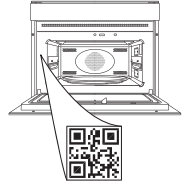




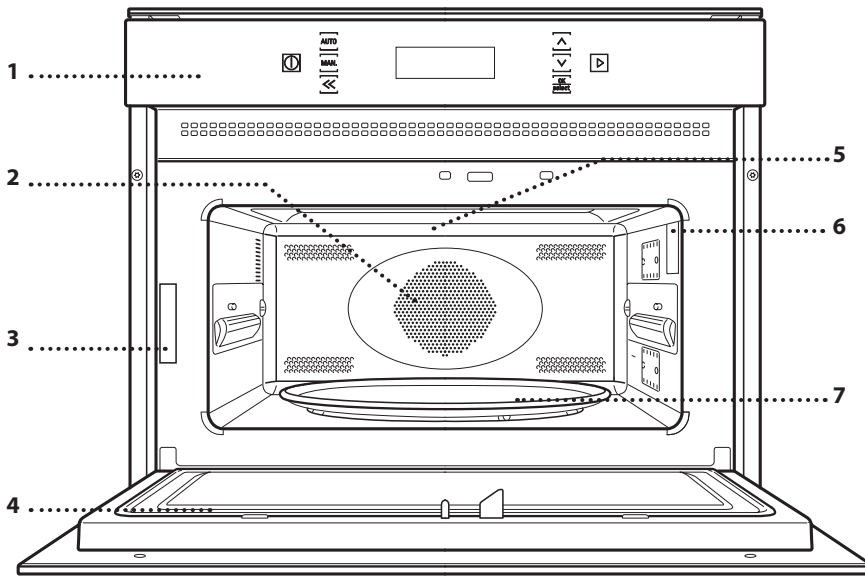
**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



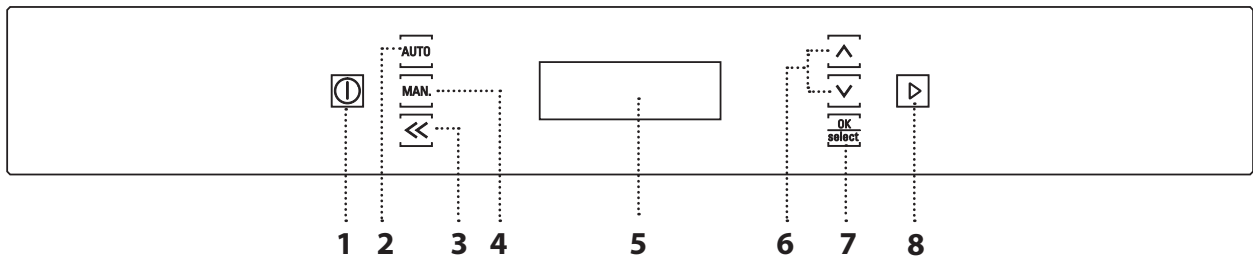
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Circular heating element (non-visible)
3. Identification plate (do not remove)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Light
7. Turntable

## CONTROL PANEL



### 1. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

### 2. AUTOMATIC

For scrolling through the list of automatic functions.

### 3. BACK

For returning to the previous settings menu.

### 4. MANUAL

For scrolling through the list of manual functions.

### 5. DISPLAY

### 6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

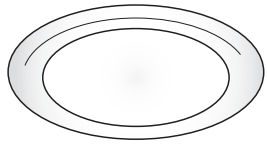
### 7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a function selection or a set value.

### 8. START

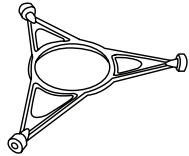
For starting a function. When the oven is switched off, it activates the **"Jet Start"** microwave function.

## TURNTABLE



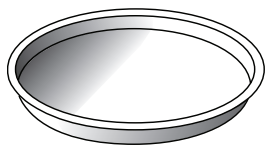
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

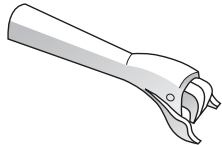
## CRISP PLATE



Only for use with the specific "Crisp Dynamic" function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special

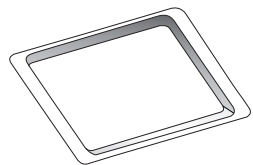
function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

## HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

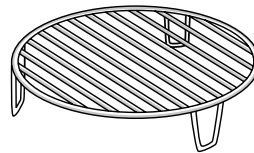
## RECTANGULAR BAKING TRAY



Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the tray horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

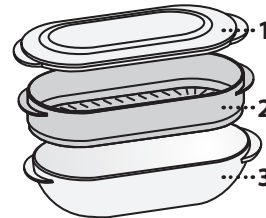
Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

## WIRE SHELF



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and for optimal hot air circulation. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

## STEAMER

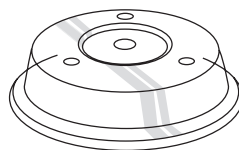


To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the cover (1) provided. Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave functions.

## COVER



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions (including "Crisp Dynamic").

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

**There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.**

**Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.**

**Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.**

**Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.**

**MAN. MANUAL FUNCTIONS**

**MICROWAVES**  
For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	SUGGESTED USE
<b>900 W</b>	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
<b>750 W</b>	Cooking vegetables
<b>650 W</b>	Cooking meat and fish
<b>500 W</b>	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
<b>350 W</b>	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
<b>160 W</b>	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
<b>90 W</b>	Softening ice cream

Recommended accessories: **Cover**

**CRISP DYNAMIC**  
For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special crisp plate.

Required accessories: **Crisp plate, handle for the Crisp plate**

**GRILL**  
For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: **Wire shelf**

**GRILL + MICROWAVES**  
For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: **Wire shelf**

**TURBO GRILL + MICROWAVES**  
For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: **Wire shelf**

**FORCED AIR**  
For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: **Rectangular baking tray/wire shelf**

**FORCED AIR + MICROWAVES**  
For preparing oven-baked dishes in a short amount of time.

Recommended accessories: **Wire shelf**

**QUICK HEAT**  
For quickly heating the oven before activating a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

**SETTI SETTINGS**  
For changing the oven settings (language, Eco mode, brightness, audible signal volume, clock).



Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. The display is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.


**AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS**

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preparation or preheating phases.

**DEFROST DYNAMIC**  
For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.


CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**   
 For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**  
 For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	250 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	300 - 600 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g

Required accessories: Crisp plate, handle for the crisp plate

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**  
 For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
 2	COOKIES	1 batch
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATO GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROAST BEEF	800 g - 1.5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC**   
 For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLETS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessory: Steamer

## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### 1. SELECT THE 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.

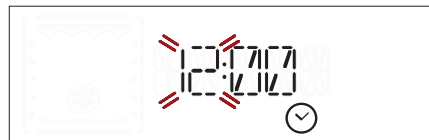


Use  $\wedge$  or  $\vee$  to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  $\frac{OK}{select}$  to confirm your selection.

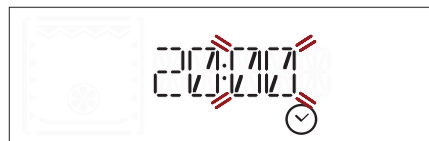
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

### 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.



Use  $\wedge$  or  $\vee$  to set the correct hour and press  $\frac{OK}{select}$ : The two digits for the minutes will flash on the display.



Use  $\wedge$  or  $\vee$  to set the minutes and press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.

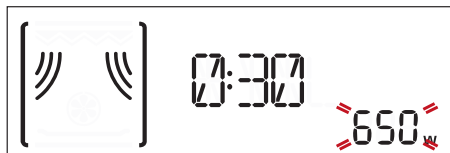
Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

Press **⏻** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to access the menus for the manual and automatic functions.

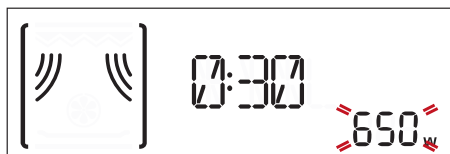
To scroll through the menu, keep pressing **AUTO** or **MAN.** until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and the basic settings for it that you can change.



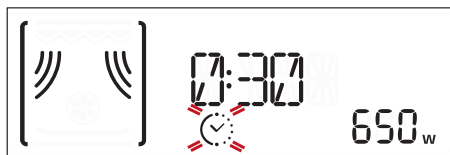
## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.



When a setting is flashing on the display, use **▲** or **▼** to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



Note: Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.



You can press **⏻** at any time to pause the function that is currently active.

## . SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **▶** to start the function.

## .PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **▶**

## . JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

Every time the **▶** button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

## . AUTOMATIC FUNCTIONS AUTO

### CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results. The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display. Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.



Once you have selected the category, most of the automatic functions will also require you to enter the weight of the food.

### DEGREE OF DONENESS

Most of the automatic functions will prompt you to select how well done (minimum, low, medium, high, maximum) you require the food to be.

The degree of doneness can only be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: Activate the function and then press **▲** or **▼** to select the setting you require.



### ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



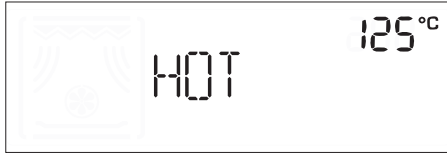
Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **▶** to continue with cooking.

Please note: When using the "Defrost Dynamic" function, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.



### . RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process (with the oven switched off), press <math>\ll</math>.

Please note: Opening the door will temporarily interrupt the process.

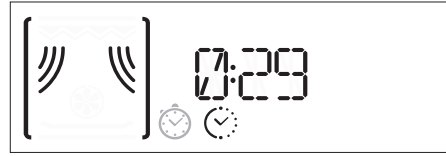
### . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, press <math>\wedge</math> or <math>\vee</math>.



Press  $\frac{OK}{select}$  to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function.



To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or switch off the oven by pressing <math>\textcircled{1}</math>.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

To change the time set for the timer, press <math>\ll</math> to pause it and then press <math>\ll</math> twice to go back to viewing the current time.

### . SETTINGS

To change the oven settings, keep pressing **MAN.** until "SETTINGS" appears on the display and then press  $\frac{OK}{select}$  to access the menu.

Use <math>\wedge</math> or <math>\vee</math> to scroll through the menu and press  $\frac{OK}{select}$  to access the setting you would like to change.

Use <math>\wedge</math> or <math>\vee</math> to change the setting and press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.

## COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
<b>Sponge cakes</b>		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
<b>Filled pies</b> (cheesecake, strudel, apple tart)		160-190	-	35-70	
<b>Biscuits</b>		170-180	-	10-20	
<b>Meringues</b>		100-120	-	40-50	
<b>Rolls</b>		210-220	-	10-12	
<b>Loaves of bread</b>		180-200	-	30-35	
<b>Pizza/bread</b>		190-220	-	20-40	
<b>Pizza</b> (0.4-0.5 kg)		-	-	14-16	
<b>Quiche</b> (vegetable tart, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
<b>Quiche lorraine</b> (1-1.2 kg)		-	-	18-20	
<b>Lasagne/pasta bake</b>		Medium	350-500	15-40	

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
<b>Roast lamb/veal/roast beef</b> (1.3-1.5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Roast beef – medium</b> (1.3-1.5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Roast chicken/rabbit/duck</b> (whole 1-1.2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Chicken/rabbit/duck (fillets/pieces)</b>		Medium - High	350-500	20-40*	
<b>Chicken pieces</b> (0.4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Baked fish</b> (whole)		High	160-350	20-40	
<b>Fish fillets/slices</b>		High	-	15-30*	
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	25-50	
<b>Toasted sandwiches</b>		High	-	3-6	
<b>Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers</b>		Medium - High	-	20-40*	
<b>Sausages/burgers</b> (0.2-1 kg)		-	-	6-16**	
<b>Baked potatoes</b>		Medium	350-500	20-40*	
<b>Potato wedges</b> (0.3-0.8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Baked fruit</b>		Medium	160-350	15-25	
<b>Vegetable gratin</b>		High - Medium	-	15-25	
<b>Fried vegetables</b> (0.3-0.8 kg)		-	-	8-18	

\* Turn the food halfway through cooking

\*\* Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Download the Use and Care Guide from for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350.

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 	Turbo Grill + Microwaves 	Forced Air 	Forced Air + Microwaves 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking tray 		

# CLEANING

**Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**  
**Do not use steam cleaners.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

## INTERIOR AND 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.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

## ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the crisp plate. The crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the crisp plate to cool down before cleaning.

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](http://docs.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 oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display is showing "Err".	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- 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.



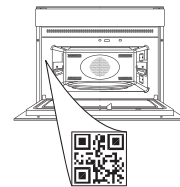
**400011703625**



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

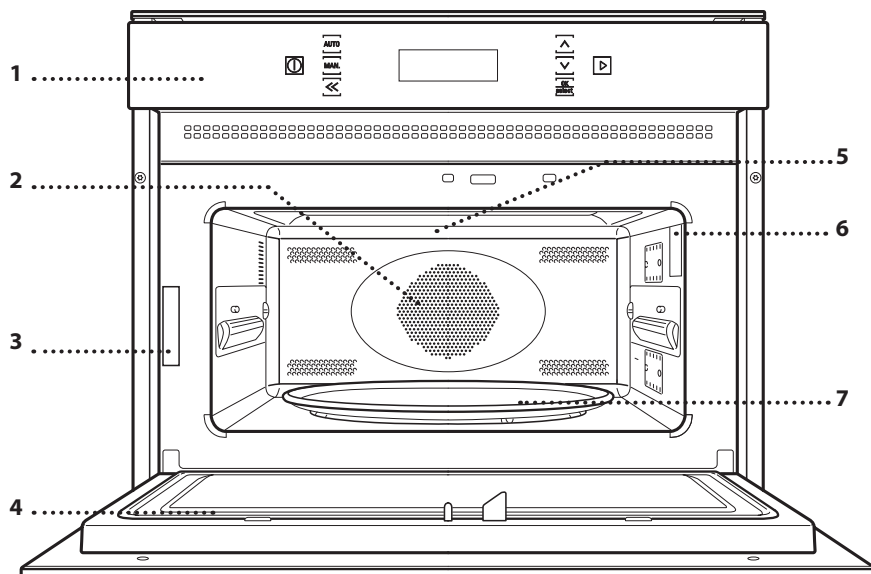
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

**МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ**



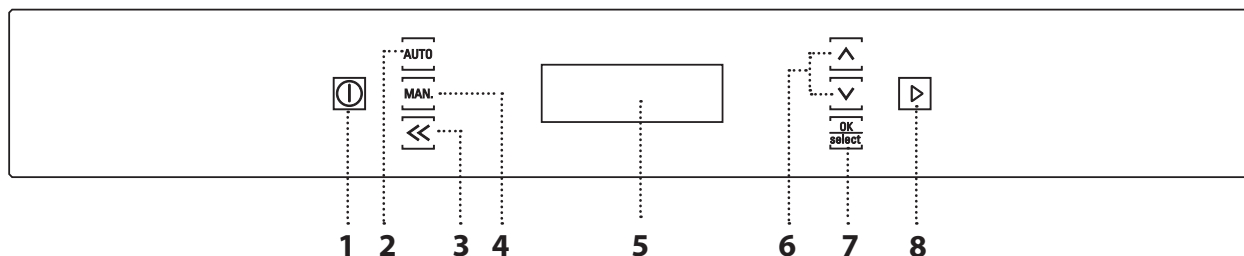
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.**

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Заводска табелка (не премахвайте)
4. Вратичка
5. Горен нагревател/грил
6. Осветление
7. Въртяща се поставка

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. ВКЛ./ИЗКЛ.

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

### 2. АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

За преглед на списъка с автоматични функции.

### 3. НАЗАД

За връщане към предходното меню с настройки.

### 4. РЪЧЕН РЕЖИМ

За преглед на списъка с ръчни функции.

### 5. ДИСПЛЕЙ

### 6. БУТОНИ ЗА НАВИГАЦИЯ

За промяна на настройките и стойностите на функция.

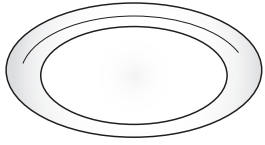
### 7. БУТОН ЗА ПОТВЪРЖДАВАНЕ

За потвърждаване на избор на функция или зададена стойност.

### 8. СТАРТ

За стартиране на функция. Когато фурната е изключена, тя активира микровълновата функция „Бърз старт“.

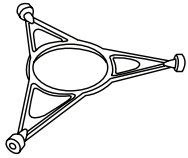
## ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА



Поставена върху стойката си, стъклената въртяща се поставка може да се използва при всички методи на готвене. Въртящата се поставка трябва винаги да се използва като

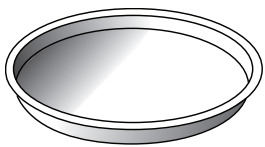
основа за други съдове или принадлежности, с изключение на правоъгълната тавичка за печене.

## ОПОРА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА



Използвайте стойката само за стъклената въртяща се поставка. Не поставяйте други принадлежности върху стойката.

## ТАВИЧКА CRISP

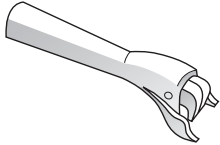


За използване само със специфичната функция "Crisp Dynamic".

Тавичката Crisp трябва винаги да се поставя в центъра на стъклената въртяща се поставка

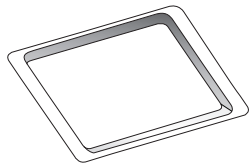
и може да се подгръва предварително, когато е празна, със специалната функция само за тази цел. Поставяйте храната направо върху тавичката Crisp.

## ДРЪЖКА ЗА ТАВИЧКАТА CRISP



Удобна за изваждане на горещата тавичка Crisp от фурната.

## ПРАВОЪГЪЛНА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте тавичката за печене само с функции, които позволяват конвекторно печене; никога не използвайте в комбинация с микровълни. Поставете тавичката

хоризонтално, като я облегнете на решетката в отделението за готвене.

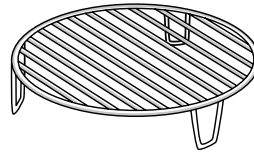
Моля, имайте предвид: Не е нужно да изваждате въртящата се поставка и стойката ѝ, когато използвате правоъгълната тава за печене.

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

**На пазара се предлагат много принадлежности. Преди покупка се уверете, че са подходящи за употреба в микровълнова фурна и устойчиви на температурите във фурната.**

**Никога не използвайте метални съдове за храна или напитки при микровълново готвене.**

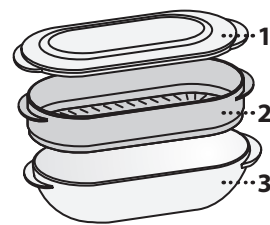
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Позволява ви да поставяте продукти по-близо до грила, за идеално запичане на ястието и оптимална циркулация на горещия въздух. Поставете

решетъчния рафт на въртящата се поставка, като се уверите, че не влиза в контакт с други повърхности.

## ПРИБОР ЗА ЗАПАРВАНЕ



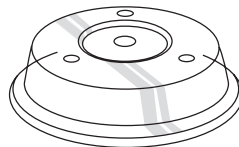
За запарване на продукти като риба или зеленчуци ги поставяйте в кошницата (2) и наливайте питейна вода (100 ml) на дъното на прибора за запарване (3) за постигане на нужното количество пара.

За да варите продукти като паста, ориз или картофи, ги поставяйте директно на дъното на прибора за запарване (кошницата не е необходима) и добавяйте подходящо количество питейна вода според количеството продукти.

За най-добри резултати покривайте прибора за запарване с приложния капак (1).

Винаги поставяйте прибора за запарване върху стъклената въртяща се поставка и го използвайте само с подходящи функции за готвене или микровълнови функции.

## КАПАК



Удобен за покриване на ястия, докато се приготвят или нагряват в микровълновата. Капакът намалява пръските, запазва влагата в ястията и може също да се използва за

получаване на две нива за готвене.

Не е подходящ за използване при готвене с конвекция или която и да било от грил функциите (включително "Crisp Dynamic").

## MAN. MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ)

**MICROWAVES (МИКРОВЪЛНИ)**  
За бързо приготвяне и претопляне на храни и напитки.

МОЩНОСТ	ПРЕПОРЪЧВАНА УПОТРЕБА
<b>900 W</b>	Бързо претопляне на напитки или други храни с високо съдържание на вода
<b>750 W</b>	Готвене на зеленчуци
<b>650 W</b>	Готвене на месо и риба
<b>500 W</b>	Готвене на месни сосове или сосове със сирене или яйца. Финална фаза за месни пайове или печена паста
<b>350 W</b>	Бавно, щадящо готвене. Идеално за разтапяне на масло или шоколад
<b>160 W</b>	Размразяване на замразени храни или размекване на масло и сирене
<b>90 W</b>	Разтопяване на сладолед

Препоръчителни принадлежности: Капак

**CRISP DYNAMIC**  
За перфектно запичане на ястие от горната и долната страна на храната. Тази функция трябва да се използва само със специалната тавичка Crisp.

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp

**GRILL (ГРИЛ)**  
За запичане, гриловане и огретени.  
Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.  
За най-добри резултати загрейте предварително грила за 3-5 минути.

Препоръчителни принадлежности: РЕШЕТЪЧЕН РАФТ

**GRILL + MICROWAVES (ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ)**  
За бързо приготвяне на ястия, комбинирайки микровълновата функция с грил.

Препоръчителни принадлежности: РЕШЕТЪЧЕН РАФТ

**TURBO GRILL + MICROWAVES (ТУРБО ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ)**  
За бързо приготвяне и запичане на храната ви, комбинирайки микровълнова функция, грил и конвекторна фурна.

Препоръчителни принадлежности: РЕШЕТЪЧЕН РАФТ

**FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**  
За готвене по начин, който осигурява резултат, подобен на този при използване на обикновена фурна.  
При някои храни може да се използва тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

Препоръчителни принадлежности: Правоъгълна тавичка за печене/решетъчен рафт

**FORCED AIR + MICROWAVES (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + МИКРОВЪЛНИ)**

За приготвяне на готвени на фурна ястия за кратко време.

Препоръчителни принадлежности: РЕШЕТЪЧЕН РАФТ

**QUICK HEAT (БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ)**  
За бързо претопляне на фурната преди активиране на програма за готвене.  
Изчакайте функцията да завърши, преди да поставите храна във фурната.

**SETTI SETTINGS (НАСТРОЙКИ)**  
За промяна на настройките на фурната (език, Еко режим, яркост, сила на звуковия сигнал, час).



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


## AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ)

С автоматичните функции просто избирате вида и теглото или количеството на продуктите за постигане на най-добрите резултати. Фурната автоматично ще изчисли оптималните настройки и ще продължи да ги променя с хода на готвенето. Общото време не включва фази на подгряване или подготовка.

**DEFROST DYNAMIC**  
За бързо размразяване на различни видове продукти само с посочване на теглото им.  
Продуктите следва да се поставят направо върху стъклената въртяща се поставка. Обърнете храната, когато бъдете подканени.


КАТЕГОРИЯ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ ХРАНИ	ТЕГЛО
1*	МЕСО (мляно, котлети, пържоли, парчета за печено)	100 g - 2 kg
2*	ПТИЧЕ МЕСО (цяло пиле, парчета, филета)	(100 g - 2,5 kg)
3*	РИБА (цяла, стекове, филета)	(100 g - 1,5 kg)
4*	ЗЕЛЕНЧУЦИ (смес от зеленчуци, грах, броколи и др.)	(100 g - 1,5 kg)
5*	ХЛЯБ (самуни, питки, кифлички)	100 g - 2 kg

 **REHEAT AUTO REHEAT DYNAMIC**   
 За претопляне на готова храна, която е замразена или при стайна температура. Фурната автоматично изчислява необходимите настройки за постигане на най-добрите резултати за най-кратко време. Поставете храната върху огнеупорна чиния или друг съд, предназначен за микровълнови фурни.



 **CRISP AUTO CRISP DYNAMIC**  
 За бързо претопляне и приготвяне на замразени храни и златиста и хрупкава коричка. Използвайте тази функция само с предоставената тавичка Crisp. Обърнете храната, когато бъдете подканени.

КАТЕГОРИЯ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ ХРАНИ	ТЕГЛО
 1*	ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ (разстелете на единичен слой и поръсете със сол преди готвене)	300 - 600 g
 2*	ПИЦА, ТЪНЪК БЛАТ	250 - 500 g
 3*	ПИЦА, ДЕБЕЛ БЛАТ	300 - 800 g
 4*	ПИЛЕШКИ КРИЛЦА, ПАРЧЕТА ПИЛЕ (леко намаслете тавичката)	300 - 600 g
 5*	РИБЕНИ ПРЪЧИЦИ (Тавичката Crisp трябва да се подгрее)	200 - 600 g

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp

 **COOK AUTO COOK DYNAMIC**  
 За бързо приготвяне на ястия на фурна и постигане на оптимални резултати. Използвайте съдове за готвене, които са подходящи за готвене на фурна и са устойчиви на микровълни.

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
 1	ПЕЧЕНО ПИЛЕ	800 g – 1,5 kg
 2	БИСКВИТИ	1 фурна
 3	ЦЯЛА РИБА	600 g – 1,2 kg
 4	КАРТОФИ ОГРЕТЕН	800 g - 2 kg
 5	РОСТБИФ	800 g – 1,5 kg

 **STEAM AUTO STEAM DYNAMIC**   
 За готвене на пара на продукти като зеленчуци или риба с приложения прибор за запарване. Първоначалната подготвителна фаза автоматично образува пара, довеждайки налятата на дъното на прибора за запарване вода до точката на кипене. Времето за тази фаза може да варира. След това фурната преминава към готвене на ястието на пара съгласно зададеното време.

Ориентировъчното време за готвене е както следва:

- ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (250-500 g): 4-6 минути;
- ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (250-500 g): 5-7 минути;
- ФИЛЕ ОТ РИБА (250-500 g): 4-6 минути.




Необходима принадлежност: Прибор за запарване

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

### 1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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






Използвайте  или  за преглед на списъка от налични езици и изберете необходимия. Натиснете  за да потвърдите избора си.

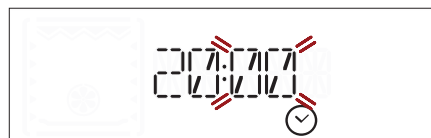
Моля, имайте предвид: По-късно може да промените езика от меню "Settings".




### 2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



Използвайте  или , за да настроите точния час, и натиснете : Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.



Използвайте  или , за да настроите минутите, и натиснете  за да потвърдите.

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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете **ⓘ**, за да включите фурната, след което използвайте **AUTO** или **MAN.** за достъп до менютата за ръчните и автоматичните функции.

За да превъртите през менюто, продължете да натискате **AUTO** или **MAN.**, докато необходимата ви функция се покаже на дисплея: На дисплея се извежда иконата за функцията и основните настройки за нея, които можете да промените.



## 2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

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

Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.



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



Забележка: Натискането на **◀** ви позволява да промените предходната настройка отново.

## 3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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



Можете да натиснете **ⓘ** по всяко време, за да поставите текущо активната функция на пауза.

## . ЗАЩИТНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Тази функция се активира автоматично за предотвратяване на ненадейното включване на фурната.



Отворете и затворете вратичката, след което натиснете **▶**, за да стартирате функцията.

## . ПАУЗА

За да поставите активна функция на пауза, например, за да разбъркате или обърнете храната, просто отворете вратичката.

За да стартирате отново, затворете вратичката и натиснете **▶**.

## . JET START

Когато фурната е изключена, натиснете **▶**, за да активирате готвенето с микровълнова функция, зададена на пълна мощност (900 W) за 30 секунди.

Всеки път когато натиснете бутона **▶**, към времето за готвене се прибавят още 30 секунди.

## . АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ AUTO

### КАТЕГОРИИ

При използване на определени автоматични функции ще е необходимо да изберете категория за продуктите, които готвите, за да постигнете най-добри резултати.

Референтната категория съответства на посочената цифра горе вдясно на дисплея.

Направете справка с таблицата с описания на функциите за информация за всички категории.



След като сте избрали категорията, повечето автоматични функции изискват от вас да въведете също теглото на продуктите.

### СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ

Повечето автоматични функции ви подканват да изберете доколко изпечена (минимално, слабо, средно, силно, максимално) искате да бъде храната.

Степента на изпичане може да се променя само по време на първите 20 секунди на работа след активиране на функцията: Активирайте функцията, след което натиснете **▲** или **▼**, за да изберете необходимата настройка.



### ДЕЙСТВИЯ (РАЗБЪРКВАНЕ ИЛИ ОБРЪЩАНЕ НА ХРАНАТА)

Определени автоматични функции изискват от вас да обърнете или разбъркате храната, например, и се поставят на пауза, за да го направите.



След като фурната постави готвенето на пауза, отворете вратичката и изпълнете действието, което сте подканени да изпълните, преди да затворите вратата отново, и натиснете **▶**, за да продължите готвенето.

Моля, имайте предвид: Когато използвате функцията "Defrost Dynamic", функцията ще се стартира отново автоматично след две минути, дори ако не сте обърнали или разбъркали ястието.



## . ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

В много случаи, след като храната е приготвена, фурната активира автоматичен процес на охлаждане, който се показва на дисплея.



За да виждате часовника по време на този процес (при изключена фурна), натиснете <<.

Моля, имайте предвид: Отварянето на вратичката временно прекъсва процеса.

## . ТАЙМЕР

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията и зададете продължителността на необходимото време, натиснете ^ или v.



Натиснете <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> 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.

След като таймерът е активиран, можете да активирате и функцията: Таймерът ще продължи да отброява избраното време автоматично, без това да се отразява върху функцията.



За да се върнете към прегледа на таймера, изчакайте функцията да приключи или изключете фурната, като натиснете ①.

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

За да промените зададеното време за таймера, натиснете <<, за да го поставите на пауза, след което натиснете << два пъти, за да се върнете към преглед на текущия час.

## . НАСТРОЙКИ

За да промените настройките на фурната, продължавайте да натискате MAN., докато на дисплея се изпише "SETTINGS", след което натиснете <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> за достъп до менюто.

Използвайте ^ или v за преминаване през менюто и натиснете <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> за достъп до настройката, която искате да промените.

Използвайте ^ или v, за да промените настройката, и натиснете <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, за да потвърдите.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

ХРАНА	ФУНКЦИЯ	ТЕМП. (°C)/ НИВО НА ГРИЛА	МОЩНОСТ (W)	ВРЕМЕ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пандишпани		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков тарт)		160-190	-	35-70	
Бисквити		170-180	-	10-20	
Целувки		100-120	-	40-50	
Кифлички		210-220	-	10-12	
Цял хляб		180-200	-	30-35	
Пица/хляб		190-220	-	20-40	
Пица (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Киш (зеленчуков тарт, киш лорен)		180-190	-	40-55	
Киш Лорен (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Лазаня/печена паста		Средно твърди	350-500	15-40	



ХРАНА	ФУНКЦИЯ	ТЕМП. (°C)/ НИВО НА ГРИЛА	МОЩНОСТ (W)	ВРЕМЕ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Агнешко или говеждо печено / Телешко печено</b> (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Говеждо печено – средно опечено</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Печено пиле / Заек / Патица</b> (цели 1 - 1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Пиле/заек/патица (филета/парчета)</b>		Средно - Високо	350-500	20-40*	
<b>Пиле части</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Печена риба</b> (цяла)		Високо	160-350	20-40	
<b>Рибни филета/филийки</b>		Високо	-	15-30*	
<b>Пълнени зеленчуци</b> (домати, тиквички, патладжани)		Средно	500-650	25-50	
<b>Печени сандвичи</b>		Високо	-	3-6	
<b>Наденици/кебапчета/ребърца/ хамбургери</b>		Средно - Високо	-	20-40*	
<b>Наденици/Бургери</b> (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
<b>Печени картофи</b>		Средно твърди	350-500	20-40*	
<b>Картофи по селски</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Печени плодове</b>		Средно твърди	160-350	15-25	
<b>Зеленчуков огретен</b>		Високо - средно	-	15-25	
<b>Пържени зеленчуци</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

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

\*\* Загрейте предварително тавичката Crisp за 3-5 минути

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Изгледете ръководството за употреба и поддръжка от **docs.hotpoint.eu**, където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарти IEC 60705 и IEC 60350.

ФУНКЦИИ	Crisp	Grill (Грил)	Grill + Microwaves (Грил + Микровълни)	Turbo Grill + Microwaves (Турбо грил + Микровълни)	Forced Air (Форсиран въздух)	Forced Air + Microwaves (Форсиран въздух + Микровълни)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Топлоустойчива плоча/съд, подходящ за микровълнови фурни 	РЕШЕТЪЧЕН РАФТ 	Тавичка Crisp 	Правоъгълна тавичка за печене 		

# ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на уреда се убедете, че той не е горещ.  
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.

## ВЪТРЕШНИ И ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален рН. Подсушете със суха кърпа.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат за почистване.
- На равни интервали или в случай на разливане отстранявайте въртящата се поставка и стойката ѝ, за да почистите дъното на фурната, премахвайки всички остатъци от храна.
- Грилът няма нужда от почистване, тъй като силната топлина изгаря замърсяванията: Използвайте тази функция редовно.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Всички аксесоари с изключение на тавичката Crisp са подходящи за почистване в съдомиялна машина.  
Тавичката Crisp трябва да се почиства с вода и слаб препарат. За упорити замърсявания търкайте внимателно с кърпа. Винаги оставяйте тавичката Crisp да се охлади преди почистване.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

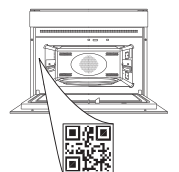


За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Фурната шуми дори когато е изключена.	Вентилаторът за охлаждане работи.	Отворете вратичката и изчакайте процесът на охлаждане да завърши.
На дисплея се изписва "Err".	Софтуерна неизправност.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след "Err".

Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетете нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



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

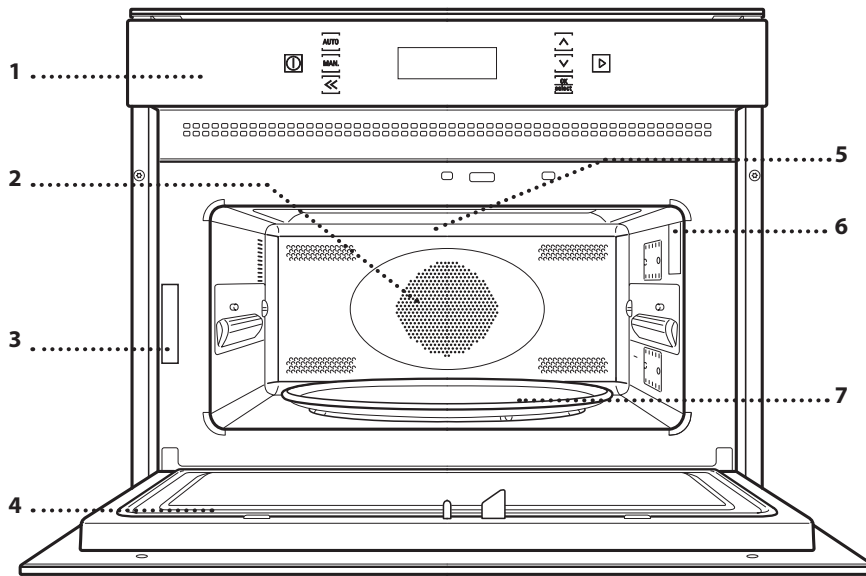


Ohutusjuhised ning kasutus- ja  
hooldusjuhendi saate alla laadida meie  
veebilehelt [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), järgides  
voldiku lõpus olevaid juhiseid.



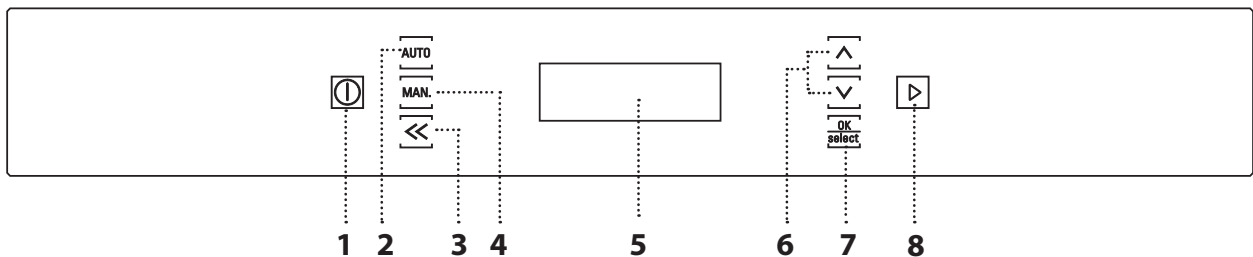
**Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Identimisplaat (ärge eemaldage)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement/grill
6. Valgustus
7. Pöördalus

## JUHTPANEEL



### 1. SISSE/VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

### 2. AUTOMAATFUNKTSIOONID

Automaatfunktsioonide loendis liikumiseks.

### 3. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

### 4. KÄSITSI

Käsi funktsioonide loendis liikumiseks.

### 5. DISPLEI

### 6. NAVIGEERIMISNUPUD

Funktsiooni seadete ja väärtuste muutmiseks.

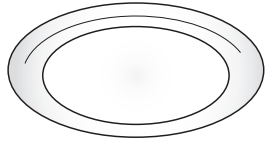
### 7. KINNITUSNUPP

Funktsiooni valiku või seatud väärtuse kinnitamiseks.

### 8. KÄIVITUS

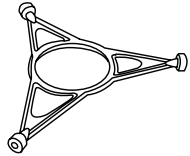
Funktsiooni käivitamiseks. Kui ahi on välja lülitatud, aktiveerib nupp mikrolainefunktsiooni **Kiirkäivitus**.

## PÖÖRDALUS



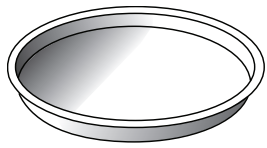
Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega. Kõik ahjunõud ja tarvikud tuleb alati asetada pöördalusele, v.a nelinurkne küpsetusplaat.

## PÖÖRDALUSE TUGI



Tugi on mõeldud ainult klaasist pöördaluse jaoks. Ärge asetage toele muid tarvikuid.

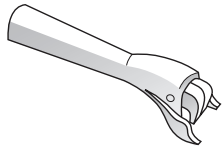
## PRUUNISTUSPLAAT



Kasutage seda ainult koos funktsiooniga Kiire pruunistamine (Crisp Dynamic). Pruunistusplaat tuleb alati asetada klaasist pöördaluse keskele ja seda võib

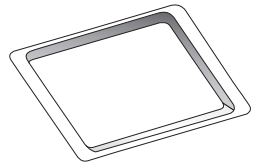
spetsiaalselt selleks mõeldud funktsiooniga tühjana eelsoojendada. Asetage toit otse pruunistusplaadile.

## PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma küpsetusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

## NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT



Kasutage küpsetusplaati ainult funktsioonidega, mis võimaldavad konvektsioonküpsust; ärge kunagi kasutage seda koos mikrolainefunktsiooniga. Lükake küpsetusplaat rõhtsalt ahju,

küpsetuskambri siinidele.

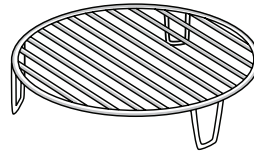
Pange tähele! Nelinurkse küpsetusplaadi kasutamise ajaks pole tarvis pöördalust ja selle tuge ahjust välja võtta.

Tarvikute arv võib olenevalt ostetud mudelist erineda. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

**Turul on saadaval palju tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need sobivad mikrolaineahjule ja peavad vastu ahju kõrgetele temperatuuridele.**

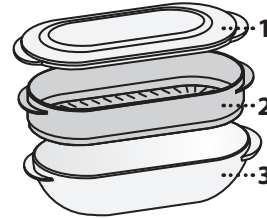
**Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.**

## REST



See võimaldab asetada toidu grillile lähemale, et toitu hästi pruunistada ja tagada parim kuuma õhu ringlus. Asetage rest pöördalusele ja veenduge, et see ei puutu kokku muude pindadega.

## AURUTI



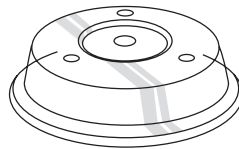
Toidu (nt kala või köögiviljad) aurutamiseks pange see korvi (2) ja valage õige aurukoguse saavutamiseks auruti (3) põhja 100 ml joogivett.

Pasta, riisi või kartulite aurutamiseks pange need otse auruti põhja (korvi pole tarvis kasutada) ja lisage küpsetatava toidu kogusele vastav kogus joogivett.

Parima tulemuse saavutamiseks pange aurutile peale kaasas olev kaas (1).

Pange auruti alati klaasist pöördalusele ja kasutage seda ainult koos sobivate küpsetusfunktsioonidega või mikrolainefunktsioonidega.

## KAAS



Toidu katmiseks küpsetamise või mikrolainetega soojendamise ajal. Kaas takistab pritsmete laialipaiskumist ega lase toidul ära kuivada, samuti saab seda kasutada kahe küpsetustaseme tekitamiseks.

Kaas ei sobi kasutamiseks konvektsioonküpsustus- ja grillifunktsioonidega (sh „Kiire pruunistamine”).

# FUNKTSIOONID



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

## MAN. MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)

**MICROWAVES (MIKROLAINED)**  
Toidu või joogi kiireks soojendamiseks.

POWER (VÕIMSUS)	SOOVITATAV KASUTUS
<b>900 W</b>	Suure veesisaldusega toitude ja jookide kiire soojendamine
<b>750 W</b>	Köögiviljade valmistamine
<b>650 W</b>	Liha ja kala valmistamine
<b>500 W</b>	Lihakastmete ja juustu või muna sisaldavate kastmete valmistamine. Lihapirukate või pasta viimistlemine
<b>350 W</b>	Aeglane, õrn küpsetus. Sobib šokolaadi ja või sulatamiseks
<b>160 W</b>	Külmutatud toidu sulatamine, või ja juustu pehmendamine
<b>90 W</b>	Jäätise pehmendamine

Soovitavad tarvikud: Kaas

**CRISP DYNAMIC**  
Toidu täiuslikuks pruunistamiseks, nii pealt kui alt. Seda funktsiooni tohib kasutada ainult koos spetsiaalse pruunistusplaadiga.

Vajalikud tarvikud: Pruunistusplaat koos käepidemega

**GRILL (GRILLIMINE)**  
Pruunistamiseks, grillimiseks ja gratineerimiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata. Parima tulemuse saavutamiseks eelsoojendage grilli 3–5 minutit.

Soovitavad tarvikud: Rest

**GRILL + MICROWAVES  
(GRILL + MIKROLAINED)**  
Toitude kiire küpsetamine ja gratineerimine, ühendades mikrolaine- ja grillifunktsioonid.

Soovitavad tarvikud: Rest

**TURBO GRILL + MICROWAVES  
(TURBOGRILL + MIKROLAINED)**  
Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks, ühendab mikrolaine-, grilli- ja konvektsioonahju funktsioonid.

Soovitavad tarvikud: Rest

**FORCED AIR (SUNDÕHK)**  
Küpsetamine tavalisele ahjule sarnasel viisil. Küpsetusplaati ja muid ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid saab kasutada eri toitude küpsetamiseks.

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat/rest

**FORCED AIR + MICROWAVES  
(SUNDÕHK + MIKROLAINED)**

Ahjuroogade kiireks valmistamiseks.

Soovitavad tarvikud: Rest

**QUICK HEAT (KIIRE ÜLESSOOJENDAMINE)**  
Ahju kiireks soojendamiseks enne küpsetamise alustamist. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni funktsioon on lõppenud.

**SETTI SETTINGS (SEADED)**  
Ahju seadete muutmine (keel, ökorežiim, ekraani heledus, helisignaali tugevus, kell).



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


## AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMAATFUNKTSIOONID)

Automaatfunktsioonide puhul valige parima tulemuse saamiseks lihtsalt toidu tüüp ja kaal või hulk. Ahi arvutab automaatselt välja kõige paremini sobivad seaded ja muudab neid vastavalt küpsetamise kulgemisele. Koguaeg ei sisalda ettevalmistamiseks ja eelsoojendamiseks kuluvat aega.

**DEFROST DYNAMIC**  
Eri tüüpi toiduainete kiireks ülessulatamiseks, sisestades lihtsalt nende kaalu. Toit tuleb asetada otse klaasist pöördalusele. Kui ahi märku annab, pöörake toit ümber.


KATEGOORIA	SOOVITATAVAD TOIDUD	KAAL
1*	LIHA (hakkliha, kotletid, liha, täidetud praad)	100 g - 2 kg
2*	LINNULIHA (terve lind, tükid, filee)	100 g - 2,5 kg
3*	KALA (terve, tükid, filee)	100 g - 1,5 kg
4*	KÖÖGIVILI (mitmesugused köögiviljad, oad, brokoli jne)	100 g - 1,5 kg
5*	SAI (saiad, kuklid, saiakesed)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**   
 Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Pange toit taldrikule või kaussi, mis on kuumakindel ja sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**  
 Külmutatud toidu kiireks soojendamiseks ja küpsetamiseks nii, et see jääks pealt kuldne ja krõbe. Seda funktsiooni kasutage ainult koos kaasasoleva pruunistusplaadiga. Kui ahi märku annab, pöörake toit ümber.

KATEGOORIA	SOOVITATAVAD TOIDUD	KAAL
 1*	FRIIKARTULID (laotage ühtlase kihina plaadile ja enne küpsema panemist raputage peale soola)	300 – 600 g
 2*	PITSA, ÕHUKE PÕHI	250 – 500 g
 3*	PITSA, PAKS PÕHI	300 – 800 g
 4*	KANATIIVAD, LINNULIHA TÜKID (Määrige plaati kergelt õliga)	300 – 600 g
 5*	KALAPULGAD (Pruunistusplaati tuleb eelkuumutada)	200 – 600 g

Vajalikud tarvikud: Pruunistusplaat koos käepidemega

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**  
 Ahjuroogade parimate tulemustega kiireks soojendamiseks. Kasutage nõusid, mis sobivad toiduvalmistamiseks ahjus ja mikrolaineahjus.

KATEGOORIA	TOIT	KAAL
 1	KANAPRAAD	800 g - 1,5 kg
 2	KÜPSISED	1 ahjutäis
 3	TERVE KALA	600 g - 1,2 kg
 4	KARTULIGRATAÄN	800 g - 2 kg
 5	SEAPRAAD	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC**   
 Toidu (nt kala ja köögiviljad) aurutamiseks kaasasoleva auruti abil. Ettevalmistava etapi käigus hakkab auruti põhja valatud vesi keema, mis tekitab auru. Selle etapi kestus võib varieeruda. Pärast etapi lõppu jätkab ahi toidu aurutamisega vastavalt seatud ajale.

Mõned soovituslikud valmistusajad on järgmised:

- VÄRSKE KÖÖGIVILI (250-500 g): 4–6 minutit;
- KÜLMUTATUD KÖÖGIVILI (250-500 g): 5–7 minutit;
- KALAFILÉE (250-500 g): 4–6 minutit.



Vajalik tarvik: Auruti


## SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

### 1. VALIGE KEEL

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



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




Valiku kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst Settings.

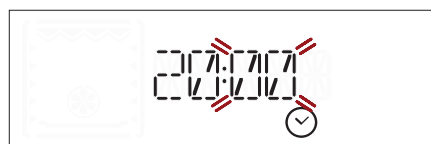
### 2. MÄÄRAKE AEG

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



Kasutage  või  õige tunninäidu määramiseks ja vajutage .

Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit..




Kasutage  või  minutinäidu määramiseks ja vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.



# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE




Ahju sisselülitamiseks vajutage , seejärel kasutage käsi- ja automaاتفunktsioonide menüüdesse pääsemiseks **AUTO** või **MAN**.  
Menüüs liikumiseks hoidke all **AUTO** või **MAN**, kuni ekraanile kuvatakse soovitud funktsioon: Ekraanile kuvatakse funktsiooni ikoon ja muudetavad algseaded.



## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

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



Kui seade ekraanil vilgub, kasutage selle muutmiseks  või , seejärel vajutage kinnitamiseks  ja jätkake (võimaluse korral) järgmiste seadete muutmist.




Märkus:  vajutamine võimaldab uuesti eelnevat seadet muuta.

## 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .




Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks vajutage .

### . TURVALUKK

See funktsioon aktiveeritakse automaatselt, et takistada ahju juhuslikku sisselülitamist.




Avage ja sulgege uks ja seejärel vajutage funktsiooni käivitamiseks .


### . PAUS

Aktiivse funktsiooni peatamiseks (nt selleks, et toitu segada) avage lihtsalt uks.

Jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

### . JET START

Kui ahi on välja lülitatud, vajutage , see aktiveerib mikrolaineahju 30 sekundiks täisvõimsusel (900 W).

Igal nupu  uuesti vajutamisel pikendatakse küpsetusaega 30 sekundi võrra.

### . AUTOMAATFUNKTSIOONID AUTO

#### KATEGOORIAD

Toiduvalmistamisel parima tulemuse saavutamiseks tuleb automaاتفunktsioone kasutades valida toidu kategooria.

Võrdluskategooria number kuvatakse ekraani ülemisse paremasse nurka.



Teavet kõigi kategooriate kohta leiate funktsioonide kirjelduste tabelist.



Pärast kategooria valimist tuleb enamiku automaاتفunktsioonide puhul järgmisena sisestada toidu kaal.

#### VALMIDUSASTE

Enamik automaاتفunktsioone laseb teil valida, milline peaks olema toidu valmidusaste (minimaalne, madal, keskmine, kõrge või maksimaalne).


Valmidusastet saab muuta ainult esimese 20 sekundi jooksul pärast funktsiooni aktiveerimist: Aktiveerige funktsioon ja seejärel vajutage  või , et valida soovitud seade.



#### TEGEVUSED (TOIDU SEGAMINE VÕI PÖÖRAMINE)

Mõned automaاتفunktsioonid eeldavad, et toitu vahepeal segatakse või pööratakse ja need peatuvad selleks, et te saaksite seda teha.



Kui ahi on küpsetamise peatanud, avage uks ja sooritage tegevus, mida teil palutakse teha, seejärel sulgege uks ning vajutage küpsetamisega jätkamiseks .

Pange tähele! "Defrost Dynamic" funktsiooni Kiirsulatus, jätkub funktsioon kahe minuti möödudes automaatselt isegi siis, kui te pole toitu seganud ega pööranud.

## . JÄÄKKUUMUS

Paljudel juhtudel käivitab ahi pärast toidu valmistamist automaatse jahutusprotsessi, mille kohta kuvatakse märg ekraanile.

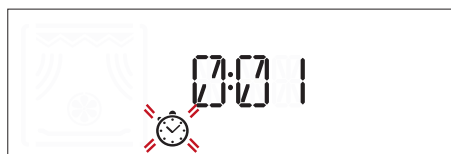


Selleks et vaadata selle protsessi ajal kella (kui ahi on välja lülitatud), vajutage <<.

Pange tähele! Ukse avamisel katkeb protsess ajutiselt.

## . TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni aktiveerimiseks ja soovitud ajalise kestuse seadmiseks vajutage ^ või v.



Timeri aktiveerimiseks vajutage <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse teade.

Kui taimer on juba aktiveeritud, võite aktiveerida ka funktsiooni. Taimer jätkab seatud aja nulli lugemist ega mõjuta funktsiooni tööd.



Uuesti timeri aja vaatamiseks oodake, kuni funktsioon on lõpetanud, või lülitage ahi välja, vajutades 0.

Pange tähele! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustsüklit. Taimerile seatud aja muutmiseks vajutage <<, mis peatab timeri, seejärel vajutage kaks korda <<, et naasta jooksva kellaaja kuvamise juurde.

## . SEADED

Seadete muutmiseks hoidke all MAN, kuni ekraanile kuvatakse SETTINGS ja seejärel vajutage menüüsse sisenemiseks <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>. Menüüs liikumiseks kasutage ^ või v ja muudetava seade valimiseks vajutage <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>. Seade muutmiseks kasutage ^ või v ja kinnitamiseks vajutage <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>.

# KÜPSETUSTABEL

TOIT	FUNKTSIOON	TEMP. (°C)/ GRILLI TASE	VÕIMSUS (W)	TIME	TARVIKUD
Keeksid		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Täidisega pirukad (toorjuustukook, struudel, õunapirukas)		160-190	-	35-70	
Küpsised		170-180	-	10-20	
Besee		100-120	-	40-50	
Kuklid		210-220	-	10-12	
Saiad		180-200	-	30-35	
PITSA/SAI		190-220	-	20-40	
Pitsa (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (köögiljapirukas, quiche)		180-190	-	40-55	
Quiche (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasanje/ahjupasta		Keskmine	350-500	15-40	

TOIT	FUNKTSIOON	TEMP. (°C)/ GRILLI TASE	VÖIMSUS (W)	TIME	TARVIKUD
<b>Lamba-, vasika- või veisepraad</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Seapraad – keskmine küpsetus</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Praetud kana/küülik/part</b> (terve 1-1.2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Kanapraad / jänesepraad / pardipraad (filee/tükid)</b>		Keskmine - kõrge	350-500	20-40*	
<b>Linnulihatükid</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Küpsetatud kala</b> (terve)		High	160-350	20-40	
<b>Kalafilee/-löigud</b>		High	-	15-30*	
<b>Täidetud köögiviljad</b> (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Keskmine	500-650	25-50	
<b>Kuumad võileivad</b>		High	-	3-6	
<b>Vorstid/kebab/ribi/kotletid</b>		Keskmine - kõrge	-	20-40*	
<b>Vorstikesed/burgerid</b> (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
<b>Ahjukartulid</b>		Keskmine	350-500	20-40*	
<b>Kartuliviilud</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Küpsetatud puuvili</b>		Keskmine	160-350	15-25	
<b>Köögiviljagratään</b>		Kõrge – keskmine	-	15-25	
<b>Praetud köögivili</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

\* Pöörake toitu poole valmistamisaja möödudes

\*\* Eelkuumutage pruunistusplaati 3-5 minutit

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt **docs.hotpoint.eu** Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks standardite IEC 60705 ja IEC 60350 järgi.

FUNKTSIOONID	Crisp (Pruunistamine) 	Grill (Grillimine) 	Grill + Microwaves (Grillimine + mikrolained) 	Turbo Grill + Microwaves (Turbogrill + mikrolained) 	Forced Air + Microwaves (Sundõhk + mikrolained) 
TARVIKUD	Kuumuskindel plaat / mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv nõu 	Rest 	Pruunistusplaad 	Nelinurkne küpsetusplaad 	

# PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

## SISE- JA VÄLISPINNAD

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju põhja puhastamiseks toidujääkidest eemaldage pöördalus koos toega. Puhastage ahju regulaarselt või siis, kui sisepinnale on tekkinud pritsmeid.
- Grilli pole tarvis puhastada, kuna suur kuumus põletab ära igasuguse mustuse. Kasutage seda funktsiooni regulaarselt.

## TARVIKUD

Kõiki tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas v.a pruunistusplaati. Pruunistusplaati tuleb puhastada vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga. Tugevat mustust hõõruge õrnalt lapiga. Pruunistusplaat peab enne puhastamist olema täielikult jahtunud.

# RIKKEOTSING



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt [docs.hotpoint.eu](https://docs.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.
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Ekraanile kuvatakse Err.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile tähisele „Err“ järgnev number.

Põhimõtted, standarddokumentatsioon ja täiendav tooteinfo on leitav aadressil:

- QR-koodi kasutamine seadmes
- Küllastades meie veebisaiti [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Või võtke ühendust meie müüjijärgse teenindusega (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust meie müüjijärgse teenindusega, märkige palun oma toote tunnuskiilbil olevad koodid.



# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES HOTPOINT-ARISTON IZSTRĀDĀJUMU

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

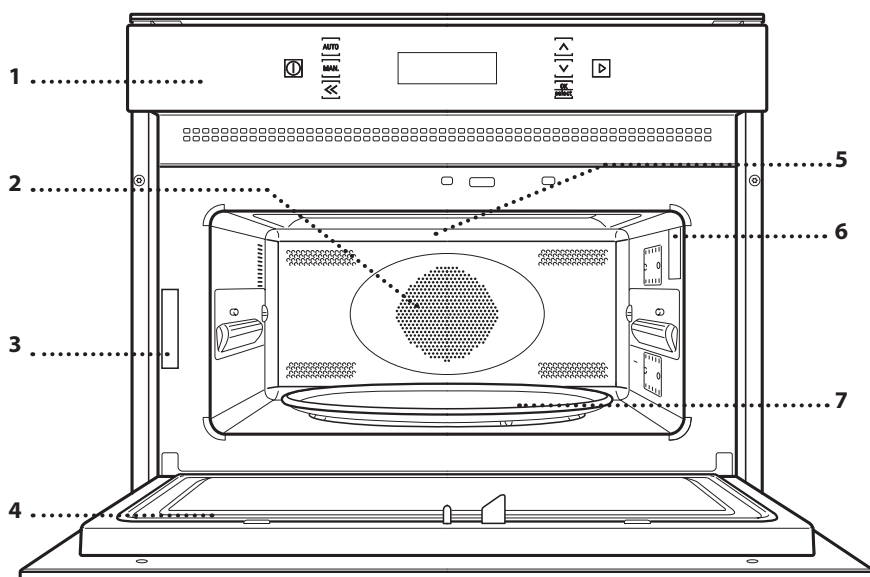


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa vietni [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) un sekojot norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



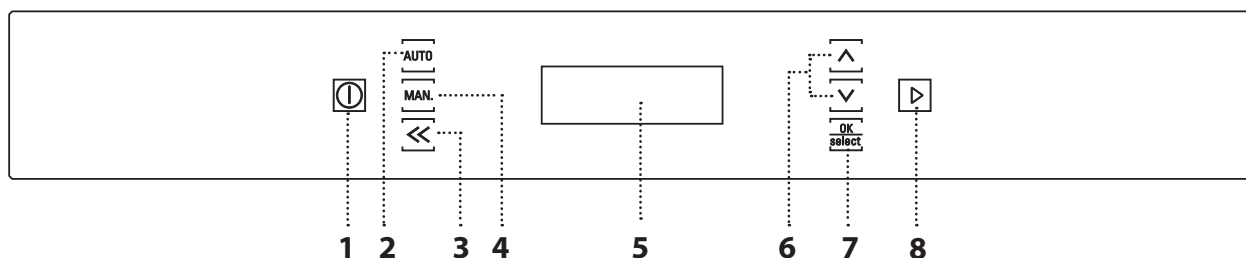
**Pirms ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas**

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Datu plāksnīte (nenonēmi)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements / grils
6. Apgaismojums
7. Rotējošā plate

## VADĪBAS PANELIS



### 1. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni un apturētu aktīvo funkciju.

### 2. AUTOMĀTISKS

Lai virzītos pa automātisko funkciju sarakstu.

### 3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās iestatījumu izvēlnes.

### 4. MANUĀLI

Lai virzītos pa manuālo funkciju sarakstu.

### 5. DISPLEJS

### 6. NAVIGĀCIJAS POGAS

Lai mainītu funkcijas iestatījumus un vērtības.

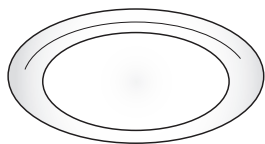
### 7. APSTIPRINĀŠANAS POGA

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

### 8. STARTA POGA

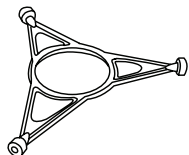
Lai palaistu funkciju. Kad krāsns ir izslēgta, tā aktivizē „Ātrās palaišanas” mikroviļņu funkciju.

## ROTĒJOŠĀ PLATE



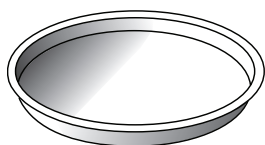
Izmantojiet rotējošo stikla plati visiem gatavošanas veidiem, novietojiet to uz īpašās pamatnes. Rotējošā plāte vienmēr jāizmanto kā pamatne citiem traukiem un piederumiem, izņemot taisnstūra formas cepešpannu.

## ROTĒJOŠĀS PLATES PAMATNE



Pamatni izmantojiet tikai rotējošajai stikla plātei. Nenovietojiet uz pamatnes citus priekšmetus.

## KRAUKŠĶU PLATE

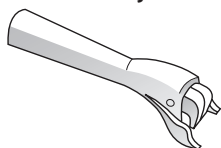


Paredzēta izmantošanai tikai ar īpašo Ātrās apbrūnināšanas funkciju.

Kraukšķu plāte jānovieto rotējošās stikla plātes vidū, un, kad tā ir tukša, to ir iespējams

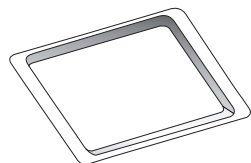
uzsildīt, izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķu plātes.

## KRAUKŠĶU PLATES ROKTURIS



Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.

## TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA

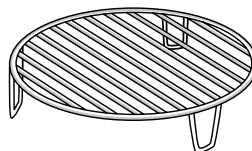


Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā. Ievietojiet pannu horizontāli, atbalstot to uz

cepšanas nodalījuma statīva.

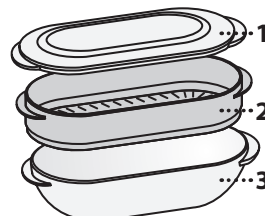
Lūdzu, ņemiet vērā: Neizmantojiet rotējošo plati un tās pamatni, ja tiek izmantota taisnstūra formas cepešpanna.

## METĀLA REŽĢIS



Tas ļauj novietot ēdienu tuvāk grilam, lai panāktu izcili brūnu garoziņu un optimālu karstā gaisa cirkulāciju. Novietojiet stieplu plauktu uz rotējošās plātes un pārliecinieties, ka tas nesaskaras ar citām virsmām.

## TVAICĒTĀJS



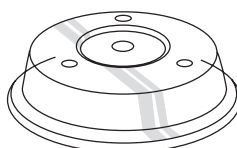
Lai tvaicētu tādus produktus kā zivis vai dārzeņus, ievietojiet tos grozā (2) un ielejiet 100 ml dzeramā ūdens tvaicētāja apakšā (3), tādējādi nodrošinot nepieciešamo tvaika daudzumu.

Lai vārītu tādus produktus kā makaroni, rīsi vai kartupeļi, novietojiet tos tieši tvaicētāja apakšā (grozs nav nepieciešams) un pievienojiet gatavošanai nepieciešamo dzeramā ūdens daudzumu.

Lai iegūtu vēl labākus rezultātus, aplāpējiet tvaicētāju ar komplektā iekļauto vāku (1).

Vienmēr novietojiet tvaicētāju uz rotējošās stikla plātes, un izmantojiet to tikai ar atbilstošām gatavošanas vai mikroviļņu funkcijām.

## VĀKS



Tas ir noderīgs, ja gatavojat vai uzsildāt ēdienu mikroviļņu krāsnī. Vāks novērš šlakatas, saglabā produktus sulīgus, un to var izmantot arī, lai izmantotu divus gatavošanas līmeņus.

Nav piemērots gatavošanai ar konvekciju vai grila funkcijām (tostarp ar „Ātrās apbrūnināšanas” funkciju).

Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēc pārdošanas servīsā.

**Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms pirkšanas pārliecinieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.**

**Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus.**

**Vienmēr pārliecinieties, ka produkti un palīgierīces nenonāk saskarē ar krāsnis iekšieni.**

**Pirms mikroviļņu krāsnis ieslēgšanas vienmēr pārliecinieties, ka rotējošā plāte var brīvi griezties. Pārliecinieties vai brīdī, kad ieliekat vai izņemat citus piederumus, rotējošā plāte netiek izkustināta no vietas.**



## MAN. MANUAL FUNCTIONS (MANUĀLĀS FUNKCIJAS)

**MICROWAVES (MIKROVIĻŅU REŽĪMS)**  
Ātrai ēdienu un dzērienu pagatavošanai un uzsildīšanai.

POWER (JAUDA)	IETEICAMĀS PIELIETOJUMS
<b>900 W</b>	Lai ātru uzsildītu ēdienus un dzērienus, kas satur lielu daudzumu ūdens
<b>750 W</b>	Dārzeņu gatavošana
<b>650 W</b>	Lai pagatavotu gaļu un zivis
<b>500 W</b>	Lai pagatavotu mērces ar gaļu, sieru vai olām. Gaļas pirāgu vai makaronu sacepumu pabeigšana
<b>350 W</b>	Lēnai, vienmērīgai gatavošanai. Izcili piemērota sviesta vai šokolādes kausēšanai
<b>160 W</b>	Saldētu produktu, sviesta un siera kausēšanai
<b>90 W</b>	Saldējuma kausēšanai

Ieteicamie piederumi: Vāks

**CRISP DYNAMIC**  
Piemērota, lai pagatavotu izcilus, zeltaini brūnus ēdienus gan no augšpusēs, gan apakšpusēs. Šī funkcija izmantojama tikai ar īpašo kraukšķu plati.  
Nepieciešamie piederumi: Kraukšķu plate, kraukšķu plates rokturis

**GRILL (GRILĒŠANA)**  
Apbrūnināšanai, grilēšanai un sacepumu gatavošanai. Gatavošanas laikā ēdienu ieteicams apgriezt. Labākam rezultātam grilu ieteicams priekšsildīt 3–5 minūtes.  
Ieteicamie piederumi: Stieplu plaukts

**GRILL + MICROWAVES (GRILĒŠANA + MIKROVIĻŅU REŽĪMS)**  
Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.  
Ieteicamie piederumi: Stieplu plaukts

**TURBO GRILL + MICROWAVES (TURBOGRILS + MIKROVIĻŅU REŽĪMS)**  
Ātrai produktu pagatavošanai un apbrūnināšanai, apvienojot mikroviļņu, grila un konvekcijas krāsns funkcijas.  
Ieteicamie piederumi: Stieplu plaukts

**FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)**  
Lai gatavotu ēdienu un sasniegtu līdzīgus rezultātus, kā izmantojot konvekcionalo krāsni. Cepšanas traukus un citu cepšanas aprīkojumu, kas ir paredzēts izmantošanai cepeškrāsnī, var izmantot konkrētu ēdienu pagatavošanai.  
Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stieplu plaukts

**FORCED AIR + MICROWAVES (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA + MIKROVIĻŅU REŽĪMS)**

Lai īsā laikā pagatavotu cepeškrāsnī ceptus ēdienus.  
Ieteicamie piederumi: Stieplu plaukts

**QUICK HEAT (ĀTRĀS SAKARSĒŠANAS REŽĪMS)**

Ātrai cepeškrāsns uzsildīšanai pirms gatavošanas cikla sākuma. Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.

**SETTI SETTINGS (IESTATĪJUMI)**  
Lai mainītu krāsns iestatījumus (valoda, Eko režīms, skaņas signāla skaļums, spilgtums, laiks).



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


## AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS)

Izmantojot automātiskās funkcijas, vienkārši iestatiet ēdiena veidu un svaru vai daudzumu un iegūstiet labākos rezultātus. Krāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas laikā. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas sagatavošanas un priekšsildīšanas fāzes.

**DEFROST DYNAMIC**  
Lai ātri atkausētu dažādu veidu ēdienus, norādot tikai to svaru. Produkti jānovieto tieši uz rotējošās stikla plates. Kad norādīts, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.


KATEGORIJA	IETEICAMIE ĒDIENI	SVARS
1*	GAĻA (maltā gaļa, kotletes, steiki, cepeši)	100 g–2 kg
2*	PUTŅU GAĻA (vesela vista, gabaliņi, filejas)	100 g–2,5 kg
3*	ZIVS (vesela, steiki, filejas)	100 g–1,5 kg
4*	DĀRZEŅI (dažādi dārzeni, zirņi, brokoļi, utt.)	100 g–1,5 kg
5*	MAIZE (klaipi, smalkmaizītes, bulciņas)	100 g–2 kg

 **REHEAT AUTO REHEAT DYNAMIC**   
Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsnīm paredzēta, karstumizturīga šķīvja vai trauka.



 **CRISP AUTO CRISP DYNAMIC**  
Lai ātri uzsildītu vai pagatavotu sasaldētus ēdienus un iegūtu zeltainu, kraukšķīgu garozu. Šai funkcijai lietojiet tikai komplektācijā esošo kraukšķu plati. Kad norādīts, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

KATEGORIJA	IETEICAMIE ĒDIENI	SVARS
 1*	FRĪ KARTUPEĻI (izklājiet vienā kārtā un pirms gatavošanas apkaisiet ar sāli)	300–600 g
 2*	PICA, AR BIEZU GAROZIŅU	250–500 g
 3*	PICA, AR PLĀNU GAROZIŅU	300–800 g
 4*	VISTAS SPĀRNIŅI, VISTAS GAĻAS GABALIŅI (nedaudz ietaukojiet pannu)	300–600 g
 5*	ZIVJU PIRKSTIŅI (kraukšķu plāte ir jāuzsilda)	200–600 g

Nepieciešamie piederumi: Kraukšķu plāte, kraukšķu plātes rokturis

 **COOK AUTO COOK DYNAMIC**  
Lai gatavotu ēdienus cepeškrāsnī un iegūtu optimālus rezultātus. Izmantojiet traukus, kas paredzēti lietošanai cepeškrāsnī un ir izturīgi pret mikroviļņiem.

KATEGORIJA	ĒDIENS	SVARS
 1	CEPTA VISTA	800 g–1,5 kg
 2	CEPUMI	1 gab.
 3	VESELA ZIVS	600 g–1,2 kg
 4	KARTUPEĻU SACEPUMS	800 g–2 kg
 5	ROSTBIFS	800 g–1,5 kg

 **STEAM AUTO STEAM DYNAMIC**   
Lai tvaicētu tādus produktus kā dārzeņi vai zivis, izmantojot komplektā iekļauto tvaicētāju. Sagatavošanas fāzes laikā automātiski tiek radīts tvaiks, liekot tvaicētāja apakšā ielietajam ūdenim vārīties. Šīs fāzes darbības laiks var atšķirties. Pēc tam krāsns veic produktu tvaicēšanu, ņemot vērā iestatīto laiku.

Aptuvenais gatavošanas laiks dažādiem produktiem ir šāds:

- SVAIGI DĀRŽEŅI (250-500 g): 4–6 minūtes;
- SALDĒTI DĀRŽEŅI (250-500 g): 5–7 minūtes;
- ZIVJU FILEJAS (250-500 g): 4–6 minūtes.



Nepieciešamie piederumi: Tvaicētājs


## IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

### 1. ATLASIET VALODU

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



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




Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli.

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

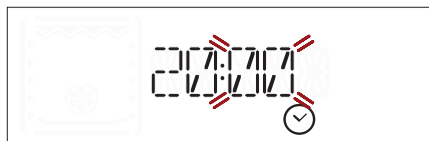
### 2. IESTATIET LAIKU

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



Izmantojiet  vai , lai iestatītu pareizo laiku, un nospiediet :

Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.



Izmantojiet  vai , lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

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

# IKDIENAS LIETOŠANA

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet **Ⓢ**, lai izslēgtu krāsni, bet pēc tam izmantojiet **AUTO** vai **MAN.**, lai piekļūtu manuālo un automātisko funkciju izvēlnēm.

Lai virzītos pa izvēlni, turpiniet spiest **AUTO** vai **MAN.**, līdz ekrānā ir redzama vēlamā funkcija: Ekrānā tiks parādīta funkcijas ikona un tie pamata iestatījumi, kurus varat mainīt.



## 2. IESTATIET FUNKCIJU

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

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



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



Piezīme: Nospiežot **◀**, varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

## 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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



Jūs varat jebkurā laikā nospiegt **Ⓢ**, lai apturētu aktīvo funkciju.

## . DROŠĪBAS SLĒDZENE

Šī funkcija tiek aktivizēta automātiski, lai krāsni nebūtu iespējams ieslēgt nejauši.



Lai palaistu funkciju, atveriet durvis, aizveriet tās un nospiediet **▶**.

## . PAUZE

Ja vēlaties apturēt aktīvo funkciju, lai, piemēram, samaisītu vai apgrieztu ēdienu, atveriet durvis.

Lai atsāktu, aizveriet durvis un nospiediet **▶**.

## . ĀTRĀ PALAIŠANA

Ja krāsns ir izslēgts, nospiediet **▶**, lai aktivizētu gatavošanu ar mikroviļņu funkciju pie pilnas jaudas (900 W) uz 30 sekundēm.

Katru reizi, kad **▶** poga tiek atkal nospiesta, gatavošanas laiks tiek palielināts par 30 sekundēm.

## . AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS AUTO

### KATEGORIJAS

Izmantojot atsevišķas automātiskās funkcijas, jums būs nepieciešams atlasīt ēdiena kategoriju, ko plānojat gatavot, lai sasniegtu labākos rezultātus. Atsauces kategorijas atbilst numuram, kas norādīts displeja labajā augšējā stūrī.

Lai uzzinātu vairāk par visām kategorijām, skatiet tabulu ar funkciju aprakstiem.



Tiklīdz ir atlasīta funkcija, lielākajai daļai automātisko funkciju būs nepieciešams norādīt arī ēdiena svaru.

### GATAVĪBAS LĪMENIS

Lielākā daļa automātisko funkciju lūgs jums norādīt, cik stipri vēlaties pagatavot ēdienu (minimāli, nedaudz, vidēji, ļoti, maksimāli).

Iestatīt vai izmainīt gatavības līmeni var tikai pirmajās 20 sekundēs pēc funkcijas aktivizēšanas: Aktivizējiet funkciju un nospiediet **▲** vai **▼**, lai atlasītu vēlamo iestatījumu.



### DARBĪBAS (ĒDIENA APMAISĪŠANA VAI APGRĪEŠANA)

Izmantojot dažas automātiskās funkcijas, jums nepieciešams apmaisīt vai apgriezt ēdienu, un funkcija apturēs darbību, lai ļautu jums to izdarīt.



Kad krāsns ir apturējusi gatavošanu, atveriet durvis un veiciet nepieciešamo darbību, bet pēc tam aizveriet durvis un nospiediet **▶**, lai atsāktu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojot Defrost Dynamic funkciju, tā automātiski atsāks darboties pēc divām minūtēm arī tad, ja nebūsiet apgriezis vai apmaisījis ēdienu.

## . ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Bieži vien, kad ēdiens ir pagatavots, krāsns aktivizēs automātisku atdzesēšanas procesu, kas tiks norādīts ekrānā.



Lai procesa laikā (kad krāsns ir izslēgta) apskatītu pulksteni, nospiediet **⏪**.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atverot durvis, process uz laiku tiek apturēts.

## . TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeru. Nospiediet **▲** vai **▼**, lai aktivizētu funkciju un iestatītu vēlamo laiku.



Nospiediet **OK select**, lai aktivizētu taimeru: Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju: Taimeris turpinās iestatītā laika atskaiti, nekādā veidā neietekmējot atlasīto funkciju.



Lai atgrieztos pie taimera, pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, vai izslēdziet cepeškrāsni, nospiežot **⓪**.

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

Lai mainītu taimera laiku, nospiediet **⏪**, lai to apturētu, un pēc tam divas reizes nospiediet **⏪**, lai atgrieztos pie pašreizējā laika.

## ĪESTATĪJUMI

Lai mainītu cepeškrāsns iestatījumus, turpiniet spiest **MAN.**, līdz ekrānā parādās „SETTINGS”, un pēc tam nospiediet **OK select**, lai piekļūtu izvēlei. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai pārvietotos pa izvēlni, un **OK select**, lai piekļūtu iestatījumam, ko vēlaties mainīt. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai mainītu iestatījumu, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

## GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENS	FUNKCIJA	TEMP. (°C)/ GRILA LĪMENIS	JAUDA (W)	LAIKS	PIEDERUMI
<b>Biskvīta kūkas</b>		160–180	-	30–60	
		160–180	90	25–50	
<b>Pildīti pīrāgi</b> (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		160–190	-	35–70	
<b>Cepumi</b>		170-180	-	10–20	
<b>Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)</b>		100-120	-	40-50	
<b>Bulciņas</b>		210-220	-	10-12	
<b>Maizes šķēles</b>		180-200	-	30-35	
<b>Pica / maize</b>		190–220	-	20–40	
<b>Pica</b> (0,4–0,5 kg)		-	-	14–16	
<b>Pīrāgi</b> (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		180–190	-	40–55	
<b>Lotringas pīrāgs</b> (1–1,2 kg)		-	-	18-20	
<b>Lazanja / makaronu cepšana</b>		Vidēji	350-500	15–40	

ĒDIENS	FUNKCIJA	TEMP. (°C)/ GRILA LĪMENIS	JAUDA (W)	LAIKS	PIEDERUMI
<b>Cepta jēra/teļa gaļa/rostbifs</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Vidēji cepts rosbifs</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Cepta vistas/truša/pīles gaļa</b> (vesela, 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Vistas/ truša/ pīles gaļa</b> (filejas / gabaliņi)		Vidējs- augsts	350-500	20-40*	
<b>Vistas gaļas gabaliņi</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Cepta zivs</b> (vesela)		Labi izceptas	160-350	20-40	
<b>Zivs fileja / gabaliņi</b>		Labi izceptas	-	15-30*	
<b>Pildīti dārzeņi</b> (tomāti, cukini, baklažāni)		Vidēji	500-650	25-50	
<b>Graudzētas sviestmaizes</b>		Labi izceptas	-	3-6	
<b>Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri</b>		Vidējs- augsts	-	20-40*	
<b>Desiņas / burgeri</b> (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
<b>Cepti kartupeļi</b>		Vidēji	350-500	20-40*	
<b>Kartupeļu daiviņas</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Cepti augļi</b>		Vidēji	160-350	15-25	
<b>Dārzeņu gratini (sacepums)</b>		Augsts- vidējs	-	15-25	
<b>Cepti dārzeņi</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

\* Gatavošanas laikā apgrieziet produktus otrādi

\*\* Veiciet kraukšķu plātes priekšsildīšanu aptuveni 3-5 minūtes

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartiem IEC 60705 un IEC 60350

FUNKCIJAS	Crisp (Apbrūnināšana)	Grill (Grilēšana)	Grill + Microwaves (Grilēšana + Mikroviļņu režīms)	Turbo Grill + Microwaves (Turbogrills + Mikroviļņu režīms)	Forced Air (Piespiestu gaisa cirkulācija)	Forced Air + Microwaves (Piespiestu gaisa cirkulācija + Mikroviļņu režīms)
PIEDERUMI	Karstumizturīga panna / trauki, kas piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī	Stieplu plaukts		Kraukšķu plāte	Taisnstūra formas cepešpanna	

# TĪRĪŠANA

**Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbiem tā ir atdzisusi.**

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

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

## IEKŠĒJĀS UN 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.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Ik pa laikam vai gadījumos, kad kaut kas ir izšļakstījies, noņemiet rotējošo plati un tās pamatni, lai iztīrītu krāsns pamatni un notīrītu ēdiena atlikumus.
- Grīls nav jātīra, jo lielais karstums izdedzina visus netīrumus: Lietojiet šo funkciju regulāri.

## PIEDERUMI

Visus piederumus, izņemot kraukšķu plati, iespējams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Kraukšķu plati jāmazgā ar ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Noturīgus netīrumus paberziet ar drāniņu. Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet kraukšķu platei atdzist.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA



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

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrānsi un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis un pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Ekrānā redzams kļūdas paziņojums „Err”.	Programmatūras kļūme.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

### IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

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

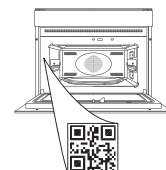
### KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē **docs.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.





# 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](http://www.hotpoint.eu/register)

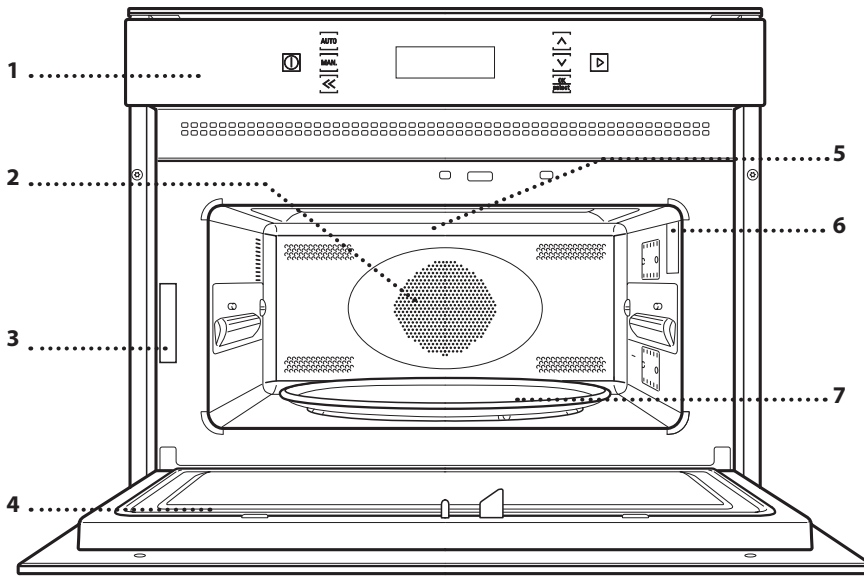


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



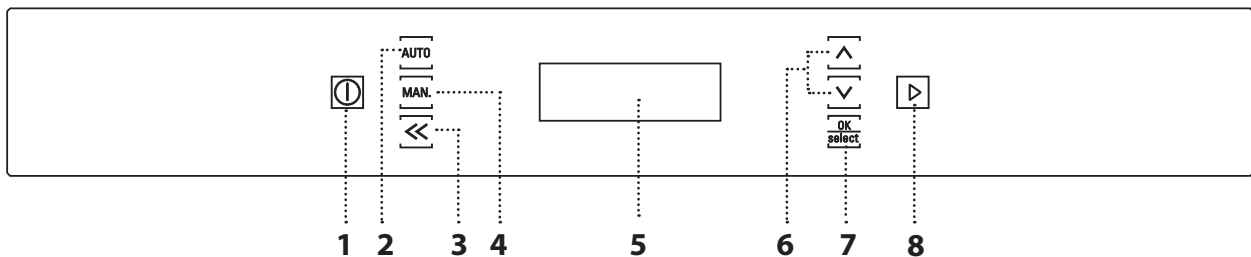
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Duomenų lentelė (nenuimkite)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lemputė
7. Sukamasis padėklas

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

### 2. AUTOMATINĖS

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

### 3. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu.

### 4. NEAUTOMATINĖS

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

### 5. EKRANAS

### 6. NARŠYMO MYGTUKAI

Galite pakeisti funkcijos nustatymus ir reikšmes.

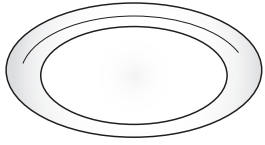
### 7. PATVIRTINIMO MYGTUKAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta vertė.

### 8. PALEIDIMAS

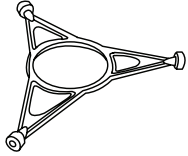
Paleidžiama funkcija. Jei krosnelė išjungta, įjungiama mikrobangų krosnelės funkcija „Jet Start“.

## SUKAMASIS PADĖKLAS



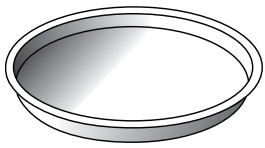
Stiklinį sukamąjį padėklą naudokite gamindami visais būdais. Stiklinį sukamąjį padėklą reikia visada naudoti kaip atramą kitoms talpos ar priedams, išskyrus stačiakampę kepimo skardą.

## SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



Naudojama tik su stikliniu sukamuoju padėklu. Draudžiama ant atramos dėti kitus priedus.

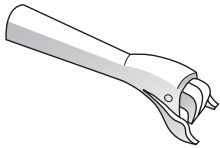
## SKRUDINIMO LĖKŠTĖ



Naudojama tik pasirinkus funkciją „Crisp Dynamic“. Skrudinimo lėkštę reikia padėti stiklinio sukamojo padėklo centre, o naudojant su specialia funkcija galima įkaitinti tuščią.

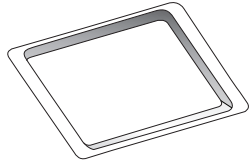
Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

## SKRUDINIMO LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

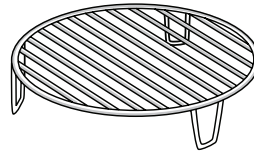
## STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA



Kepimo skardą galima naudoti tik pasirinkus konvekcinio gaminimo funkcijas; jos negalima naudoti gaminimui mikrobangomis. Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

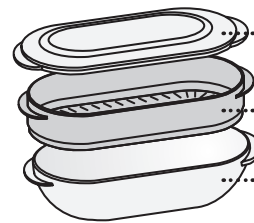
Atkreipkite dėmesį: Kai naudojate stačiakampę kepimo skardą, sukamojo padėklo ir jo atramos išimti nereikia.

## GROTELĖS



Naudojant šias grotelės, maistas būna arčiau keptuvo, todėl puikiai tinka paskrudinti patiekalui ir užtikrinama optimali karšto oro cirkuliacija. Grotelės padėkite ant sukamojo padėklo ir įsitikinkite, kad jis nesiliečia prie kitų paviršių.

## GARPUODIS

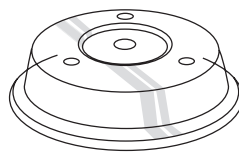


Norėdami maistą, pvz., žuvį ar daržoves, gaminti garuose, sudėkite jas į krepšelį (2) ir į apatinį garpuodžio indą (3) įpilkite geriamojo vandens (100 ml), kad būtų pakankamas garų kiekis.

Jei norite gaminti makaronus, ryžius ar bulves, sudėkite juos tiesiai į apatinį garintuvo indą (krepšelis nebūtinai) ir įpilkite vandens atsižvelgdami į gaminamo maisto kiekį.

Geriausių rezultatų pasiekama naudojant pridedamą garpuodžio dangtį (1). Garpuodį visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo ir naudokite tik su atitinkamomis gaminimo ar mikrobangų funkcijomis.

## DANGTIS



Juo uždengiamas mikrobangomis gaminamas ar šildomas maistas. Dangtis apsaugo nuo tiškalo, išlaiko maisto drėgmę bei naudojamas gaminti dviem lygiais. Jo negalima naudoti pasirinkus

konvekcinio kepimo arba bet kokią kitą keptuvo funkciją (įskaitant „Crisp Dynamic“).

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

**Rinkoje parduodama įvairių priedų. Prieš pirkdami priedą, įsitikinkite, kad jis tinka naudoti mikrobangų krosnelėje ir yra atsparus karščiui.**

**Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.**

**Kai maistą ir priedus dedate į mikrobangų krosnelę, žiūrėkite, kad jie neliestų vidinių krosnelės sienelių.**

**Prieš įjungdami krosnelę, visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukis. Būkite atsargūs ir nepajudinkite sukamojo padėklo, kai įdedate arba išimate kitus priedus.**

## MAN. MANUAL FUNCTIONS (NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS)

**MICROWAVES (MIKROBANGŲ KROSNELĖ)**  
Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

POWER (GALIA)	REKOMENDUOJAMA NAUDOTI:
<b>900 W</b>	Gėrimų arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas
<b>750 W</b>	Daržovių gaminimas
<b>650 W</b>	Mėsos ir žuvies gaminimas
<b>500 W</b>	Padažų su mėsa arba padažų, kurių sudėtyje yra sūrio ar kiaušinių, gamyba. Pyragų su mėsos įdaru ar makaronų apkepų apkepinimas
<b>350 W</b>	Lėtas gaminimas. Puikiai tinka išlydyti sviestą ar šokoladą
<b>160 W</b>	Užšaldyto maisto atitirpinimas arba sviesto ir sūrio minkštėjimas
<b>90 W</b>	Ledų minkštėjimas

Rekomenduojami priedai: **dangtis**

**CRISP DYNAMIC**  
Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Šią funkciją galima naudoti tik su specialia skrudinimo lėkšte.

Būtinai priedai: **skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena**

**GRILL (KEPINIMAS)**  
Skrudinimas, kepimas ant grotelių ir užkepėlių gaminimas. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti. Siekiant geriausių rezultatų, patariama įkaitinti keptuvą 3–5 min.

Rekomenduojami priedai: **Grotelės**

**GRILL + MICROWAVES (KEPINIMAS + MIKROBANGOS)**  
Tinka norint greitai paruošti maistą ar apkepėles, naudojant mikrobangų ir kepinimo funkcijas kartu.

Rekomenduojami priedai: **Grotelės**

**TURBO GRILL + MICROWAVES (KEPINIMAS DIDESNE GALIA + MIKROBANGOS)**  
Tinka norint greitai paruošti ir apkepti maistą, naudojant mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.

Rekomenduojami priedai: **Grotelės**

**FORCED AIR (PRIVERSTINĖ ORO SRAUTAS)**  
Gaminant patiekalus pasiekiami panašių rezultatų kaip ir naudojant įprastą orkaitę. Kepimo padėklą ir kitus kepti orkaitėje tinkančius indus galima naudoti ruošiant ne visus patiekalus.

Rekomenduojami priedai: **Stačiakampė kepimo skarda / grotelės**

**FORCED AIR + MICROWAVES (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS + MIKROBANGOS)**  
Ši funkcija skirta ruošti patiekalams krosnelėje per trumpą laiką.

Rekomenduojami priedai: **Grotelės**

**QUICK HEAT (SPARTUS ĮKAITINIMAS)**  
Greitas krosnelės įkaitinimas prieš gaminimo ciklą. Prieš sudedant maistą į krosnelę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.

**SETTI SETTINGS (NUSTATYMAI)**  
Naudojama norint keisti krosnelės nustatymus (kalbą, eko režimą, šviesumą, garso signalo garsumą, laiką).



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


## AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMATINĖS FUNKCIJOS)

Naudojant automatines funkcijas, geriausių gaminimo rezultatų pasieksite tiesiog pasirinkę maisto tipą ir svorį ar kiekį. Krosnelė automatiškai pasirenks optimalius nustatymus ir reguliuos juos maisto ruošimo metu. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukti paruošimo ar įkaitinimo etapai.

**DEFROST DYNAMIC**  
Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Maistą reikia sudėti tiesiai ant stiklinio besisukančio padėklo. Paraginus, apverskite maistą.


KATEGORIJA	REKOMENDUOJAMI MAISTO PRODUKTAI	SVORIS
1*	MĖSA (malta, pjausniai, didkepsniai, rostbifai)	100 g–2 kg
2*	PAUKŠTIENA (visas viščiukas, vištienos gabalėliai, filė)	100 g–2,5 kg
3*	ŽUVIS (visa, gabaliukai, filė)	100 g–1,5 kg
4*	DARŽOVĖS (įvairių daržovių mišiniai, žirneliai, brokoliai ir kt.)	100 g–1,5 kg
5*	DUONA (batonai, bandelės, vyniotiniai)	100 g–2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**   
Tinka pakartotinai pašildyti jau paruoštą sušaldytą, atvėsintą arba kambario temperatūros maistą. Krosnelė automatiškai parinks nustatymus, kuriuos naudojant galima pasiekti puikių rezultatų per trumpą laiką. Sudėkite maistą į lėkštę arba indą, kurį galima saugiai naudoti mikrobangų krosnelėje.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**  
Tinka greitai pašildyti ir gaminti sušaldytą maistą norint, kad patiekalas pasidengtų traškia plutele. Pasirinkę šią funkciją, naudokite tik specialią pridėdamą skrudinimo lėkštę. Paraginus, apverskite maistą.

KATEGORIJA	REKOMENDUOJAMI MAISTO PRODUKTAI	SVORIS
 1*	PRANCŪZIŠKOS BULVYTĖS (prieš kepdami, išklokite vienu sluoksniu ir pabarstykite druska)	300–600 g
 2*	PICA, PLONA PLUTELE	250–500 g
 3*	PICA, STORA PLUTELE	300–800 g
 4*	VIŠTIENOS SPARNELIAI, GABALĖLIAI (skrudinimo lėkštę patepkite nedideliu kiekiu aliejaus)	300–600 g
 5*	ŽUVIES PIRŠTELIAI (skrudinimo lėkštę reikia iš anksto įkaitinti)	200–600 g

Būtini priedai: **Skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena**

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**  
Galite ruošti krosnelėje gaminamą maistą ir pasiekti optimalių rezultatų. Naudokite kepimo indus, kuriuos galima naudoti krosnelėje ir kurie yra atsparūs mikrobangoms.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
 1	KEPTAS VIŠČIUKAS	800 g–1,5 kg
 2	SAUSAINIAI	1 partija
 3	VISA ŽUVIS	600 g–1,2 kg
 4	BULVIŲ APKEPAS	800 g–2 kg
 5	KEPTA JAUTIENA	800 g–1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC**   
Tinka norint gaminti maistą, pvz., daržoves ar žuvį, garuose, naudojant pridėdamą garpuodį. Garai generuojami automatiškai paruošimo etapo metu, užvirinant apatiniame garpuodžio inde esantį vandenį. Šio etapo laikas gali skirtis. Toliau maistas krosnelėje gaminamas garuose pagal nustatytą laiką.

Apytikrės kai kurių patiekalų ruošimo garuose laiko vertės:  
• ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS (250–500 g): 4–6 min.;  
• ŠALDYTOS DARŽOVĖS (250–500 g): 5–7 min.;  
• ŽUVIES FILĖ (250–500 g): 4–6 min.




Būtini priedai: **garpuodis**

## PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

### 1. PASIRINKITE KALBĄ

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






Naudodamiesi  arba  slinkite kalbų sąrašą ir pasirinkite reikiamą kalbą. Pasirinkimui patvirtinti paspauskite .

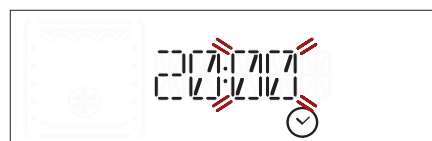
Atkreipkite dėmesį: Vėliau kalbą pakeisti galėsite nuėję į meniu „Settings“.

### 2. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



Naudodamiesi  arba  nustatykite teisingas valandas ir paspauskite .




Naudodamiesi  arba  nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Krosnelę įjunkite paspausdami , tada naudodami **AUTO** arba **MAN.** pereikite prie neautomatinių ir automatinių funkcijų meniu.

Jei norite slinkti per meniu, paspauskite ir palaikykite **AUTO** arba **MAN.**, kol ekrane pasirodys reikiama funkcija: Ekrane pasirodys funkcijos piktograma ir bendrieji nustatymai, kuriuos galite pakeisti.






## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.




Kai ekrane mirksi nustatymas, naudodami  arba  ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami  ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).




Pastaba. Paspaudus , galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

## 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.




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

## . APSAUGINIS UŽRAKTAS


Siekiant išvengti atsitiktinio krosnelės įjungimo, ši funkcija įjungžiama automatiškai.




Atidarykite ir uždarykite dureles, tada paspauskite  ir įjunkite pasirinktą funkciją.


## . PRISTABDYMAS

Jei norite pristabdyti veikiančią funkciją ir pamaišyti ar apversti maistą, tiesiog atidarykite dureles.

Norėdami tęsti gaminimą, uždarykite dureles ir paspauskite .

## . JET START

Jei krosnelė išjungta, paspauskite  ir įjunkite gaminimą mikrobangomis didžiausia galia (900 W) 30 sek.

Kiekvieną kartą, kai nuspaudžiamas mygtukas , gaminimo laikas pratęsiamas po 30 sek.

## . AUTOMATINĖS FUNKCIJOS AUTO

### KATEGORIJOS

Naudodami tam tikras automatines funkcijas, turėsite pasirinkti ruošiamo maisto kategoriją, kad galėtumėte pasiekti geriausių rezultatų.



Nurodoma kategorija sutampa su numeriu, kuris rodomas viršutiniame dešiniajame ekrano kampe. Žr. lentelę su funkcijų aprašymais, kurioje pateikiama informacija apie visas kategorijas.



Kai pasirinksite kategoriją, daugeliui automatinių funkcijų reikės įvesti maisto svorį.

### PARUOŠIMO LAIPSNIS

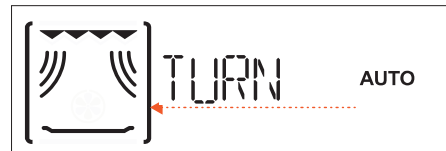
Daugelis automatinių funkcijų paragins pasirinkti maisto paruošimo laipsnį (minimalų, žemą, vidutinį, aukštą, maksimalų).


Paruošimo laipsnį galima pakeisti tik per pirmąsias 20 sekundžių, kai suaktyvinama funkcija: Suaktyvinkite funkciją, tada paspausdami  arba  pasirinkite reikiamą nustatymą.



### VEIKSMAI (MAISTO MAIŠYMAS ARBA APVERTIMAS)

Pavyzdžiui, naudojant tam tikras automatines funkcijas, jums reikės maistą apversti arba išmaišyti; tam funkcija bus laikinai sustabdyta.



Kai krosnelė sustabdo maisto ruošimą, atidarykite dureles ir atlikite veiksmą, kurį esate raginami atlikti prieš pakartotinai uždarant dureles, tada paspauskite  ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Kai naudojama "Defrost Dynamic" funkcija, ji bus automatiškai paleista vėl po dviejų minučių, net jei maisto neapvertėte ar nepamaišėte.



## . LIKUTINĖ ŠILUMA

Daugeliu atveju maisto gaminimo metu krosnelė įjungia automatinį aušinimą, kuris nurodomas ekrane.

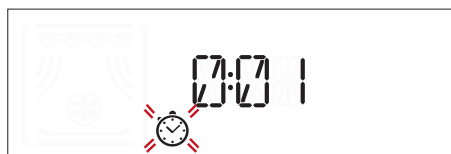


Jei šio proceso metu norite pamatyti laikrodį (kai krosnelė išjungta), paspauskite << .

Atkreipkite dėmesį: Atidarius dureles, procesas laikinai nutraukiamas.

## . LAIKMATEIS

Išjungtos krosnelės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Jei norite suaktyvinti funkciją ir nustatyti reikiamą laiką, paspauskite ^ arba v .



Paspausdami <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> suaktyvinkite laikmatį: Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Suaktyvinę laikmatį, galėsite suaktyvinti ir funkciją: Laikmačio laikas bus automatiškai skaičiuojamas atgal toliau, tai neturės jokios įtakos funkcijai.



Jei norite, kad laikmatis būtų vėl parodytas, palaukite, kol baigsis funkcijos veikimo laikas, arba išjunkite krosnelę paspausdami ⊙ .

Atkreipkite dėmesį: laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Jei norite pakeisti nustatytą laikmačio laiką, paspauskite <<, kad jį pristabdytumėte, tada dukart paspauskite <<, kad būtų vėl parodytas dabartinis laikas.

## . NUSTATYMAI

Jei norite pakeisti krosnelės nustatymus, spaudinėkite **MAN.**, kol ekrane pasirodys **SETTINGS**, tada paspauskite <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> ir pereikite prie meniu.

Naudodamiesi ^ arba v slinkite per meniu, o paspausdami <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> pereikite prie norimo pakeisti nustatymo.

Naudodamiesi ^ arba v pakeiskite nustatymą, o patvirtinkite paspausdami <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>.

## KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

MAISTAS	FUNKCIJA	TEMP. (°C) / KEPINIMO LYGIS	GALIA (W)	TRUKMĖ	PRIEDAI
Keksai		160–180	-	30–60	
		160–180	90	25–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		160–190	-	35–70	
Sausainiai		170–180	-	10–20	
Orinukai		100–120	-	40–50	
Bandelės		210–220	-	10–12	
Duonos kepalėliai		180–200	-	30–35	
Pica / duona		190–220	-	20–40	
Pica (0,4–0,5 kg)		-	-	14–16	
Apkepas su įdaru (daržovių pyragas, lotaringiškas kišas)		180–190	-	40–55	
Lotaringiškas kišas (1–1,2 kg)		-	-	18–20	
Lazanija / apkepti makaronai		Vidutinis	350–500	15–40	



MAISTAS	FUNKCIJA	TEMP. (°C) / KEPINIMO LYGIS	GALIA (W)	TRUKMĖ	PRIEDAI
<b>Kepta ėriena / veršiena / jautiena</b> (1,3–1,5 kg)		170–180	-	70–80*	
		160–180	160	50–70*	
<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (1,3–1,5 kg)		170–180	-	40–60*	
<b>Kepta vištiena / triušiena / antiena</b> (visa 1–1,2 kg)		210–220	-	50–70*	
		210–220	350	45–60*	
<b>Vištiena / triušiena / antiena (filė / gabalėliai)</b>		Vidutinis–aukštas	350–500	20–40*	
<b>Vištienos gabalėliai</b> (0,4–1 kg)		-	-	12–18	
<b>Kepta žuvis</b> (visa)		Aukštas	160–350	20–40	
<b>Žuvies filė / gabalėliai</b>		Aukštas	-	15–30*	
<b>Įdarytos daržovės</b> (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Vidutinis	500–650	25–50	
<b>Skrudinti sumuštiniai</b>		Aukštas	-	3–6	
<b>Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai</b>		Vidutinis–aukštas	-	20–40*	
<b>Dešrelės / suvožtiniai</b> (0,2–1 kg)		-	-	6–16**	
<b>Keptos bulvės</b>		Vidutinis	350–500	20–40*	
<b>Bulvės skiltelėmis</b> (0,3–0,8 kg)		-	-	10–20**	
<b>Kepti vaisiai</b>		Vidutinis	160–350	15–25	
<b>Daržovių apkepas</b>		Aukštas–vidutinis	-	15–25	
<b>Keptos daržovės</b> (0,3–0,8 kg)		-	-	8–18	

\* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

\*\* Skrudinimo lėkštę įkaitinkite 3–5 min.

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą iš [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60705 ir IEC 60350 standartais.

FUNKCIJOS	Crisp (Skrudinimas)	Grill (Kepinimas)	Grill + Microwaves (Kepintuvas + mikrobangos)	Turbo Grill + Microwaves (Kepinimas padidinta galia + Mikrobangos)	Forced Air (Priverstinis oro srautas)	Forced Air + Microwaves (Priverstinis oro srautas + mikrobangos)
PRIEDAI	Karščiui atspari lėkštė / indas, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje	Grotelės	Skrudinimo lėkštė	Stačiakampė kepimo skarda		

# VALYMAS

**Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

## KROSNELĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Reguliariai arba kai yra daug tiškalų, išimkite sukamąjį padėklą bei jo atramą ir išvalykite krosnelės kameros dugną, kad pašalintumėte visus maisto likučius.
- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega: Naudokite šią funkciją reguliariai.

## PRIEDAI

Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima plauti indaplovėje. Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš plaudami palaukite, kol skrudinimo lėkštė atvės.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.hotpoint.eu](https://docs.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. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas.
Ekrane rodoma „Err“ (klaida).	Programinės įrangos gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „Err“.

## GAMINIO APRAŠYMAS

Duomenų lapą su šio prietaiso energijos duomenimis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš mūsų svetainės [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodą.

> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.



## SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



# PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PIEKARNIKA HOTPOINT - ARISTON



Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

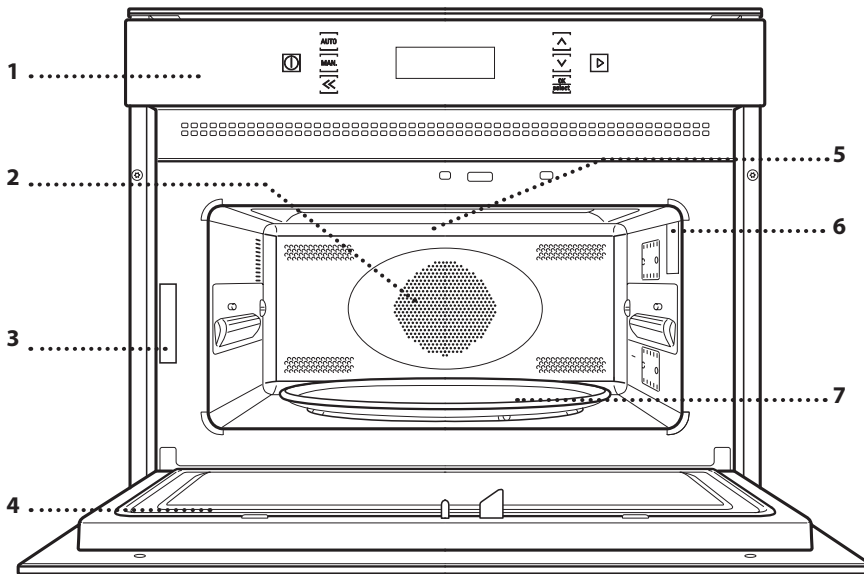


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



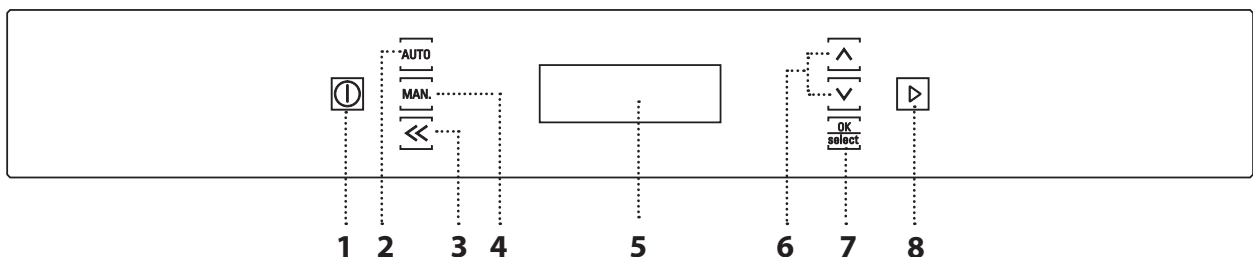
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

## PANEL STEROWANIA



### 1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

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

### 2. USTAWIANE AUTOMATYCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawionych automatycznie.

### 3. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

### 4. USTAWIANE RĘCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawianych ręcznie.

### 5. WYŚWIETLACZ

### 6. PRZYCISKI NAWIGACJI

Do zmiany ustawień i wartości danej funkcji.

### 7. PRZYCISK POTWIERDZENIA

Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

### 8. START

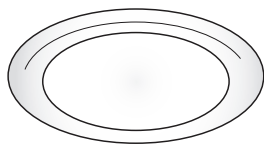
Do włączania funkcji. Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, uruchamia funkcję mikrofalą „Jet Start”.

# AKCESORIA



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## TALERZ OBROTOWY

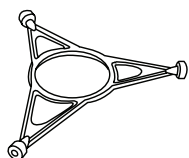


Umieszczony na podstawie szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

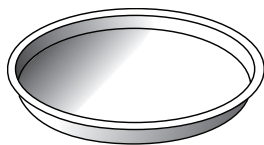
pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnych tacek do pieczenia.

## PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawie nie należy umieszczać innych akcesoriów.

## TALERZ CRISP

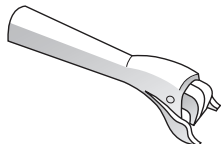


Nadaje się do użycia tylko ze specjalną funkcją "Crisp Dynamic".

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i,

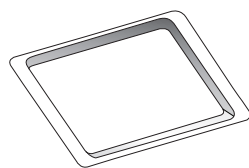
kiedy jest pusty, może być wstępnie ogrzewany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

## UCHWYT DO TALERZA CRISP



Przydatny do wyjmowania gorącego talerza Crisp z piekarnika.

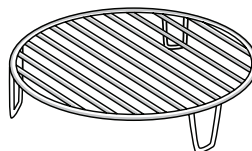
## PROSTOKĄTNA TACKA DO PIECZENIA



Tackę do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nigdy w połączeniu z mikrofalami. Włożyć tackę poziomo, umieszczając ją na ruszcie wewnątrz komory kuchenki.

Uwaga: Przy zastosowaniu prostokątnej tacki do pieczenia, nie trzeba wyjmować talerza obrotowego ani jego podstawki.

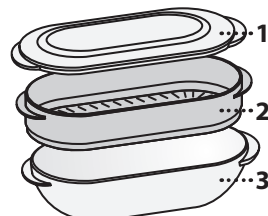
## RUSZT



Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym doskonale przypieczenie dania i optymalną cyrkulację powietrza. Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że

nie styka się z innymi powierzchniami.

## PAROWNIK



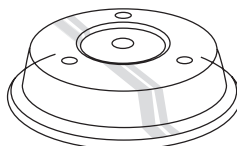
Aby gotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), aby uzyskać właściwą ilość pary.

Aby ugotować potrawy takie jak makaron, ryż lub ziemniaki, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów, przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) znajdującą się w zestawie.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać je tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcjami mikrofal.

## POKRYWKA



Służy do przykrywania potraw gotowanych lub podgrzewanych w kuchence mikrofalowej. Przykrywką zmniejsza ilość zabrudzeń, zachowuje

odpowiednią wilgotność potraw i umożliwia tworzenie dwóch poziomów gotowania. Nie nadaje się do użycia w przypadku pieczenia konwekcyjnego lub zastosowania jakiegokolwiek funkcji grilla (w tym "Crisp Dynamic").

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

**Na rynku dostępnych jest wiele różnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych i są odporne na temperatury panujące w jej komorze.**

**Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nigdy nie powinno się używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.**

**Należy zawsze upewnić się, że ani jedzenie, ani akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki mikrofalowej.**

**Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu innych akcesoriów należy zwrócić uwagę, aby nie odłączyć talerza obrotowego.**

# FUNKCJE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

## MAN. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE



### MIKROFALE

Do szybkiego gotowania oraz odgrzewania potraw i napojów.

MOC	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE
<b>900 W</b>	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody
<b>750 W</b>	Gotowanie warzyw
<b>650 W</b>	Pieczenie mięsa i ryb
<b>500 W</b>	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dogotowywanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów
<b>350 W</b>	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady
<b>160 W</b>	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera
<b>90 W</b>	Zmiękczenie lodów

Zalecane akcesoria: Przykryć



### CRISP DYNAMIC

Pozwala doskonale przypiec potrawę, zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Ta funkcja może być stosowana tylko przy zastosowaniu specjalnego talerza Crisp.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp



### GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas pieczenia. Dla uzyskania najlepszych rezultatów, zalecamy wstępne nagrzewanie grilla przez 3-5 minut.

Zalecane akcesoria: Ruszt



### GRILL + MIKROFALE

Do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal i grilla.

Zalecane akcesoria: Ruszt



### TURBO GRILL + MIKROFALE

Do szybkiego pieczenia i przypiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

Zalecane akcesoria: Ruszt



### TERMOOBIEG

Do pieczenia potraw w sposób pozwalający uzyskać podobne rezultaty, co w przypadku zwykłego piekarnika. Do przygotowywania potraw można używać tacek lub innych naczyń do pieczenia, odpowiednich do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Zalecane akcesoria: Prostokątna tacka do pieczenia /ruszt



### TERMOOBIEG + MIKROFALE

Do przygotowania pieczonych potraw w krótkim czasie.

Zalecane akcesoria: Ruszt



### SZYBKIE PODGRZANIE

Do szybkiego podgrzewania kuchenki mikrofalowej przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w kuchenke mikrofalowej, poczekać do zakończenia tej funkcji.



### USTAWIENIA

Pozwala zmienić ustawienia kuchenki mikrofalowej (język, tryb ECO, jasność, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, czas).

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






## AUTO FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE

Stosując jeden z trybów automatycznych, wystarczy wybrać wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Całkowity czas gotowania nie zawiera czasu przygotowania w fazach nagrzewania.






### DEFROST DYNAMIC

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Potrawy powinny być umieszczone bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

KATEGORIA	ZALECANE POTRAWY	WAGA
 1*	MIĘSO (mielone, kotlety, steki, kawałki pieczeni)	100 g - 2 kg
 2*	DRÓB (kurczak w całości, w kawałkach, filety)	100 g - 2,5 kg
 3*	RYBA (w całości, steki, filety)	100 g - 1,5 kg
 4*	WARZYWA (warzywa mieszane, groszek, brokuły itp.)	100 g - 1,5 kg
 5*	CHLEB (chleb, bułki, rogaliki)	100 g - 2 kg




 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**   
Do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**  
Do szybkiego podgrzewania i zapiekania mrożonych potraw, zapewniającego złocisty, chrupiący wierzch potrawy. Do tej funkcji należy używać wyłącznie talerza Crisp dostarczonego w zestawie. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

KATEGORIA	ZALECANE POTRAWY	WAGA
 1*	FRYTKI (rozłożone w jednej warstwie i posypane solą przed smażeniem)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, NA CIENKIM CIEŚCIE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, GRUBE CIASTO	300 - 800 g
 4*	SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA, KAWAŁKI KURCZAKA (Posmarować talerz niewielką ilością oleju)	300 - 600 g
 5*	PALUSZKI RYBNE (talerz Crisp musi być podgrzany)	200 - 600 g

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**  
Do szybkiego gotowania/ pieczenia potraw z uzyskaniem optymalnych rezultatów. Używać naczyń odpowiednich do stosowania w piekarnikach i odpornych na mikrofałe.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
 1	PIECZONY KURCZAK	800 g - 1,5 kg
 2	CIASTECZKA	1 wypiek
 3	RYBA W CAŁOŚCI	600 g - 1,2 kg
 4	ZIEMNIAKI ZAPIEKANE	800 g - 2 kg
 5	PIECZEŃ WOŁOWA	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC**   
Służy do gotowania na parze potraw, takich jak warzywa i ryby, przy użyciu załączonego naczynia do gotowania na parze. Faza wstępnego przygotowania automatycznie wytwarza parę, doprowadzając do wrzenia wodę wlaną na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze, zgodnie z ustawionym czasem.

Poniżej podano wybrane orientacyjne czasy gotowania potraw:

- ŚWIEŻE WARZYWA (250-500 g): 4-6 minut;
- MROŻONE WARZYWA (250-500 g): 5-7 minut;
- FILETY RYBNE (250-500 g): 4-6 minut.




Potrzebne akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

## PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

### 1. WYBÓR JĘZYKA

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






Użyć  lub , aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Nacisnąć , aby potwierdzić wybór.

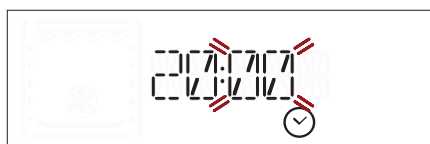
Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Ustawienia”.




### 2. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru języka, należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Za pomocą  lub  ustawić prawidłową godzinę i nacisnąć : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.



Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.



# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

Nacisnąć **ⓘ**, aby włączyć urządzenie, a następnie użyć **AUTO** lub **MAN**, aby przejść do menu funkcji ustawianych ręcznie i automatycznie.

Aby przewijać pozycje menu, nacisnąć i przytrzymać **AUTO** lub **MAN**, aż żądana funkcja pojawi się na wyświetlaczu: Wyświetlacz pokaże ikonę tej funkcji oraz jej podstawowe ustawienia, które można zmienić.



## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji, można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.



Gdy na ekranie miga wartość ustawienia, użyć **▲** lub **▼**, aby ją zmienić, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i kontynuować, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).



Uwaga: Naciśnięcie **◀** umożliwia ponowną zmianę poprzednio wykonanego ustawienia.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć **▶**, aby włączyć funkcję.



Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć **ⓘ**.

### . BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Ta funkcja jest aktywowana automatycznie, by zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki mikrofalowej.



Otworzyć i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć **▶**, aby włączyć wybraną funkcję.

### . PAUZA

Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu wymieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia.

Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć **▶**.

### . JET START

Kiedy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, nacisnąć **▶**, aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (900 W).

Za każdym razem, gdy przycisk **▶** zostanie ponownie wciśnięty, czas podgrzewania zwiększy się o kolejne 30 sekund.

### . FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE AUTO

#### KATEGORIE

Podczas korzystania z niektórych funkcji automatycznych trzeba wybrać kategorię potraw, aby móc osiągnąć jak najlepsze wyniki ich gotowania.

Odpowiednia kategoria jest określana za pomocą liczby wskazywanej w prawym górnym rogu wyświetlacza.

Informacje na temat wszystkich kategorii można znaleźć w tabeli zawierającej opisy funkcji.



Po wybraniu kategorii, w przypadku większości funkcji automatycznych, będzie także wymagane podanie wagi potrawy.

#### STOPIEŃ UGOTOWANIA

Większość funkcji automatycznych poprosi, aby określić, w jakim stopniu (minimalny, niski, średni, wysoki, maksymalny) ma być ugotowana nasza potrawa.

Stopień ugotowania potrawy można ustawić bądź wyregulować wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia: Włączyć funkcję, a następnie nacisnąć **▲** lub **▼**, aby wybrać żądane ustawienie.



#### CZYNNOŚCI PODCZAS GOTOWANIA (MIESZANIE LUB ODWRACANIE POTRAWY NA DRUGĄ STRONĘ)

Niektóre funkcje automatyczne mogą wymagać, np. wymieszania potrawy lub obrócenia jej na drugą stronę i aby można było to zrobić, wstrzymują pracę urządzenia.



Gdy kuchenka wstrzymuje gotowanie, należy otworzyć drzwiczki i wykonać czynności zgodnie z komunikatem na wyświetlaczu, a następnie ponownie zamknąć drzwiczki i wcisnąć **▶**, by kontynuować gotowanie.

Uwaga: Podczas korzystania z funkcji „Defrost Dynamic” funkcja uruchomi się automatycznie po dwóch minutach, nawet jeśli nie wymieszano potrawy lub nie obrócono jej na drugą stronę.

## . CIEPŁO RESZTKOWE

W wielu przypadkach, po ugotowaniu/upieczeniu potrawy, kuchenka mikrofalowa uruchomi automatyczny proces chłodzenia, co zostanie pokazane na wyświetlaczu.



Aby podczas trwania tego procesu wyświetlić zegar (gdy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona), nacisnąć <<.

Uwaga: Otwarcie drzwiczek czasowo przerwie proces.

## . TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję i ustawić potrzebny czas, nacisnąć ^ lub v.



Nacisnąć <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, aby włączyć timer: Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Gdy timer jest aktywny, można także włączyć funkcję: timer będzie kontynuował odliczanie wybranego czasu automatycznie, bez żadnego wpływu na działanie funkcji.



Aby powrócić do wyświetlania timera, należy poczekać do zakończenia funkcji lub wyłączyć kuchenkę, naciskając 0.

Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.

Aby zmienić czas ustawiony dla timera, nacisnąć <<, aby wstrzymać i następnie dwukrotnie nacisnąć <<, aby powrócić do wyświetlania aktualnego czasu.

## . USTAWIENIA

Aby zmienić ustawienia kuchenki mikrofalowej, nacisnąć i przytrzymać MAN., dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis "USTAWIENIA", a następnie nacisnąć <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, aby przejść do menu.

Za pomocą ^ lub v przewijać pozycje menu i nacisnąć <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, aby przejść do ustawienia, które chcemy zmienić.

Za pomocą ^ lub v zmienić ustawienie i nacisnąć <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, aby potwierdzić zmianę.

# TABELA GOTOWANIA

POTRAWA	FUNKCJA	TEMP. (°C)/ POZIOM GRILLA	MOC (W)	CZAS	AKCESORIA
<b>Biszkopty</b>		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
<b>Ciasta z nadzieniem</b> (sernik, strucla, szarlotka)		160-190	-	35-70	
<b>Biszkopty</b>		170-180	-	10-20	
<b>Bezy</b>		100-120	-	40-50	
<b>Bułki</b>		210-220	-	10-12	
<b>Bochenki chleba</b>		180-200	-	30-35	
<b>Pizza/chleb</b>		190-220	-	20-40	
<b>Pizza</b> (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
<b>Quiche</b> (tarta warzywna, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
<b>Quiche lorraine</b> (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
<b>Lazania/zapiekanek makaronowa</b>		Średni	350-500	15-40	

POTRAWA	FUNKCJA	TEMP. (°C)/ POZIOM GRILLA	MOC (W)	CZAS	AKCESORIA
<b>Pieczona jagnięcina/cielęcina/ pieczeń wołowa</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Pieczeń wołowa – średnia</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Pieczony kurczak/królik/kaczka</b> (w całości 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Kurczak/królik/kaczka (filety/sztuki)</b>		Średni – wysoki	350-500	20-40*	
<b>Kawałki kurczaka</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Pieczona ryba</b> (w całości)		Wysoki	160-350	20-40	
<b>Filety rybne/kawałki</b>		Wysoki	-	15-30*	
<b>Nadziewane warzywa</b> (pomidory, cukinie, bakłażany)		Średni	500-650	25-50	
<b>Tosty</b>		Wysoki	-	3-6	
<b>Kiełbaski/szaszłyki/kotlety/ hamburgery</b>		Średni – wysoki	-	20-40*	
<b>Kiełbaski/burgery</b> (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
<b>Pieczone ziemniaki</b>		Średni	350-500	20-40*	
<b>Ziemniaki krojone</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Pieczone owoce</b>		Średni	160-350	15-25	
<b>Zapiekanka warzywna (typu gratin)</b>		Wysoki - średni	-	15-25	
<b>Smażone warzywa</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia/  
gotowania

\*\* Przeprowadzić wstępne nagrzewanie talerza Crisp przez  
3-5 minut

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony  
docs.hotpoint.eu, aby otrzymać tabelę sprawdzonych przepisów, opracowaną przez ośrodki certyfikacji zgodnie z  
normą IEC 60705 i IEC 60350.

FUNKCJE	Crisp	Grill	Grill + Mikrofale	Turbo Grill + Mikrofale	Termoobieg	Termoobieg + Mikrofale
AKCESORIA	Talerz żaroodporny/pojemnik nadający się do użycia w kuchenkach mikrofalowych 	Ruszt druciany 	Talerz Crisp 	Prostokątna tacka do pieczenia 		

# CZYSZCZENIE

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach kuchenki mikrofalowej należy stosować odpowiedni detergent w płynie.
- Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń: Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

## AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, nadają się do mycia w zmywarkach. Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać aż ostygnie.

# USUWANIE USTEREK

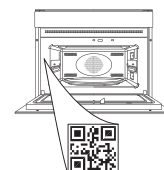


Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączony.	Wentylator chłodzący.	Otworzyć drzwiczki lub odczekać, aż kuchenka mikrofalowa zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje „Err”.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literach „Err”.

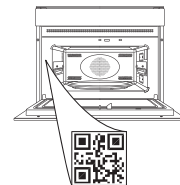
**Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:**

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



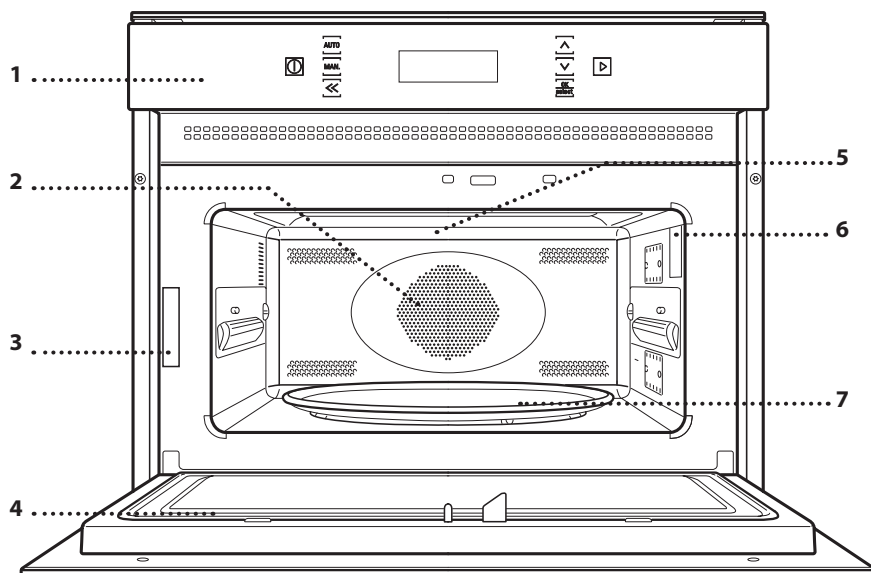

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS  
HOTPOINT ARISTON**

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență,  
vă rugăm să vă înregistrați produsul pe  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

**SCANAȚI CODUL QR DE PE  
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ  
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE  
INFORMAȚII**


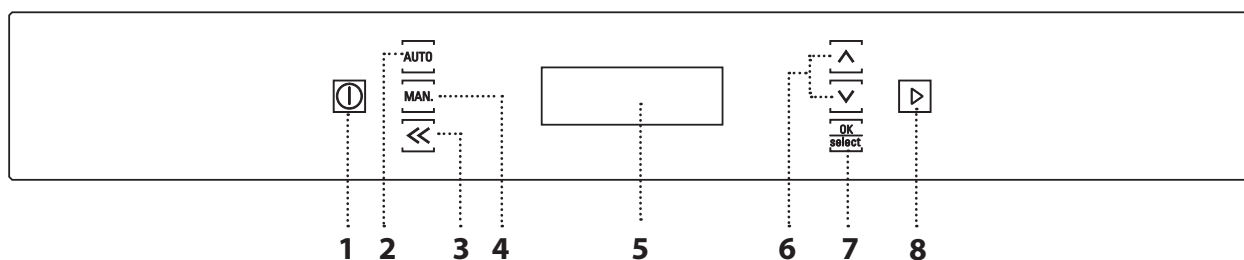
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție  
instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară  
(nu este vizibilă)
3. Plăcuța cu datele de identificare  
(a nu se demonta)
4. Ușă
5. Rezistența superioară/grillul
6. Becul
7. Placa rotativă

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea  
cuptorului, precum și pentru  
oprirea unei funcții active.

### 2. AUTOMAT

Pentru derularea listei de funcții  
automate.

### 3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de  
setări anterior.

### 4. MANUAL

Pentru derularea listei de funcții  
manuale.

### 5. AFIȘAJ

### 6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru modificarea setărilor și  
valorilor unei funcții.

### 7. BUTON DE CONFIRMARE

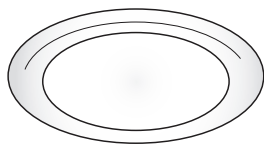
Pentru confirmarea selectării unei  
funcții sau a unei valori setate.

### 8. PORNIRE

Pentru activarea unei funcții.  
Când cuptorul este oprit, acesta  
activează funcția de microunde  
„Jet Start”.



## PLACA ROTATIVĂ

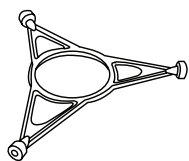


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază

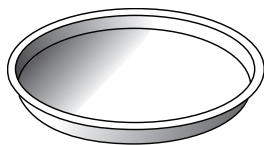
de susținere pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt dreptunghiulară.

## SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE



Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susținerea acesteia. Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

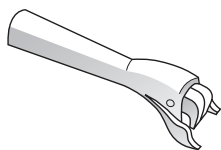
## FARFURIA CRISP



Destinată utilizării exclusiv cu funcția „Crisp Dynamic”. Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul plăcii rotative din sticlă și poate fi preîncălzită atunci când este

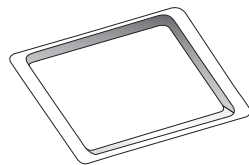
goală, utilizându-se funcția specială exclusiv în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

## MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

## TAVĂ DE COPT DREPTUNGHILARĂ

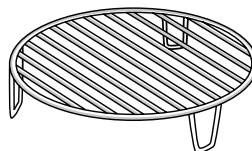


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele. Introduceți tava

în poziție orizontală, sprijinind-o pe grătarul din compartimentul pentru preparare.

Vă rugăm să rețineți: Nu este necesar să scoateți placa rotativă și suportul acesteia atunci când utilizați tava de copt dreptunghiulară.

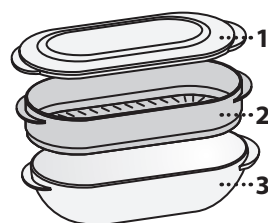
## GRĂTAR METALIC



Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și în scopul permiterii circulației optime a aerului fierbinte. Amplasați

grătarul metalic pe placa rotativă, având grijă ca acesta să nu intre în contact cu celelalte suprafețe.

## OALA DE PREPARARE CU ABURI



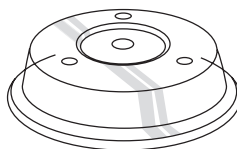
Pentru a prepara la aburi alimente precum pește sau legume, introduceți-le în coșul (2) și turnați apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obținerea cantității optime de aburi.

Pentru a fierbe alimente precum paste, orez sau cartofi, amplasați-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coșului nu este necesară) și adăugați o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcție de cantitatea de alimente preparate.

Pentru rezultate optime, acoperiți oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.

Amplasați întotdeauna oala de preparare cu aburi pe placa rotativă din sticlă și utilizați-o doar în combinație cu funcțiile de preparare corespunzătoare sau cu funcțiile de preparare cu microunde.

## CAPACUL



Util pentru acoperirea alimentelor în timp ce acestea sunt preparate sau încălzite în cuptorul cu microunde.

Capacul previne stropirea, favorizează menținerea nivelului de umiditate necesar din interiorul alimentelor și poate fi utilizat, de asemenea, pentru crearea a două niveluri de preparare.

Acesta nu este adecvat pentru utilizarea în cazul preparării prin convecție sau în combinație cu oricare dintre funcțiile Grill (inclusiv „Crisp Dynamic” („Funcția Crisp dinamică”)).

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

**Există mai multe accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le achiziționa, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.**

**În cazul preparării cu microunde, nu trebuie utilizate recipiente metalice pentru alimente sau băuturi.**

**Asigurați-vă întotdeauna că alimentele și accesorii nu intră în contact cu pereții interiori ai cuptorului.**

**Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului, verificați întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.**



## MAN. MANUAL FUNCTIONS (FUNȚII MANUALE)

**MICROWAVES (MICROUNDE)**  
Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ
900 W	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau alimentelor care au un conținut de apă ridicat
750 W	Gătirea legumelor
650 W	Prepararea cărnii și peștelui
500 W	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor
350 W	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei
160 W	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor
90 W	Topirea înghețatei

Accesorii recomandate: **Capacul**

**CRISP DYNAMIC**  
Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

Accesorii necesare: **Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp**

**GRILL**  
Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întorceți alimentele pe parcursul procesului de preparare. Pentru rezultate optime, preîncălziți grillul timp de 3-5 minute.

Accesorii recomandate: **Grătar metalic**

**GRILL + MICROWAVES (GRILL + MICROUNDE)**  
Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

Accesorii recomandate: **Grătar metalic**

**TURBO GRILL + MICROWAVES (TURBO GRILL + MICROUNDE)**  
Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill și de preparare prin convecție.

Accesorii recomandate: **Grătar metalic**

**FORCED AIR (AER FORȚAT)**  
Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Tava de copt sau alte vase de gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor pot fi folosite pentru a prepara anumite alimente.

Accesorii recomandate: **Tavă de copt dreptunghiulară/grătar metalic**

**FORCED AIR + MICROWAVES (AER FORȚAT + MICROUNDE)**

Pentru prepararea alimentelor în cuptor într-un timp scurt.

Accesorii recomandate: **Grătar metalic**

**QUICK HEAT (REÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)**  
Pentru încălzirea rapidă a cuptorului înainte de activarea unui ciclu de preparare. Așteptați finalizarea funcției înainte de a introduce alimentele în cuptor.

**SETTI SETTINGS (SETĂRI)**  
Pentru modificarea setărilor cuptorului (limbă, mod Eco, luminozitate, volum semnal sonor, ceas).

Vă rugăm să rețineți: Când modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă după câteva secunde, pentru a se economisi energie. Afișajul este reactivat automat după apăsarea oricăruia dintre butoane etc.

## AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (FUNȚII AUTOMATE)


Cu funcțiile automate, nu trebuie decât să selectați tipul și greutatea sau cantitatea de alimente, pentru a obține cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime și va continua să le modifice pe parcursul procesului de preparare. Timpul total de preparare nu cuprinde fazele de pregătire sau preîncălzire.

**DEFROST DYNAMIC**  
Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutății acestora. Alimentele trebuie să fie amplasate direct pe placa rotativă din sticlă. Întorceți alimentele atunci când vi se solicită acest lucru.

CATEGORIE	ALIMENTE RECOMANDATE	GREUTATE
1*	CARNE (tocată, cotlete, medallioane, fripturi)	100 g - 2 kg
2*	CARNE DE PASĂRE (pui întreg, bucăți, fileuri)	100 g - 2,5 kg
3*	PEȘTE (întreg, medallioane, fileuri)	100 g - 1,5 kg
4*	LEGUME (amestec de legume, mazăre, broccoli etc.)	100 g - 1,5 kg
5*	PÂINE (franțele, chifle, cornuri)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC** 


Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde.

 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**

Pentru reîncălzirea și prepararea rapidă a alimentelor congelate și pentru obținerea unei cruste aurii, crocante. Utilizați această funcție doar în combinație cu farfuria Crisp furnizată. Întoarceți alimentele atunci când vi se solicită acest lucru.



CATEGORIE	ALIMENTE RECOMANDATE	GREUTATE
 1*	CARTOFI PRĂJIȚI (dispuneți-i într-un singur strat și presărați-i cu sare înainte de preparare)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, CU BLAT SUBȚIRE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CU BLAT PUFOS	300 - 800 g
 4*	ARIPI DE PUI, BUCĂȚI DE CARNE DE PUI (Ungeți farfuria cu puțin ulei)	300 - 600 g
 5*	CROCHETE DE PEȘTE (Farfuria Crisp trebuie să fie preîncălzită)	200 - 600 g

Accesorii necesare: Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**

Pentru prepararea rapidă la cuptor a alimentelor și obținerea de rezultate optime. Utilizați accesoriile pentru gătit care sunt adecvate pentru prepararea la cuptor și rezistente în cuptoarele cu microunde.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
 1	FRIPTURĂ DE PUI	800 g - 1,5 kg
 2	FURSECURI	1 rând
 3	PEȘTE ÎNTREG	600 g - 1,2 kg
 4	CARTOFI GRATINAȚI	800 g - 2 kg
 5	MUȘCHI DE VITĂ	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 

Pentru prepararea la aburi a alimentelor precum legumele sau peștele, utilizând oala de preparare cu aburi furnizată. În cadrul etapei inițiale de preparare, generarea aburilor se produce în mod automat, apa turnată în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi fiind adusă la temperatura de fierbere. Durata de preparare aferentă acestei etape pot să varieze. Cuptorul continuă prepararea la aburi a alimentelor, în funcție de durata de timp setată.

În continuare sunt prezentate câteva durate de preparare orientative:

- LEGUME PROASPETE (250-500 g): 4-6 minute;
- LEGUME CONGELATE (250-500 g): 5-7 minute;
- FILE DE PEȘTE (250-500 g): 4-6 minute.




Accesoriu necesar: Oala de preparare cu aburi

## PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

### 1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.






Utilizați  sau  pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită. Apăsăți  pentru a confirma selecția.

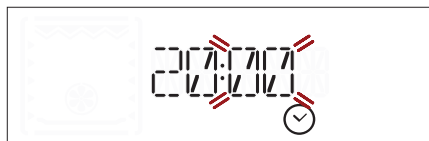
Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată și la un moment ulterior, din meniul „Settings”.




### 2. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora corectă și apăsați : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați **ⓘ** pentru a porni cuptorul, apoi utilizați **AUTO** sau **MAN.** pentru a accesa meniurile pentru funcțiile manuale și automate.

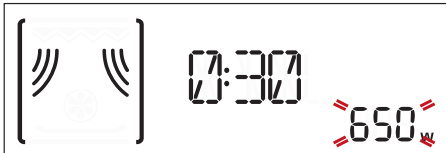
Pentru a derula meniul, apăsați în mod repetat **AUTO** sau **MAN.** până când funcția dorită este prezentată pe afișaj: Pe afișaj va fi prezentată pictograma aferentă funcției și setările de bază ale acesteia pe care le puteți modifica.



## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.



Când o setare clipește pe afișaj, utilizați **▲** sau **▼** pentru a o modifica, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma și continuați să modificați setările care urmează (dacă este posibil).



Notă: Prin apăsarea pe **◀**, aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe **▶** pentru a activa funcția.



Puteți apăsa **ⓘ** în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

## . BLOCAREA DE SIGURANȚĂ

Această funcție este activată automat pentru a se preveni pornirea accidentală a cuptorului.



Deschideți și închideți ușa, iar apoi apăsați pe **▶** pentru a porni funcția.

## . PAUZĂ

Pentru a întrerupe o funcție activă, de exemplu, pentru a amesteca sau întoarce alimentele, nu trebuie decât să deschideți ușa.

Pentru a o reporni, închideți ușa și apăsați pe **▶**.

## . JET START

Când cuptorul este oprit, apăsați pe **▶** pentru a porni procesul de preparare cu funcția de microunde setată la putere maximă (900 W) timp de 30 de secunde.

La fiecare reapăsare a butonului **▶**, durata de preparare este prelungită cu câte 30 de secunde.

## . FUNCȚII AUTOMATE AUTO

### CATEGORII

Când utilizați anumite funcții automate, va trebui să selectați o categorie pentru alimentele pe care le preparați, pentru a obține cele mai bune rezultate. Categoria de referință corespunde numărului indicat în parte superioară din dreapta a afișajului. Consultați tabelul care conține descrierile funcțiilor, pentru informații privind toate categoriile.



Odată ce ați selectat categoria, majoritatea funcțiilor automate vă vor solicita, de asemenea, să introduceți greutatea preparatului.

### GRADUL DE RUMENIRE

Majoritatea funcțiilor automate vă vor solicita să selectați gradul de rumenire (minim, redus, mediu, ridicat, maxim) dorit al preparatului.

Gradul de rumenire poate fi setat sau modificat doar în timpul primelor 20 de secunde de funcționare după activarea funcției: Activați funcția și apoi apăsați **▲** sau **▼** pentru a selecta setarea dorită.



### ACȚIUNE (AMESTECAREA SAU ÎNTOARCEREA ALIMENTELOR)

Anumite funcții automate vă solicită să întoarceți sau să amestecați alimentele, de exemplu, și vor intra în repaus pentru ca dumneavoastră să puteți face acest lucru.



Odată ce cuptorul a întrerupt procesul de preparare, deschideți ușa și efectuați acțiunea solicitată înainte de a reînchide ușa, iar apoi apăsați pe **▶** pentru a continua procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Când utilizați funcția „Defrost Dynamic”, aceasta se va activa din nou automat după două minute, chiar dacă nu ați întors sau nu ați amestecat alimentele.

## . CĂLDURĂ REZIDUALĂ

În multe cazuri, după prepararea alimentelor, cuptorul inițiază un proces automat de răcire, care este indicat pe afișaj.



Pentru a vizualiza ceasul în timpul desfășurării procesului (cu cuptorul oprit), apăsați <<.

Vă rugăm să rețineți: Prin deschiderea ușii se întrerupe temporar desfășurarea procesului.

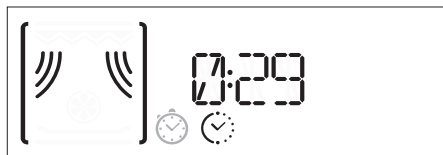
## . TIMER

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca timer. Pentru a activa funcția și a seta durata de timp necesară, apăsați ^ sau v.



Apăsați pe **OK select** pentru a activa temporizatorul: Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți activa, de asemenea, o funcție: Temporizatorul va continua automat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, fără a influența funcția.



Pentru a reveni la vizualizarea temporizatorului, așteptați finalizarea funcției sau opriți cuptorul apăsând i.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Pentru a modifica durata de timp setată pentru temporizator, apăsați pe << pentru a-l întrerupe și apoi apăsați pe << de două ori pentru a reveni la vizualizarea orei curente.

## . SETĂRI

Pentru a modifica setările cuptorului, apăsați în mod repetat pe MAN. până când pe afișaj apare mesajul „SETTINGS”, apoi apăsați pe **OK select** pentru a accesa meniul.

Utilizați ^ sau v pentru a derula meniul și apăsați **OK select** pentru a accesa setarea pe care doriți să o modificați.

Utilizați ^ sau v pentru a modifica setarea și apăsați **OK select** pentru a confirma.

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

ALIMENTE	FUNCȚIE	TEMP. (°C)/ NIVEL GRILL	PUTERE (W)	TIMP	ACCESORIILE
Chec		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		160-190	-	35-70	
Biscuiți		170-180	-	10-20	
Bezele		100-120	-	40-50	
Cornuri		210-220	-	10-12	
Franzele		180-200	-	30-35	
Pizza/pâine		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (tartă cu legume, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagna/paste la cuptor		Mediu	350-500	15-40	

ALIMENTE	FUNCȚIE	TEMP. (°C)/ NIVEL GRILL	PUTERE (W)	TIMP	ACCESORIILE
<b>Friptură de miel/vițel/muşchi de vită</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Muşchi de vită – făcut mediu</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Friptură de pui/iepure/rață</b> (bucată întregă 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Carne de pui/iepure/rață (file/bucăți)</b>		Medie - Înaltă	350-500	20-40*	
<b>Bucăți de pui</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Pește la cuptor</b> (întreg)		Înaltă	160-350	20-40	
<b>Fileuri/medalioane de pește</b>		Înaltă	-	15-30*	
<b>Legume umplute</b> (roșii, dovlecei, vinete)		Medie	500-650	25-50	
<b>Sandvișuri prăjite</b>		Înaltă	-	3-6	
<b>Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri</b>		Medie - Înaltă	-	20-40*	
<b>Cârnați/burgeri</b> (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
<b>Cartofi copti</b>		Mediu	350-500	20-40*	
<b>Cartofi feliați</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Fructe la cuptor</b>		Mediu	160-350	15-25	
<b>Legume gratinate</b>		Înaltă - medie	-	15-25	
<b>Legume prăjite</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

\*\* Preîncălziți farfuria Crisp timp de 3-5 minute

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzută pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60705 și IEC 60350.

FUNCȚII	Crisp	Grill	Grill + Microwaves (Grill + microunde)	Turbo Grill + Microwaves (Turbo Grill + microunde)	Forced Air (Aer forțat)	Forced Air + Microwaves (Aer forțat + microunde)
ACCESORIILE	Farfurie rezistentă la căldură/ recipient adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde 	Grătarul metalic 	Farfuria Crisp 	Tavă de copt dreptunghiulară 		



# CURĂȚAREA

**Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE ȘI EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat.
- La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateți placa rotativă și suportul acesteia pentru a curăța baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
- Grillul nu necesită curățare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile: Utilizați această funcție în mod regulat.

## ACCESORIILE

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția farfuriei Crisp. Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluție de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăța.

## REMEDIEREA PROBLEMELOR



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pentru mai multe informații

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.
Pe afișaj este prezentat mesajul „Err”.	Defecțiune de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după mesajul „Err”.

**Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:**

- Utilizarea codului **QR** de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





# GUIDA RAPIDA



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

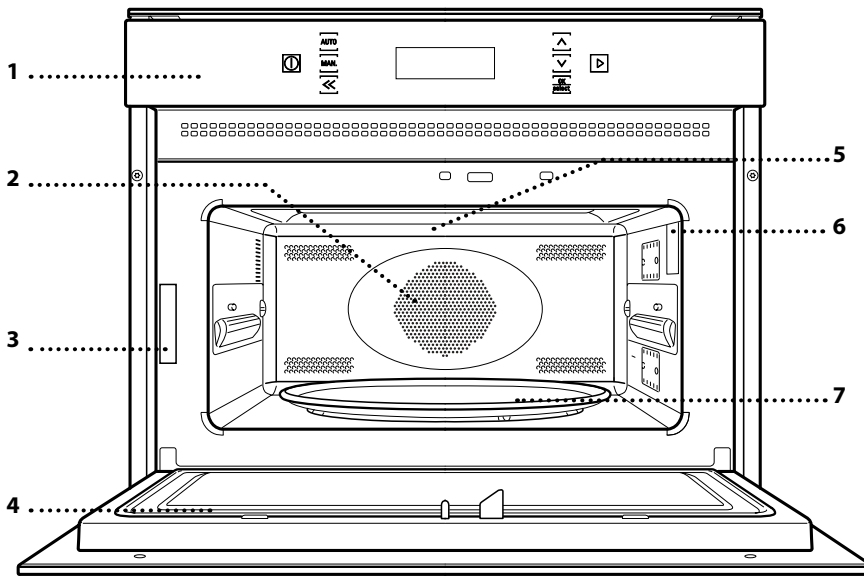


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



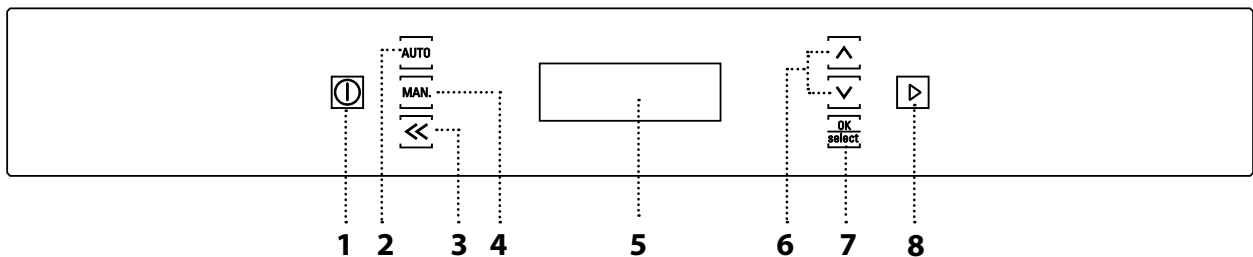
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

## PANNELLO DEI COMANDI



### 1. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. AUTOMATICA

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

### 4. MANUALE

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

### 5. DISPLAY

### 6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

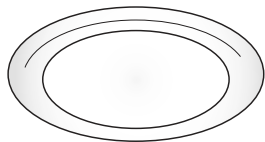
### 7. TASTO DI CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

### 8. START

Per avviare una funzione. A forno spento, avvia la funzione microonde "Jet Start".

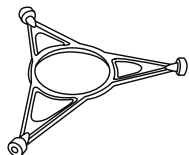
## PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

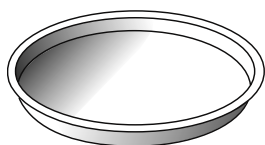
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

## SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Il supporto va utilizzato solo per il piatto rotante di vetro, e non come appoggio per gli altri accessori.

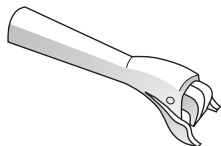
## PIATTO CRISP



Da usarsi solo con l'apposita funzione "Crisp Dynamic". Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando

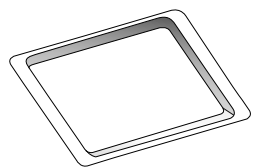
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

## MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

## TEGLIA RETTANGOLARE

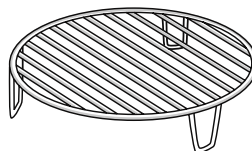


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita

guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

## GRIGLIA

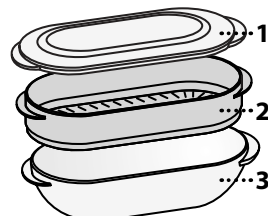


Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda.

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a

contatto con altre superfici.

## VAPORIERA

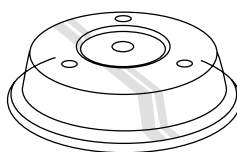


Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per bollire alimenti come pasta, riso o patate, appoggiarli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello), aggiungendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti.

Per garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o quella a microonde.

## COPERCHIO



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde.

Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato

anche per creare due livelli di cottura.

Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Crisp Dynamic").

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

**In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.**

**Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.**

**Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.**

**Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.**

## MAN.FUNZIONI MANUALI

**MICROONDE**  
Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	USO CONSIGLIATO
<b>900 W</b>	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
<b>750 W</b>	Cottura di vegetali
<b>650 W</b>	Cottura di carne e pesce
<b>500 W</b>	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno
<b>350 W</b>	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
<b>160 W</b>	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
<b>90 W</b>	Ammorbidire il gelato

Accessorio suggerito: **coperchio**

**CRISP DYNAMIC**  
Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessorio necessario: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

**GRILL**  
Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**GRILL + MICROONDE**  
Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**TURBO GRILL + MICROONDE**  
Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**VENTILATO**  
Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: **teglia rettangolare / griglia**

**VENTILATO + MICROONDE**  
Per poter preparare piatti al forno in minor tempo.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**RISCALDAMENTO RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

**IMPOSTAZIONI**  
Per modificare le impostazioni del forno (lingua, modalità eco, luminosità, volume del segnale acustico, orologio).



Nota: quando è attivata la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.

## AUTO FUNZIONI AUTOMATICHE

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.

**DEFROST DYNAMIC**  
Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.


CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**   
 Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**  
 Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Girare gli alimenti quando richiesto.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g
 4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	300 - 600 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

Accessori necessari: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**  
 Per ottenere una rapida e ottimale cottura al forno degli alimenti. Usare un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	POLLO ARROSTO	800 g - 1,5 kg
 2	BISCOTTI	1 teglia
 3	PESCE INTERO	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DI PATATE	800 g - 2 kg
 5	ARROSTO MANZO	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC**   
 Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Una fase di preparazione iniziale genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

I tempi di cottura indicativi sono  
 • VERDURE FRESCHE (250-500 g): 4-6 minuti;  
 • VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti;  
 • FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.




Accessorio necessario: **Vaporiera**

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".

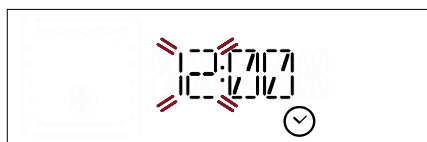





Utilizzare  o  per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere  per confermare la selezione.

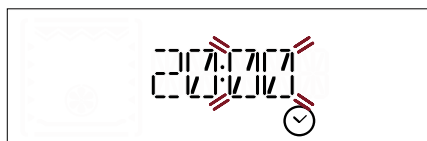
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".




### 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Utilizzare  o  per impostare l'ora desiderata e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Utilizzare  o  per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

# USO QUOTIDIANO

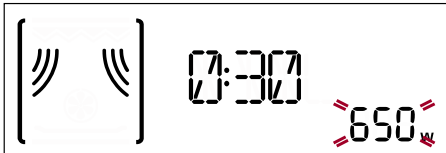
## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere **ⓘ** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per accedere rispettivamente al menu delle funzioni automatiche e manuali. Per scorrere il menu, premere più volte **AUTO** o **MAN.** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base che sarà possibile modificare.



## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.



Quando un'impostazione lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per regolarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.



Nota: premendo **◀** è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione.



Premere **ⓘ** per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

## .BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere **▶** per avviare la funzione.

## .PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere la porta e premere **▶**.

## .JET START

A forno spento, premere **▶** per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (900W) per 30 secondi.

Ogni pressione successiva del tasto **▶** aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

## . FUNZIONI AUTOMATICHE AUTO

### CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, per ottenere i migliori risultati occorre selezionare la categoria di cibo alla quale appartiene l'alimento. La categoria di riferimento corrisponde al numero indicato nella parte in alto a destra del display. Consultare la tabella di descrizione delle funzioni per conoscere tutte le categorie.



Una volta indicata la categoria, per la maggior parte delle funzioni automatiche sarà necessario indicare anche il peso del cibo.

### GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo (minimo, basso, medio, alto, massimo) che si desidera ottenere. Il grado di cottura desiderato può essere modificato solo durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, premere **▲** o **▼** per scegliere l'impostazione desiderata.



### AZIONI (MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni automatiche prevedono delle azioni, come per esempio delle pause per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



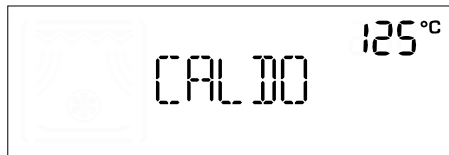
Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere **▶** per riprendere la cottura.

Nota: durante la funzione "Defrost Dynamic", dopo 2 minuti, anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati la funzione riprenderà automaticamente.



## . CALORE RESIDUO

In molti casi, al termine di una cottura, il forno avvia automaticamente una procedura di raffreddamento, indicandone lo stato sul display.



A forno spento, per visualizzare l'orologio durante la procedura premere <<<.

Nota: aprendo la porta, la procedura viene temporaneamente interrotta.

## . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata premere ^ o v.



Premere  $\frac{OK}{select}$  per avviare il timer: un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Una volta attivato il timer, è possibile attivare una funzione: il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione.



Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno premendo ①.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per modificare il timer, premere <<<, per interromperlo e tornare a visualizzare l'ora corrente, premere due volte <<<

## . IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno, premere MAN. fino a visualizzare "IMPOSTAZIONI", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per accedere al menu.

Utilizzare ^ o v per scorrere il menu e premere  $\frac{OK}{select}$  per accedere all'impostazione che si desidera modificare.

Utilizzare ^ o v per modificare e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

# TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		160-190	-	35-70	
<b>Biscotti</b>		170-180	-	10-20	
<b>Meringhe</b>		100-120	-	40-50	
<b>Panini</b>		210-220	-	10-12	
<b>Pagnotte</b>		180-200	-	30-35	
<b>Pizza / Focaccia</b>		190-220	-	20-40	
<b>Pizza</b> (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
<b>Quiche</b> (torta di verdure, quiche lorraine)		180 - 190	-	40 - 55	
<b>Quiche lorraine</b> (1-1,2 Kg)		-	-	18-20	
<b>Lasagne / Pasta al forno</b>		Medio	350-500	15-40	

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
<b>Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Roastbeef media cottura</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Pollo arrosto / Coniglio / Anatra</b> (intera 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Pollo / Coniglio / Anatra (filetti / pezzi)</b>		Medio - Alto	350-500	20-40*	
<b>Pezzi di pollo</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Pesce al forno</b> (intero)		Alto	160-350	20 - 40	
<b>Filetti di pesce / tranci</b>		Alto	-	15-30*	
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Medio	500-650	25-50	
<b>Toast</b>		Alto	-	3-6	
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		Medio - Alto	-	20-40*	
<b>Salsicce / Hamburger</b> (0,2-1 Kg)		-	-	6-16**	
<b>Patate al forno</b>		Medio	350-500	20-40*	
<b>Patate a spicchi</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Frutta cotta</b>		Medio	160-350	15-25	
<b>Gratin di verdure</b>		Alto - Medio	-	15-25	
<b>Verdure fritte</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

\* Girare gli alimenti a metà cottura

\*\* Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350.

FUNZIONI	Crisp	Grill	Grill + Microonde	Turbo Grill + Microonde	Ventilato	Ventilato + Microonde
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 		Griglia 	Piatto Crisp 	Teglia rettangolare 	

# PULIZIA

**Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

## SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

## ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.
Il display mostra "Err".	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare la lettera o il numero che segue "Err".

**Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:**

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

