науасы	Нан пісіру науасы

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

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

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

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

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

Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

• Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ матамен аяқтаңыз.
• Жеміргіш немесе түрпілі тазартқыш заттарды 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 суытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен суытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз.
• Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.
• Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады www .
• Гриль дің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады www .

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

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

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.

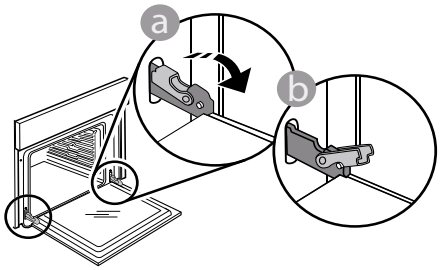
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.

3. Пешті қуат көзіне қайта қосыңыз.

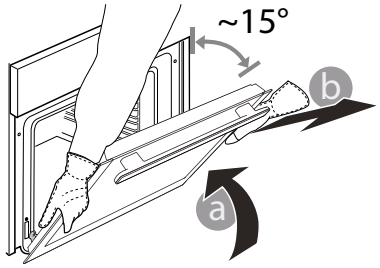
Ескеріңіз: Тек 25-40 Вт/230 В E-14, T300°C түрлі ыстық шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, T300°C түрлі галоген шамдарын пайдаланыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын қызмет орталығынан сатып алуға болады.
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өндемеңіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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

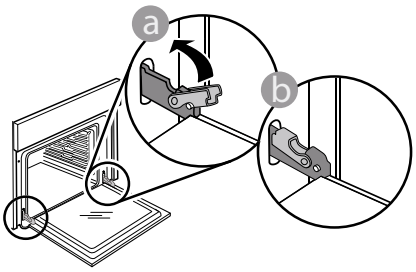


2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды.
Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

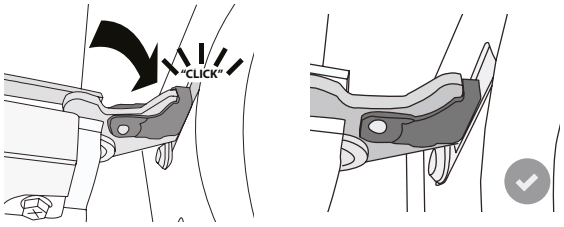


3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз.
Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.



Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.



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

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ

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

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

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды 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 плиталары пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАҚШАСЫ

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

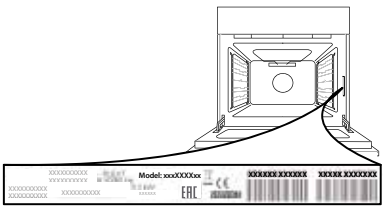
ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

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

> Немесе Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

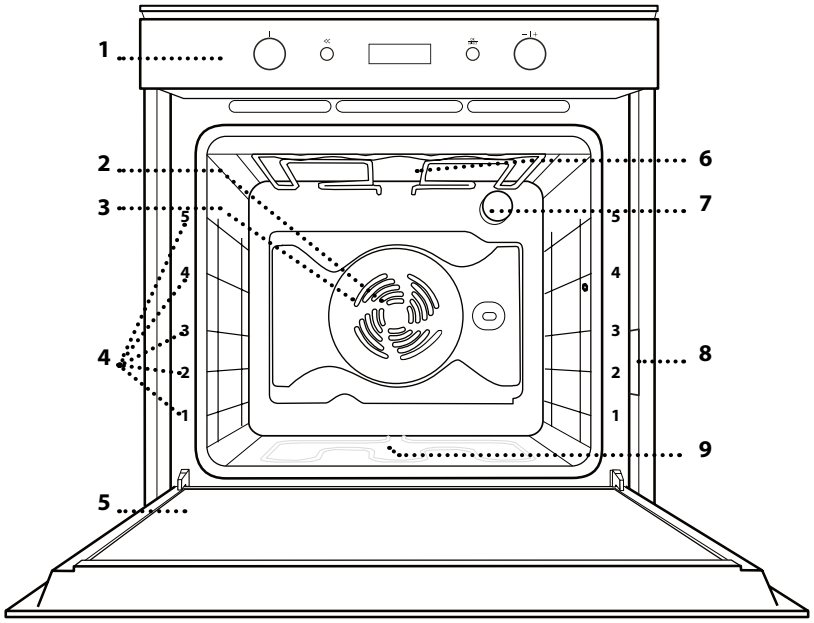
IKDIENAS LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA

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

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

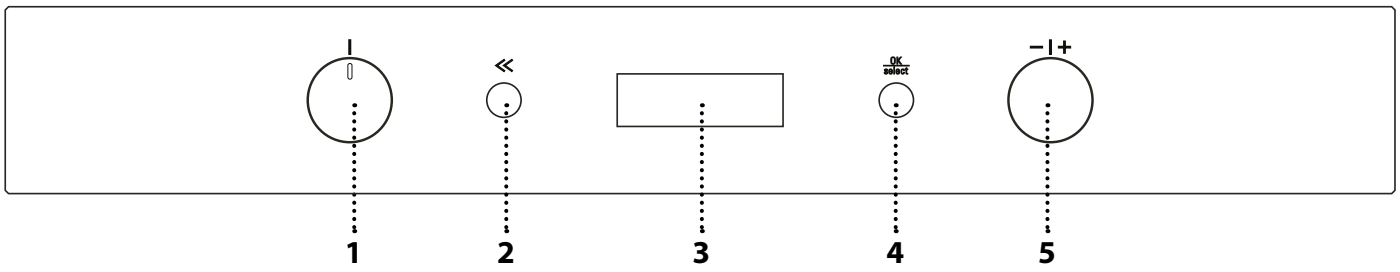
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS
Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā „0", lai ieslēgtu cepeškrāsni.

2. ATPAKAĻ
Lai atgrieztos pie iepriekšējās iestatījumu izvēlnes.

3. DISPLEJS

4. APSTIPRINĀŠANAS POGA
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

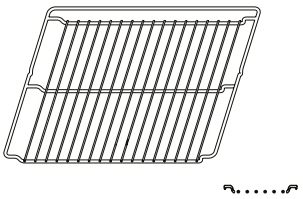
5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS
Lai virzītos pa izvēlnēm un atlasītu vai mainītu iestatījumus.

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

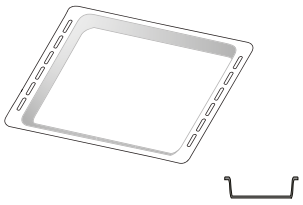
PIEDERUMI

Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **www.hotpoint.eu**

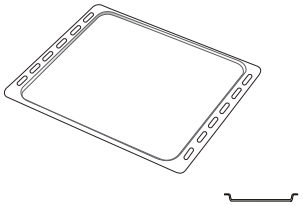
METĀLA REŽĢIS



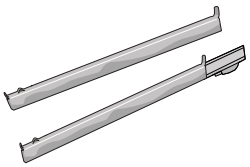
NOTEKPAPLĀTE



CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES



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

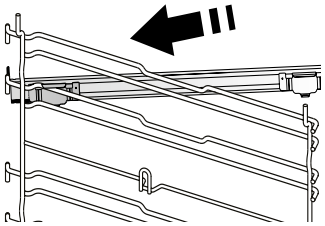
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

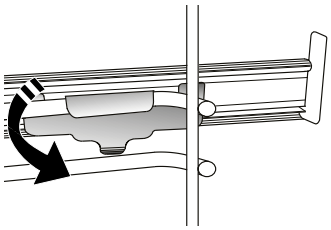
Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



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



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu 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

www

IZSLĒGTS
Lai izslēgtu ierīci.

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU*
Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.

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

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

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

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

MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA
Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Atkarībā no gaļas apjoma izmantojiet 1. vai 2. plauktu. Cepeškrāsni 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.

ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA*
Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo funkciju, EKO lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot OK select .
Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

DIAMOND CLEAN
Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas termpartūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

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

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

ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

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

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

CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

BREAD (MAIZE)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

PIZZA (PICA)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

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

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

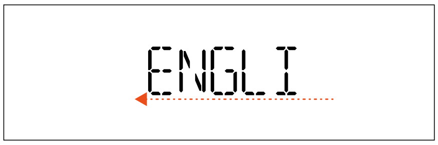
RISING (RAUDZĒŠANA)
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU)
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

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

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

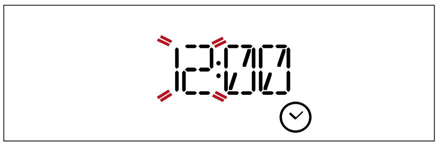
1. LŪDZU, ATLASIET VALODU
Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Ekrānā būs redzams uzraksts „ENGLISH”.



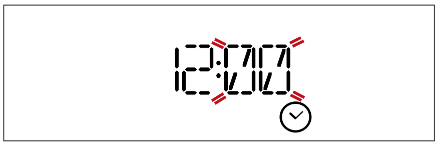
Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai virzītos pa pieejamo valodu izvēlni, un atlasītu vēlamo.
Nospiediet OK/select , lai apstiprinātu izvēli.

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

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



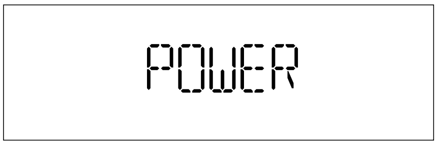
Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu stundas, un nospiediet OK/select : Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.



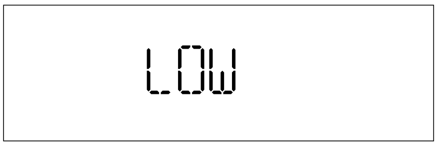
Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu minūtes, un nospiediet OK/select , lai apstiprinātu.

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

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU
Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3kW jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina.
Pagrieziet *atlases slēdzi* , līdz displejā parādās uzraksts „SETTINGS”, pēc tam nospiediet OK/select , lai apstiprinātu.
Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu „POWER” izvēlni un nospiediet OK/select , lai apstiprinātu.



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



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

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

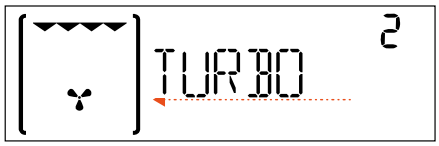
Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

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

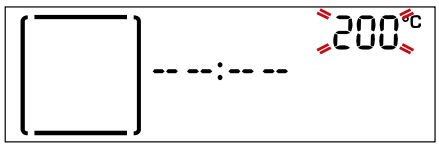


Nospiediet OK select , lai apstiprinātu izvēli. Displejā būs redzami pamata iestatījumi.

2. IESTATIET FUNKCIJU

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

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība.
Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai to mainītu, pēc tam nospiediet OK select , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

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

DARBĪBAS LAIKS

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

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet OK select , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.
Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot ≪ : izmanojiet ***pielāgošanas slēdzi***, lai pielāgotu, bet pēc tam nospiediet 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.

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

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

Gaidīšanas laikā varat izmantot ***pielāgošanas slēdzi***, lai mainīt gatavošanas beigu laiku, vai nospiest ≪ , lai mainītu iestatījumus.

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

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet OK select , lai apstiprinātu gatavošanas beigu laiku un aktivizētu funkciju.

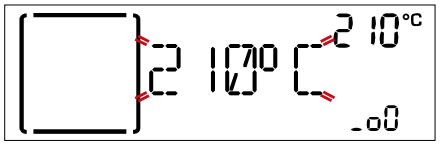
Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz gatavošanas cikls būs sācies, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.

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

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

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

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



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

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

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

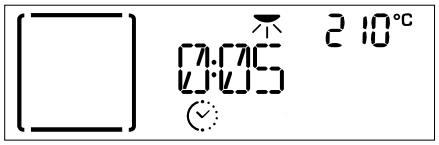
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Nospiediet OK select , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (neieprogrammējot gatavošanas laiku) vai pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.
Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

APBRŪNINĀŠANA

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

Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet OK select , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.



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

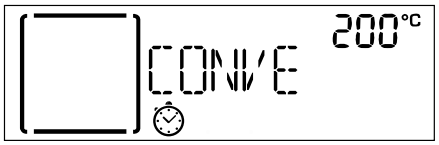
. TAIMERIS

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

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatīto vēlamo taimera laiku, un nospiediet OK select , lai aktivizētu taimeri.
Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: taimeris neaktivizē nevienu no gatavošanas cikliem.
Izmantojiet ***pielāgošanas slēdzi***, lai mainītu taimerī iestatīto laiku; nospiediet ≪ , lai izslēgtu taimeri.

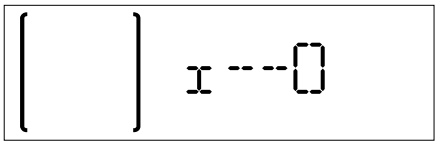
Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.
Pagrieziet *atlases slēdzis* lai ieslēgtu cepeškrāsni un atlasītu vēlamo funkciju.
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



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

. TAUSTIŅU BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas OK select un ≪ .



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

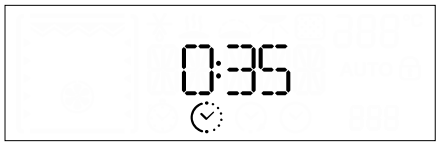
Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, *pagriežot slēdzi* uz 0 .

Hotpoint
ARISTON

. DIAMOND CLEAN

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

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu funkciju „DIAMOND CLEAN" un nospiediet OK select , lai apstiprinātu.



Nospiediet OK select , lai aktivizētu tīrīšanas ciklu vai aktivizētu funkciju.

Laika atskaite norāda uz aktīvā cikla statusu.
Lai novērstu tvaiku izkļūšanu ārā, tādējādi ietekmējot galīgos rezultātus, tīrīšanas cikla laikā nav ieteicams atvērt durvis.

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

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

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Rauga kūkas	PASTA AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Jā	160 - 180	30 - 90	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)	PASTA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	35 - 90	4 1
Cepumi / groziņi	PASTA 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.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg	MEAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	3
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg	POULT AUTO	-	200 - 230	50 - 80	3
Tītara/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, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / gabaliņi		-	2 (Vidēja)	20 - 30 *	4 3
Desas / kebabi / 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		-	200	80 - 120 ***	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 ***	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.
** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.
*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

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

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

APKOPE UN TĪRĪŠANA

www

Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **www.hotpoint.eu**

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet virtuves cimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt www .
• Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist www .

PIEDERUMI

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

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

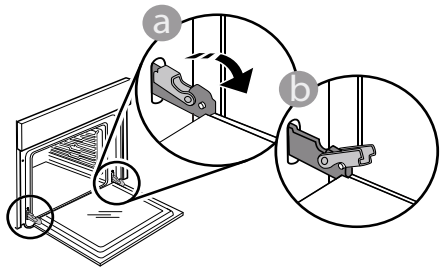
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

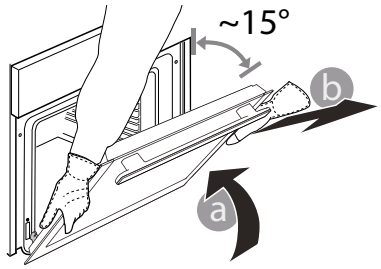
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40W/230 V, tips E-14, T300 °C, vai halogēnās spuldzes: 20–40W/230 V, tips G9, T300 °C. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes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

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

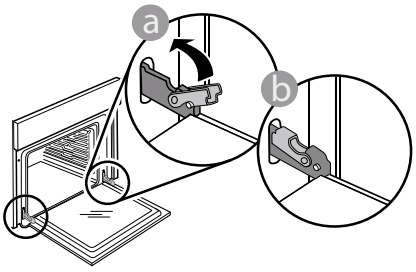


2. Plnībā aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.
Vienkārši izņemiet durvis, turpnot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas.
Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

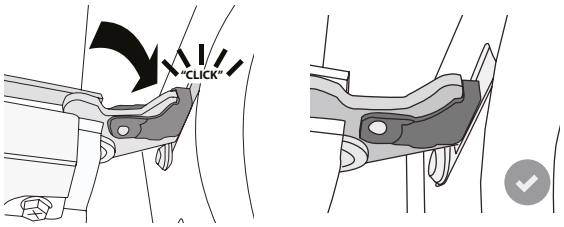


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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

PROBLĒMU RISINĀŠANA

www

Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **www.hotpoint.eu**

Problēma	**Iespējamais cēlonis**	**Risinājums**
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F".

NODERĪGI PADOMI

www Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **www.hotpoint.eu**

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „FORCED AIR", vienlaikus iespējams gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

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

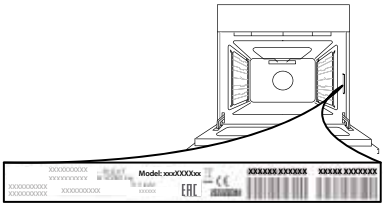
KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

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

> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

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



400011600138

Hotpoint ARISTON

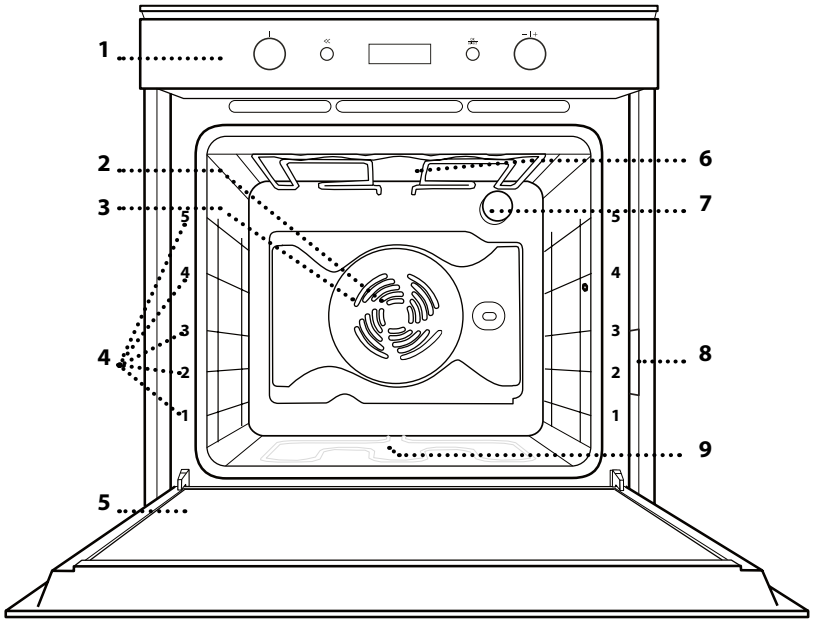
KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARISTON“ GAMINĮ
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, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.

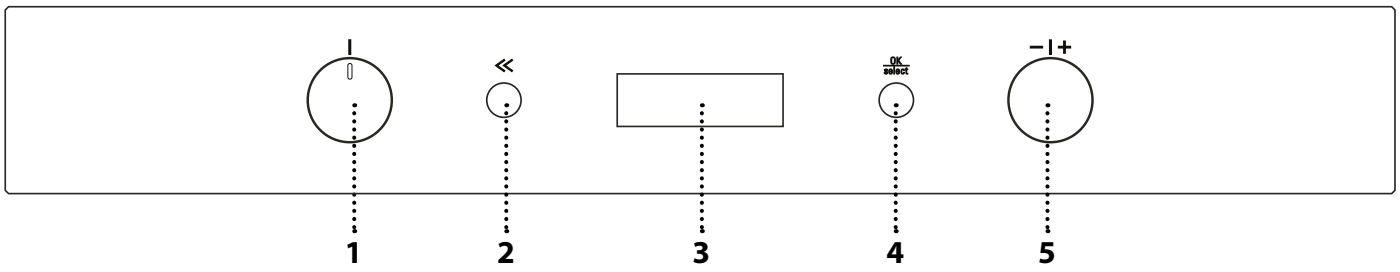
Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite sveikatos ir saugos vadovą.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



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

2. ATGAL
Grįžimas į ankstesnį nustatymų meniu.

3. EKRANAS

4. PATVIRTINIMO MYGTUKAS
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

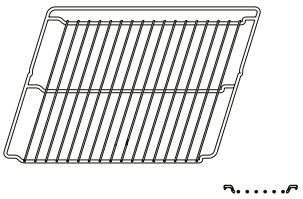
5. REGULIAVIMO RANKENĖLĖ
Naudojama persikelti per meniu ir pritaikyti arba pakeisti nustatymus.

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

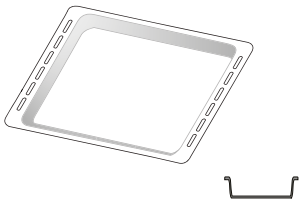
PRIEDAI

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš **www.hotpoint.eu** dėl išsamesnės informacijos

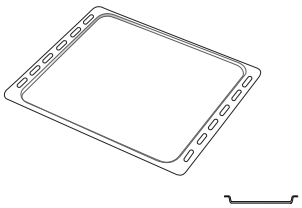
GROTELĖS



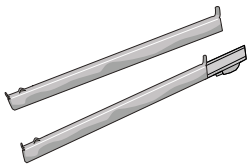
SURINKIMO PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA



SLANKIOJANČIOS GROTELĖS



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

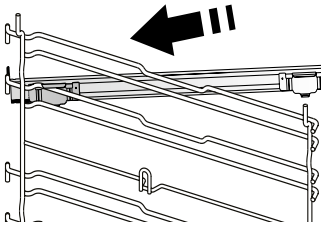
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

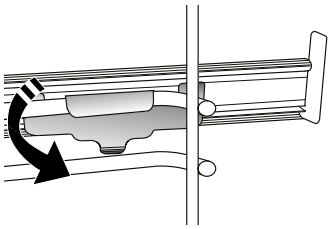
Kiti priedai, pavyzdžiui, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS

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



Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti skersines groteles.

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

FUNKCIJOS

www

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš **www.hotpoint.eu** dėl išsamesnės informacijos

0 OFF (IŠJUNGTA)
Orkaitės išjungimas.

CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS)*
Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.

CONVECTION BAKE (KONVEKCINIS KEPIMAS)
Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.

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

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

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

FAST PREHEATING (SPARTUSIS ĮKAITINIMAS)
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

ECO FORCED AIR (EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)*
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.
Kai naudojama ši funkcija, EKO lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus OK select .
Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

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

SETTINGS (NUSTATYMAI)
Naudojama norint keisti orkaitės nustatymus (laiką, kalbą, garso signalo garsumą, ekrano šviesumą, EKO režimą, matavimo vienetus, galios lygį).

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

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

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

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

CASSEROLE (TROŠKINIMAS)
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

BREAD (DUONA)
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

PIZZA (PICA)
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

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

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

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

WARM KEEPING (ŠILUMOS IŠLAIKYMAS)
Palaikyti ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

SLOW COOKING (LĖTAS GAMINIMAS)
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 žuvies iki keturių ar penkių valandų gaminant 3 kg žuvies. O gaminant mėsą laikas gali būti nuo 4 valandų (1 kg skerdienos) iki 6–7 valandų (3 kg skerdienos).

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

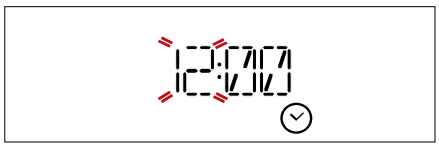
Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Per ekraną slinks užrašas „ENGLISH“.

Sukdami *reguliavimo rankenėlę* slinkite kalbų sąrašu ir pasirinkite reikiamą kalbą.
Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite OK select .

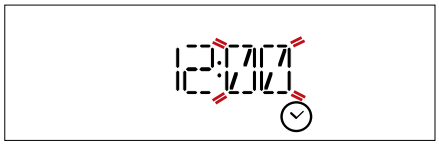
Atkreipkite dėmesį: Vėliau kalbą pakeisti galėsite nuėję į meniu „Settings“ (nustatymai).

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



Sukdami *reguliavimo rankenėlę* nustatykite valandas ir paspauskite OK select : Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.

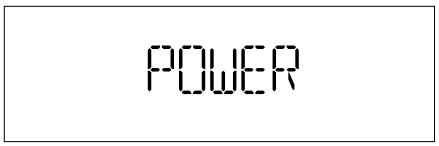


Sukdami *reguliavimo rankenėlę* nustatykite minutes, o paspausdami OK select patvirtinkite.

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

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW: jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę.
Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kol ekrane pasirodys „SETTINGS“ (nustatymai), tada paspauskite OK select ir patvirtinkite.
Sukdami *pasirinkimo rankenėlę* pasirinkite meniu elementą „POWER“ (galia), o paspausdami OK select patvirtinkite.



Sukdami *pasirinkimo rankenėlę* pasirinkite „Low“ (maža), o paspausdami OK select patvirtinkite.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

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

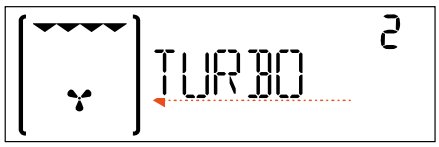
Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Pasukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad įjungtumėte orkaitę ir ekrane atsirastų reikiama funkcija. Ekrane bus rodoma funkcijos piktograma ir pagrindiniai jos nustatymai.

Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmasis galimas pasirinkti elementas), sukite *reguliavimo rankenėlę*, kol pasirodys pageidaujamas elementas.

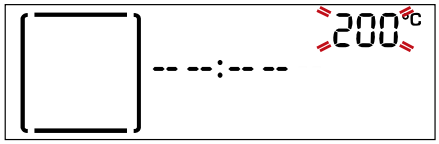


Pasauskite OK select ir patvirtinkite pasirinkimą. Ekrane bus rodomi pagrindiniai nustatymai.

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.
Sukite *reguliavimo rankenėlę* ir pakeiskite jį, tada paspausdami OK select patvirtinkite ir tęskite nustatymą (jei reikia).

Atkreipkite dėmesį: jei funkcija įjungta, temperatūrą reguliuoti galėsite naudodamiesi ***reguliavimo rankenėle***..

LAIKAS

Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi *reguliavimo rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami OK select patvirtinkite.

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

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami ≪ galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: naudodamiesi ***reguliavimo rankenėle*** pakeiskite gaminimo laiką, paspausdami OK select patvirtinkite nustatymą.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS (ATIDĖTAS PALEIDIMAS)

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

Sukdami *reguliavimo rankenėlę* nustatykite gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami OK select patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Pastabos Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi ***reguliavimo rankenėle*** galite pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti ≪ ir pakeisti nustatymus.

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

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite OK select ir patvirtinkite nustatytą gaminimo pabaigos laiką bei suaktyvinkite funkciją.

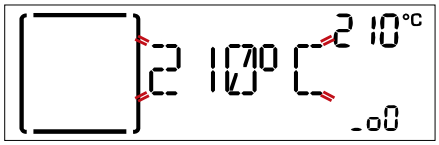
Atkreipkite dėmesį: prasidėjus gaminimui ekrane rodomas rekomenduojamas lygis kiekvienai funkcijai.

Galite pasukę *pasirinkimo rankenėlę* ties 0 bet kuriuo metu pristabdyti aktyvintą funkciją.

4. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

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

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

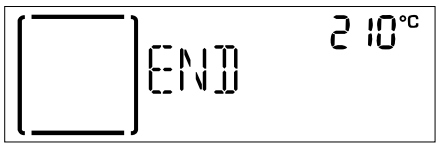


tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.
Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.
Naudodamiesi ***reguliavimo rankenėle*** jūs galite bet kada pakeisti norimą pasiekti temperatūrą.

5. KEPIMO PABAIGA

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

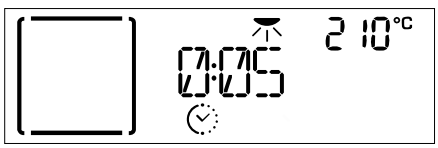


Paspauskite OK select norėdami tęsti gaminimą neautomatiniu režimu (be programuojamo gaminimo laiko) arba naudokite *reguliavimo rankenėlę* ir pratęskite gaminimą nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais temperatūros ir kepintuvo lygio nustatymai išlieka nepakitę.

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).



Galite sustabdyti funkciją bet kuriuo metu pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* ties 0, kad išjungtumėte orkaitę.

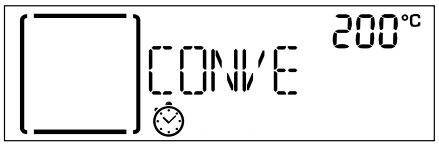
. LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį.
Prieš įjungdami šią funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir pasukite *reguliavimo rankenėlę*: ekrane mirksės piktograma ⏱ .

Sukdami *reguliavimo rankenėlę* nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspausdami OK select įjunkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Atkreipkite dėmesį: laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.
Naudodamiesi ***reguliavimo rankenėle*** galite pakeisti nustatytą laikmačio laiką; paspausdami ≪ galite bet kada išjungti laikmatį.

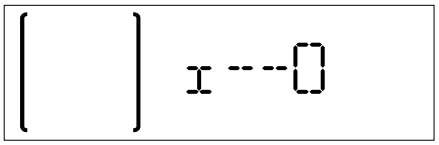
Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.
Pasukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad įjungtumėte orkaitę ir pasirinktumėte reikiamą funkciją.
Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.



Jei norite išjungti laikmatį, sukite pasirinkimo rankenėlę ir 0 sustabdykite šiuo metu veikiančią funkciją, tada paspauskite ≪ .

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Norėdami užrakinti mygtukus, vienu metu nuspauskite OK select ir ≪ ir palaikykite mažiausia penkias sekundes.



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada pasukus ***pasirinkimo rankenėlę*** ties 0 .

Hotpoint
ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Prieš įjungiant šią funkciją, ant orkaitės dugno išpilkite 200 ml geriamojo vandens ir uždarykite dureles.

Sukdami *pasirinkimo rankenėlę* pasirinkite funkciją „DIAMOND CLEAN“, ir patvirtinkite paspausdami OK select .

Paspausdami OK select paspauskite ir nustatykite valymo ciklo pabaigos laiką arba suaktyvinkite funkciją.

Atskaita nurodo ciklo vykdymo būseną.
Kad garai neišeitų ir nebūtų pakenkta galutiniam valymo rezultatui, rekomenduojama neatidarinėti orkaitės durelių valymo ciklo metu.

Funkcijai nustojus veikti, palaukite, kol orkaitė atvės, o tuomet baikite valyti nusausindami paviršius kempine ar minkšta šluoste.

Atkreipkite dėmesį: kaip ir naudojant kitas rankines funkcijas, galima nustatyti ir automatinio valymo ciklo pabaigos laiką.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Receptas	FUNKCIJA	ĮKAITINI-MAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai	PASTA AUTO	-	160–180	30–90	2/3
		Taip	160–180	30–90	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	PASTA AUTO	-	160–200	30–85	3
		Taip	160–200	35–90	4 1
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	PASTA AUTO	-	170 - 180	15–45	3
		Taip	160–170	20–45	4 1
		Taip	160–170	20–45 ***	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	3
		Taip	180–190	35–45	4 1
		Taip	180–190	35–45 ***	5 3 1
Orinukai		Taip	90	110–150	3
		Taip	90	130–150	4 1
		Taip	90	140–160 ***	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)	PIZZA AUTO	-	220–250	20–40	2
		Taip	220–240	20–40	4 1
		Taip	220–240	25–50 ***	5 3 1
Duonos kepalas 1 kg	BREAD AUTO	-	180–220	50–70	2
Bandelės	BREAD AUTO	-	180–220	30–50	2
Duona		Taip	180–200	30–60	4 1
Užšaldyta pica	PIZZA AUTO	Taip	250	10–15	3
		Taip	250	10–20	4 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–190	40–55	2 / 3
		Taip	180–190	45–60	4 1
		Taip	180–190	45–70 ***	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 1
		Taip	180–190	20–40 ***	5 3 1
Lazanija / suflė	CASSE AUTO	-	190–200	40–65	3
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru	CASSE AUTO	-	190–200	25 - 45	3

Receptas	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	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 / žąsiena 3 kg	POULT AUTO	-	190–200	90–150	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, 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
Ėriuko koja / karka		-	2 (vidutinis)	60–90 **	3
Keptos bulvės		-	2 (vidutinis)	35–55 **	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	3
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 ***	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45–100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50 ***	4 1
Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis) **/ lazanija** (3 lygis) **/ mėsa** (1 lygis)		Taip	190	40–120 ***	5 3 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80–120 ***	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50–100 ***	3

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.
** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).
*** Apytikris laikas: Atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

www Naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisiųsti apsilankę svetainėje **www.hotpoint.eu**; jame pateikiama išbandytų receptų lentelė, kuri užpildyta vertinimo institucijoms laikantis IEC 60350-1 standarto reikalavimų.

NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS	Conventional (Tradicinis gaminimas)	Grill (Kepinimas)	Turbo Grill (Intensyvus kepinimas)	Forced Air (Priverstinio oro srautas)	Convection Bake (Konvekcinis kepimas)	Eco Forced Air (Eko priverstinio oro srautas)
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS	MEAT AUTO Meat (Mėsa)	POULT AUTO Poultry (Paukštiena)	CASSE AUTO Casserole (Troškinimas)	BREAD AUTO Bread (Duona)	PIZZA AUTO Pizza (Pica)	PASTA AUTO Pastry (Pyragaičiai)
PRIEDAI	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Surinkimo padėklas / desertų padėklas / kepamoji skarda ant grotelių lentynos	Surinkimo padėklas	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

ORKAITĖS VIDUS

• Kaskart panaudoję 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 www .
• Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvo kaitinimo elementą galima nuleisti www .

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

LEMPUTĖS KAITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

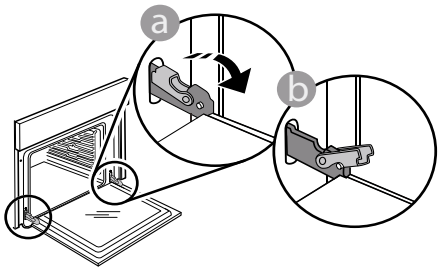
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

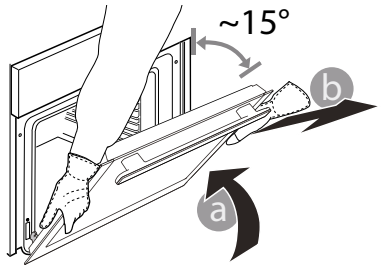
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W / 230 V E-14 tipo T 300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W / 230 V G9 tipo T 300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

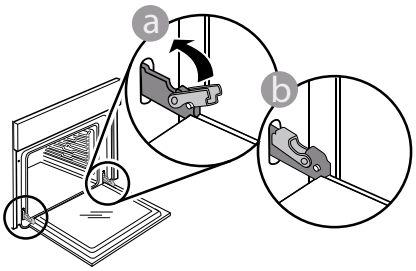


2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

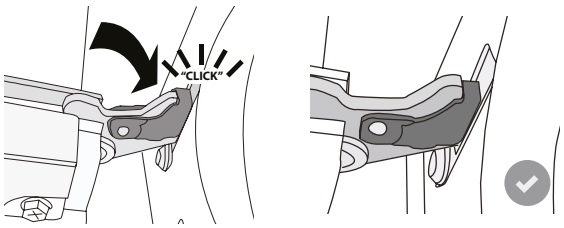


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

www

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš **www.hotpoint.eu** dėl išsamesnės informacijos

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.

PATARIMAI

www Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš **www.hotpoint.eu** dėl išsamesnės informacijos

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 kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės skardas. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „FORCED AIR“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pvz., žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

www Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės **www.hotpoint.eu**

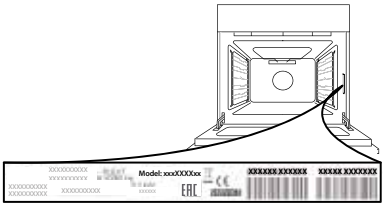
KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

> www Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš mūsų svetainės **www.hotpoint.eu** (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio komercinį kodą.

> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



400011600138

Hotpoint ARISTON

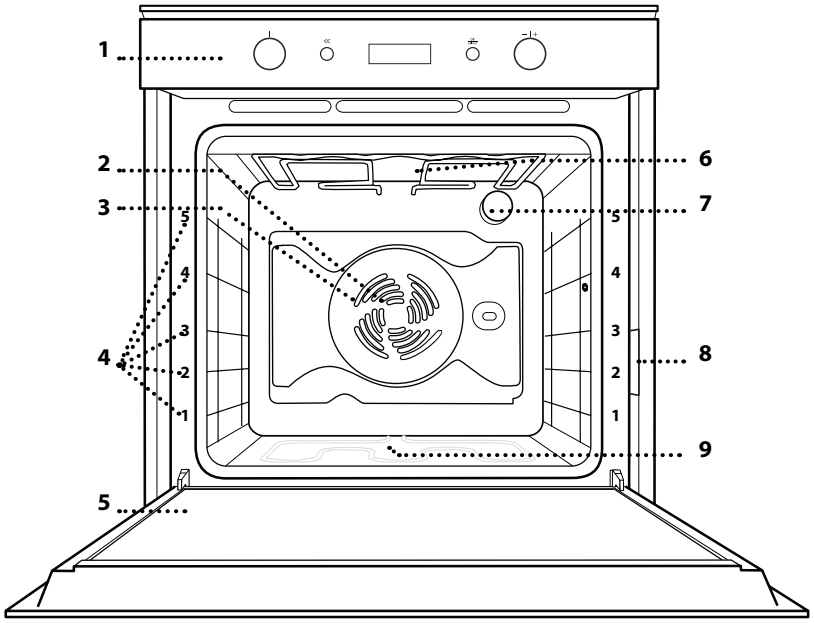
PRZEWODNIK
UŻYTKOWNIKA

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PIEKARNIKA HOTPOINT - ARISTON
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie **www.hotpoint.eu/register**

WWW Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę **www.hotpoint.eu** i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

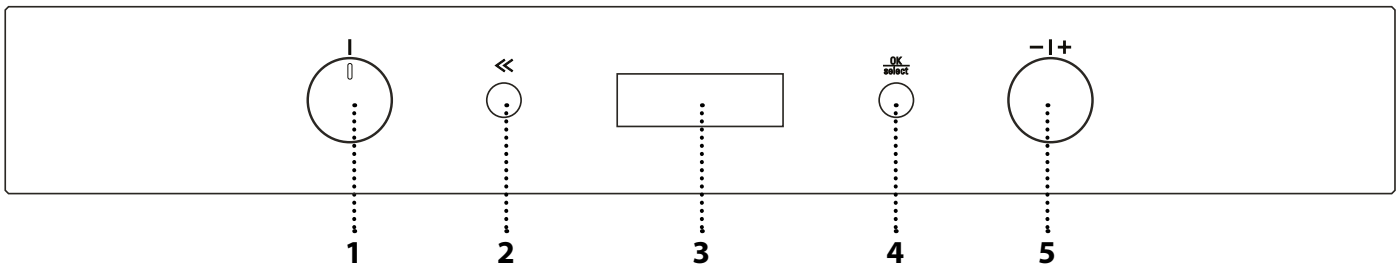
! Przed użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać Zasady bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji „0", by wyłączyć piekarnik.

2. POWRÓT
Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

3. WYŚWIETLACZ

4. PRZYCISK POTWIERDZENIA
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

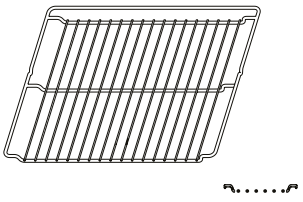
5. POKRĘTŁO REGULACJI
Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień, lub ich zmiany.

Uwaga: Wszystkie pokrętła aktywowane są naciśnięciem. Nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

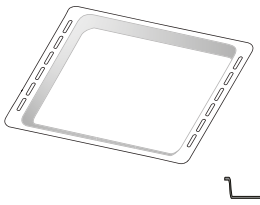
AKCESORIA

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony **www.hotpoint.eu**

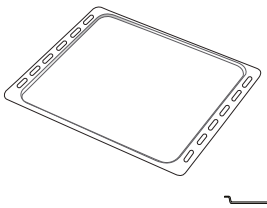
RUSZT



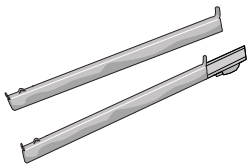
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



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

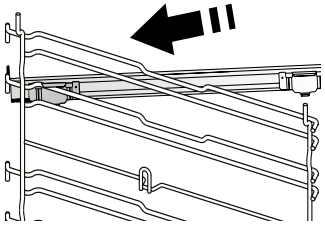
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem skierowana była ku górze.

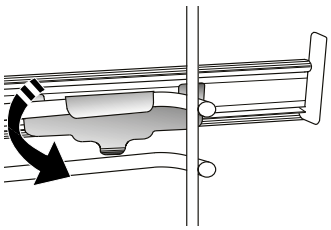
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



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

Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

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

FUNKCJE

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony **www.hotpoint.eu**

OFF
Do wyłączania piekarnika.

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

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

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

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

TURBOGRILL
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, 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 rożna (zależnie od wyposażenia).

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

SZYBKIE NAGRZEWANIE
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

ECO TERMOOBIEG*
Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając OK select .
Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

DIAMOND CLEAN
Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

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

Uwaga: Gdy włączony jest tryb ECO, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona a światło wyłączone, aby oszczędzać energię. Czasowe zwiększenie jasności wyświetlacza i czasowe włączenie światła następuje po naciśnięciu dowolnego przycisku.

FUNKCJE SPECJALNE

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

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

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

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

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

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

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

WYRASTANIE
Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.

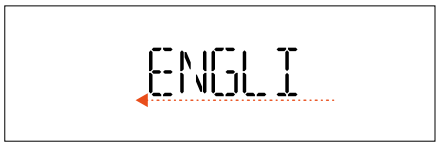
UTRZYM. W CIEPLE
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

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

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. WYBIERZ JĘZYK

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

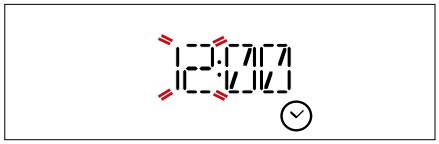


Obracając *pokrętło ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.
Nacisnąć OK select , aby potwierdzić wybór.

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.



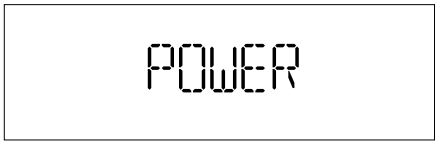
Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć OK select : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.

Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać minuty i wcisnąć OK select , by potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.
Obrócić *pokrętło wyboru* do momentu pojawienia się na wyświetlaczu „SETTING”, następnie wcisnąć OK select , aby potwierdzić.
Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać z menu „POWER” i wcisnąć OK select , by potwierdzić.



Obrócić *pokrętło ustawień*, by wybrać „Low” (Niski) i wcisnąć OK select , by potwierdzić.

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające lub zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w nim akcesoria.
Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).
Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

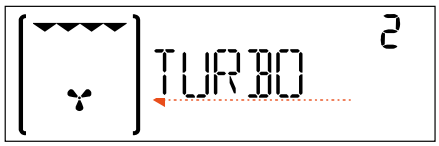
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Obrócić *pokrętło wyboru*, by włączyć piekarnik i wyświetlić żądaną funkcję na wyświetlaczu: Wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.

Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać *pokrętło ustawień*, aż do wyświetlenia żądanej pozycji.

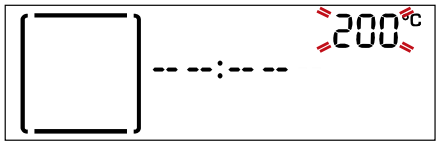


Nacisnąć OK select aby potwierdzić wybór: Wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.
Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



Gdy na wyświetlaczu miga wartość ustawienia. Należy obrócić *pokrętło ustawień*, aby ją zmienić, a następnie nacisnąć OK select , aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Gdy tylko funkcja jest włączona, można zmienić temperaturę za pomocą ***pokrętła ustawień***.

CZAS TRWANIA

Gdy na ekranie miga ikona , użyć *pokrętła regulacji*, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając OK select.

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć OK select , aby potwierdzić i 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 ≪ : należy użyć ***pokrętła ustawień***, aby zmienić czas, a następnie wcisnąć OK select , by potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.
Gdy ikona miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.

Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć OK select , by potwierdzić i uruchomić funkcję.
Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.

Uwagi: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można użyć ***pokrętła ustawień***, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć ≪ , aby zmienić ustawienia.

Uwagi: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć OK select , aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia i włączyć funkcję.

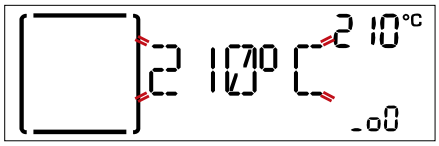
Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.

W każdej chwili możliwe jest czasowe zatrzymanie włączonej funkcji poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* do położenia 0 .

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.

Kiedy faza ta zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę:

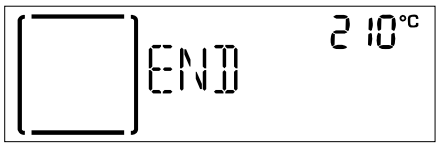


W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej na piekarniku temperatury za pomocą ***pokrętła ustawień***.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

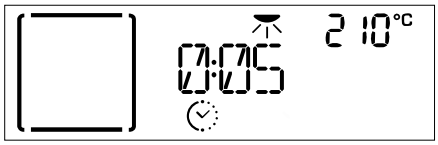


Nacisnąć OK select , aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia) albo obrócić *pokrętło ustawień*, by wydłużyć czas pieczenia, ustawiając jego nową wartość.
W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy, poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć OK select , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.



Funkcję można zatrzymać w dowolnym momencie poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* na 0 i wyłączenie piekarnika.

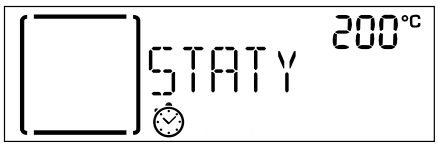
. TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i obrócić *pokrętło ustawień*: Ikona ⏲ będzie migać na wyświetlaczu.

Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić żądany czas, a następnie ponownie wcisnąć OK select , aby uruchomić timer.
Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.
Użyć ***pokrętła ustawień***, aby zmienić czas ustawiony na timerze; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć ≪ .

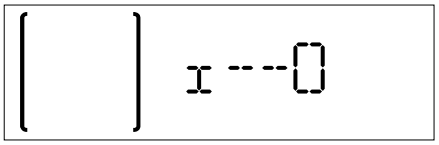
Gdy timer jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.
Obrócić *pokrętło wyboru*, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, obrócić pokrętło wyboru do położenia 0 w celu zatrzymania funkcji, która jest obecnie włączona, a następnie wcisnąć ≪ .

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy wcisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski OK select i ≪ przynajmniej przez pięć sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, obracając ***pokrętło wyboru*** do położenia 0 .

Hotpoint
ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Przed włączeniem funkcji wlać 200 ml pitnej wody na dno piekarnika i zamknąć drzwiczki.

Obrócić *pokrętło wyboru* by wybrać funkcję „DIAMOND CLEAN" i wcisnąć OK select by potwierdzić.

Nacisnąć OK select aby ustawić czas zakończenia cyklu czyszczenia lub aby aktywować funkcję.

Odliczanie czasu będzie wskazywało status trwającego cyklu.
Aby zapobiec wydobywaniu się pary, co negatywnie wpłynęłoby na efekt końcowy, zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek podczas cyklu czyszczenia.

Po zakończeniu odczekać, aż piekarnik się ochłodzi i dokończyć proces czyszczenia, osuszając jego powierzchnię gąbką lub miękką ściereczką.

Uwaga: podobnie jak w przypadku innych funkcji ręcznych, możliwe jest ustawienie czasu zakończenia cyklu samoczyszczenia.

TABELA GOTOWANIA

Przepis	FUNKCJA	NAGRZE-WANIE.	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
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	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
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		Tak	180-190	40-55	2 / 3
		Tak	180-190	45 - 60	4 1
		Tak	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/krakersy		Tak	190-200	20-30	3
		Tak	180-190	20-40	4 1
		Tak	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lazania/suflet	ZAPIE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Zapiekanka makaronowa/ cannelloni	ZAPIE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

Przepis	FUNKCJA	NAGRZE-WANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg	MIĘSO AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	DRÓB AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Indyk/gęś 3 kg	DRÓB AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180-200	40-60	3
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50-60	2
Tosty		-	3 (Wysoka)	3-6	5
Filety rybne/kawałki		-	2 (Średnia)	20-30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery		-	2- 3 (średnia - wysoka)	15 - 30 *	5 4
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) **/lasagne** (poziom 3)**/mięso** (poziom 1)		Tak	190	40-120 ***	5 3 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80-120 ***	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50-100 ***	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

www Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony **www.hotpoint.eu**, aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE	Statyczne	Grill	Turbogrill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Eco termoobieg
FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE	MIĘSO AUTO Mięso	DRÓB AUTO Drób	ZAPIE AUTO Zapiekanka	CHLEB AUTO Chleb	PIZZA AUTO Pizza	CIAST AUTO Ciastek
AKCESORIA	RUSZT	Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha na ociekający tłuszcz / Blacha do pieczenia / Blacha do pieczenia na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do pieczenia

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony **www.hotpoint.eu**

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki www .
• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika www .

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć urządzenie od zasilania.

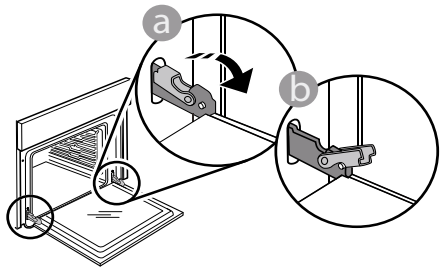
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

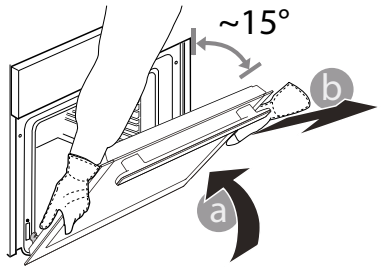
Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

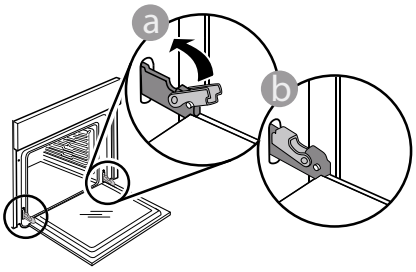


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.
Teraz można zdjąć drzwiczki w prosty sposób, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

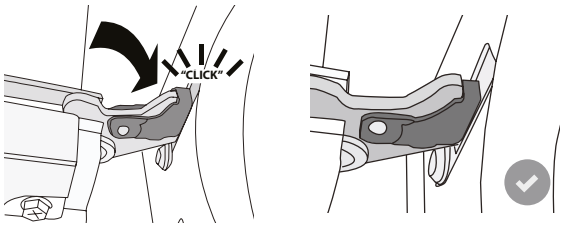


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.
Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

USUWANIE USTEREK

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony **www.hotpoint.eu**

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.

PRAKTYCZNE PORADY

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony **www.hotpoint.eu**

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

Korzystając z funkcji „TERMOOBIEG", można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony **www.hotpoint.eu**

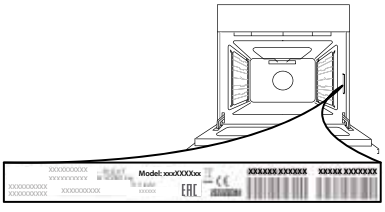
JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony **www.hotpoint.eu** (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej. Przy kontakcie z Biurem Obsługi Klienta należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



400011600138

Hotpoint ARISTON

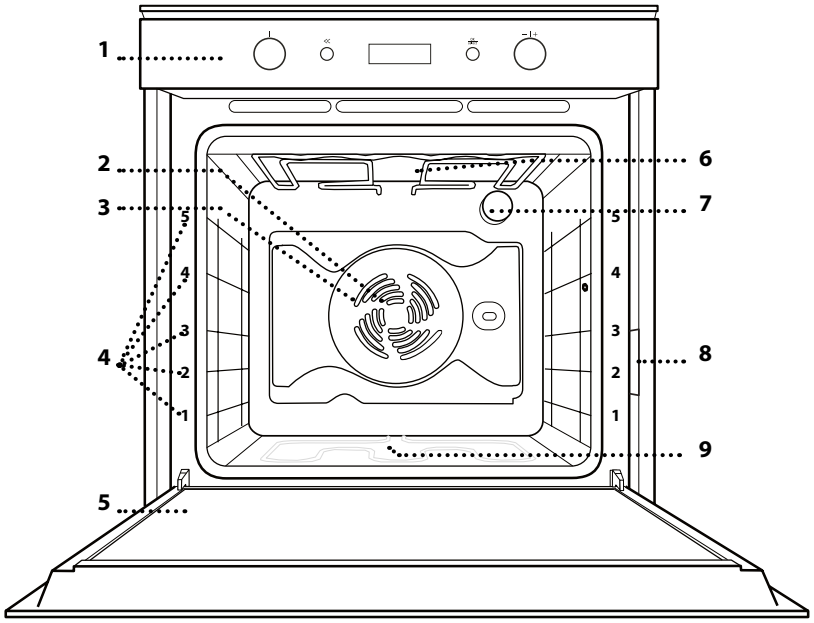
GHID DE
REFERINŢĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON
Pentru a putea beneficia de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul la **www.hotpoint.eu/register**

Puteţi descărca Instrucţiunile privind siguranţa şi Ghidul de utilizare şi întreţinere accesând site-ul nostru web **www.hotpoint.eu** şi urmând instrucţiunile de pe coperta din spate a acestei broşuri.

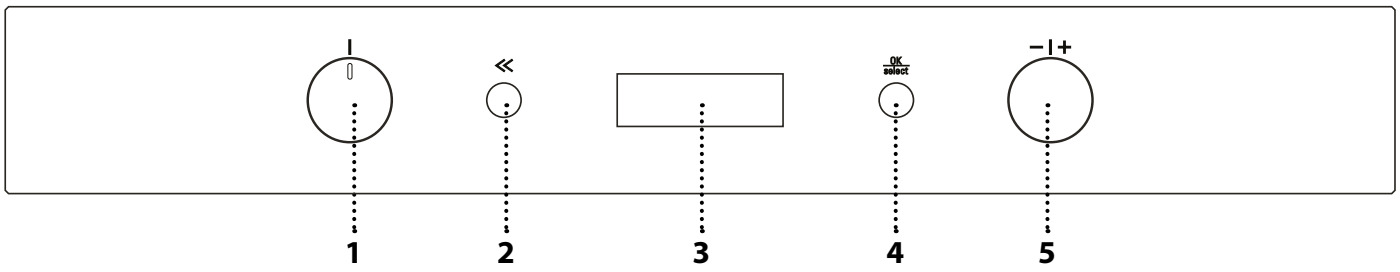
Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie Ghidul privind sănătatea şi siguranţa.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţa circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Rezistenţa superioară/grillul
7. Bec
8. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistenţa circulară inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE
Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcţii. Aduceţi în poziţia „0” pentru a opri cuptorul.

2. ÎNAPOI
Pentru revenirea la meniul de setări anterior.

3. AFIŞAJ

4. BUTON DE CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

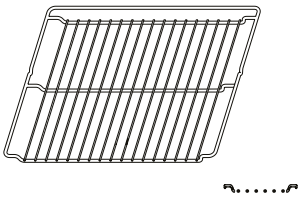
5. BUTON DE REGLARE
Pentru derularea prin meniuri şi aplicarea sau modificarea setărilor.

Vă rugăm să reţineţi: Toate butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsaţi pe centrul butonului pentru a-l elibera din locaş.

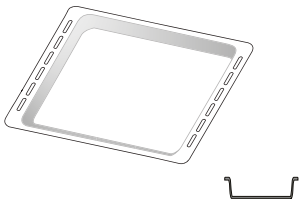
ACCESORII

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **www.hotpoint.eu** pentru mai multe informații

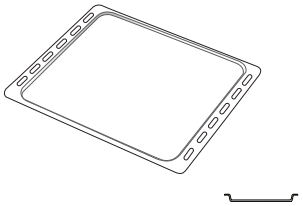
GRĂTARUL METALIC



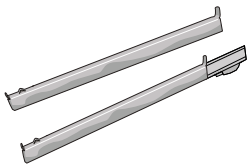
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



GHIDAJE CULISANTE



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

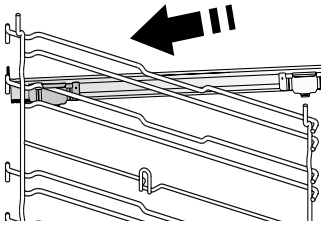
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

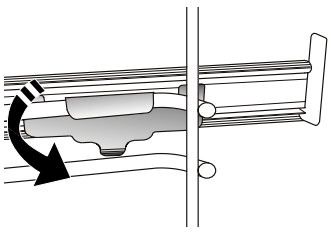
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplaţi clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-o până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie.



Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidaj. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi 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, ridicaţi-le și trageţi-le de părţile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

FUNCŢII

www Descărcaţi Ghidul de utilizare şi întreţinere de pe **www.hotpoint.eu** pentru mai multe informaţii

0 OFF (OPRIRE)
Pentru oprirea cuptorului.

CONVENTIONAL (CONVENŢIONAL)*
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

CONVECTION BAKE (COACERE CONVECŢIE)
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.

FORCED AIR (AER FORŢAT)
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

GRILL
Pentru a frige medalioane, frigărui şi cârnaţi, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, muşchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcţie.

MAXI COOKING (GĂTIT MAXI)
Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizaţi nivelul 1 sau 2, în funcţie de dimensiunile bucăţii de carne. Nu este necesar să preîncălziţi cuptorul. Vă sugerăm să întoarceţi carnea în timpul preparării pentru a obţine rumenirea uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să stropiţi carnea din când în când pentru ca aceasta să nu devină prea uscată.

FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

ECO FORCED AIR (ECO AER FORŢAT)*
Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcţie, lumina aferentă funcţiei ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând OK select .
Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

DIAMOND CLEAN
Acţiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi activaţi funcţia atunci când cuptorul este rece.

SETTINGS (SETĂRI)
Pentru modificarea setărilor cuptorului (oră, limbă, volum semnal sonor, luminozitate, mod Eco, unitate de măsură, putere).

Vă rugăm să reţineţi: Când modul Eco este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă, iar lumina se stinge pentru a economisi energie. Acestea sunt reactivate temporar oricând apăsaţi pe butoane.

SPECIAL FUNCTIONS (FUNCŢII SPECIALE)

MEAT (CARNE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru carne. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

POULTRY (CARNE DE PASĂRE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru carnea de pasăre. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

CASSEROLE (PREPARAT RAPID)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

BREAD (PÂINE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

PASTRY CAKES (PRODUSE DE PATISERIE)
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri (torturi dospite, prăjituri umplute, tarte etc.).

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

RISING (DOSPIRE)
Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

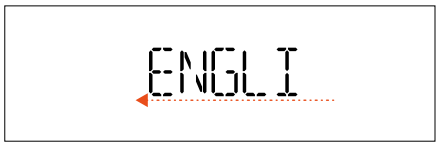
WARM KEEPING (MENȚINERE LA CALD)
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

SLOW COOKING (COACERE LENTĂ)
Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și suculente. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg. Pentru carne, durata de preparare este de 4 ore pentru bucăți de carne de 1 kg și de 6-7 ore pentru bucăți de carne de 3 kg.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. ALEGEȚI LIMBA

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



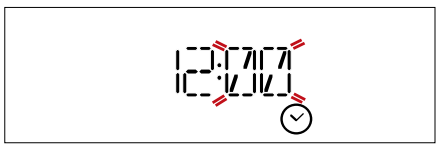
Rotiți *butonul de reglare* pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.
Apăsați OK select pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată la un moment ulterior, din meniul „Setting”.

2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.

Rotiți *butonul de reglare* pentru a seta ora corectă și apăsați OK select : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.

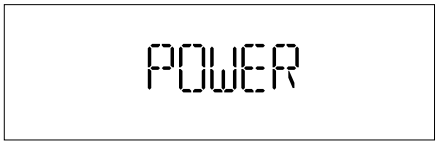


Rotiți *butonul de reglare* pentru a seta minutele și apăsați OK select pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.
Rotiți *butonul de selectare* până când pe afișaj apare mesajul „SETTING”, apoi apăsați OK select pentru a confirma.
Rotiți *butonul de reglare* pentru a selecta elementul de meniu „Power” (Putere) și apăsați OK select pentru a confirma.



Rotiți *butonul de reglare* pentru a selecta „Low” (Redusă) și apăsați OK select pentru a confirma.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere cu convecție”. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

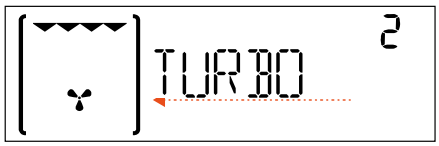
Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCŢII

Rotiţi *butonul de selectare* pentru a porni cuptorul şi pentru ca funcţia necesară să apară pe afişaj: Pe afişaj va apărea pictograma aferentă funcţiei şi setările de bază ale acesteia.

Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), rotiţi *butonul de reglare* până când este afişat cel dorit.

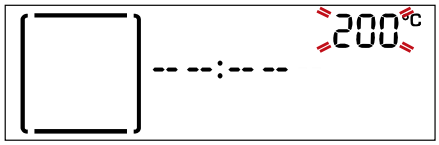


Apăsaţi OK select pentru a confirma selecţia: Pe afişaj vor apărea setările de bază.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia.
Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipeşte pe afişaj.
Rotiţi *butonul de reglare* pentru a o schimba, apoi apăsaţi OK select pentru a confirma şi continuaţi să modificaţi următoarele setări (dacă este posibil).

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura poate fi modificată folosind ***butonul de reglare***.

DURATA

Când pictograma clipeşte pe afişaj, utilizaţi *butonul de reglare* pentru a seta durata de preparare dorită şi apoi apăsaţi pe OK select pentru a confirma.

Nu este necesar SĂ setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi procesul de preparare în mod manual: Apăsaţi tasta OK select pentru a confirma şi a activa funcţia.
În acest caz, nu puteţi seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe ≪ : utilizaţi ***butonul de reglare*** pentru a o modifica şi apoi apăsaţi OK select pentru a confirm.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de finalizare a acesteia.
Pe afişaj este prezentată ora de finalizare, în timp de pictograma clipeşte.

Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta ora la care doriţi să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsaţi OK select pentru a confirma şi porni funcţia.
Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Note: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

În perioada de aşteptare, puteţi utiliza ***butonul de reglare*** pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsaţi ≪ pentru a modifica setările.

Note: Întârzierea de pornire a funcţionalităţii nu este disponibilă pentru funcţiile Grill şi Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsaţi OK select pentru a confirma ora de finalizare a preparării şi pentru a activa funcţia.

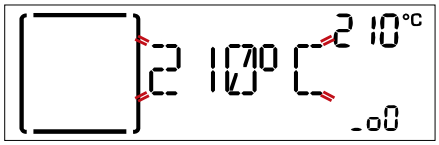
Vă rugăm să reţineţi: Odată început procesul de preparare, pe afişaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcţie.

Puteţi roti *butonul de selectare* la 0 pentru a întrerupe în orice moment funcţia activată.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.

Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată:



În acest moment, deschideţi uşa, introduceţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea.

Vă rugăm să reţineţi: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.
Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.
Puteţi modifica întotdeauna temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul folosind ***butonul de reglare***.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

Apăsaţi OK select pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau rotiţi *butonul de reglare* pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia noi.
În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

RUMENIRE

Unele funcţii ale cuptorului permit rumenirea suprafeţei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.

Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi pe OK select pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.

Puteţi opri funcţia în orice moment rotind *butonul de selectare* la 0 pentru a opri cuptorul.

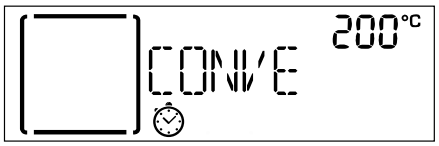
. TIMER

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul şi rotiţi *butonul de reglare*: Pictograma ⏲ va clipi pe afişaj.

Rotiţi *butonul de reglare* pentru a seta durata de timp necesară şi apoi apăsaţi OK select din nou pentru a activa temporizatorul.
Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.
Utilizaţi ***butonul de reglare*** pentru a modifica ora setată la temporizator; apăsaţi ≪ pentru a opri temporizatorul în orice moment.

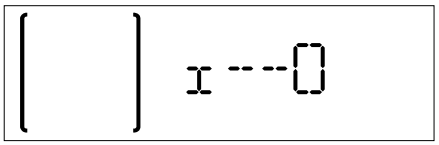
Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.
Rotiţi *butonul de selectare* pentru a porni cuptorul şi apoi selectaţi funcţia necesară.
Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.



Pentru a opri temporizatorul, rotiţi butonul de selectare la 0 pentru a opri funcţia activă în mod curent şi apoi apăsaţi ≪.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsate simultan tastele OK select şi ≪ timp de cel puţin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi activa această funcţie şi în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit oricând rotind ***butonul de selectare*** la 0.

Hotpoint
ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Înainte de a activa această funcţie, turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi închideţi uşa.

Rotiţi *butonul de selectare* pentru a selecta funcţia „DIAMOND CLEAN” şi apăsaţi pe OK select pentru a confirma.

Apăsaţi OK select pentru a regla ora de finalizare a ciclului de curăţare sau pentru a activa funcţia.

O numărătoare inversă va indica starea ciclului în curs de desfăşurare.
Pentru a preveni ieşirea aburilor şi, astfel, periclitarea rezultatelor finale, se recomandă să nu deschideţi uşa în timpul ciclului de curăţare.

Odată procesul finalizat, aşteptaţi să se răcească cuptorul şi apoi finalizaţi curăţarea uscând suprafeţele cu un burete sau o lavetă moale.

Vă rugăm să reţineţi: ca şi în cazul celorlalte funcţii manuale, este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare pentru ciclul de autocurăţare.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂL-ZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ŞI ACCESORII
Torturi dospite	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Da	160-180	30-90	4 1
Prăjitură umplută (tartă cu brânză, ştrudel, plăcintă cu fructe)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Da	160-200	35-90	4 1
Biscuiţi / Tarte mici	PASTA 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 subţire, blat pufos, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Da	220 - 240	20-40	4 1
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Franzelă 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Cornuri	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pâine		Da	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelată	PIZZA AUTO	Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180-190	40-55	2 / 3
		Da	180-190	45 - 60	4 1
		Da	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190-200	20-30	3
		Da	180-190	20-40	4 1
		Da	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagna/sufleu	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Paste la cuptor/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂL-ZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ŞI ACCESORII
Miel/viţel/vită/porc 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Pui/iepure/raţă 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Curcan/gâscă 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Peşte la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	180-200	40-60	3
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180-200	50-60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3-6	5
Fileuri/medalioane de peşte		-	2 (Medie)	20-30 *	4 3
Cârnaţi / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Rosbif - puţin făcut 1 kg		-	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel / But		-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copţi		-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna şi carne		Da	200	50-100 ***	4 1
Carne şi cartofi		Da	200	45-100 ***	4 1
Peşte şi legume		Da	180	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)**/lasagna** (nivel 3)**/carne** (nivel 1)		Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute		-	200	80-120 ***	3
Bucăţi de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50-100 ***	3

* Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare.
** Întoarceţi 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 funcţie de preferinţele personale.

www Descărcaţi ghidul de utilizare şi întreţinere accesând site-ul web **www.hotpoint.eu**, pentru a consulta tabelul cu reţete testate completate pentru instituţiile de evaluare, în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCŢII MANUALE	Conventional (Convenţional)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Aer forţat)	Convection Bake (Coacere cu convecţie)	Eco forced air (Aer forţat eco)
FUNCŢII AUTOMATE	MEAT AUTO Meat (Carne)	POULT AUTO Poultry (Carne de pasăre)	CASSE AUTO Casserole (Tocană)	BREAD AUTO Bread (Pâine)	PIZZA AUTO Pizza	PASTA AUTO Pastry (Patiserie)
ACCESORIILE	Grătarul metalic	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă pentru prăjituri / tavă de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt

ÎNTREŢINEREA ȘI CURĂŢAREA

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **www.hotpoint.eu** pentru mai multe informații

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuși de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeţi cu o lavetă uscată.
• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească și apoi curăţaţi-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 conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
• Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul ușii.
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea www .
• Rezistenţa superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăţa panoul superior al cuptorului www .

ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua electrică.

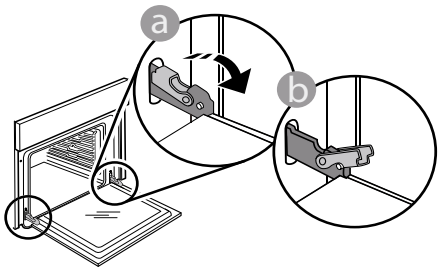
2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul și înfiletaţi la loc capacul becului.

3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

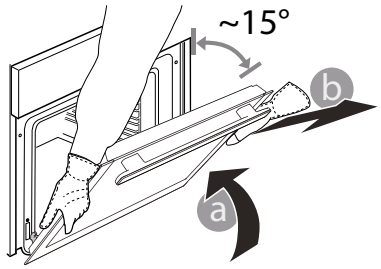
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

1. Pentru a demonta uşa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

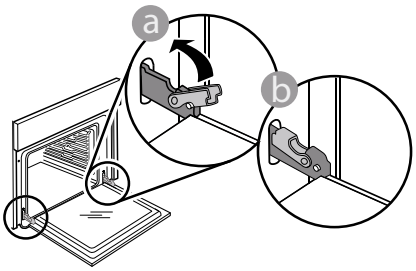


2. Închideţi uşa cât de mult posibil.
Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

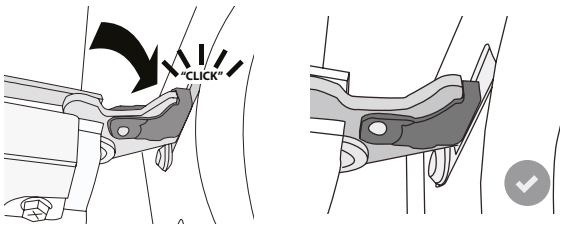


3. Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.

4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Descărcaţi Ghidul de utilizare şi întreţinere de pe **www.hotpoint.eu** pentru mai multe informaţii

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

RECOMANDĂRI UTILE

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **www.hotpoint.eu** pentru mai multe informații

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile 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 folosiţi accesoriile 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 puţin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcţiei „FORCED AIR" (AER FORŢAT), puteţi găti simultan, pe mai multe niveluri, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIŞA TEHNICĂ A PRODUSULUI

www Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web **www.hotpoint.eu**

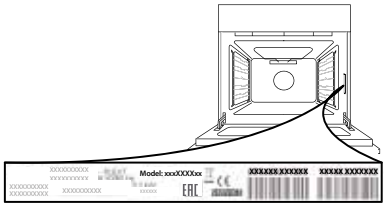
OBŢINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREŢINERE

> www Descărcaţi Ghidul de utilizare și întreţinere de pe site-ul nostru web **www.hotpoint.eu** (puteţi utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> Alternativ, puteți să contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENŢĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanţie. Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa de identificare a produsului dumneavoastră.



400011600138

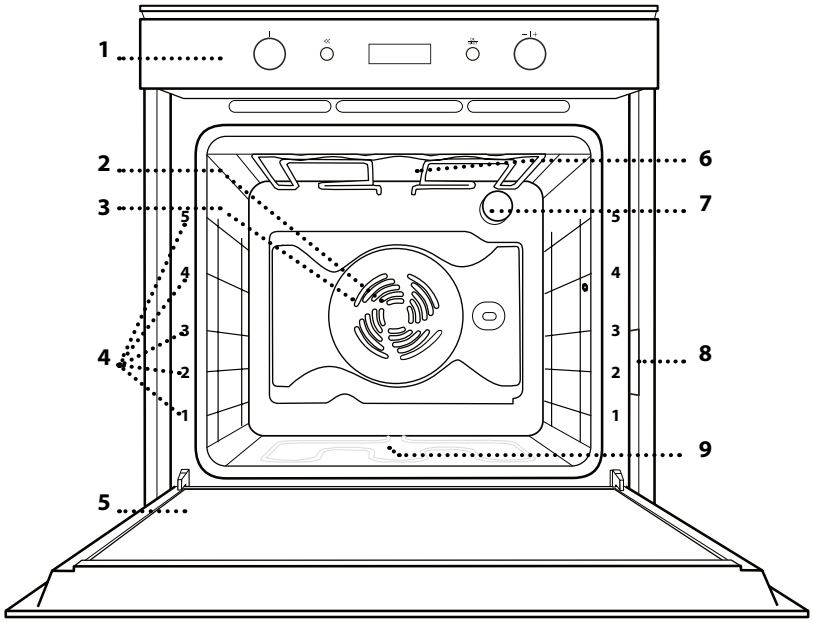
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на **www.hotpoint.eu/register**

Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство “Использование и уход” с нашего сайта **www.hotpoint.eu**, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.

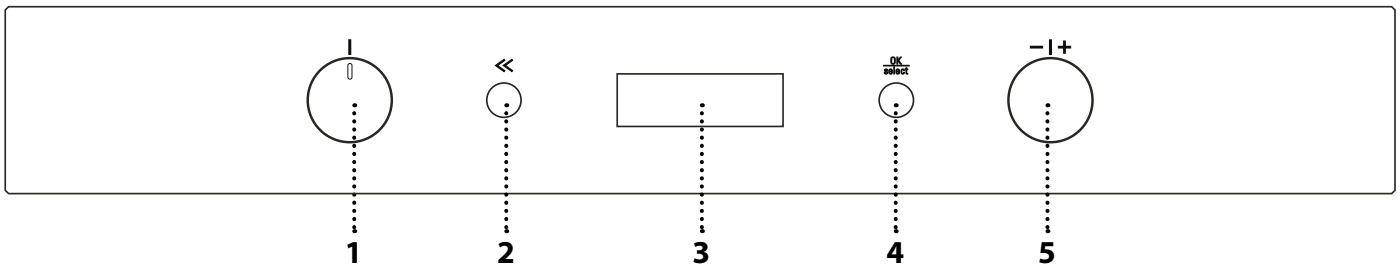
Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство “Здоровье и безопасность”.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА
Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение “0”.

2. НАЗАД
Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. ДИСПЛЕЙ

4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
Подтверждение выбора режима или настройки.

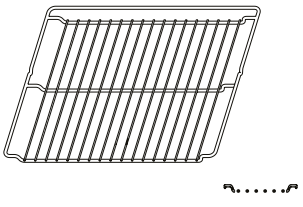
5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ
Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

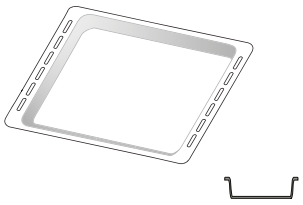
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.hotpoint.eu**

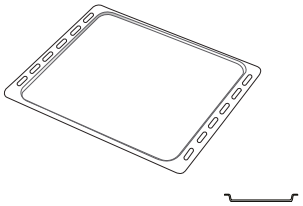
РЕШЕТКА



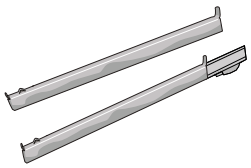
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.
Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

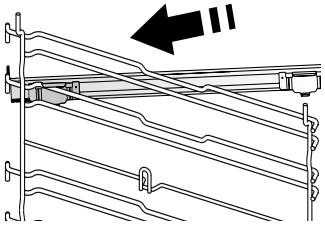
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

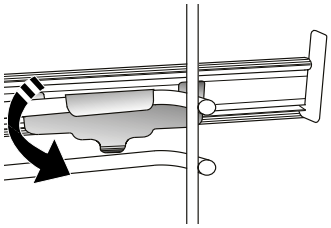
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с телескопических направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.



Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.

Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: Теперь держатели полок можно вынуть.

• Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

РЕЖИМЫ

www Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.hotpoint.eu**

OFF (ВЫКЛ.)
Выключение духовки.

CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)*
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

GRILL (ГРИЛЬ)
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ)
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)
Быстрый предварительный нагрев духовки.

ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)*
Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку OK select. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

DIAMOND CLEAN
Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

SETTING (НАСТРОЙКИ)
Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко", единицы измерения, мощность).

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

MEAT AUTO **MEAT (МЯСО)**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

POULT AUTO **POULTRY (ПТИЦА)**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

CASSE AUTO **CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА)**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

BREAD AUTO **BREAD (ХЛЕБ)**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

PIZZA AUTO **PIZZA (ПИЦЦА)**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

PASTR AUTO **PASTRY CAKES (ВЫПЕЧКА)**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов тортов (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)
Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста.
Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

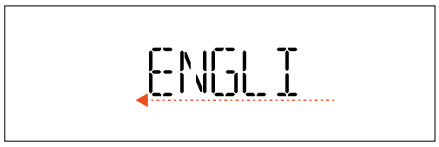
WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)
Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов — для кусков весом 1 кг до 6-7 часов — для кусков весом 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее появится бегущая надпись “ENGLISH” (английский).

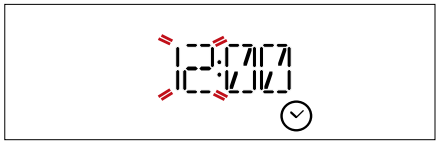


Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка.
Нажмите OK select для подтверждения выбора.

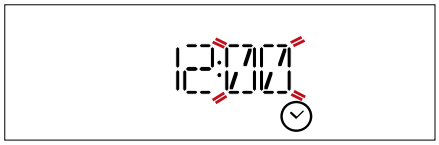
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню “Настройки”.

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая *ручку регулировки*, установите значение часа и нажмите OK select : На дисплее начнут мигать две цифры минут.

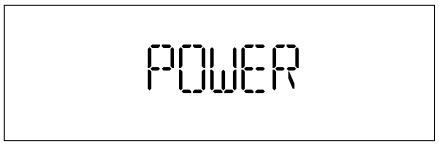


Вращая *ручку регулировки*, установите значение минут и нажмите OK select для подтверждения.

Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.
Вращая *ручку выбора*, выберите пункт “SETTING” и нажмите OK select .
Вращая *ручку регулировки*, выберите пункт “POWER” и нажмите OK select .



Вращая *ручку регулировки*, 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 “Выпеч. с подрумян.”).
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

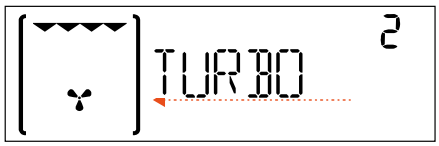
Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим:
На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.

Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

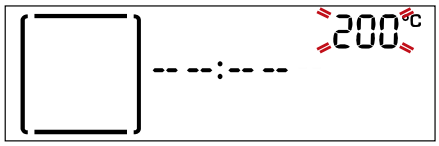


Нажмите OK select для подтверждения выбора:
на дисплее отобразятся базовые настройки.

2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.
На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните *ручку регулировки* для изменения значения, после чего нажмите OK select для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять *ручкой регулировки*.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Когда значок ◷ на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления *ручкой регулировки* и подтвердите значение нажатием OK select .

Длительность приготовления можно НЕ устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите OK select , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.
В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите ≪ , внесите необходимые изменения *ручкой регулировки* и подтвердите новое значение нажатием OK select .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.
На дисплее показывается время окончания, и мигает значок ◷ .

Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите OK select , чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.
Поместите продукт в духовку и закройте дверцу:
Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.

Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания ***ручкой регулировки*** или нажать ≪ для изменения настроек.

Примечания: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После выполнения всех настроек нажмите OK select , чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

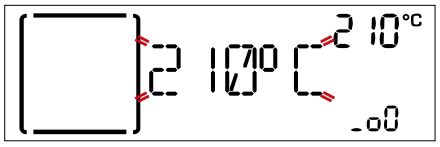
Примечание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.

Вы можете повернуть *ручку выбора* на 0 , чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.

В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат. Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу. Время приготовления не учитывает стадии прогрева.
Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

Нажмите OK select , чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.
В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.

Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите OK select , чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).

Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

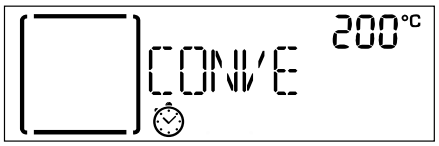
. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера.
Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок ⏲ .

Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите OK select для запуска таймера.
В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.

Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.
Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите ≪ , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

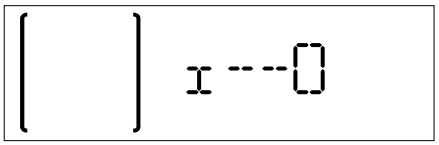
Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.
Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим.
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув ручку регулировки на 0 , а затем нажмите ≪ .

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте OK select и ≪ одновременно не менее пяти секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

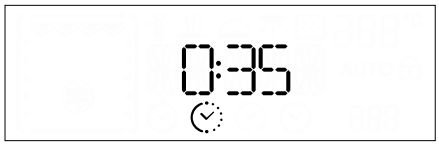
Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0 .

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Перед включением данного режима налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и закройте дверцу.

Вращая *ручку выбора*, выберите режим “DIAMOND CLEAN” и нажмите OK select для подтверждения выбора.



Нажмите OK select , чтобы установить время окончания цикла очистки или запустить режим.

Статус выполняемой процедуры будет указываться посредством обратного отсчета времени.
Чтобы не допускать выхода пара наружу и не снижать тем самым качество конечного результата, не открывайте дверь во время цикла самоочистки.

После завершения дождитесь охлаждения духовки и протрите все поверхности губкой или мягкой тряпкой.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла самоочистки можно задать время окончания.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Да	160-200	35-90	4 1
Печенье/небольшие торты	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160-170	20-45	4 1
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180-200	30-40	3
		Да	180-190	35-45	4 1
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		Да	90	110-150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140-160 ***	5 3 1
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Да	220 - 240	20-40	4 1
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Батон хлеба 1 кг	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Хлеб		Да	180-200	30 - 60	4 1
Замороженная пицца	PIZZA AUTO	Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-190	40-55	2 / 3
		Да	180-190	45 - 60	4 1
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3
		Да	180-190	20-40	4 1
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья/суфле	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Макаронная запеканка/ каннеллони	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Курица/кролик/утка 1 кг	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 (помидоры, кабачки, 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
Жареный цыпленок 1–1,3 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
Печеный картофель		-	2 (средняя)	35-55 **	3
Овощной гратен		-	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: Фруктовый пирог (уровень 5)**/лазанья** (уровень 3)**/мясо** (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо		-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	200	50-100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

www Загрузите руководство по использованию и уходу на сайте **www.hotpoint.eu**, чтобы просмотреть таблицу проверенных рецептов, приведенных для оценки в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Eco forced air (Конвекция эко)
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	MEAT AUTO Meat (Мясо)	POULT AUTO Poultry (Птица)	CASSE AUTO Casserole (Запеканка)	BREAD AUTO Bread (Хлеб)	PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	PASTR AUTO Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Противень	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

ЧИСТКА И УХОД

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.hotpoint.eu**

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
• Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Для удобства чистки дверцу духовки можно снять www .
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки www .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

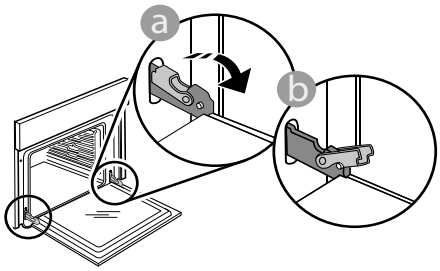
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

3. Подключите духовку к электросети.

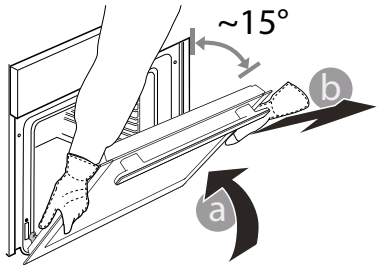
Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25–40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

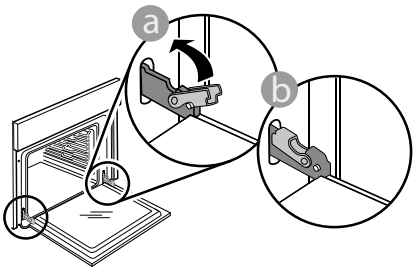


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).
Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

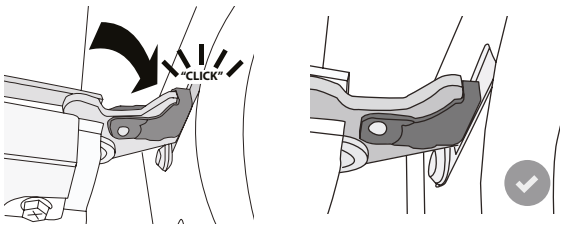


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

www Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.hotpoint.eu**

Неисправность	**Возможная причина**	**Способ устранения**
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.hotpoint.eu**

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте **www.hotpoint.eu**

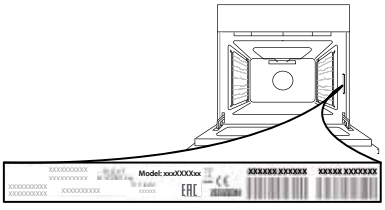
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта **http://www.hotpoint.eu** (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011600138

Hotpoint ARISTON

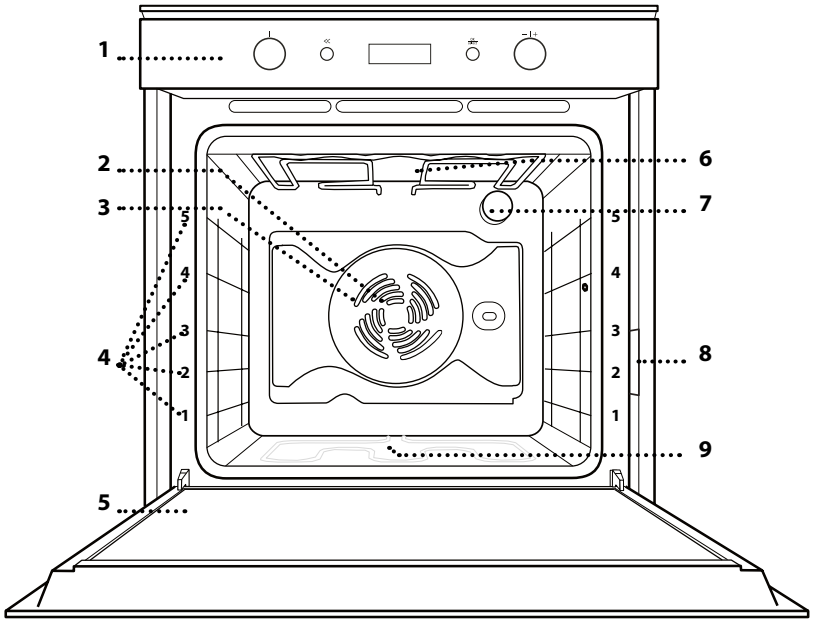
PRÍRUČKA
NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK HOTPOINT – ARISTON
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.hotpoint.eu/register**

Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a ošetrovanie spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke **www.hotpoint.eu** a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

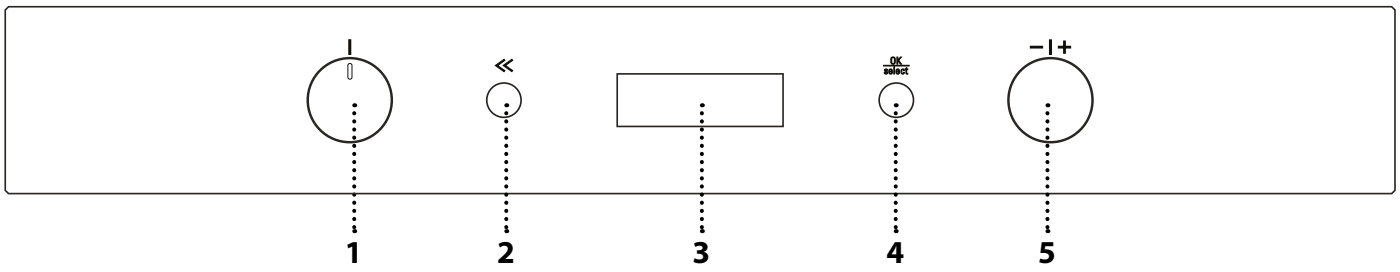
Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte Príručku o ochrane zdravia a bezpečnosti.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Svetlo
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK
Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Aby ste rúru vypli, otočte ovládač do polohy „0".

2. SPÄŤ
Na návrat do menu predchádzajúcich nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČIDLO NA POTVRDENIE
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

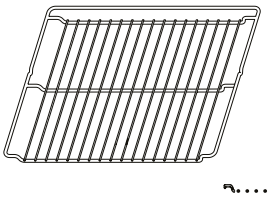
5. NASTAVOVACÍ GOMBÍK
Na prechádzanie cez menu a použitie alebo zmenu nastavení.

Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

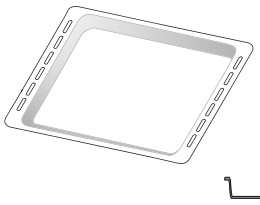
PRÍSLUŠENSTVO

Stiahnite si Návod na používanie a ošetrovanie na **www.hotpoint.eu**, kde nájdete viac informácií

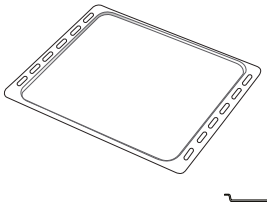
ROŠT



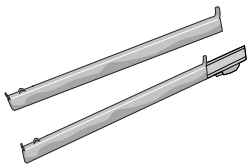
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

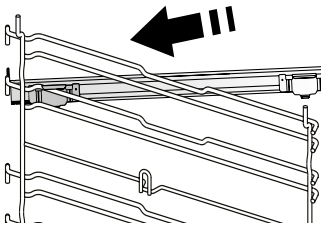
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

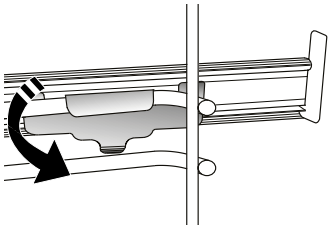
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozorňujeme, že: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov. Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

FUNKCIE

OFF
Na vypnutie rúry.

CONVENTIONAL* (KONVENČNÉ*)
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

CONVECTION BAKE (KONVEKČNÉ PEČENIE)
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

FORCED AIR (HORÚCI VZDUCH)
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

GRILL (GRIL)
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

TURBO GRILL (TURBO GRIL)
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhrievať. Je dobré mäso počas pečenia obracať, aby rovnako zhnedlo zo všetkých strán. Mäso odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.

FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV)
Na rýchle predhriatie rúry.

ECO FORCED AIR* (EKO VHÁŇANÝ VZDUCH)
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením OK select .
Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

DIAMOND CLEAN
Pôsobením pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

SETTINGS (NASTAVENIA)
Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, ECO režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je Eko režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa dočasne zapnú po stlačení ktoréhokoľvek tlačidla.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

MÄSO
Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

HYDINA
Táto funkcia automaticky zvolí pre hydinu najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

DUSENÉ JEDLÁ
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

CHLIEB
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

PIZZA
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADKÉ KOLÁČE
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014

KYSNUTIE
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

UDRŽIAVANIE V TEPLE
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

POMALÁ PRÍPRAVA
Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.

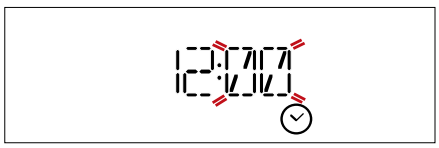
Otáčaním *nastavovacieho ovládača* sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený.
Stlačením OK select svoj výber potvrďte.

Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenia“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.

Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnej hodiny a stlačte OK select : Na displeji blikajú dve minútové číslice.

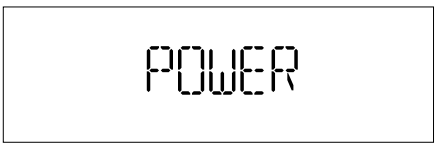


Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnych minút a stlačte OK select .

Upozorňujeme, že: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť.
Otáčajte *voliaci gombík*, kým sa na displeji nezobrazí „PETTING“, potom potvrďte stlačením OK select .
Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte položku menu „POWER“ (Výkon) a potvrďte stlačením OK select .



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte „Low“ (Nízky) a potvrďte stlačením OK select .

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.
Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

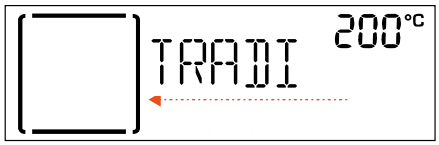
Upozorňujeme, že: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

Hotpoint
ARISTON

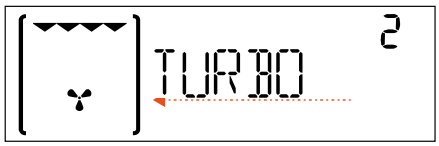
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením *voliaceho gombíka* rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji. Na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



Ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.

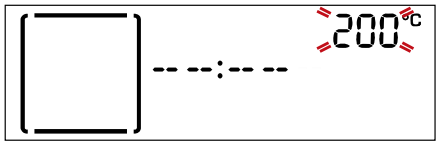


Stlačením OK select potvrďte. Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.
Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Keď hodnota bliká na displeji, otáčaním *nastavovacieho ovládača* ju zmeníte, potom na potvrdenie stlačte OK select a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu meniť *nastavovacím ovládačom*.

TRVANIE

Keď na displeji bliká ikonka , pomocou *nastavovacieho ovládača* nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením OK select .

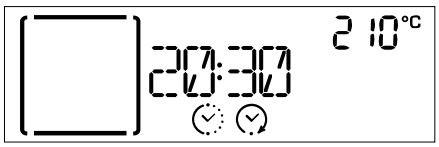
Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. Stlačte OK select na potvrdenie a spustenie funkcie.
V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením ≪ : zmeňte ho ***nastavovacím ovládačom*** a potvrďte stlačením OK select .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA (ODLOŽENÝ ŠTART)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.
Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka bliká.

Otáčaním *nastavovacieho ovládača* nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením OK select a spustite funkciu.
Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámky: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

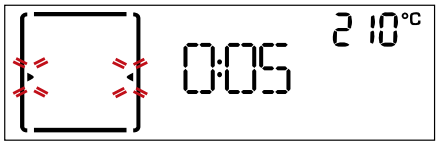
Počas doby čakania môžete pomocou ***nastavovacieho ovládača*** upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením ≪ zmeniť nastavenia.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste zadali všetky požadované nastavenia, potvrďte stlačením OK select čas ukončenia pečenia a aktivujte funkciu.

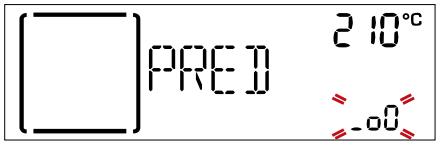
Upozorňujeme, že: Keď už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



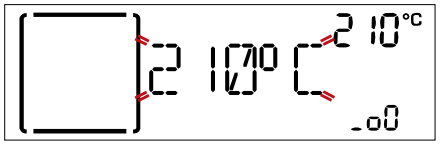
Voliaci gombík môžete otočiť na 0 , čím aktivovanú funkciu kedykoľvek pozastavíte.

4 . PREDHRIATIE

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že bola aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu:



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.
Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.
Voliacim gombíkom môžete vždy meniť teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť.

5. UKONČENIE PEČENIA

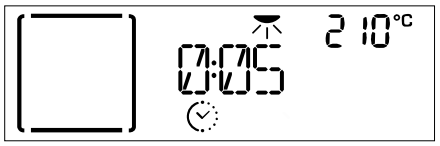
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Stlačením OK select pečenie pokračuje v manuálnom režime (bez naprogramovaného času pečenia) alebo otočením *nastavovacieho ovládača* predĺžite čas pečenia nastavením nového trvania.
V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

ZAPEKANIE

Niektoré 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.



Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť otočením *voliaceho gombíka* na 0, čím sa rúra vypne.

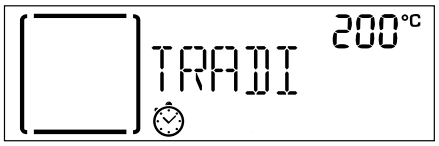
. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte *nastavovacím ovládačom*. Na displeji bude blikať ikonka .

Na nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte *nastavovacím ovládačom* a potom stlačením OK select aktivujte časomer.
Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozornenie: Časomer neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou ***nastavovacieho ovládača*** môžete meniť čas nastavený na časomere. Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte ≪.

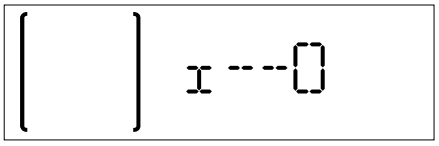
Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.
Otočením *voliaceho ovládača* zapnite rúru a potom zvoľte požadovanú funkciu.
Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Časomer vypnete otočením voliaceho ovládača na 0 , čím sa zastaví funkcia, ktorá je práve aktivovaná, a potom stlačte ≪.

. ZÁMOK

Klávesy uzamknete stlačením a podržaním OK select a ≪ naraz na aspoň päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov možno rúru kedykoľvek vypnúť otočením ***voliaceho gombíka*** na 0 .

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Pred aktivovaním tejto funkcie nalejte na spodok rúry 200 ml pitnej vody a zatvorte dvierka.

Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvoľte funkciu „DIAMOND CLEAN“ a potvrďte stlačením OK select .

Stlačením OK select nastavte čas ukončenia čistiaceho cyklu alebo aktivujte funkciu.

Odpočítavanie bude ukazovať stav prebiehajúceho cyklu.
Aby para neunikala von a neohrozila tým konečný výsledok, odporúča sa neotvárať počas čistiaceho cyklu dvierka.

Po skončení počkajte, kým rúra vychladne, a potom dokončite čistenie a utrite povrchy špongiou alebo mäkkou handričkou.

Upozornenie: Tak ako pri ostatných manuálnych funkciách, je možné nastaviť aj čas ukončenia samočistiaceho cyklu.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDO-HREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče	SLADK AUTO	-	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč)	SLADK AUTO	-	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky/košíčky	SLADK AUTO	-	170 – 180	15 – 45	3
		Áno	160 – 170	20 – 45	4 1
		Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1
Odpaľované 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	CHLIE AUTO	-	180 – 220	50 – 70	2
Rožky	CHLIE AUTO	-	180 – 220	30 – 50	2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 60	4 1
Mrazená pizza	PIZZA AUTO	Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 190	40 – 55	2 / 3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1
Lístkové cesto /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)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg	MÄSO AUTO	-	190 – 200	60 – 90	3
Kurča/králik/kačica 1 kg	HYDINA AUTO	-	200 – 230	50 – 80	3
Morka/hus 3 kg	HYDINA 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/kebaby/rebierka/ hamburger		-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta(úroveň 5)**/ lasagne** (úroveň 3)**/mäso** (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 100 ***	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte.
** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.
*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

www Návod na používanie a údržbu si stiahnite z webovej stránky **www.hotpoint.eu**, kde nájdete tabuľku testovaných receptov vyplnenú pre atestačné ústavy v súlade s normou IEC 60350-1.

FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM	Tradičný ohrev	Gril	Turbo Gril	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Eco horúci vzduch
AUTOMATICKÉ FUNKCIE	MÄSO AUTO Mäso	HYDINA AUTO Hydina	DUSEN AUTO Dusené jedlá	CHLIEB AUTO Chlieb	PIZZA AUTO Pizza	SLADK AUTO Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na zákusky/Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na **www.hotpoint.eu**, kde nájdete viac informácií

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/ korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
• Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie www .
• Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry www .

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.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

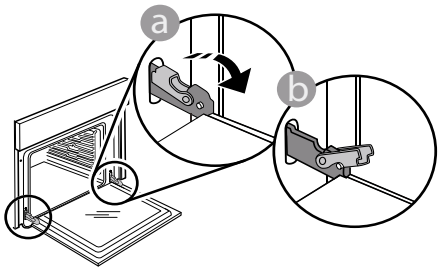
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

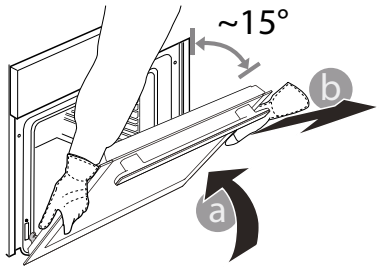
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20–40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
– Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

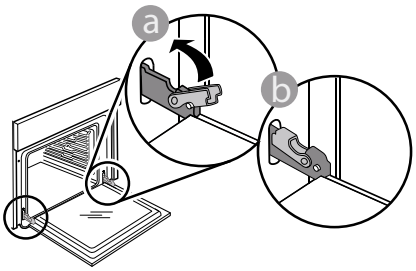


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia.
Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

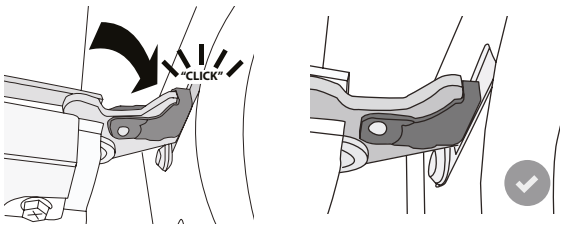


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte.
Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

www

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na **www.hotpoint.eu**, kde nájdete viac informácií

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

UŽITOČNÉ TIPY

www Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na **www.hotpoint.eu**, kde nájdete viac informácií

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 (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.
Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „VHÁŇANÝ VZDUCH“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

www Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke **www.hotpoint.eu**

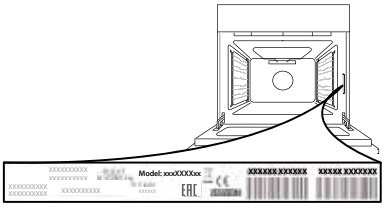
AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> www Návod na používanie a ošetrovanie si stiahnite z našej webovej stránky **www.hotpoint.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011600138

Hotpoint
ARISTON

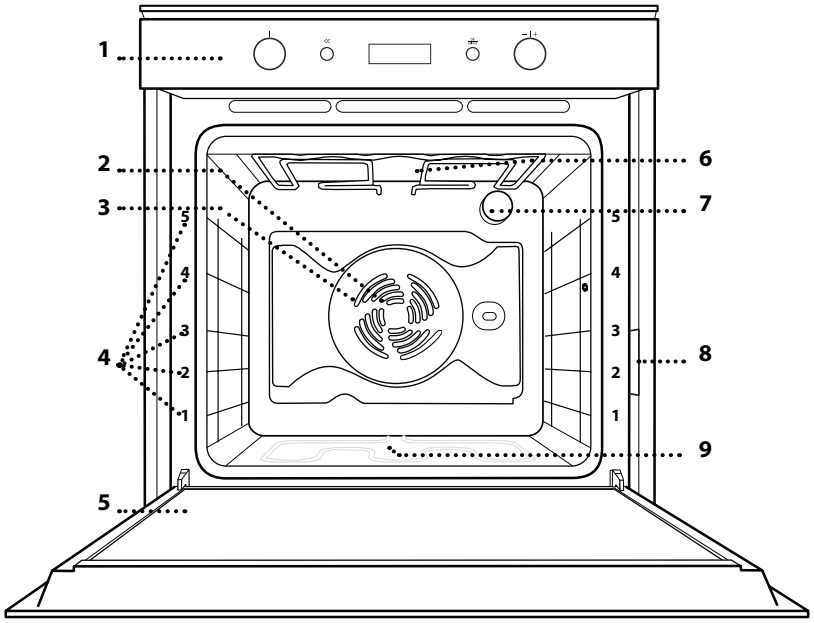
GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU

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 kitapçığın arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

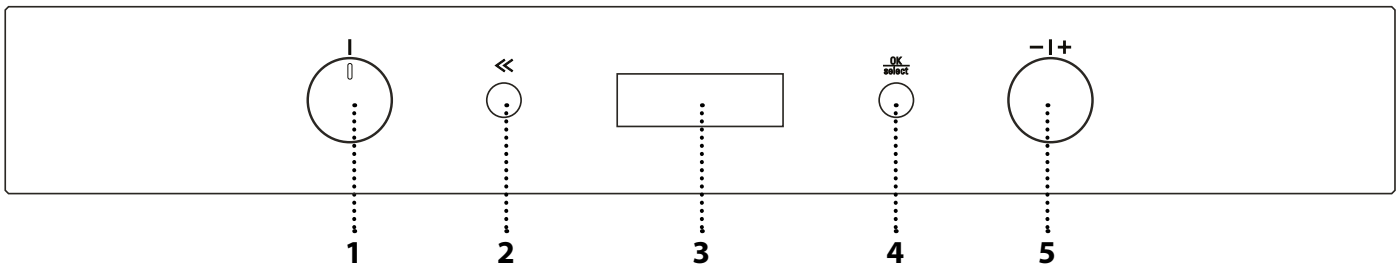
Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
4. Raf kılavuzları (seviye, fırının ön kısmında gösterilmiştir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Lamba
8. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ
Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için, "0" konumuna çevirin.

2. GERİ
Önceki ayarlar menüsüne geri dönmek için kullanılır.

3. EKRAN

4. ONAYLAMA DÜĞMESİ
Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

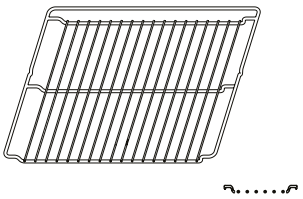
5. AYAR DÜĞMESİ
Menülerde gezinmek veya ayarları değiştirmek için kullanılır.

Lütfen dikkat edin: Tüm düğmeler, basılarak etkinleştirilen tiptedir. Düğmeyi yuvasından serbest bırakmak için, düğmenin ortasına bastırın.

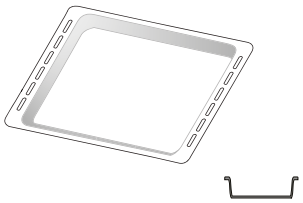
AKSESUARLAR

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

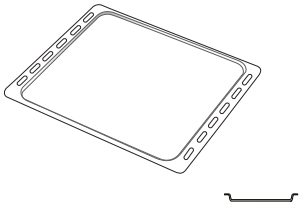
RAF



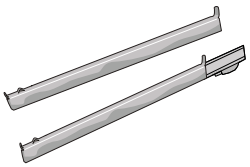
TABAK



FIRIN TEPSİSİ



KAYAR KILAVUZLAR



Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir. Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

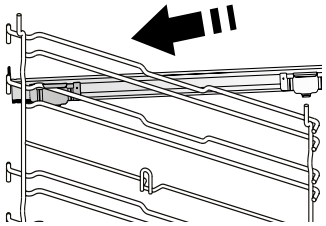
RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

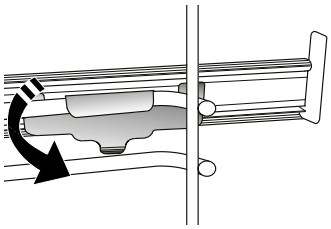
Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI

Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.



Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin.



Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

• Raf kılavuzlarını çıkarmak için, yukarı kaldırın ve alt kısımlarını çekerek yuvalarından kurtarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.

• Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.

İŞLEVLER

OFF (KAPALI)
Fırını kapatmak için kullanılır.

CONVENTIONAL* (ALT VE ÜSTTEN ISITMA*)
Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

CONVECTION BAKE (KONVEKSİYONLU PİŞİRME)
Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

FORCED AIR (FANLI HAVA DOLAŞIMI)
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

GRILL (IZGARA)
Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

TURBO GRILL (TURBO IZGARA)
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsa) kullanılabilir.

MAXI COOKING (BÜYÜK ET PİŞİRME)
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Her iki tarafının da eşit esmerleşmesi için, pişirme işlemi sırasında eti çevirmenizi öneriyoruz. Çok kurumaması için, etin üzerine ara sıra su dökülmesi önerilir.

FAST PREHEATING (HIZLI ÖN ISITMA)
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)*
İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu işlev kullanılırken, EKO lambası pişirme süresince kapalı olacak, ancak OK select 'e basmak suretiyle kısa bir süreliğine tekrar açılabilecektir.
EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

DIAMOND CLEAN
Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken etkinleştirin.

SETTINGS (AYARLAR)
Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (zaman, dil, sinyal ses düzeyi, parlaklık, EKO modu, ölçüm birimi, güç).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecek ve ışık kapanacaktır. Herhangi bir düğmeye basıldığında geçici bir süreliğine yeniden etkinleştirilirler.

ÖZEL FONKSİYONLAR

MEAT (ET)
Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

POULTRY (TAVUK TÜRÜ ETLER)
Bu işlev, tavuk türü etler için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

CASSEROLE (TENCERE YEMEĞİ)
Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

BREAD (EKMEK)
Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

PİZZA
Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

PASTRY CAKES (PASTA VE KEKLER)
Bu işlev, her türlü kek için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer (mayalı kekler, kremalı pastalar, turtalar vs.).

RISING (KABARTMA)
Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

WARM KEEPING (SICAK TUTMA)
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

SLOW COOKING (YAVAŞ PİŞİRME)
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 saate, 1 kg ağırlığındaki et parçaları için dört saatten, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı veya yedi saate kadar değişiklik gösterir. Et için süreler, 1 kg et parçaları için 4 saat iken, 3 kg et parçaları için 6-7 saattir.

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. LÜTFEN DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda “ENGLISH” ifadesi görünecektir.

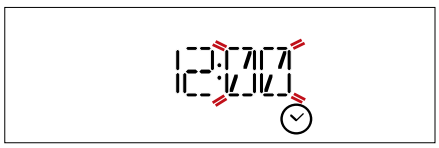
Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için *ayar düğmesini* çevirin ve istediğiniz dili seçin.
Seçimi teyit etmek için OK select 'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, “Ayarlar" menüsünden sonradan değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.

Doğru saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve OK select 'e basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.

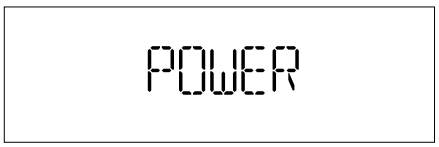


Dakikayı ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK select 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

3. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir.
Seçim düğmesini, ekranda “SETTINGS” (AYARLAR) görüntülenene kadar çevirin ve ardından onaylamak için OK select 'e basın.
“POWER” menü öğesini seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK select 'e basın.



”Low” (Düşük) ayarını seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK select 'e basın.

4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.
İdeal olarak hava dolaşımlı bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. “Fanlı Hava Dolaşımı” veya “Konveksiyonlu”).
İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

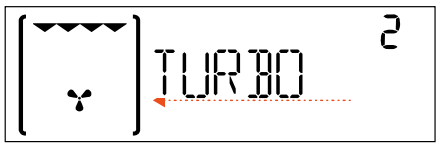
Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırını açmak ve istediğiniz işlevi ekranda görüntülemek için *seçim düğmesini* çevirin: Ekranda, işlevin simgesi ve temel ayarları gösterilecektir.

Menüden istediğiniz bir öğeyi seçmek için (kullanılabilir ilk öğe ekranda gösterilecektir), istediğiniz öğe görüntülenene kadar *ayar düğmesini* çevirin.

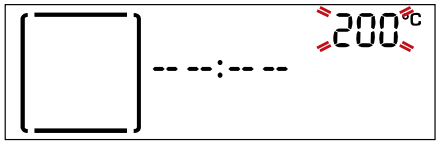


Seçiminizi onaylamak için OK select 'e basın: Ekranda temel ayarlar görüntülenecektir.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz.
Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



Değer ekranda yanıp söndüğünde.
Değiştirmek için *ayar düğmesini* çevirin, ardından onaylamak için OK select 'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mümkünse).

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, sıcaklık, ***ayar düğmesi*** kullanılarak değiştirilebilir.

SÜRE

simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için *ayar düğmesini* kullanın ve ardından onaylamak için OK select 'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak ve işlevi başlatmak için OK select 'e basın.
Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatini ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında ≪ 'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için ***ayar düğmesini*** kullanın ve onaylamak için OK select 'e basın.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA (GECİKMELİ BAŞLATMA)

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.
Ekranda simgesi yanıp sönerken, bitiş saati gösterilir.

Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için OK select 'e basın.
Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.

Notlar: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatini değiştirmek için ***ayar düğmesini*** kullanabilir veya ayarları değiştirmek için ≪ 'e basabilirsiniz.

Notlar: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, pişirme işlevinin sona ereceği saati doğrulamak ve işlevi etkinleştirmek için OK select 'e basın.

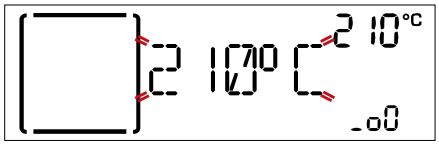
Lütfen dikkat edin: Pişirme işlemi başladığında, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.

Etkinleştirilmiş olan işlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirebilirsiniz.

4. ÖN ISITMA

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir: Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.

Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir:

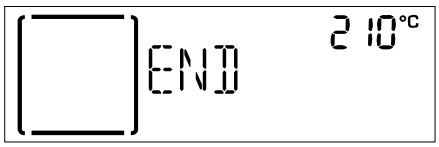


Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.
Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.
Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.
Ayar düğmesini kullanarak, fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı daima değiştirebilirsiniz.

5. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

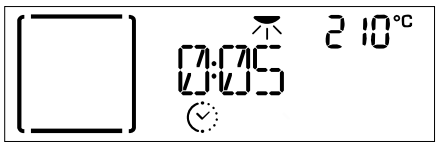


Manuel modda pişirmeye devam etmek için OK select 'e basın (programlanmış bir pişirme süresi olmadan) veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için *ayar düğmesini* çevirin.
Her iki durumda da, sıcaklık veya ızgara seviyesi ayarları korunacaktır.

ÜSTÜNÜ KIZARTMA

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında ızgarayı etkinleştirmek suretiyle yiyeceğin yüzeyini kızartmanızı sağlar.

Ekranda ilgili mesaj gösterildiğinde, gerekirse beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için OK select 'e basın.



Fırını kapatmak için *seçim düğmesini* 0'a çevirerek, işlevi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

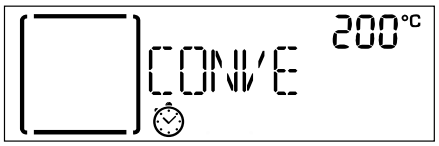
. ZAMAN AYARI

Fırın kapatıldığında, ekran zaman ayarı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve *ayar düğmesini* çevirin: ⏲ simgesi ekranda yanıp sönecektir.

İstediğiniz süreyi ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve ardından zaman ayarını etkinleştirmek için tekrar OK select 'e basın.
Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.

Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.
Zaman ayarında ayarlanan süreyi değiştirmek için ***ayar düğmesini*** kullanın; zaman ayarını herhangi bir zamanda kapatmak için ≪ 'e basın.

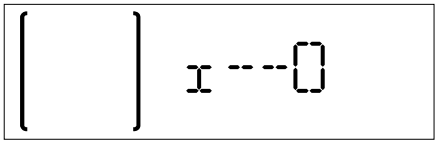
Zaman ayarı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz.
Fırını açmak için *seçim düğmesini* çevirin ve ardından istediğiniz işlevi seçin.
İşlev başlatıldığında, zaman ayarı, işleve müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürecektir.



Zaman ayarını kapatmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere seçim düğmesini 0 'e çevirin ve ardından ≪ 'e basın.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için, OK select ve ≪ 'e aynı anda basarak en az beş saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü, fırın, ***seçim düğmesi*** 0 konumuna çevrilerek herhangi bir zamanda kapatılabilir.

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Bu işlevi etkinleştirmeden önce, fırınınızın tabanına 200ml içme suyu dökün ve kapağını kapatın.

"DIAMOND CLEAN" işlevini seçmek için *seçim düğmesini* çevirin ve onaylamak için OK select 'e basın.

Temizleme çevriminin bitiş saatini seçmek veya işlevi etkinleştirmek için OK select 'e basın.

Devam eden çevrimin durumu, bir geri sayımla gösterilecektir.
Buharın dışarı çıkarak, nihai sonuçları bozmasını önlemek için, temizleme çevrimi sırasında kapağın açılmaması önerilir.

İşlem tamamlandığında, fırının soğumasını bekleyin ve ardından yüzeyleri bir sünger veya yumuşak bir bez ile kurulayarak temizliği sonlandırın.

Lütfen dikkat edin: diğer manuel işlevlerde olduğu gibi, kendi kendini temizleme çevrimi için de bitiş saati ayarlanabilir.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler	PASTA AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Evet	160 - 180	30 - 90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)	PASTA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Evet	160 - 200	35 - 90	4 1
Çörekler/küçük tartlar	PASTA 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 (İnce, 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
Ekmek		Evet	180 - 200	30 - 60	4 1
Dondurulmuş pizza	PIZZA AUTO	Evet	250	10 - 15	3
		Evet	250	10 - 20	4 1
Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş)		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/fırın rulo makarna	CASSE AUTO	-	190 - 200	25 - 45	3

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg	MEAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	3
Tavuk/tavşan/ördek 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
Fırın patates		-	2 (Orta)	35 - 55 **	3
Sebze graten		-	3 (Yüksek)	10 - 25	3
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100 ***	4 1
Et ve patates		Evet	200	45 - 100 ***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50 ***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)**/lazanya** (seviye 3)**/et** (seviye 1)		Evet	190	40 - 120 ***	5 3 1
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	200	80 - 120 ***	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	200	50 - 100 ***	3

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).
*** Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

www **www.hotpoint.eu** internet adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirerek, IEC 60350-1 standardı uyarınca değerlendirme kurumları için hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosuna başvurun.

MANUEL İŞLEVLER	Conventional (Alt ve Üstten Isıtma)	Grill (Izgara)	Turbo Izgara	Forced Air (Fanlı Hava Dolaşımı)	Convection Bake (Konveksiyonlu)	Eco Forced Air (Eko Fanlı Hava)
OTOMATİK İŞLEVLER	MEAT AUTO Meat (Et)	POULT AUTO Poultry (Tavuk türü etler)	CASSE AUTO Casserole (Tencere yemeği)	BREAD AUTO Bread (Ekmek)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Pastry (Pasta)
AKSESUARLAR	Raf	Fırın tepsisi veya rafın üzerinde kek kalıbı	Tabak / Tatlı tepsisi / Rafta fırın tepsisi	Tabak	İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsisi

BAKIM VE TEMİZLİK

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/ korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

Koruyucu eldiven takın.

Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

DIŞ YÜZEYLER

• Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
• Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

• Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.
• Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
• Fırın kapağı, temizliği www kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.
• Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir www .

AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.

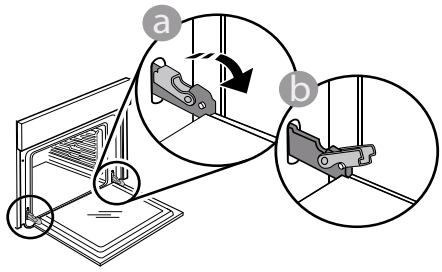
2. Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.

3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

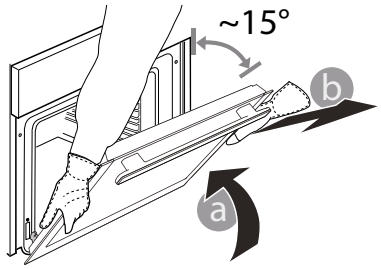
Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40W/230V tip E-14, T300°C akkor lambalar veya 20-40W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.
- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.

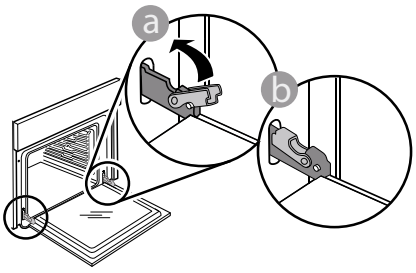


2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.
Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.
Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

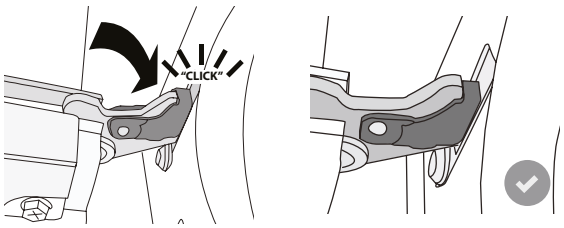


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen 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

www Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.

FAYDALI İPUÇLARI

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME

"FORCED AIR" (FANLI HAVA) işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı sürede (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

ÜRÜN FİŞİ

Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, **www.hotpoint.eu** internet adresinden indirilebilir

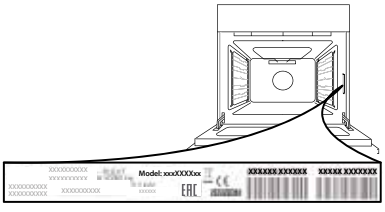
KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

> Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, **http://www.hotpoint.eu** internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).

> Alternatif olarak, Satış Sonrası Müşteri Servisimizle irtibata geçin.

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Müşteri Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400011600138

Hotpoint ARISTON

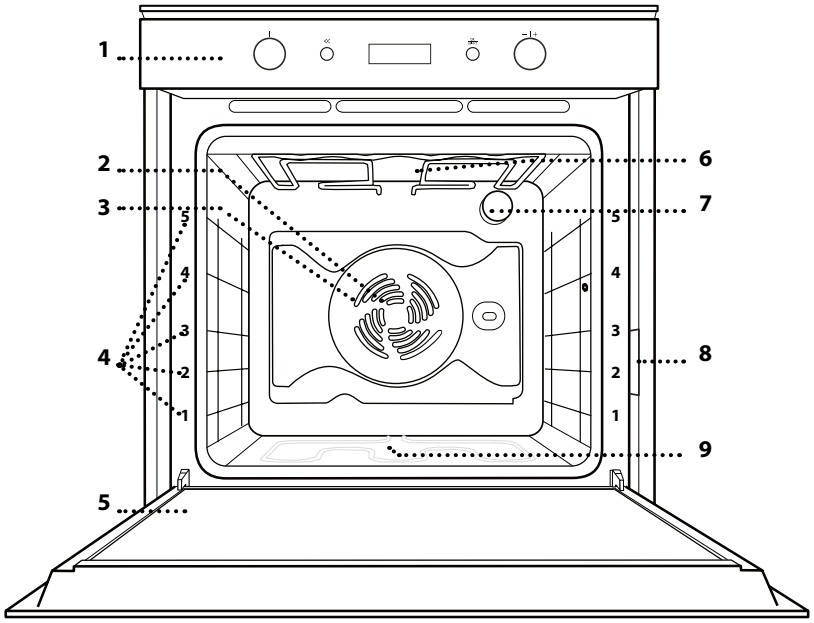
ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК
ПОСІБНИК

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT — ARISTON
Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті **www.hotpoint.eu/register**

Можна завантажити «Інструкції з безпеки» та «Довідник із використанні та догляду» з нашого веб-сайту **www.hotpoint.eu**, та дотримуючись інструкцій, вказаних на зворотній стороні цього буклету.

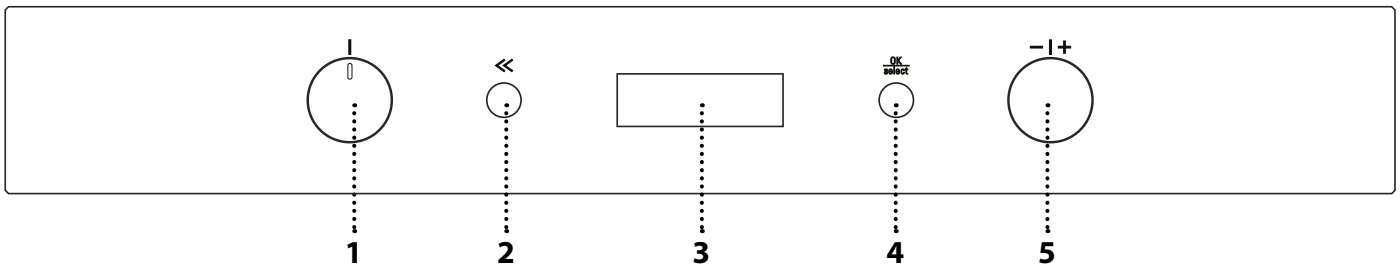
Перед використанням приладу уважно прочитайте «Інструкцію з техніки безпеки».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/ гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ
Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку у положення «0».

2. НАЗАД
Повернення до попереднього меню налаштувань.

3. ДИСПЛЕЙ

4. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

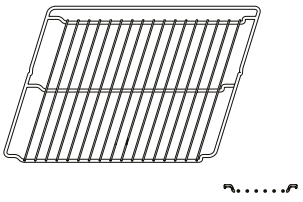
5. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ
Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

Увага! Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

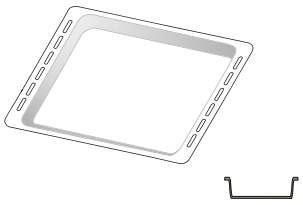
АКСЕСУАРИ

Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з **www.hotpoint.eu**

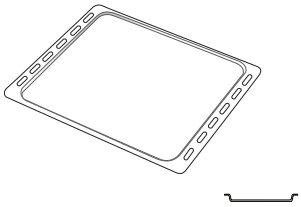
РЕШІТКА



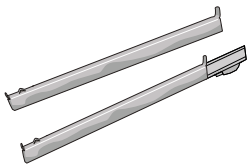
ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЖИРУ



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

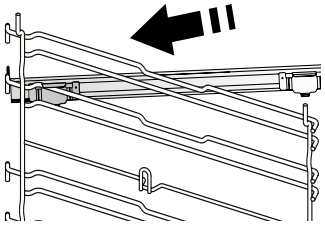
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

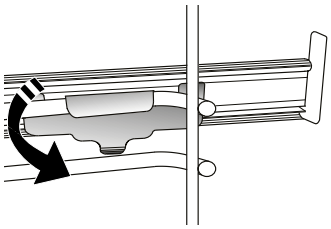
Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

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 зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полички, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижньому гнізді.

ФУНКЦІЇ

OFF (ВИМК)
Для вимкнення духової шафи.

CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)*
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)
Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

GRILL (ГРИЛЬ)
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)
Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте до нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)*
Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку OK/select. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)
Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)
Змінення налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Увага! Коли духова шафа вимкнена, але режим «Еко» активний, яскравість дисплею буде зменшено та вимкнеться світло для економії енергії. Ці функції тимчасово активуються знову при натисканні будь-якої з кнопок.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

MEAT (М'ЯСО)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

POULTRY (ПТИЦЯ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.

BREAD (ХЛІБ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.

PIZZA (ПІЦА)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

PASTRY CAKES (КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

RISING (ВИСТОЮВАННЯ)
Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

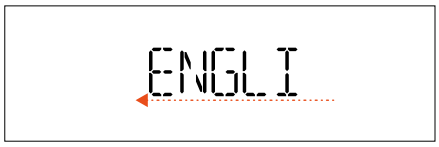
WARM KEEPING (ПІДІГРІВАННЯ)
Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

SLOW COOKING (ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)
Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Процес готування забирає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого включення приладу необхідно встановити мову та час: на дисплеї відображатиметься слово "ENGLISH".



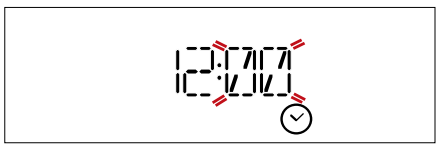
За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть кнопку OK select , щоб підтвердити вибір.

Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Settings».

2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.

Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть OK select : На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

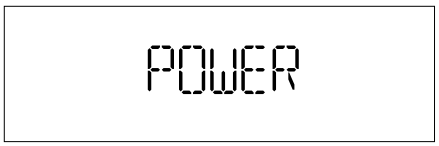


Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть OK select для підтвердження.

Увага! Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

3. УСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духова шафа запрограмована на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Повертайте *ручку регулювання*, поки на дисплеї не з'явиться напис «SETTINGS», потім натисніть OK select для підтвердження.
Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати пункт меню "POWER", і натисніть OK select для підтвердження.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати "Low" (Низька) і натисніть OK select для підтвердження.

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.
Прогрійте духову шафу до 200° C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Forced Air" або "Convection Bake"). Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

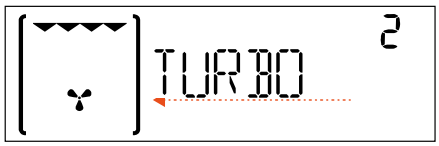
Hotpoint
ARISTON

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ОБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Поверніть *ручку регулювання* для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій: На дисплеї буде відображено значок функції та основні налаштування.

Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї буде відображатися перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.

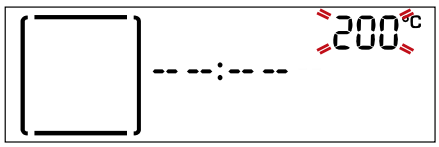


Натисніть кнопку OK select , щоб підтвердити вибір:
На дисплеї буде відображено основні налаштування.

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.
На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї почне блимати значення, поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, потім натисніть OK select для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Увага! Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою ***ручки регулювання***.

ТРИВАЛІСТЬ

Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою *кнопки регулювання* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку OK select для підтвердження.

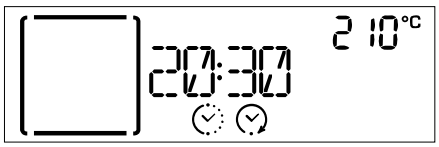
Вам не потрібно ЗАДАВАТИ час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку OK select , щоб підтвердити та запустити функцію.
У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : змініть його за допомогою ***ручки регулювання***, потім натисніть кнопку OK select для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.
Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок .

Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть OK select для підтвердження і запустіть виконання функції.
Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



Примітки: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою ***ручки регулювання*** можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку для зміни налаштувань.

Примітки: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

3. АКТИВУЙТЕ ФУНКЦІЮ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть кнопку OK select , щоб підтвердити вибраний час, коли має завершитися готування, і активувати функцію.

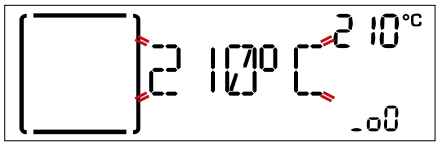
Увага! Після запуску приготування на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

Щоб у будь-який момент призупинити виконання активованої функції, поверніть *ручку виору* в положення 0 .

4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.

Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духова шафа досягла заданої температури:

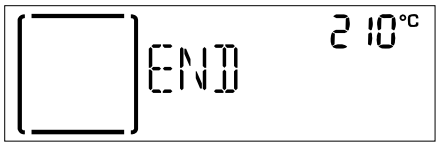


Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.
Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. За допомогою ***ручки регулювання*** у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.

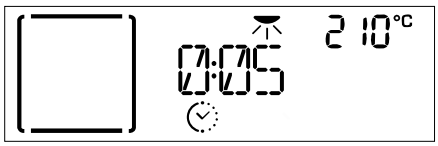


Натисніть OK select , щоб продовжити приготування у ручному режимі (без урахування запрограмованого часу приготування) або повертайте *ручку регулювання* для збільшення часу готування, налаштувавши інше значення тривалості.
В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.

Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть OK select для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.



Можна зупини функцію в будь-який час, повернувши *ручку вибору* в положення «0», щоб вимкнути піч.

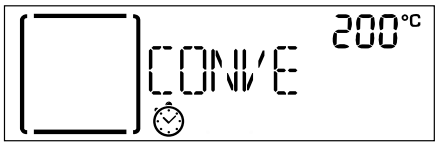
. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть *ручку регулювання*:
На дисплеї буде блимати значок ⏲ .

Поверніть *ручку регулювання* , щоб встановити бажаний проміжок часу, та знову натисніть кнопку OK select , щоб увімкнути таймер.
Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Увага! Таймер не активує жодні цикли приготування. Змінити встановлений час таймера можна за допомогою ***ручки регулювання***; натисніть ≪ , щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

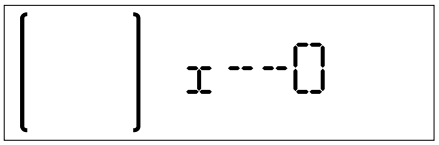
Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.
Поверніть *ручку вибору*, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію.
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Щоб вимкнути таймер, поверніть ручку вибору у положення 0 для зупинення виконання поточної активної функції і натисніть ≪ .

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки OK select і ≪ й 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 у будь-який момент, повернувши ***ручку вибору*** у положення 0 .

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

Перед активуванням цієї функції налийте 200 мл питної води до нижньої частини духової шафи та зачиніть дверцята.

Поверніть *ручку вибору*, щоб вибрати функцію «DIAMOND CLEAN» (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ) та натисніть кнопку OK select для підтвердження.

Натисніть кнопку OK select , встановити час завершення циклу чищення або щоб активувати цю функцію.

Зворотний відлік буде вказувати перебіг виконання циклу.
Щоб запобігти виходу пари, що може перешкодити досягненню кінцевих результатів, рекомендується не відкривати дверцята під час виконання циклу очищення.

По закінченні зачекайте, поки духова шафа охолоне, а потім витріть насухо поверхні губкою або м'якою тканиною, щоб завершити очищення.

Увага! Як і у разі з іншими ручними функціями, можна також задати час завершення для циклу самоочищення.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІ-ВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста	PASTA AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	PASTA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво/тарталетки	PASTA AUTO	—	170 - 180	15 - 45	3
		Так	160 - 170	20 - 45	4 1
		Так	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160 ***	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Буханець хліба 1 кг	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	BREAD AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
Хліб		Так	180 - 200	30 - 60	4 1
Заморожена піца	PIZZA AUTO	Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 190	40 - 55	2 / 3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Лазанья/суфле	CASSE AUTO	—	190 - 200	40 - 65	3
Запечена паста / канелоні	CASSE AUTO	—	190 - 200	25 - 45	3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина (1 кг)	MEAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	3
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)	POULT AUTO	-	200 - 230	50 - 80	3
Індичка/гуска (3 кг)	POULT AUTO	-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (томати, 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 із 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
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) **/ лазанья** (рівень 3) **/ м'ясо** (рівень 1)		Так	190	40 - 120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 ***	3
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)		-	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.

www Завантажте довідник із експлуатації та догляду, з веб-сайту **www.hotpoint.eu**, щоб ознайомитись з таблицею перевірених рецептів, складену для оцінюючих закладів відповідно до стандарту IEC 60350-1.

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	Conventional (Традиційний режим)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco forced air (Примусова вентиляція еко)
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	MEAT AUTO Meat (М'ясо)	POULT AUTO Poultry (Птиця)	CASSE AUTO Casserole (Запіканка)	BREAD AUTO Bread (Хліб)	PIZZA AUTO Pizza (Піца)	PASTA AUTO Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Деко для випікання

ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ОЧИЩЕННЯ

Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з **www.hotpoint.eu**

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати жорсткі мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

• Протріть поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
• Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати www .
• Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити www .

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

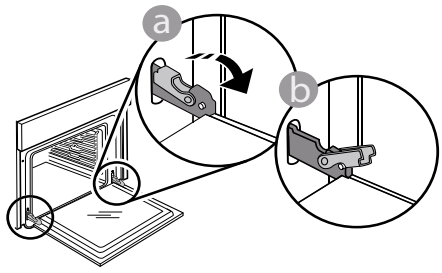
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

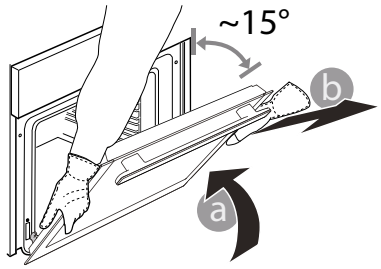
Увага! Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

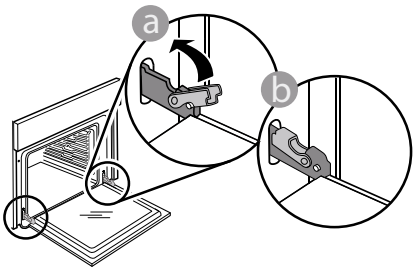


2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

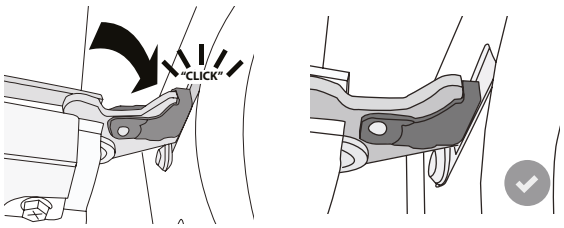


3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з **www.hotpoint.eu**

Проблема	**Можлива причина**	**Рішення**
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з **www.hotpoint.eu**

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та череням темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із піреkсу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції “Forced Air” (Примусова вентиляція) можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Витягніть із 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 веб-сайту **www.hotpoint.eu**

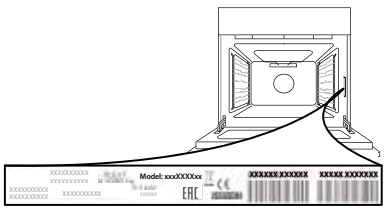
ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **http://www.hotpoint.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши код продукту.

> 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 табличці вашого виробу.



400011600138

Hotpoint ARISTON