

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



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

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

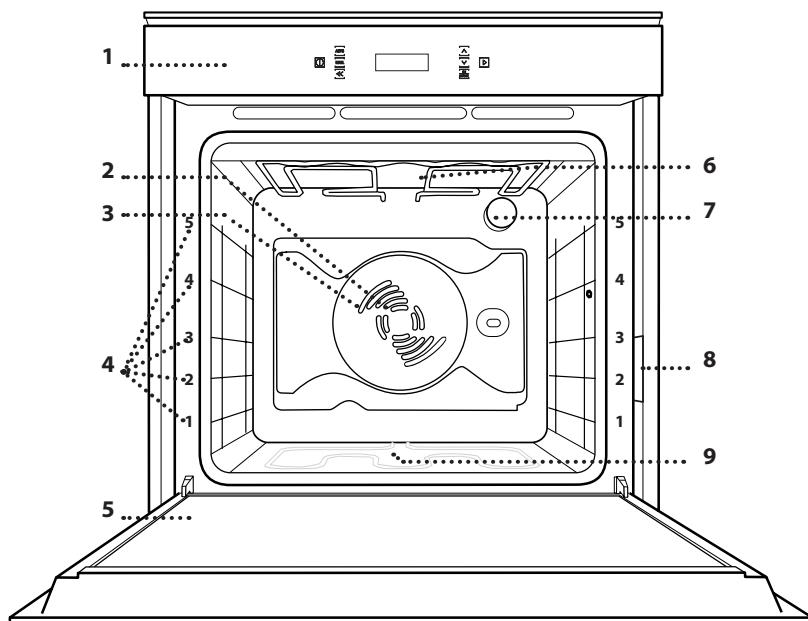


Инструкциите за безопасност и
Ръководството за употреба и поддръжка
може да изтеглите от нашия уебсайт
www.hotpoint.eu по начина, посочен в края
на настоящата брошура.



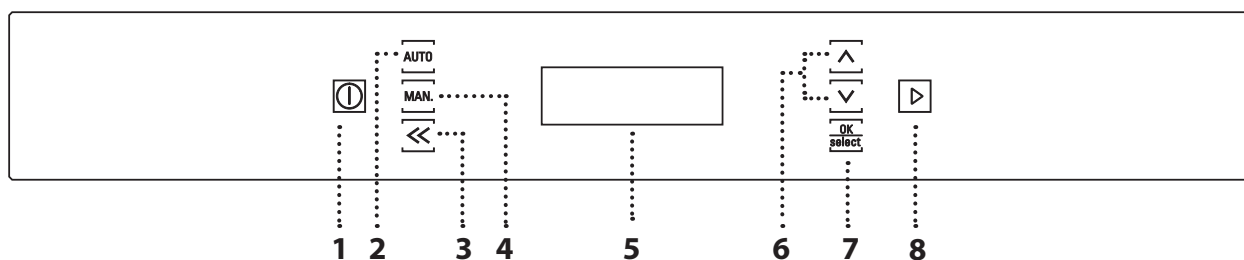
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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

КОМАНДНО ТАБЛО



1. ВКЛ. / ИЗКЛ.

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

2. АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

За преглед на списъка с
автоматични функции.

3. НАЗАД

За връщане към предходното
меню с настройки.

4. РЪЧНИ ФУНКЦИИ

За преглед на списъка с ръчни
функции.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БУТОНИ ЗА НАВИГАЦИЯ

За промяна на настройките и
стойностите на функция.

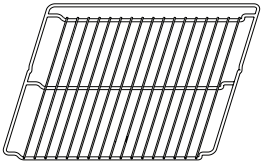
7. БУТОН ЗА ПОТВЪРЖДАВАНЕ

За потвърждаване на избрана
функция или зададена стойност.

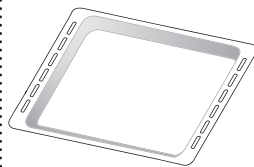
8. СТАРТ

За стартиране на функция с
посочените или базови
настройки.

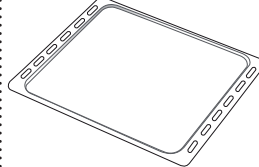
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



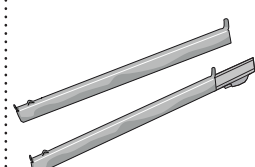
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЧИ



Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

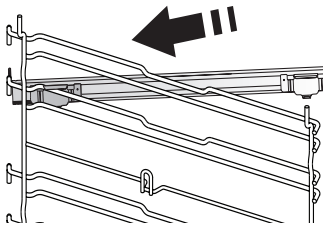
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

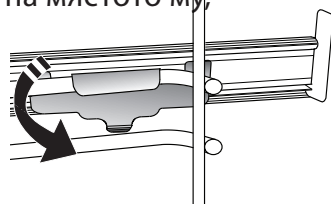
Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



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

За да фиксирате плъзгача на мястото му, натиснете силно към носача долната част на скобата.

Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки на същото ниво на другия носач.




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


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ


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


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


MAN. РЪЧЕН РЕЖИМ

 **CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО)* 1-9**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

 **CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ) 2-9**
За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт.

 **FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ) 3-9**
За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

 **GRILL (ГРИЛ) 4-9**
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.


 **TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ) 5-9**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода. С тази функция може да използвате въртящия се шиш (когато има).


 **FAST PREHEATING (БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ) 6-9**
За бързо предварително загряване на фурната.

 **ECO FORCED AIR (ЕКО С ФОРСИРАН ВЪЗДУХ) 7-9**

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


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


 **DIAMOND CLEAN 8-9**
Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.


 **SETTING (НАСТРОЙКА) 9-9**
За промяна на настройките на фурната (език, час, сила на звуковия сигнал, яркост, Еко режим, мерителна единица, мощност).


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


AUTO АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ


 **MEAT (МЕСО) 1-9**
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за месо. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.


 **POULTRY (ПТИЦИ) 2-9**
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за птици. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.

 **CASSEROLE (КАСЕРОЛ) 3-9**
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.

 **BREAD (ХЛЯБ) 4-9**
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.

 **PIZZA (ПИЦА) 5-9**
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.

 **PASTRY (СЛАДКИШИ) 6-9**
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши (сладкиши с мая, с пълнеж, тартове и т.н.).

 **RISING (ВТАСВАНЕ) 7-9**
За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

 **WARM KEEPING (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА) 8-9**
За запазване на току-що сготвена храна гореща и свежа.

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

SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ) 9-9
За деликатно приготвяне на месо и риба, така че да останат крехки и сочни. Препоръчваме парчетата месо предварително да се запържат в тиган, което позволява да се запази сочността на месото. Продължителността на готвене варира от два часа за риба с тегло 300 g до четири—пет часа за риба с тегло 3 kg и от четири часа за 1 kg месо на късове до шест—седем часа за 3 kg месо на късове.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. МОЛЯ, 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 **OK select**, за да потвърдите избора си.

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

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



Чрез **▲** или **▼** сверете необходимия час и натиснете **OK select**: Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.



Чрез **▲** или **▼** сверете минутите и потвърдете с **OK select**.

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

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

Натискайте бутона **MAN**, докато видите на дисплея "SETTING", след което натиснете **OK select** за потвърждение.

Чрез **▲** или **▼** изберете елемент от менюто „Power“ и потвърдете с **OK select**.



Чрез **▲** или **▼** изберете Ниска и потвърдете с **OK select**.



4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

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

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

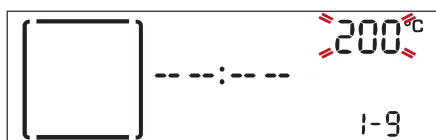
Натиснете **1**, за да включите фурната, след което използвайте **AUTO** или **MAN.**, за да превъртите менютата за ръчните и автоматичните функции. Продължете да натискате **MAN.** или **AUTO**, докато необходимата ви функция се покаже на дисплея и потвърдете с **OK select**.



2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

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

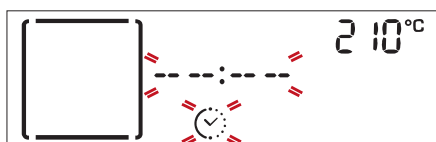
ТЕМПЕРАТУРА/НИВО НА ГРИЛА




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

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ




Когато иконата  мига на дисплея, чрез **^** или **v** изберете необходимото време за готвене и след това натиснете **OK select** за потвърждение.

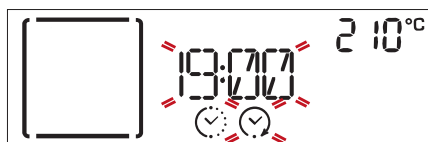
Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно: Натиснете **OK select**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

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

Моля, имайте предвид: Можете да регулирате зададеното време за готвене по време на готвене, като натиснете **<<**: Използвайте **^** или **v** за регулиране и **OK select** за потвърждение.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО / ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



Чрез **^** или **v** задайте желанния краен час за готвене и потвърдете с **OK select**. Поставете ястието във фурната, затворете вратичката и натиснете **▷**, за да активирате функцията: фурната автоматично ще се включи автоматично след време, изчислено така, че готвенето да завърши в зададения час.



Моля, имайте предвид: при всички случаи е възможно да се отмени времето за изчакване и да се активира функцията незабавно с натискане на **▷**. Тази настройка активира също фазата за предварително загряване на фурната.

Натиснете **<<** по всяко време, за да промените зададената по-рано стойност.

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

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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



Можете да натиснете **1** по всяко време, за да поставите текущо активната функция на пауза.

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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



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



На този етап отворете вратичката, поставете

храната във фурната и започнете готвенето.

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

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

Винаги можете да промените температурата, която искате да бъде достигната, като натиснете **▲** или **▼**.

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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



Натиснете **▶**, за да продължите готвенето в ръчен режим (без програмирано време за готвене), или използвайте **▲**, за да удължите времето за готвене, като зададете нова продължителност.

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

ЗАПИЧАНЕ

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



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



След началото на запичането с помощта на **▲** или **▼** можете да промените продължителността му или да натиснете **⌚**, за да го спрете по всяко време.

. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

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



Чрез **▲** или **▼** изберете продължителността на изчакването и след това натиснете бутона **OK select**, за да активирате таймера.

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



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

Чрез **▲** или **▼** променете таймера; натиснете **⏪**, за да изключите таймера по всяко време.

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

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

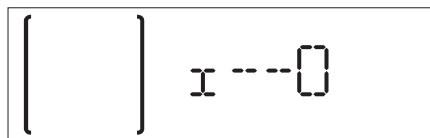
След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.



За да деактивирате таймера, първо натиснете **⌚**, за да спрете активната функция, след което натиснете **⏪**.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

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



Направете същото, за да отключите бутоните.

Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене.

По съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане и задържане на **⌚**.

. DIAMOND CLEAN

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

Натиснете **MAN**, няколко пъти, за да изберете "DIAMOND CLEAN" от основното меню и натиснете ^{OK}_{select} за потвърждение.



Натиснете **▷**, за да активирате функцията, или ^{OK}_{select}, за да зададете времето за край на цикъла на почистване.

Отброяването ще показва състоянието на започналия цикъл.

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

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

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

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

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

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

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

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

ФУНКЦИИ РЪЧЕН РЕЖИМ	Conventional (Конвенционално готвене)	Grill (Грил)	Turbo Grill (Турбо грил)	Forced Air (Форсиран въздух)	Convection Bake (Печене с конвекция)	Eco Forced Air (Еко с форсиран въздух)
ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ	MEAT AUTO Meat (Месо)	POULT AUTO Poultry (Птици)	CASSE AUTO Casserole (Касерол)	BREAD AUTO Bread (Хляб)	PIZZA AUTO Pizza (Пица)	PASTR AUTO Cakes (Кейкове)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/Тава за печене/Тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за печене

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

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

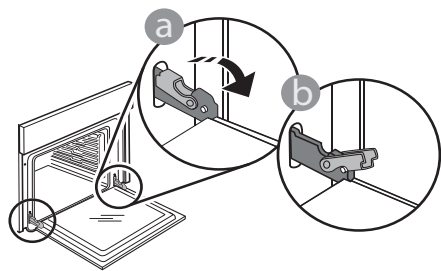
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

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

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

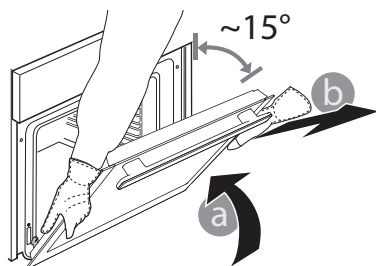
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



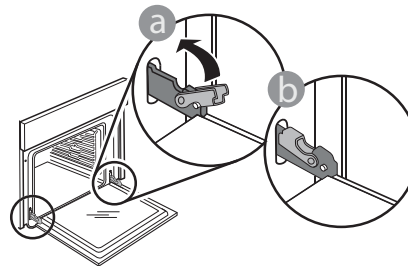
2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

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

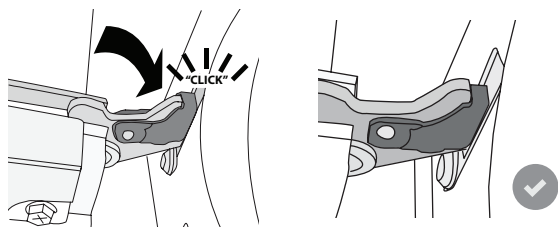


3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



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



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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от www.hotpoint.eu

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

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

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

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

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

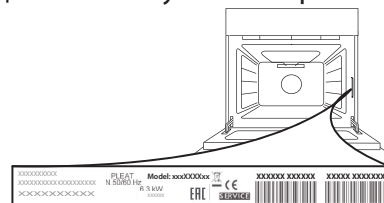
> Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт <http://www.hotpoint.eu> (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



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

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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



400011600130



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

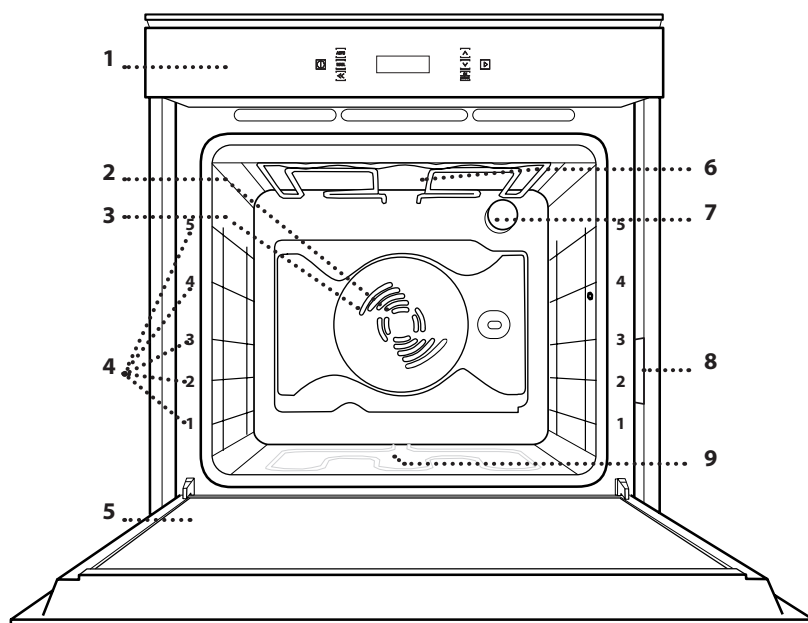


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



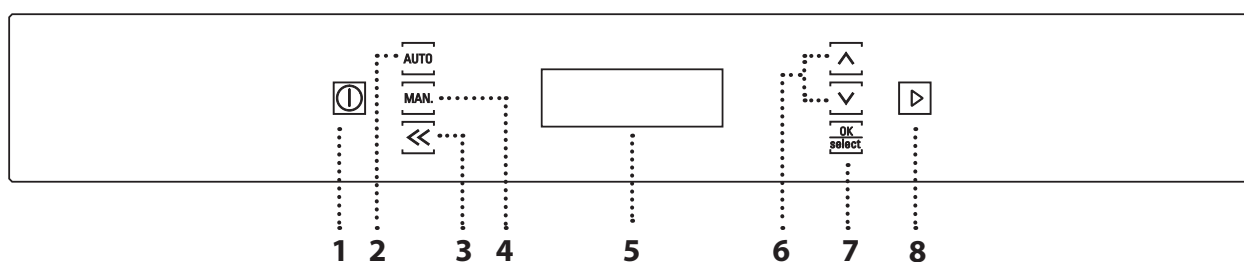
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. AUTOMATIC FUNCTIONS

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL FUNCTIONS

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

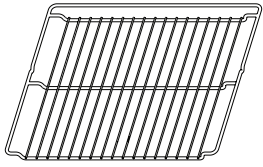
7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

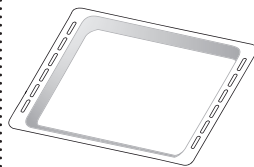
8. START

For starting a function using the specified or basic settings.

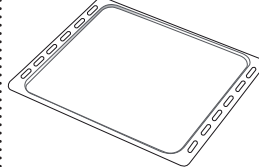
WIRE SHELF



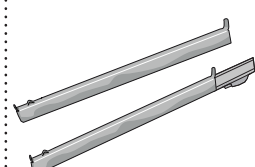
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



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

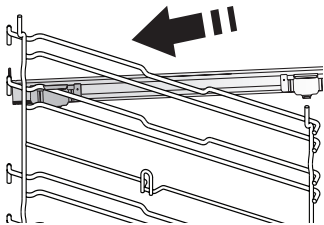
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS

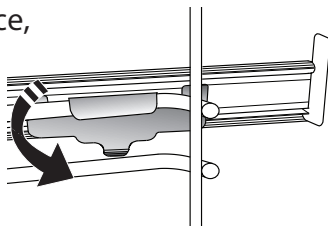
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



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

To secure the runner in place, push the lower part of the clip firmly against the shelf guide.

Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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


REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES


. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.


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


FUNCTIONS


MAN. MANUAL

 **CONVENTIONAL*** 1-9
For cooking any kind of dish on one shelf only.


 **CONVECTION BAKE** 2-9
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.


 **FORCED AIR** 3-9
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.


 **GRILL** 4-9
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

 **TURBO GRILL** 5-9
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

 **FAST PREHEATING** 6-9
For preheating the oven quickly.


 **ECO FORCED AIR** 7-9
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing the OK button.
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.


 **DIAMOND CLEAN** 8-9
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.


 **SETTING** 9-9
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).


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


AUTO AUTOMATIC


 **MEAT** AUTO **MEAT** 1-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.


 **POULTRY** AUTO **POULTRY** 2-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.


 **CASSEROLE** AUTO **CASSEROLE** 3-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

 **BREAD** AUTO **BREAD** 4-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

 **PASTRY** AUTO **PASTRY** 6-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

 **RISING** AUTO **RISING** 7-9
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **WARM KEEPING** AUTO **WARM KEEPING** 8-9
For keeping just-cooked food hot and crisp.

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

SLOW COOKING 9-9
 For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

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



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.

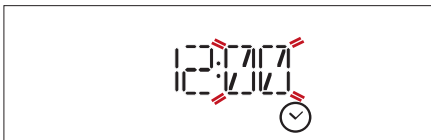
Please note: The language can subsequently be changed from the "Setting" menu.

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 hour you require and press $\frac{OK}{select}$: The two digits for the minutes will flash on the display.



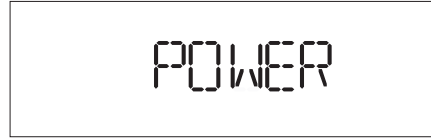
Use \wedge or \vee to set the minutes and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Press the **MAN.** button until you see "SETTING" on the display, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm. Press \wedge or \vee to select the "Power" menu item and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



Use \wedge or \vee to select "Low" and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press **ⓘ** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to scroll through the menus of the manual and automatic functions.

Keep pressing **MAN.** or **AUTO** until the function you require is shown on the display and then press **OK select** to confirm.

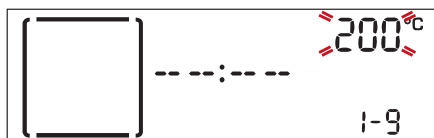


2. SET THE FUNCTION

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

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

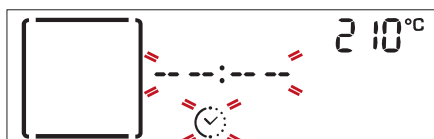
TEMPERATURE/GRILL LEVEL



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

Please note: Once the function has been activated, you can adjust the temperature by using **▲** or **▼**.

DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, use **▲** or **▼** to set the cooking time you require and then press **OK select** to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press **OK select** to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing **⏪**: Use **▲** or **▼** to adjust it and **OK select** to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

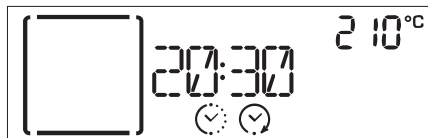
In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the current end time that is set and the **🕒** icon flashes.



Use **▲** or **▼** to set the desired end cooking time, and press **OK select** to confirm.

Insert the food into the oven, close the door, and press **▶** to activate the function: the oven will switch on automatically after the period of time calculated for the cooking to end at the set time.



Please note: whatever the case, it is possible to cancel the waiting time and activate the function immediately by pressing **▶**.

This setting also deactivates the oven's preheating phase.

Press **⏪** at any time to change the previously set value.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

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.

4. PREHEATING

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



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



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

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking

result.
Opening the door during the preheating phase will stop pause it.
The cooking time does not include a preheating phase.
You can always change the temperature you want to reach by pressing **▲** or **▼**.

5. END OF COOKING

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



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

BROWNING

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




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



Once browning has started, use **▲** or **▼** to change its duration or press **⏸** to stop it any time.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function, make sure that the oven is switched off and then press **▲** or **▼**: The  icon will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the length of time you require and then press **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.



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

Use **▲** or **▼** to change the timer; press **◀** to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Press **⏸** to switch on the oven, then select the function you require.

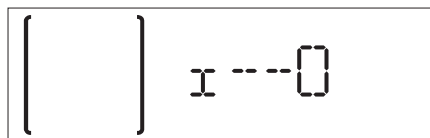
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To deactivate the timer, first press **⏸** to stop the active function, then press **◀**.

. KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding **⏸**

. DIAMOND CLEAN

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

Press **MAN.** repeatedly to select "DIAMOND CLEAN" from the main menu and press **OK** select to confirm.



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

A countdown will indicate the status of the cycle in progress.

To prevent steam from coming out and thus jeopardizing the final results, it is recommended not to open the door during the cleaning cycle.

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

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

COOKING TABLE

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

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

* Turn food halfway through cooking.

**Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

***Estimated length of time: Dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

www.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

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

Make sure that the oven 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.

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

• Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to

cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LAMP

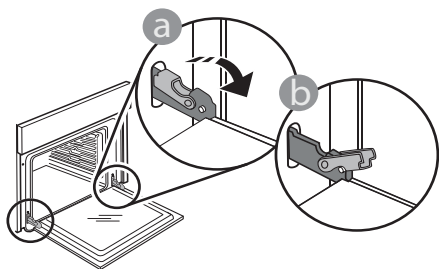
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C incandescent bulbs, or 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

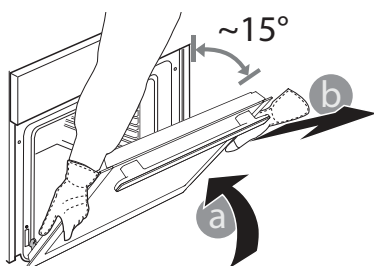
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

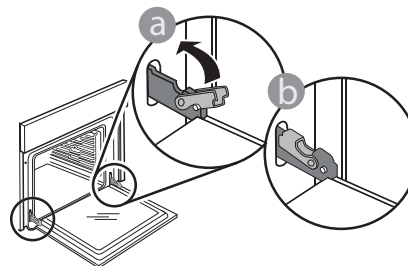


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

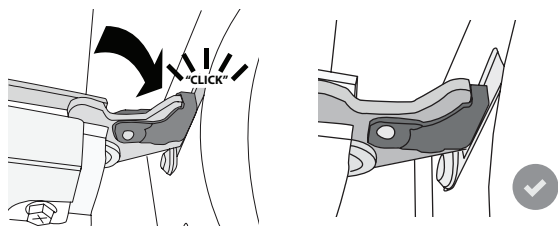


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

TROUBLESHOOTING



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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

PRODUCT FICHE

A complete specification for the product, including the energy efficiency ratings for this oven, can be downloaded from our website www.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

> Download the Use and Care Guide from our website <http://www.hotpoint.eu> (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.

> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011600130



IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE

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

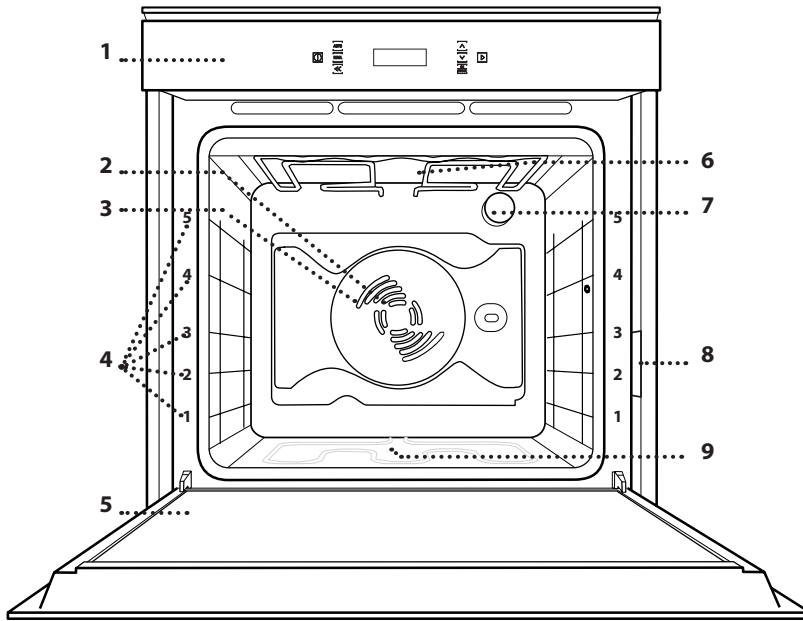


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt
www.hotpoint.eu, järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



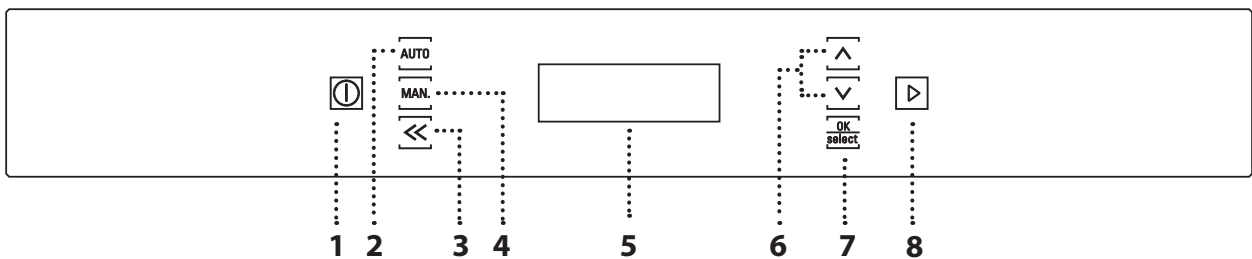
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. SISSE-/ VÄLJALÜLITAMINE

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. AUTOMAATFUNKTSIOONID

Automaatfunktsioonide loendis liikumiseks.

3. TAGASI

Eelmisele seadete menüüle naasmiseks.

4. KÄSIFUNKTSIOONID

Käsifunktsioonide loendis liikumiseks.

5. DISPLEI

6. NAVIGEERIMISNUPUD

Funktsiooni seadete ja väärtuste muutmiseks.

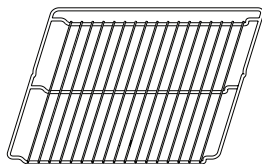
7. KINNITUSNUPP

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

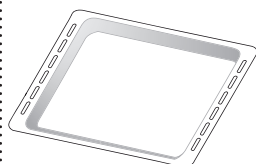
8. KÄIVITUS

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

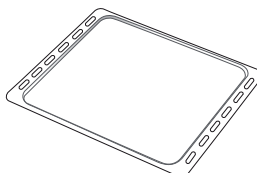
REST



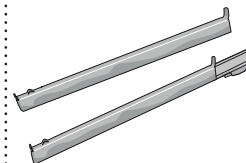
NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID



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

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

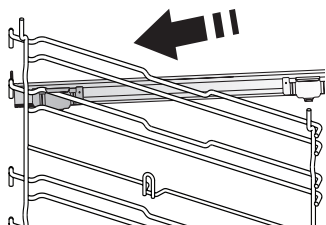
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

. Riiulisoonte tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pesa soonde ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

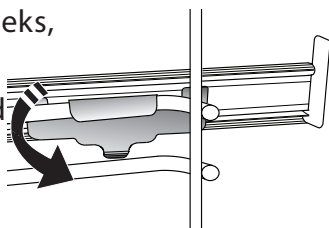
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.




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

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





Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

MAN. KÄSITSI

 **CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)* 1-9**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

 **CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS) 2-9**
Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.


 **FORCED AIR (ÕHU SUNDRINGLUS) 3-9**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.


 **GRILL 4-9**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

 **TURBO GRILL 5-9**
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).

 **FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE) 6-9**
Ahju kiire eelkuumutamine.


 **ECO FORCED AIR (ÖKO SUNDÕHK) 7-9**
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt tagasi sisse lülitada, vajutades nuppu OK. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.


 **DIAMOND CLEAN 8-9**
Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriismete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.


 **SETTING (SEADED) 9-9**
Ahju seadete muutmise (kellaaeg, keel, helisignaali tugevus, ekraani heledus, säästurežiim, möötühik, võimsus).


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

AUTO AUTOMAATFUNKTSIOONID


 **MEAT (LIHA) 1-9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.


 **POULTRY (LINNULIHA) 2-9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi linnuliha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.


 **CASSEROLE (VORMIROOG) 3-9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

 **BREAD (SAI) 4-9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.

 **PIZZA (PITSA) 5-9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

 **PASTRY (PAGARITOOTED) 6-9**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide küpsetamiseks (pärimisainast koogid, täidisega koogid, muretainapõhjal puuviljakoogid jne).

 **RISING (KERGITAMINE) 7-9**
Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

 **WARM KEEPING (SOOJASHOID) 8-9**
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

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

SLOW COOKING (AEGLANE KÜPSETAMINE) 9-9

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

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



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

Valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**.

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

2. MÄÄRAKE AEG

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



Tunni seadmiseks vajutage **▲** või **▼** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**. Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.



Minutite seadmiseks vajutage **▲** või **▼** ja kinnitamiseks vajutage **OK select**.

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

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

Vajutage nuppu **MAN.**, kuni ekraanile ilmub tekst "SETTING", ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**. Vajutage nuppu **▲** või **▼**, et valida menüükäsk "Power", ja vajutage siis kinnituseks nuppu **OK select**.



Vajutage **▲** või **▼**, et valida Madal ja vajutage kinnitamiseks **OK select**.



4. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu. See on täiesti tavapärane.



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

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

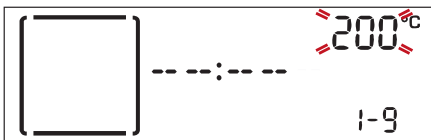
Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu , seejärel vajutage **AUTO** või **MAN.** automaat- või käsifunktsioonide menüüdes liikumiseks. Hoidke all nuppu **MAN.** või **AUTO**, kuni ekraanil kuvatakse soovitud funktsioon, ja vajutage siis kinnituseks nuppu .






2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

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

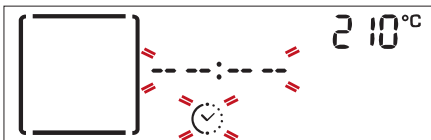
TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE








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

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





KESTUS




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

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





Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

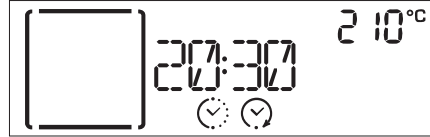
Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Muutke seda nupuga  või  ja kinnitage nupuga .


VALMISTAMISE LÕPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)


Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Ekraanil kuvatakse määratud lõpu-aeg ja vilgub ikoon .



Küpsetusaja seadmiseks kasutage  või  nuppu ja kinnitamiseks vajutage . Pange toit ahju, sulgege uks ja vajutage funktsiooni aktiveerimiseks : selleks et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal, lülitub ahi pärast arvatud aja möödumist automaatselt sisse.




NB! mis tahes juhul on võimalik viiteaeg katkestada ja aktiveerida funktsioon kohe, vajutades . See seade tühistab ka ahju eelkuumutusfaasi.


Eelnevalt seatud väärtuse muutmiseks mistahes ajal vajutage .

NB! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .



Aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks vajutage .

4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



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

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

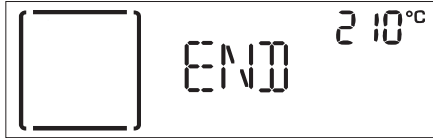
Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati muuta, vajutades nuppu \wedge või \vee .

5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



Vajutage nuppu \triangleright , et jätkata küpsetamist käsirežiimis (ilma programmeeritud küpsetusajata) või kasutage nuppu \wedge küpsetusaja pikendamiseks, määrates uue kestuse.

Mõlemal juhul säilivad temperatuuri või grillimistaseme seaded.

PRUUNISTAMINE

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



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



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

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni aktiveerimiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja vajutage siis nuppu \wedge või \vee . Ekraanil vilgub ikoon $\textcircled{1}$.



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



NB! Taimer ei aktiveeri ühtegi küpsetustsükli.

Kasutage taimeri aja muutmiseks nuppu \wedge või \vee . Nupuga \ll saate taimeri igal ajal välja lülitada.

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

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

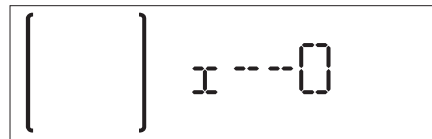
Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.



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

. KLAHVILUKK

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



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, hoides all nuppu $\textcircled{1}$.

. DIAMOND CLEAN

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

Et valida peamenüüst "DIAMOND CLEAN", vajutage korduvalt **MAN.**, seejärel vajutage kinnitamiseks **OK** select.



Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage **▷** või **OK** select, et seada puhastustsükli lõpu aega.

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

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

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

.....

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	PRE-HEAT.	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Jah	160-180	30-90	4 1
Täidisega pirukad (toorjuustukook, struudel, õunapirukas)	PASTA AUTO	-	160-200	30-85	3
		Jah	160-200	35-90	4 1
Küpsised/marjakorvikesed	PASTA AUTO	-	170 - 180	15-45	3
		Jah	160-170	20-45	4 1
		Jah	160-170	20-45 ***	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180-200	30-40	3
		Jah	180-190	35-45	4 1
		Jah	180-190	35-45 ***	5 3 1
Besee		Jah	90	110-150	3
		Jah	90	130-150	4 1
		Jah	90	140-160 ***	5 3 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)	PIZZA AUTO	-	220-250	20-40	2
		Jah	220-240	20-40	4 1
		Jah	220-240	25-50 ***	5 3 1
Saiapäts 1 kg	BREAD AUTO	-	180-220	50-70	2
Kuklid	BREAD AUTO	-	180-220	30-50	2
Sai		Jah	180-200	30-60	4 1
Sügavkülmutatud pitsa	PIZZA AUTO	Jah	250	10-15	3
		Jah	250	10-20	4 1
Soolased pirukad (juurviljapirukas, juustu-peekonitäidisega pirukas)		Jah	180-190	40-55	2/3
		Jah	180-190	45-60	4 1
		Jah	180-190	45-70 ***	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190-200	20-30	3
		Jah	180-190	20-40	4 1
		Jah	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasanje/suflee	CASSE AUTO	-	190-200	40-65	3
Küpsetatud pastatoidud / täidetud pastatorud (cannellonid)	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RETSEPT	FUNKT-SIOON	PREHEAT.	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60-90	3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50-80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90-150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	180-200	40-60	3
Täidetud köögivili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180-200	50-60	2
Röstitud sai		-	3 (kõrge)	3-6	5
Kalafilee/-lõigud		-	2 (keskmine)	20-30 *	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	2-3 (keskmine - kõrge)	15-30 *	5 4
Praetud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55-70 **	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmine)	35-50 **	3
Lambakoot		-	2 (keskmine)	60-90 **	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35-55 **	3
Köögiviljagrataän		-	3 (kõrge)	10-25	3
Lasanje ja liha		Jah	200	50-100 ***	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45-100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30-50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40-120 ***	5 3 1
Täidetud praad	ECO	-	200	80-120 ***	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

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

[www](http://www.hotpoint.eu) Laadige kasutamise- ja hooldusjuhend alla leheküljelt

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

FUNKTSIOONID KÄSITSI	Conventional (Tavapärase)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Sundõhk)	Convection Bake (Konvektsioonküpsetus)	Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)
FUNKTSIOONID AUTOMAATFUNKTSIOONID	MEAT AUTO Meat (Liha)	POULT AUTO Poultry (Linnuliha)	CASSE AUTO Casserole (Vormiroog)	BREAD AUTO Bread (Sai)	PIZZA AUTO Pizza (Pitsa)	PASTR AUTO Cakes (Koogid)
TARVIKUD	Riil	Küpsetusplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat/ahjuplaat restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud

kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

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

TARVIKUD

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

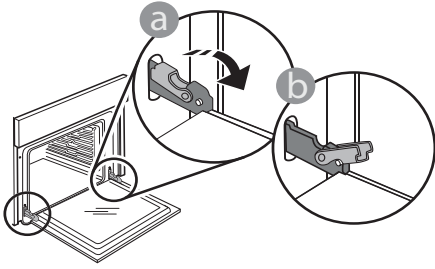
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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

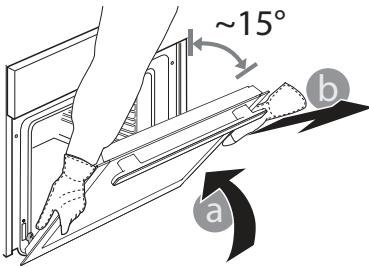
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

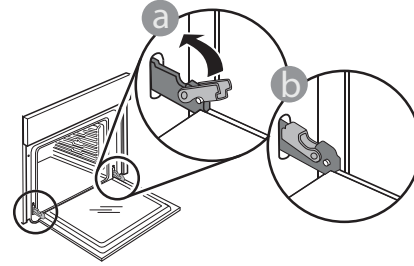


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

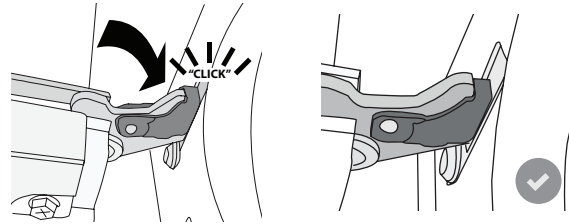


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

RIKKEOTSING



Täpsemat teavet leiате kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt www.hotpoint.eu

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

“Forced Air” (Sundõhu) funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri riiulitel samal ajal.

Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

TOOTE KIRJELDUS

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

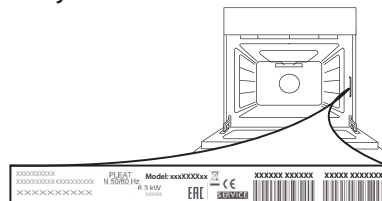
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

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

> Teine võimalus on võtta ühendust teenindusega

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, öelge neile oma toote andmeplaadil 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

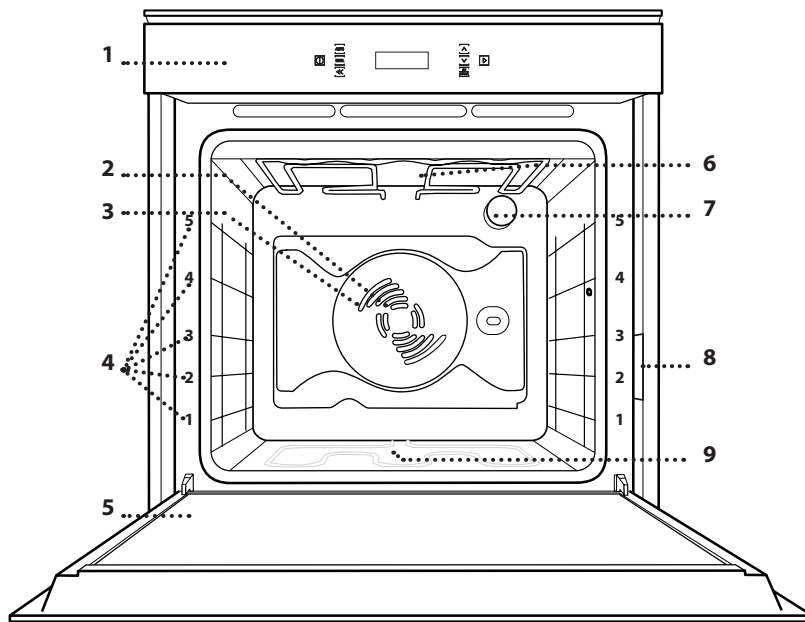


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes
pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa
vietni www.hotpoint.eu un sekojot norādēm
šīs instrukcijas aizmugurē.



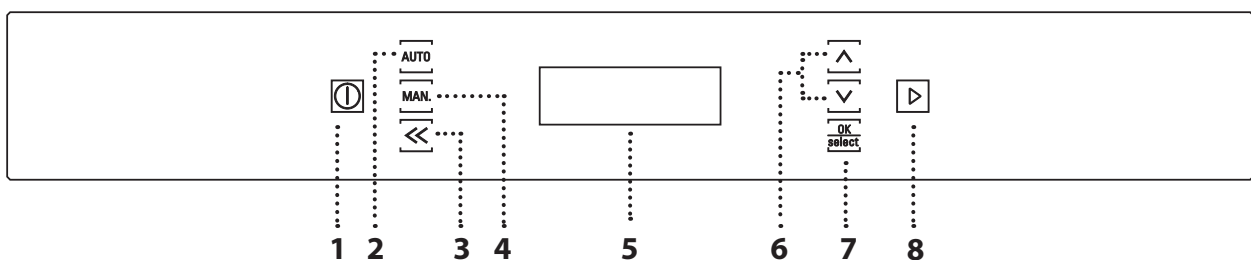
Pirms ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu
cepeškrāsnī un apturētu aktīvo
funkciju.

2. AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS

Lai virzītos pa automātisko
funkciju sarakstu.

3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās
iestatījumu izvēlnes.

4. MANUĀLĀS FUNKCIJAS

Lai virzītos pa manuālo funkciju
sarakstu.

5. DISPLEJS

6. NAVIGĀCIJAS POGAS

Lai mainītu funkcijas iestatījumus
un vērtības.

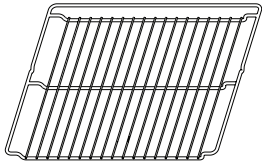
7. APSTIPRINĀŠANAS POGA

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai
iestatītu vērtību.

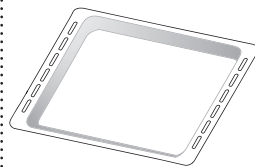
8. STARTA POGA

Lai palaistu funkciju, izmantojot
īpašus vai pamata iestatījumus.

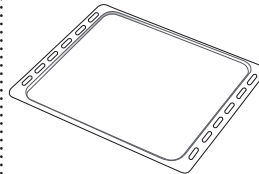
METĀLA REŽĢIS



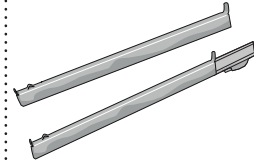
NOTEKPAPLĀTE



CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES



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

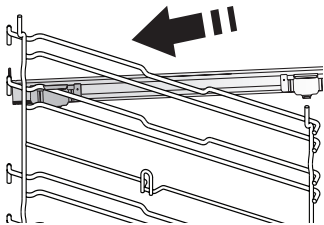
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

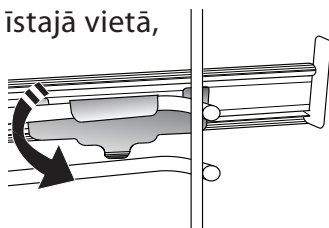
SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



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

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



Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

. Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

. Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

MAN. MANUĀLI

CONVENTIONAL (GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU)* 1-9

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

CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU) 2-9

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

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA) 3-9

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

GRILL (GRILĒŠANA) 4-9

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

TURBO GRILL (TURBO GRILS) 5-9

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

FAST PREHEATING (ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA) 6-9

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

ECO FORCED AIR (EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA) 7-9

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

DIAMOND CLEAN 8-9

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

SETTI SETTING 9-9

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

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

AUTOAUTOMĀTISKS

MEAT AUTO MEAT (GAĻA) 1-9

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

POULT AUTO POULTRY (PUTNU GAĻA) 2-9

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

CASSE AUTO CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ) 3-9

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

BREAD AUTO BREAD (MAIZE) 4-9

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

PIZZA AUTO PIZZA (PICA) 5-9

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

PASTR AUTO PASTRY (MĪKLA) 6-9

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


RISING AUTO RISING (RAUDZĒŠANA) 7-9

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

WARM AUTO WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU) 8-9

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

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

 SLOW AUTO **SLOW COOKING (LĒNA GATAVOŠANA) 9-9**

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

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LŪDZU, ATLASIET VALODU

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



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

Nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu izvēli.

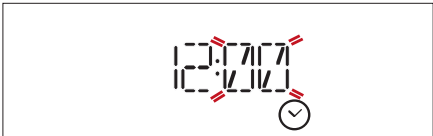
Lūdzu, ņemiet vērā: Valodu vēlāk varat nomainīt izvēlnē „Setting”.

2. IESTATIET LAIKU

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



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo stundu, un nospiediet **OK select**: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

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

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

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

Nospiediet pogu **MAN.**, līdz ekrānā redzams uzraksts „SETTING”, pēc tam nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai atlasītu „Power” izvēlni un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai atlasītu līmeni „Zems”, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.



4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

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

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

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 **MAN.** vai **AUTO**, līdz ekrānā ir redzama vēlamā funkcija, pēc tam nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

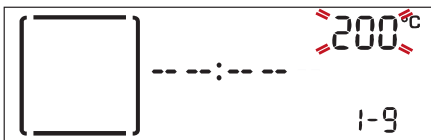


2. IESTATIET FUNKCIJU

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

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

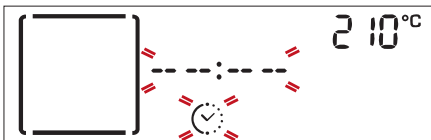
TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



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

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

DARBĪBAS LAIKS



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

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

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot **◀**: Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai to pielāgotu, un **OK select**, lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA (AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA)

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

Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo **⌚** ikona.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

Ievietojiet ēdienu krāsni, aizveriet durvis un nospiediet **▶**, lai aktivizētu funkciju: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos, jūsu noteiktajā laikā, cepeškrāsns sāks darboties automātiski.



Lūdzu, ņemiet vērā: jebkurā gadījumā ir iespējams apturēt gaidīšanas laiku un nekavējoties aktivizēt funkciju **▶**. Šis iestatījums arī deaktivizē priekšsildīšanas fāzi.

Jebkurā laikā nospiediet **◀◀**, lai mainītu iepriekš iestatītu vērtību.

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

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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



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

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai:



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsni, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsni pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze. Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, nospiežot **▲** vai **▼**.

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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



Nospiediet **▶**, lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (neieprogrammējot laiku) vai izmantojiet **▲**, lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.

Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

APBRŪNINĀŠANA

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



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet **OK select**, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.



Tiklīdz ir sākusies apbrūnināšana, izmantojiet **▲** vai **▼**, lai mainītu ilgumu, un **⓪**, lai to apturētu.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeru. Lai aktivizētu funkciju, pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet **▲** vai **▼**: Displejā mirgos ikona.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet **OK select**, lai aktivizētu taimeru.

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



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

Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai izmainītu taimeru; nospiediet **◀**, lai izslēgtu taimeru.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet **⓪**, lai ieslēgtu krāsni, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

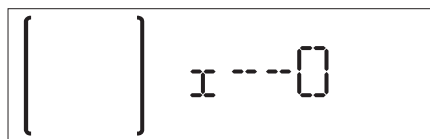
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



Lai deaktivizētu taimeru, vispirms nospiediet **⓪**, apturētu aktīvo funkciju, bet pēc tam nospiediet **◀**.

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas **OK select** un **◀**.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā.

Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot un turot **⓪**.

. DIAMOND CLEAN

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

Atkārtoti nospiediet **MAN.**, lai no galvenās izvēlnes atlasītu iespēju „DIAMOND CLEAN”, un nospiediet **OK** select lai apstiprinātu.



Nospiediet **▷**, lai aktivizētu tīrīšanas ciklu, vai **OK** select, lai iestatītu tīrīšanas cikla beigu laiku.

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

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

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

.....

GATAVOŠANAS TABULA

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

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

***Paredzamais darbības laiks: Pēc vajadzības ēdienu var ņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

[www](http://www.hotpoint.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē

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

FUNKCIJAS MANUĀLI	Conventional (Gatavošana ar konvekciju)	Grill (Grilēšana)	Turbo Grill (Papildu grilēšana)	Forced Air (Piespiedu gaisa cirkulācija)	Convection Bake (Cepšana ar konvekciju)	Eco forced air (Eko piespiedu gaisa plūsma)
FUNKCIJAS AUTOMĀTISKS	MEAT AUTO Meat (Gaļa)	POULT AUTO Poultry (Putnu gaļa)	CASSE AUTO Casserole (Gatavošana katlā)	BREAD AUTO Bread (Maize)	PIZZA AUTO Pizza (Pica)	PASTR AUTO Cakes (Kūkas)
PIEDERUMI	Statīvs	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekplāte/cepešpanna/cepešrāsnij piemērots trauks uz stieplu plaukta	Notekplāte	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	Cepešpanna

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.
Neizmantojiet abrazīvus

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

Izmantojiet virtuves cimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Notīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās
ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus
mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet
virsmu ar sausu drānu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas
līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk
saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar
mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij
atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl
nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un
ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies,

gatavojot ēdienes ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij
pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas
līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

• Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo
sildelementu var nolaist.

PIEDERUMI

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

SPULDZES NOMAĪŅA

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

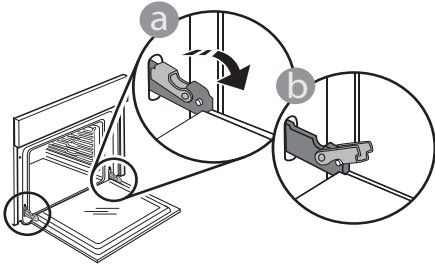
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa
T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C
halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli
paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai
kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes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

– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciat tās ar kailām
rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt.

Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

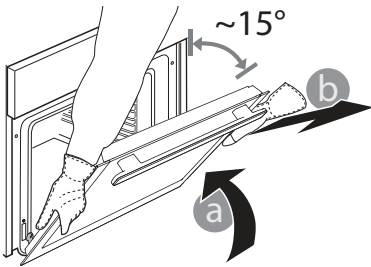


2. Pilnībā aizveriet durvis.

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

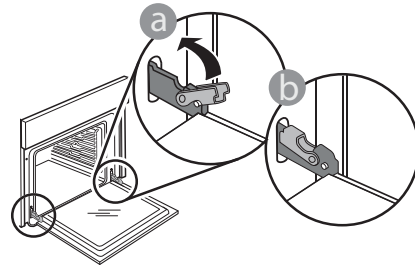
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas.

Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

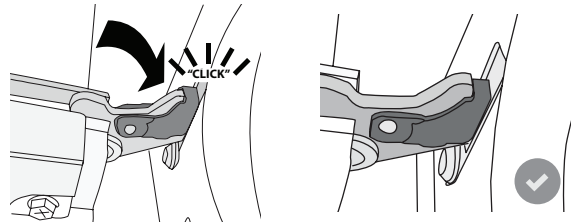


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA



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

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

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

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

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

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

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

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

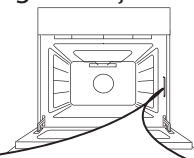
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē <http://www.hotpoint.eu> (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

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



400011600130



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARISTON“ GAMINĮ

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

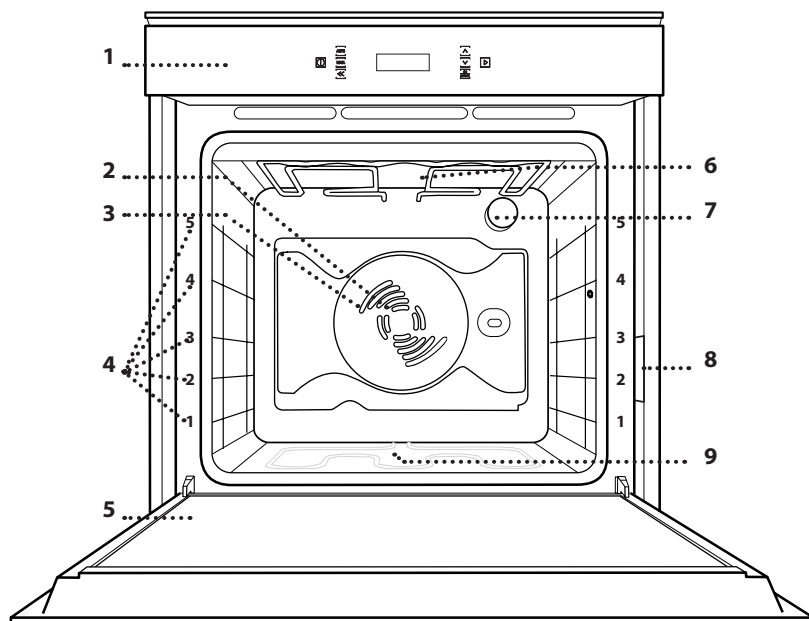


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu www.hotpoint.eu ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



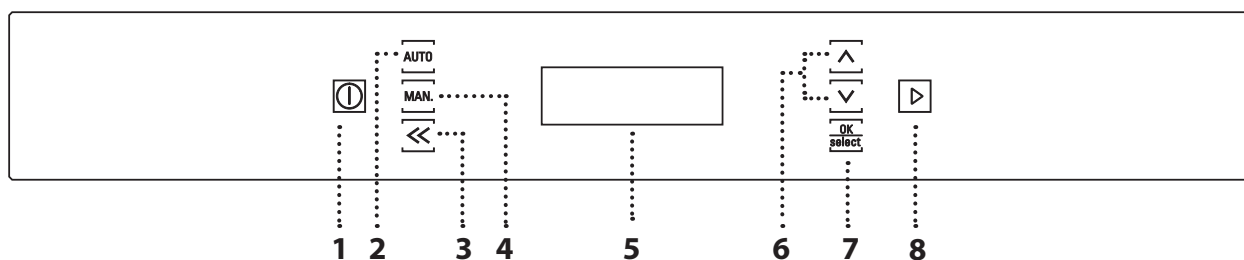
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas priekinėje orkaitės dalyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Duomenų plokštelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

2. AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Naudojama slinkti per automatinių funkcijų sąrašą.

3. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu.

4. NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Naudojama slinkti per neautomatinių funkcijų sąrašą.

5. EKCRANAS

6. NARŠYMO MYGTUKAI

Galite pakeisti funkcijos nustatymus ir reikšmes.

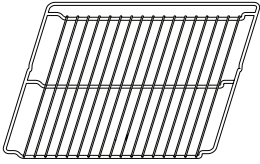
7. PATVIRTINIMO MYGTUKAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

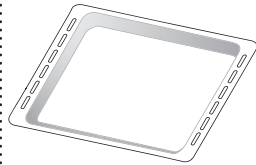
8. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

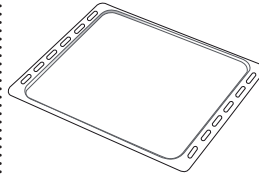
GROTELĖS



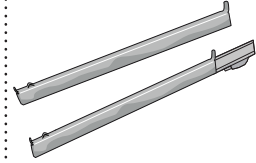
SURINKIMO PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA



SLANKIOJANČIOS GROTELĖS



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

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

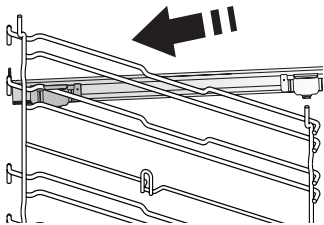
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norėdami išimti skersines grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines grotelės.

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

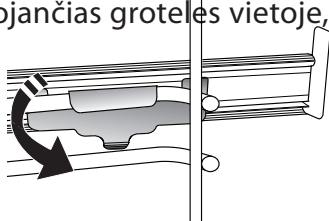
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS

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




Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.


Norėdami užfiksuoti slankiojančias grotelės vietoje, tvirtai prispauskite prie skersinių grotelių apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.





Atkreipkite dėmesį: slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.


MAN. NEAUTOMATINĖS

 **CONVENTIONAL (STANDARTINIS)* 1-9**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.


 **CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS) 2-9**
Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.


 **FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS) 3-9**
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.


 **GRILL (KEPINTUVAS) 4-9**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepatė ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

 **TURBO GRILL (INTENSYVUS KEPINIMAS) 5-9**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

 **FAST PREHEATING (SPARTUS ĮKAITINIMAS) 6-9**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.


 **ECO FORCED AIR (EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS) 7-9**
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama ši funkcija, EKO lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus mygtuką OK. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.


 **DIAMOND CLEAN 8-9**
Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.


 **SETTING (NUSTATYMAS) 9-9**
Naudojama norint keisti orkaitės nustatymus (laiką, kalbą, garso signalo garsumą, ekrano šviesumą, EKO režimą, matavimo vienetus, galios lygį).


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 AUTOMATINĖS


 **MEAT (MĖSA) 1-9**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.


 **POULTRY (PAUKŠTIENA) 2-9**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą paukštienai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

 **CASSEROLE (TROŠKINIMAS) 3-9**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

 **BREAD (DUONA) 4-9**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

 **PIZZA (PICA) 5-9**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

 **PASTRY (PYRAGĖLIAI) 6-9**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams (mielinės tešlos, įdarytiems, tortams ir pan.).

 **RISING (KILDINIMAS) 7-9**
Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

 **WARM KEEPING (ŠILUMOS PALAIKYMAS) 8-9**
Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

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

SLOW COOKING (LĒTAS GĀMINĪMAS) 9-9

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

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

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



Naudojamiesi **▲** arba **▼** slinkite kalbų sąrašą ir pasirinkite reikiamą kalbą.

Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite **OK select**.

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

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



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



Naudojamiesi **▲** arba **▼** nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami **OK select**.

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

3. NUSTATYKITE GALIĄ

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

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

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



Naudojamiesi **▲** arba **▼** pasirinkite „maža“, o paspausdami **OK select** patvirtinkite.



4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.


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


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

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

Spauskite **MAN.** arba **AUTO**, kol ekrane pasirodys reikiama funkcija, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

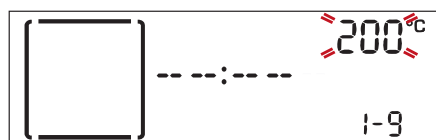





2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

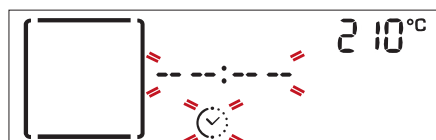
TEMPERATŪRA / KEPINTUOVO LYGIS








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





Atkreipkite dėmesį: jei funkcija įjungta, temperatūrą reguliuoti galėsite naudodamiesi  arba .

LAIKAS




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

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




Atkreipkite dėmesį: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: reguliuokite jį naudodamiesi  arba , o patvirtinkite paspausdami .


GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS (ATIDĖTAS PALEIDIMAS)

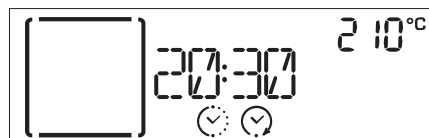
Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.


Ekrane rodomas dabartinis nustatytas pabaigos laikas ir mirksi piktograma .




Naudodamiesi  arba  nustatykite pageidaujama ruošimo laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Įdėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir paspausdami  suaktyvinkite funkciją: praėjus nustatytam laikui, orkaitė įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.




Atkreipkite dėmesį: Laukimo laiką bet kada galima atšaukti ir suaktyvinti funkciją paspaudžiant . Šiuo nustatymu išjungiamas ir išankstinis orkaitės įkaitinimas.


Jei norite pakeisti anksčiau nustatytą reikšmę, bet kuriuo metu paspauskite .

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

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.



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

4. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

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



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



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

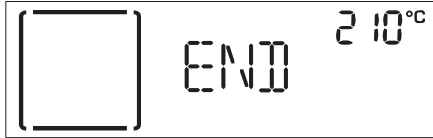
Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

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

5. KEPIMO PABAIGA

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



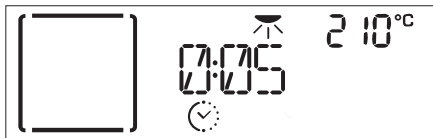
Paspauskite **▶** norėdami tęsti gaminimą neautomatiniu režimu (be programuojamo gaminimo laiko) arba naudokite **▲** ir pratęskite gaminimą nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais temperatūros ir kepintuvo lygio nustatymai išlieka nepakitę.

SKRUDINIMAS

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




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



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

. LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite **▲** arba **▼**: Ekrane mirksės piktograma .



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



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

Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

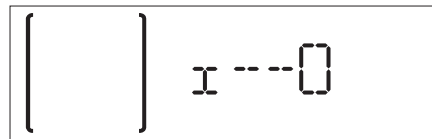
Paspauskite **ⓘ** ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją. Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.



Norėdami išjungti laikmatį, pirmiausia paspauskite **ⓘ** ir sustabdykite veikiančią funkciją, tada paspauskite **◀**.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

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




Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu.



Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką **ⓘ**.

. DIAMOND CLEAN

Prieš įjungiant šią funkciją, ant orkaitės dugno išpilkite 200 ml geriamojo vandens ir uždarykite dureles.

Spaudinėdami **MAN.** pagrindiniame meniu pasirinkite „DIAMOND CLEAN“ ir patvirtinkite paspausdami .



Paspausdami  suaktyvinkite funkciją arba paspauskite  ir nustatykite valymo ciklo pabaigos laiką.

Atskaita nurodo ciklo vykdymo būseną. Kad garai neišeitų ir nebūtų pakenkta galutiniam valymo rezultatui, rekomenduojama neatidarinėti orkaitės durelių valymo ciklo metu.

Funkcijai nustojus veikti, palaukite, kol orkaitė atvės, o tuomet baikite valyti nusausindami paviršius kempine ar minkšta šluoste.

Atkreipkite dėmesį: kaip ir naudojant kitas rankines funkcijas, galima nustatyti ir automatinio valymo ciklo pabaigos laiką.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	PREHE-AT.	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai	PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Taip	160-180	30-90	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)	PASTR AUTO	-	160-200	30-85	3
		Taip	160-200	35-90	4 1
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	PASTR AUTO	-	170 - 180	15-45	3
		Taip	160-170	20-45	4 1
		Taip	160-170	20-45 ***	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180-200	30-40	3
		Taip	180-190	35-45	4 1
		Taip	180-190	35-45 ***	5 3 1
Orinukai		Taip	90	110-150	3
		Taip	90	130-150	4 1
		Taip	90	140-160 ***	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)	PIZZA AUTO	-	220-250	20-40	2
		Taip	220-240	20-40	4 1
		Taip	220-240	25-50 ***	5 3 1
Duonos kepalas 1 kg	BREAD AUTO	-	180-220	50-70	2
Bandelės	BREAD AUTO	-	180-220	30-50	2
Duona		Taip	180-200	30-60	4 1
Užšaldyta pica	PIZZA AUTO	Taip	250	10-15	3
		Taip	250	10-20	4 1
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepai su plaktų kiaušinių įdaru)		Taip	180-190	40-55	2/3
		Taip	180-190	45-60	4 1
		Taip	180-190	45-70 ***	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190-200	20-30	3
		Taip	180-190	20-40	4 1
		Taip	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lazanija / suflė	CASSE AUTO	-	190-200	40-65	3
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

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

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.
 **Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).
 ***Apytikris laikas: Atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

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

FUNKCIJOS NEAUTOMATINĖS	Conventional (Tradiciinis gaminimas)	Grill (Kepintuvas)	Turbo Grill (Intensyvus kepinimas)	Forced Air (Priverstinė oro cirkuliacija)	Convection Bake (Konvekcinis kepinimas)	Eco Forced Air (Eko priverstinio oro srautas)
FUNKCIJOS AUTOMATINĖS	MEAT AUTO Meat (Mėsa)	POULT AUTO Poultry (Paukštiena)	CASSE AUTO Casserole (Troškinimas)	BREAD AUTO Bread (Duona)	PIZZA AUTO Pizza (Pica)	PASTR AUTO Cakes (Tortai)
PRIEDAI	Lentynėlė	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo skarda / kepimo skarda / orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Surinkimo padėklas	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

ORKAITĖS VIDUS

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

o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį keptinimo kaitinimo elementą galima nuleisti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

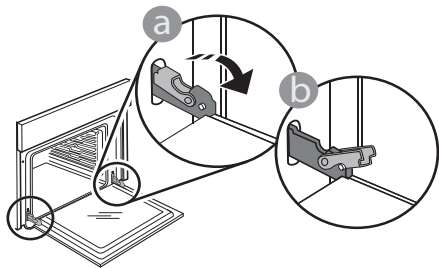
LEMPUTĖS KAITIMAS

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

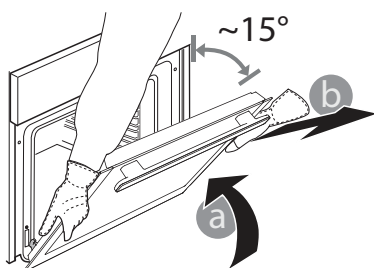
Atkreipkite dėmesį: naudokite tik 25–40 W/230 V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W/230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lempuotė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių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

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

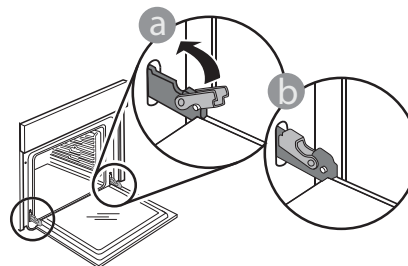


2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

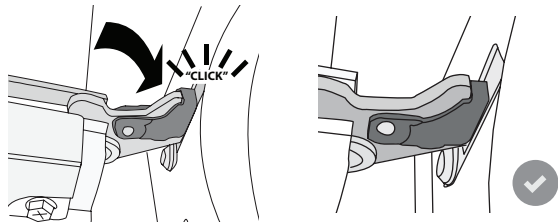


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš www.hotpoint.eu dėl išsamesnės informacijos

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Forced Air“ (priverstinio oro srauto) funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

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

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

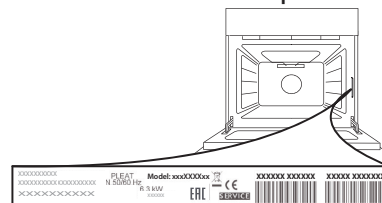
> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje <http://www.hotpoint.eu> (galite naudoti šį kodą) nurodę gaminio kodą.



> 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.



INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA HOTPOINT
- ARISTON**

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

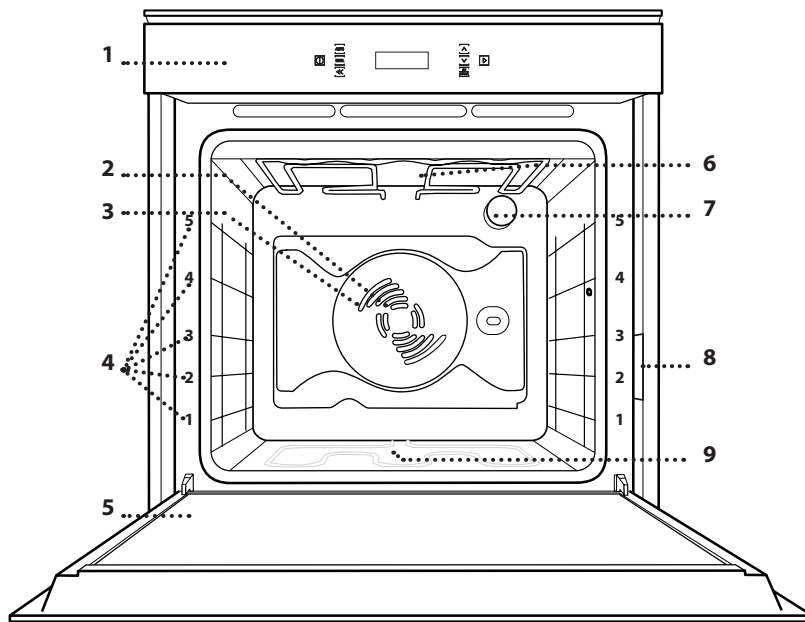


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę www.hotpoint.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



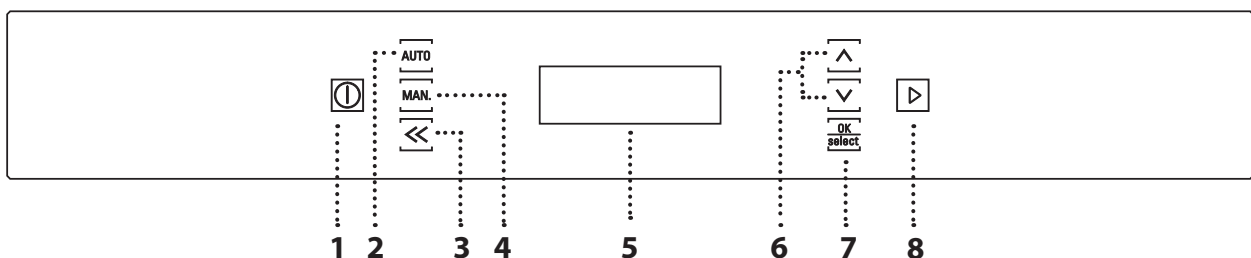
Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy uważnie przeczytać zasady bezpieczeństwa

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. ON / OFF

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

2. FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawionych automatycznie.

3. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

4. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawianych ręcznie.

5. WYŚWIETLACZ

6. PRZYCISKI NAWIGACJI

Do zmiany ustawień i wartości danej funkcji.

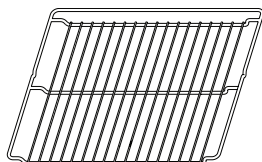
7. PRZYCISK POTWIERDZENIA

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

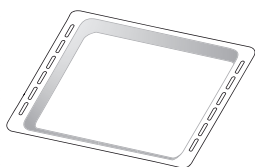
8. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

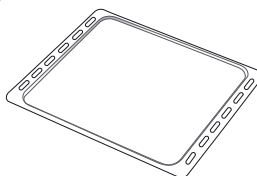
RUSZT



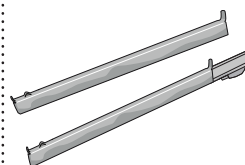
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



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

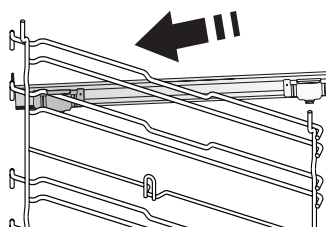
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem skierowana była ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.

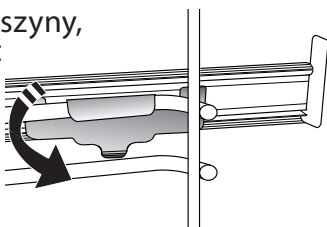


Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

Aby zablokować położenie szyny, mocno wcisnąć dolną część zacisku do prowadnicy półki.

Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie.

Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.









Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

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

MAN. USTAWIANE RĘCZNIE


	STATYCZNE* 1-9 Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	PIECZ. KONWEKCYJNE 2-9 Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.
	TERMOOBIEG 3-9 Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
	GRILL 4-9 Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
	TURBO GRILL 5-9 Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).
	SZYBKIE NAGRZEWANIE 6-9 W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	ECO TERMOOBIEG 7-9 Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając przycisk OK. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
	DIAMOND CLEAN 8-9 Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

SETTI SETTING 9-9

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

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

AUTO USTAWIANE AUTOMATYCZNIE

	MIEŚO AUTO MIEŚO 1-9 Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.
	DRÓB AUTO DRÓB 2-9 Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia drobiu. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.
	ZAPIEK AUTO ZAPIEKANKA 3-9 Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem..
	CHLEB AUTO CHLEB 4-9 Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.
	PIZZA AUTO PIZZA 5-9 Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.
	CIASTO AUTO CIASTO 6-9 Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (drożdżowe, nadziewane, tarty itp.).
	WYRAS AUTO WYRASTANIE 7-9 Ułatwia wyrastanie ciast, słodkich i słonych. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.
	UTRZY AUTO UTRZYM. W CIEPLE 8-9 Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

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

DUSZENIE AUTO 9-9
Do duszenia mięsa i ryb, które pozwała zachować ich kruchość i soczystość. Zalecamy najpierw podsmażyć kawałki mięsa lub ryby na patelni tak, aby ułatwić wytopienie się ich naturalnego tłuszczu. Czasy pieczenia wahają się od dwóch godzin dla ryb o wadze 300 g, do czterech lub pięciu godzin dla ryb o wadze 3 kg oraz od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałków mięsa o wadze 3 kg.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. WYBIERZ JĘZYK

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



Użyć \wedge lub \vee , aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić wybór.

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

2. USTAWIENIE CZASU

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



Za pomocą \wedge lub \vee ustawić żadaną godzinę i nacisnąć $\frac{OK}{select}$: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.



Za pomocą \wedge lub \vee ustawić minuty i nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić.

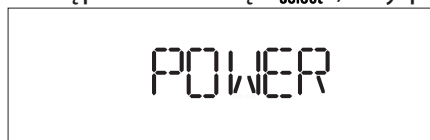
Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.

Nacisnąć przycisk **MAN**, aż na wyświetlaczu pokaze się napis „SETTING”, a następnie nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić.

Nacisnąć \wedge lub \vee , aby wybrać menu „Power”, a następnie nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić.



Za pomocą \wedge lub \vee wybrać „Mała” i nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić.



4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające lub zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w nim akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Nacisnąć **ⓘ**, aby włączyć urządzenie, a następnie użyć **AUTO** lub **MAN.**, aby przewijać menu funkcji ustawianych ręcznie i automatycznie. Nacisnąć i przytrzymać **MAN.** lub **AUTO**, aż żądana funkcja pojawi się na wyświetlaczu, a następnie nacisnąć przycisk **OK select**, aby potwierdzić.

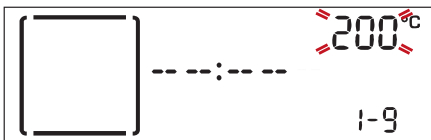


2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

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

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



Gdy na wyświetlaczu miga wartość ustawienia, można ją zmienić za pomocą **▲** lub **▼**, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli są możliwe).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można regulować temperaturę za pomocą **▲** lub **▼**.

CZAS TRWANIA



Gdy ikona **🕒** miga na wyświetlaczu, za pomocą **▲** lub **▼** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając **OK select**.

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając **⏪**: Za pomocą **▲** lub **▼** zmienić ustawienie i nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia. Wyświetlacz pokazuje aktualnie ustawiony czas zakończenia, a ikona **🕒** miga.



Za pomocą przycisku **▲** lub **▼** ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdzić, wciskając **OK select**. Umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i wcisnąć **▶**, by włączyć funkcję: piekarnik włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, by cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.



Uwaga: w każdym przypadku można włączyć tę funkcję natychmiast, pomijając ustawiony czas opóźnienia, wciskając **▶**. To ustawienie wyłącza również fazę wstępnego nagrzewania piekarnika.

W dowolnym momencie można zmienić poprzednio ustawioną wartość, naciskając **⏪**.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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



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

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy faza ta zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę:



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość

pieczonych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury, naciskając **▲** lub **▼**.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć **▶**, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia), albo za pomocą **▲** przedłużyć czas pieczenia ustawiając jego nową wartość.

W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy, poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.




Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć **OK select**, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.



Po rozpoczęciu przyrumieniania, za pomocą **▲** lub **▼** można zmienić czas jego trwania lub naciskając **⓪**, przerwać je w dowolnym momencie.

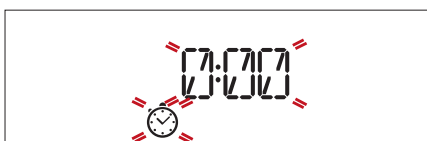
. CZAS

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć **▲** lub **▼**: Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.



Użyć **▲** lub **▼**, by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć **OK select**, by rozpocząć odliczanie czasu.

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



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

Za pomocą **▲** lub **▼** można zmienić ustawienie timera; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć **⏪**.

Gdy timer jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć **⓪**, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żadaną funkcję.

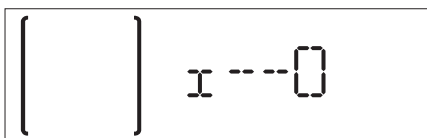
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, należy najpierw nacisnąć **⓪**, aby zatrzymać aktywną funkcję, a następnie nacisnąć **⏪**.

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy wcisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski **OK select** i **⏪** przynajmniej przez pięć sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia.

Ze względów bezpieczeństwa piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk **⓪**.

. DIAMOND CLEAN

Przed włączeniem funkcji wlać 200ml pitnej wody na dno piekarnika i zamknąć drzwiczki.

By wybrać „DIAMOND CLEAN” z głównego menu, kilkakrotnie nacisnąć **MAN.** i potwierdzić, wciskając **OK**
select.



Nacisnąć **▷**, aby włączyć funkcję lub **OK**
select, aby ustawić godzinę zakończenia cyklu czyszczenia.

Odliczanie czasu będzie wskazywało status trwającego cyklu.

Aby zapobiec wydobywaniu się pary, co negatywnie wpłynęłoby na efekt końcowy, zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek podczas cyklu czyszczenia.

Po zakończeniu odczekać, aż piekarnik się ochłodzi i dokończyć proces czyszczenia, osuszając jego powierzchnię gąbką lub miękką ściereczką.

Uwaga: podobnie jak w przypadku innych funkcji ręcznych, możliwe jest ustawienie czasu zakończenia cyklu samoczyszczenia.

.....

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe	CIAST ^{AUTO}	-	160-180	30-90	2/3
		Tak	160-180	30-90	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)	CIAST ^{AUTO}	-	160-200	30 - 85	3
		Tak	160-200	35-90	4 1
Krucze ciasteczka/Rogaliki	CIAST ^{AUTO}	-	170 - 180	15 - 45	3
		Tak	160-170	20-45	4 1
		Tak	160-170	20-45 ***	5 3 1
Ptysie		Tak	180-200	30-40	3
		Tak	180-190	35-45	4 1
		Tak	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezy		Tak	90	110-150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)	PIZZA ^{AUTO}	-	220 - 250	20-40	2
		Tak	220 - 240	20-40	4 1
		Tak	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bochenek chleba 1 kg	CHLEB ^{AUTO}	-	180 - 220	50 - 70	2
Bułki	CHLEB ^{AUTO}	-	180 - 220	30 - 50	2
Chleb		Tak	180-200	30 - 60	4 1
Mrożona pizza	PIZZA ^{AUTO}	Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
Placki wytrwane (tarta z warzywami, quiche lorraine)		Tak	180-190	40-55	2/3
		Tak	180-190	45 - 60	4 1
		Tak	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/krakersy		Tak	190-200	20-30	3
		Tak	180-190	20-40	4 1
		Tak	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lazania/suflet	ZAPIE ^{AUTO}	-	190-200	40 - 65	3

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Zapiekanka makaronowa/ cannelloni		-	190-200	25 - 45	
Jagnięcina/cielęcina/ wołowina/wieprzowina 1 kg		-	190-200	60 - 90	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		-	200-230	50 - 80	
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180-200	40-60	
Nadziew.warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50-60	
Tosty		-	3 (Wysoka)	3-6	
Filety rybne/kawałki		-	2 (Średnia)	20-30 *	
Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery		-	2- 3 (średnia - wysoka)	15 - 30 *	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Średnia)	55-70 **	
Befsztyk krwisty 1 kg		-	2 (Średnia)	35-50 **	
Udziec barani/golonka		-	2 (Średnia)	60-90 **	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Średnia)	35-55 **	
Zapiekane warzywa (typu gratin)		-	3 (Wysoka)	10-25	
Lazania i mięso		Tak	200	50-100 ***	
Mięsa i ziemniaki		Tak	200	45-100 ***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30-50 ***	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/Lazania (poziom 3)/ mięso (poziom 1)		Tak	190	40-120 ***	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80-120 ***	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50-100 ***	

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

**Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

***Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

[www](http://www.hotpoint.eu) Pobrać Instrukcje obsługi i konserwacji z www.hotpoint.eu, w których można znaleźć tabelę sprawdzonych przepisów opracowanych w celu certyfikacji zgodnie z normą IEC 60350-1

FUNKCJE RĘCZNE						
FUNKCJE AUTOMATYCZNE						
AKCESORIA						

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnię należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia

potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

• Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

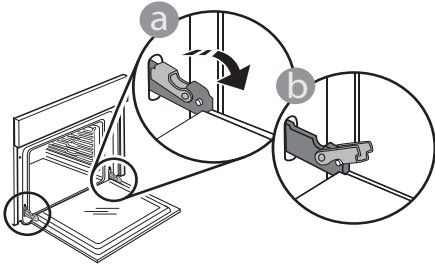
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

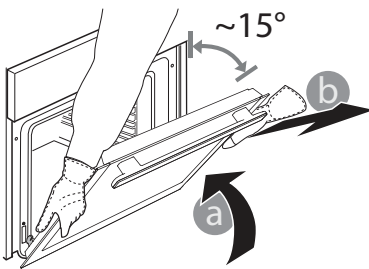
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

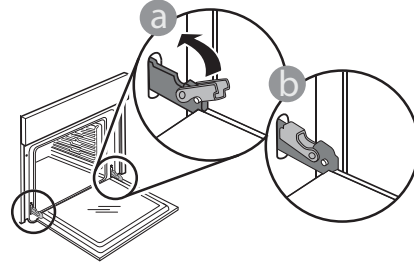


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt. Teraz można zdjąć drzwiczki w prosty sposób, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

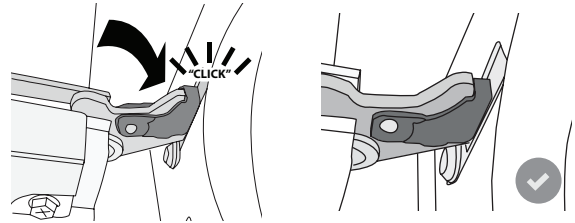


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

USUWANIE USTEREK



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony www.hotpoint.eu

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja "Termoobieg" umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

Pełną specyfikację produktu, wraz z oceną wydajności energetycznej, można pobrać z naszej strony www.hotpoint.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

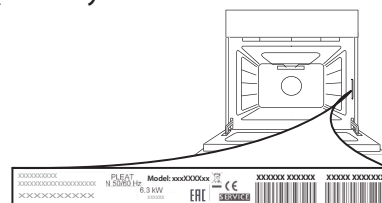
> Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę <http://www.hotpoint.eu> i podając kod produktu (można użyć tego kodu GR).

> Można również skontaktować się z naszym Biurem Obsługi Klienta



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej Państwa urządzenia.



400011600130



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



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

Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.hotpoint.eu/register

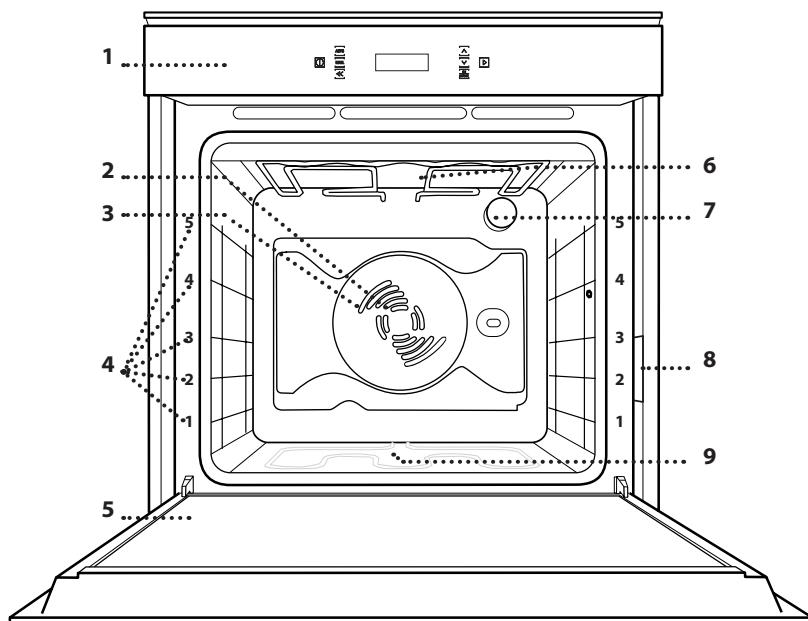


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web www.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



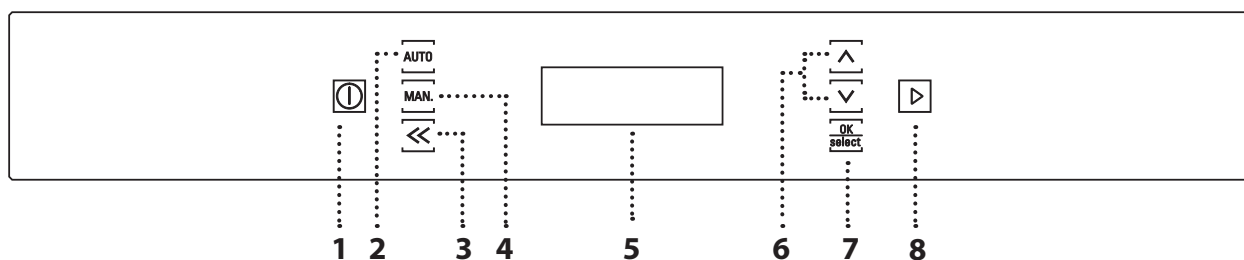
Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Bec
8. Plăcuța cu datele de identificare
(a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară
(nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

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

2. FUNCȚII AUTOMATE

Pentru derularea listei de funcții automate.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de setări anterior.

4. FUNCȚII MANUALE

Pentru derularea listei de funcții manuale.

5. AFIȘAJ

6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru modificarea setărilor și valorilor unei funcții.

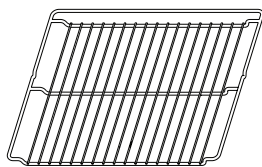
7. BUTON DE CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

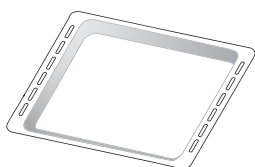
8. START

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

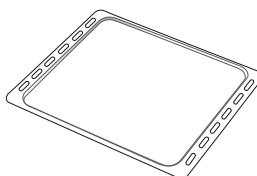
GRĂTAR METALIC



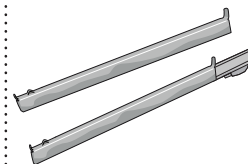
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



GHIDAJE DE ALUNECARE



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

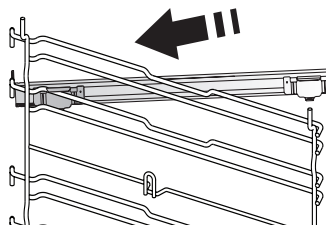
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

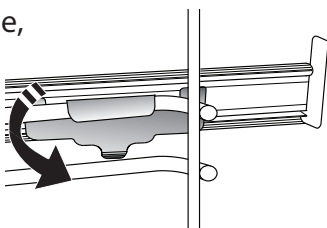
MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa șina în poziție, împingeți cu putere partea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR


. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.


. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MAN. MANUAL


 **CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)* 1-9**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.


 **WCONVECTION BAKE (COACERE CU CONVECȚIE) 2-9**
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.


 **FORCED AIR (AER FORȚAT) 3-9**
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.


 **GRILL 4-9**
Pentru a frige medalioane, frigăru și cărnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

 **TURBO GRILL 5-9**
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

 **FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ) 6-9**
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.


 **ECO FORCED AIR (AER FORȚAT ECO) 7-9**
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând pe butonul OK. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.


 **DIAMOND CLEAN 8-9**
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

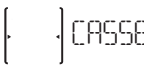
 **SETTING (SETARE) 9-9**
Pentru modificarea setărilor cuptorului (oră, limbă, volum semnal sonor, luminozitate, mod Eco, unitate de măsură, putere).


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

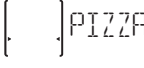
AUTO AUTOMAT

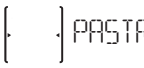
 **MEAT (CARNE) 1-9**
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

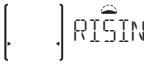
 **POULTRY (CARNE DE PASĂRE) 2-9**
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carnea de pasăre. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

 **CASSEROLE (PREPARAT RAPID) 3-9**
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

 **BREAD (PÂINE) 4-9**
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.


 **PIZZA 5-9**
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

 **PASTRY (PRODUSE DE PATISERIE) 6-9**
Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri (torturi dospite, prăjituri umplute, tarte etc.).

 **RISING (DOSPIRE) 7-9**
Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

 **WARM KEEPING (MENȚINERE LA CALD) 8-9**
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

 SLOW AUTO **SLOW COOKING**
(PREPARARE LENTĂ) 9-9

Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și succulente. Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. ALEGEȚI LIMBA

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora. Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați **OK select** pentru a confirma selecția.

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

2. SETAREA OREI

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



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta ora dorită și apăsați **OK select**: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta minutele și apăsați **OK select** pentru a confirma.

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

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Apăsați pe butonul **MAN.** până când pe afișaj apare mesajul „SETTING” (Setare), apoi apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

Apăsați pe **▲** sau **▼** pentru a selecta elementul de meniu „Power” și apăsați pe **OK select** pentru a confirma.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a selecta „Redus” și apăsați **OK select** pentru a confirma.



4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Forced Air” (Aer forțat) sau „Convection Bake” (Coacere cu convecție). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați pe **ⓘ** pentru a porni cuptorul, apoi utilizați **AUTO** sau **MAN.** pentru a derula meniurile pentru funcțiile manuale și automate. Mențineți apăsat pe **MAN.** sau **AUTO** până când funcția dorită apare pe afișaj și apoi apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

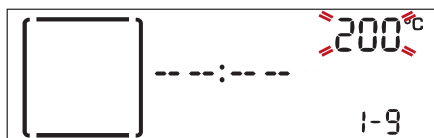


2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

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

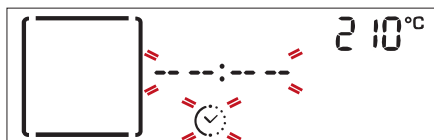
NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



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

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, puteți regla temperatura utilizând **▲** sau **▼**.

DURATA



Atunci când pictograma **🕒** clipește pe afișaj, utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de preparare necesară și apoi apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsați tasta **OK select** pentru a confirma și a activa funcția.

În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe **◀**: Utilizați **▲** sau **▼** pentru a o regla și **OK select** pentru a confirma.

SETAREA ORA DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

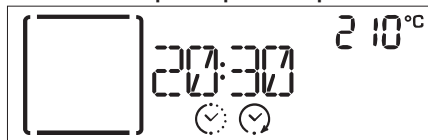
În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj apare ora de finalizare setată în mod curent, iar pictograma **🕒** clipește.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta ora dorită pentru finalizarea procesului de preparare și apăsați pe **OK select** pentru a confirma.

Introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **▶** pentru a activa funcția: cuptorul va porni automat după expirarea perioadei de timp calculate.



Vă rugăm să rețineți: indiferent de situație, anularea perioadei de așteptare este posibilă în orice moment, dumneavoastră putând să activați imediat funcția, apăsând pe **▶**. Această setare dezactivează, de asemenea, etapa de preîncălzire a cuptorului.

Apăsați pe **◀◀** în orice moment pentru a modifica valoarea setată anterior.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

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.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată:



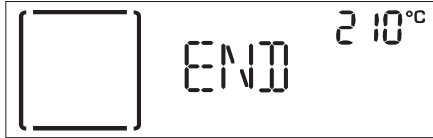
În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ

asupra rezultatului de preparare final.
Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.
Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.
Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți apăsând pe **▲** sau **▼**.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe **▶** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau utilizați **▲** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea uneia noi.

În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

FUNȚIA DE RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.




Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe **OK select** pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Odată pornită rumenirea, utilizați **▲** sau **▼** pentru a modifica durata acesteia sau apăsați pe **Ⓢ** pentru a o opri în orice moment.

. TIMER

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați pe **▲** sau **▼**: Pictograma  va clipi pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** pentru a activa temporizatorul.

Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.



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

Utilizați **▲** sau **▼** pentru a modifica temporizatorul; apăsați **◀** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați pe **Ⓢ** pentru a porni cuptorul, apoi selectați funcția necesară.

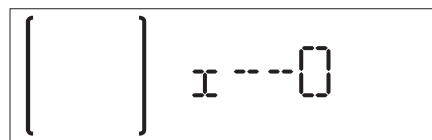
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați mai întâi pe **Ⓢ** pentru a opri funcția activă, apoi apăsați pe **◀**.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsați simultan tastele **OK select** și **◀** timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor.

Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând apăsând și menținând apăsat **Ⓢ**.

. DIAMOND CLEAN

Înainte de a activa această funcție, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și închideți ușa.

Apăsați pe **MAN**, în mod repetat pentru a selecta „DIAMOND CLEAN” din meniul principal și apăsați pe **OK**/**select** pentru a confirma.



Apăsați pe **▷** pentru a activa funcția sau pe **OK**/**select** pentru a seta ora de finalizare a ciclului de curățare.

O numărătoare inversă va indica starea ciclului în curs de desfășurare.

Pentru a preveni ieșirea aburilor și, astfel, periclitarea rezultatelor finale, se recomandă să nu deschideți ușa în timpul ciclului de curățare.

Odată procesul finalizat, așteptați să se răcească cuptorul și apoi finalizați curățarea uscând suprafețele cu un burete sau o lavetă moale.

Vă rugăm să rețineți: ca și în cazul celorlalte funcții manuale, este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare pentru ciclul de autocurățare.

.....

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Da	160-180	30-90	4 1
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Da	160-200	35-90	4 1
Biscuiți / Tarte mici	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Da	160-170	20-45	4 1
		Da	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux à la crème		Da	180-200	30-40	3
		Da	180-190	35-45	4 1
		Da	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezele		Da	90	110-150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Da	220 - 240	20-40	4 1
		Da	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Franzelă 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Cornuri	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pâine		Da	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelată	PIZZA AUTO	Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	180-190	40-55	2/3
		Da	180-190	45 - 60	4 1
		Da	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190-200	20-30	3
		Da	180-190	20-40	4 1
		Da	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagna/sufleu	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Paste la cuptor/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎN-CĂLZIRE.	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Pui/iepure/rață 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Curcan/gâscă 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	180-200	40-60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180-200	50-60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3-6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Medie)	20-30 *	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55-70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		-	2 (Medie)	35-50 **	3
Pulpă de miel / But		-	2 (Medie)	60-90 **	3
Cartofi copti		-	2 (Medie)	35-55 **	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10-25	3
Lasagna și carne		Da	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45-100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagne (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	190	40-120 ***	5 3 1
Fripturi umplute	ECO	-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

**Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

***Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

[www](http://www.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzute pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1

FUNȚII MANUAL	Conventional (Convențional)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Aer forțat)	Convection Bake (Coacere cu convecție)	Eco forced air (Aer forțat eco)
FUNȚII AUTOMAT	MEAT AUTO Meat (Carne)	POULT AUTO Poultry (Carne de pasăre)	CASSE AUTO Casserole (Tocană)	BREAD AUTO Bread (Pâine)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Cakes (Prăjituri)
ACCESORIILE	Grătar	Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt/tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu o lavetă umedă din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut

de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

• Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți.

Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

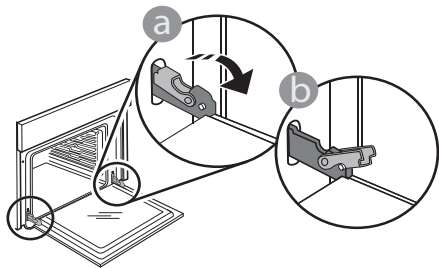
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

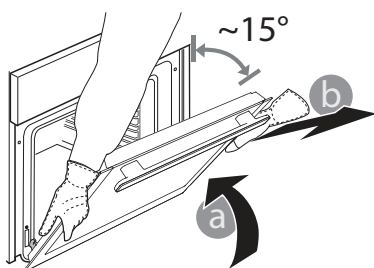
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



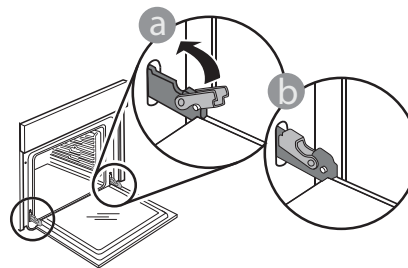
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

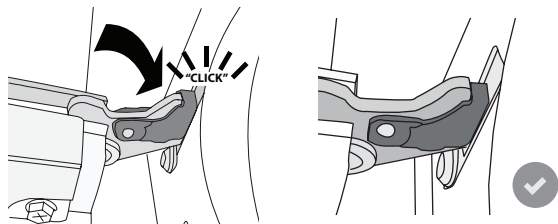


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA UNOR ALIMENTE DIFERITE ÎN ACELAȘI TIMP

Funcția „Forced Air” (Aer forțat) vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi descărcată de pe site-ul nostru web www.hotpoint.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

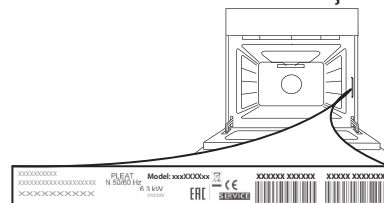
> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web <http://www.hotpoint.eu> (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400011600130

