RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/gabaliņi		-	230–250	15–30 *	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/ hamburgeri		-	250	15–30 *	5 4
Cepta vista 1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200–210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	200–210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Vesela maltīte: augļu pīrāgs (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40–120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi
** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

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

steam

RECEPTE	FUNKCIJA	ŪDENS (ml)	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min){	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/kotletes 0,5–2 cm	steam	250	Jā	190–210	10 - 20	3
300–600 g	steam	250	Jā	190–210	10–25	3
600 g–1,2 kg	steam	250	Jā	180 - 200	20–40	3
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg	steam	250	Jā	190–210	30–45	3
Jēra gaļa 500 g–1,5 kg	steam	250	Jā	170–190	60–75	2
Cālis / pērļu vistiņa / pīle Vesela 1 - 1,5 kg	steam	250	Jā	200–220	50–70	2
Cālis / pērļu vistiņa / pīle Gabaliņos, 500 g–1,5 kg	steam	250	Jā	200–220	40–60	3
Vista/tītars/pīle Vesela 3 kg	steam	250	Jā	160–180	100–140	2
Jērs / liellops / cūkgaļa 1 kg	steam	250	Jā	170–190	60–90	3
Nelielas maizītes 80–100 g	steam	200	Jā	200–220	20 - 30	3
Maizes kukulis veidnē 300–500 g	steam	250	Jā	170–190	35-50	3
Maizes kukulis 500 g–2 kg	steam	250	Jā	160 - 170	50–100	2
Bagetes 200–300 g	steam	250	Jā	200–220	25 - 40	3

Darbības laikā nav iekļauta piriekšsildīšanas fāze: ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamo temperatūru.

FUNKCIJAS

Konvencionāls

Piespiedu gaiss

Maxi Cooking

Pica

Grils

Turbo grils

Ekonomisks piespiedu gaisa režīms

steam
Zivs

steam
Gaļa

steam
Maize

PIEDERUMI

Stiepļu plaukts

Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta

Cepešpanna/notekpaplāte vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

Hotpoint
ARISTON

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

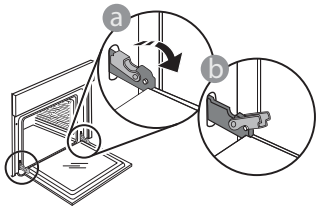
• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad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

• Lai atbrīvotos no kaļķakmens, kas ir palicis iedobē pēc steam gatavošanas, ielejiet padziļinājumā 250 ml baltā etiķa (vai izmantojiet specializētu atkaļķošanas līdzekli. Lai uzzinātu par tā pieejamību, lūdzu, sazinieties ar Pēcpārdošanas servisu). Ļaujiet tam 30 minūtes iedarboties istabas temperatūrā, pēc tam iztīriet iedobi ar siltu dzeramo ūdeni un mīkstu drānu. Tīrīšanu ir ieteicams veikt ne retāk kā ik pēc 5 – 10 steam gatavošanas cikliem.
• Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ
• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

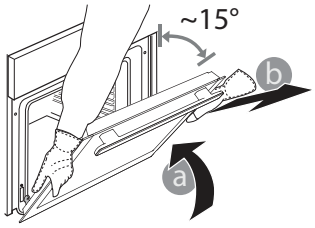
PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

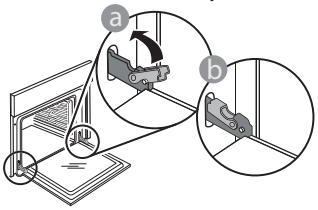


1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Novietojiet durvis gar vienu sānu, ļaujot tām atspiesties pret mīkstu virsmu.

3. Uzstādiet durvis atpakaļ, tās virzot cepeškrāsns virzienā, salāgojot eņģu āķīšus ar to stiprinājuma vietām un nostiprinot augšējo daļu stiprinājuma vietā.



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 pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

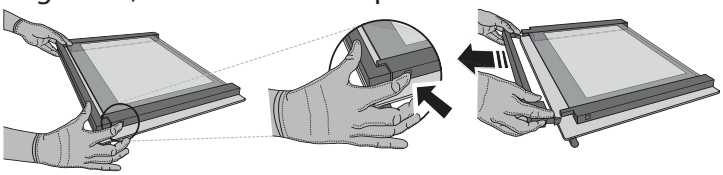
SPULDZES NOMAIŅA

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

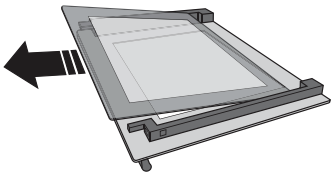
Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas.
Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

CLICK & CLEAN – STIKLA PANEĻU TĪRĪŠANA

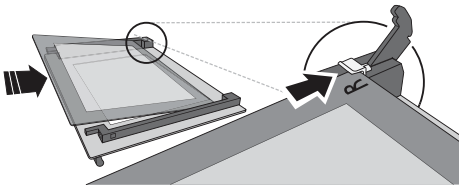
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



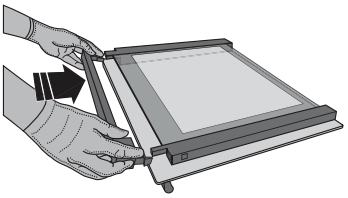
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.



3. Pirms iekšējās rūts ievietošanas, ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (apzīmēta ar "R"). Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

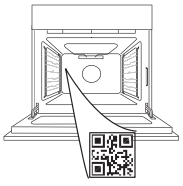


PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- apmeklējot tīmekļa vietni **docs.hotpoint.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Hotpoint

ARISTON

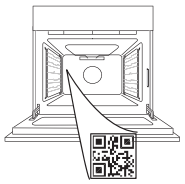
400011721901

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT-ARISTON“ GAMINĮ

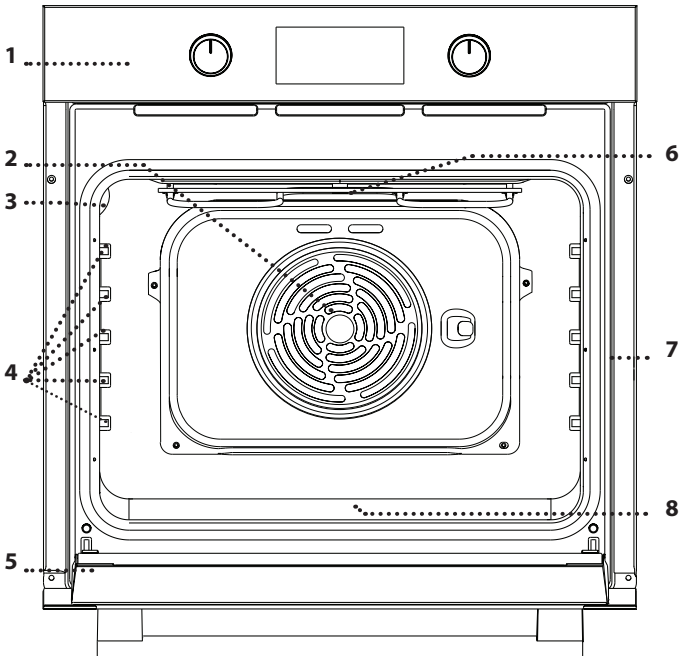
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.hotpoint.eu/register**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU

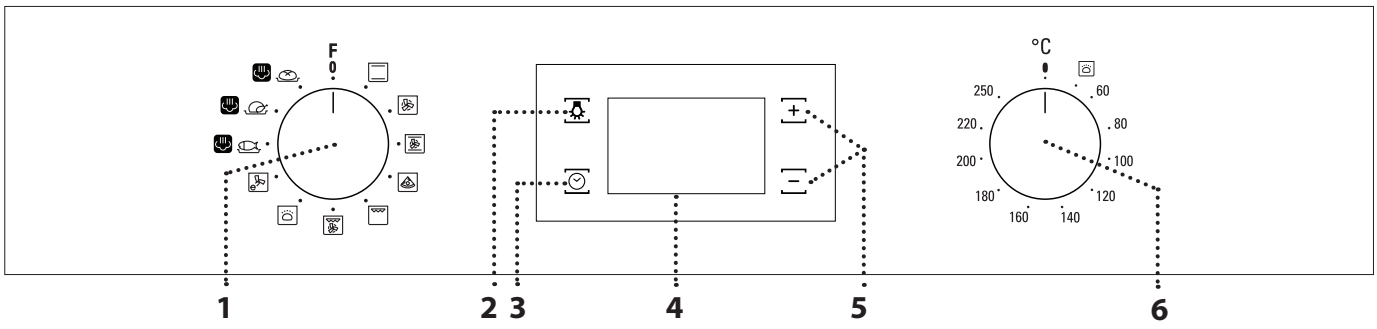


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. steam geriamo vandens griovelis

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją.
Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0 .

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.
Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

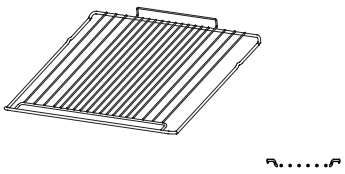
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos.
Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

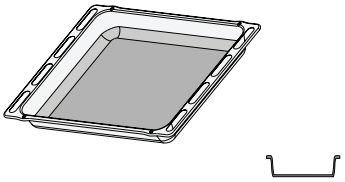
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



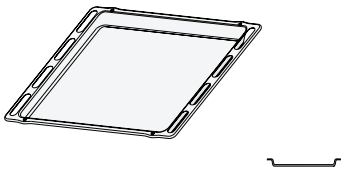
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



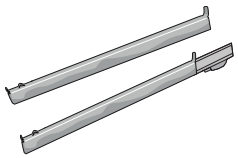
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

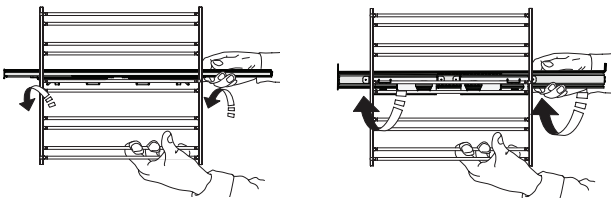
• Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo.
• Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti skersines groteles, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
• Jei norite vėl įdėti skersine groteles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifiksuotų.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite skersines groteles. Pradėdami nuo apačios atlaisvinkite grotelių fiksatorius nuo skersinių grotelių. Jei norite vėl įdėti skersines groteles, įstatykite viršutinį skersinių grotelių fiksatorių ir nuleiskite kitą fiksatorių į jam skirtą vietą. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Įstatykite skersines groteles.



Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite ⏲, kol ekrane ims mirksėti piktograma ⏲ ir du valandų skaitmenys.

Naudodamiesi + arba − nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami ⏲. Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba − nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami ⏲.
Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma ⏲, pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.
Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.
Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.
Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

FUNKCIJOS

CONVENTIONAL (STANDARTINIS)
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

MAXI COOKING
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.

PIZZA (PICA)
Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

GRILL (KEPINIMAS)
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.
Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL (INTENSYVUSIS KEPIMAS)
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)
Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamos piktogramos.

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

steam

- **ŽUVIS**
- **MĖSA**
- **DUONA**

Šios steam funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. **Prieš įdėdami maistą įkaitinkite orkaitę.**

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ
Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.

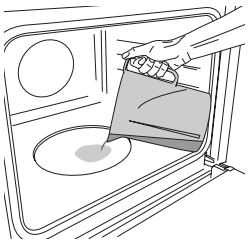
2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS
Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.

Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenėlė bus nustatyta į padėtį .
Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

RISING (KILDINIMAS)
Norėdami įjungti kildinimo funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamo simbolio; jei orkaitei bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.
Atkreipkite dėmesį: Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

steam



Kai orkaitė dar šalta, į geriamo vandens griovelį įpilkite atitinkamoje gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį.
Junkite steam funkciją:
Pasibaigus procesui atsargiai atidarykite dureles ir lėtai išleiskite garus.

Atkreipkite dėmesį: Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

3. ĮKAITINIMAS

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.
Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.
Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

DURATION (TRUKMĖ)

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir „00:00“.

Naudodamiesi arba nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.
Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.
Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką: spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir dabartinis laikas.

Naudodamiesi arba nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami patvirtinkite.
Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.
Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 .

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.

Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.
Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.
Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir „00:00“ piktograma ir „00:00“.

Naudodamiesi arba nustatykite laiką, o paspausdami patvirtinkite.
Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.
Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi nustatykite „00:00“ laiką.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	3
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	40–60	4
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2
		Taip	160 – 200	40–90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3
		Taip	160	25–35	3
		Taip	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35 - 45	4 2
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1
Morengai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20–50	4 2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	3
		Taip	230-250	10–25	4 2
Sūrūs pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 2
		Taip	180–190	20–40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	3

FUNKCIJOS

Įprastas būdas

Karštas oras

Maks. kepimas

Pizza (Pica)

Kepti ant grotelių

Intensyvus kepinimas

Eko priverstinio oro srautas

PRIEDAI

Grotelių Lentyna

Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių

Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių

Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

Hotpoint

ARISTON

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55	2
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	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.

steam

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (ml)	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai) 0,5–2 cm	steam	250	Taip	190–210	10 - 20	3
Visa žuvis 300–600 g	steam	250	Taip	190–210	10–25	3
Visa žuvis 600 g–1,2 kg	steam	250	Taip	180–200	20–40	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	steam	250	Taip	190–210	30–45	3
Ėriuko koja 500 g – 1,5 kg	steam	250	Taip	170–190	60 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1–1,5 kg	steam	250	Taip	200–220	50–70	2
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g–1,5 kg	steam	250	Taip	200–220	40–60	3
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg	steam	250	Taip	160–180	100 - 140	2
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg	steam	250	Taip	170–190	60–90	3
Duonelė 80–100 g	steam	200	Taip	200–220	20–30	3
Sumuštinių kepalas skardoje 300–500 g	steam	250	Taip	170–190	35–50	3
Duonos kepalas 500 g – 2 kg	steam	250	Taip	160 - 170	50–100	2
Prancūziškas batonas 200–300 g	steam	250	Taip	200–220	25 - 40	3

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

FUNKCIJOS

Įprastas būdas	Karštas oras	Maks. kepimas	Pizza (Pica)	Kepti ant grotelių	Intensyvus kepinimas	Eko priverstinio oro srautas	steam Fish (Žuvis)	steam Mėsa	steam Duona

PRIEDAI

Grotelių Lentyna	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

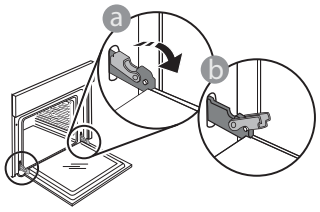
• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste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

• Jei baigę gaminti steam norite pašalinti ant dugno likusias nuoviras, įpilkite į griovelį 250 ml balto acto (galite naudoti ir kitus nuoviras šalinančius produktus. Norėdami įsigyti, kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą).
Esant kambario temperatūrai palaukite 30 min., tada išvalykite šiltu geriamu vandeniu ir minkšta šluoste.
Valyti rekomenduojame kas 5–10 steam gaminimo ciklų.
• Orkaitės dureles lengvai nusiima ir užsideda, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą
• Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

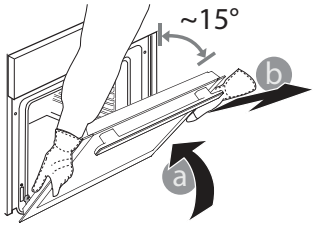
PRIEDAI

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

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

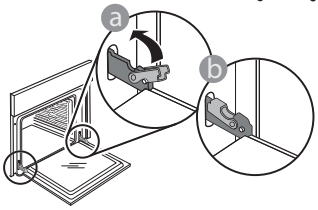


1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



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

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



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

Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

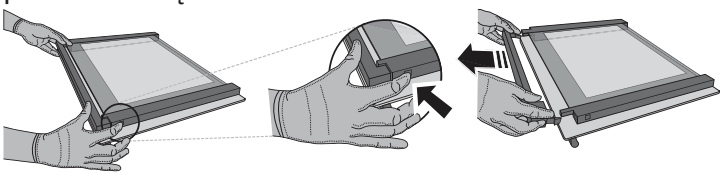
LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

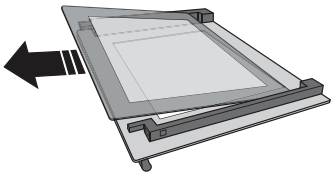
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.
Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

CLICK & CLEAN – STIKLO SKYDELIŲ VALYMAS

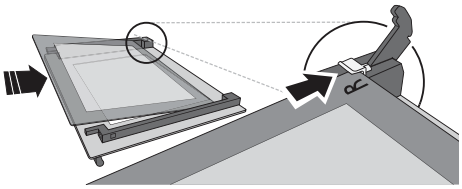
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



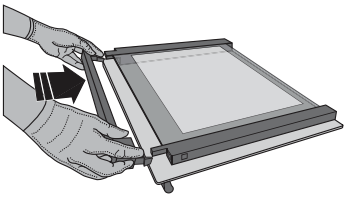
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įdėkite vidurinį stiklą (pažymėtą „R“) , o tada įdėkite vidinį stiklą: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

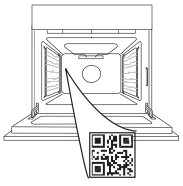


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.hotpoint.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Hotpoint

ARISTON

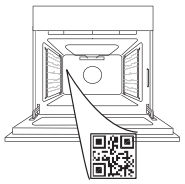
400011721901

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON

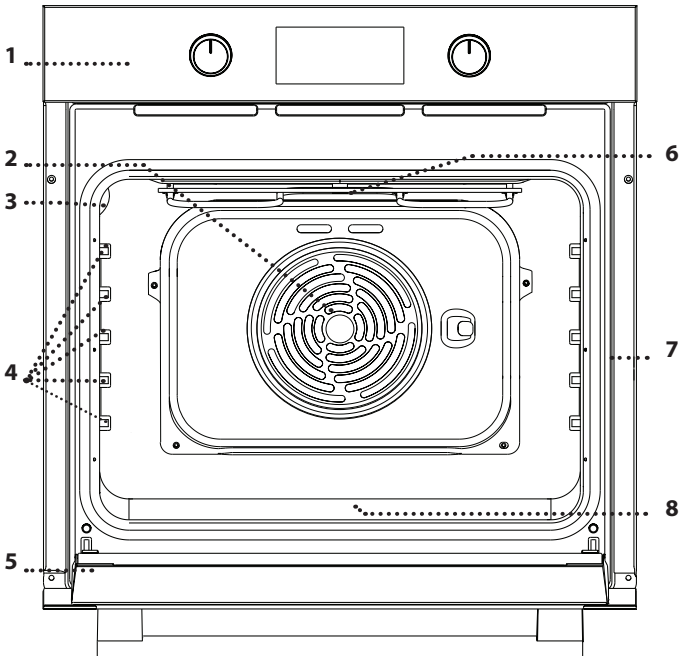
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.hotpoint.eu/register**

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

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

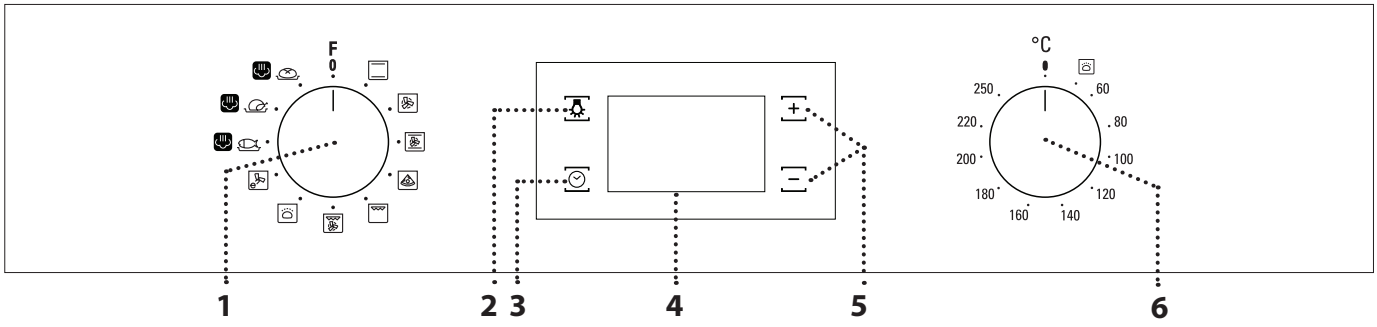


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
8. steam locaș pentru apă potabilă

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.
Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul compartimentului cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.
Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

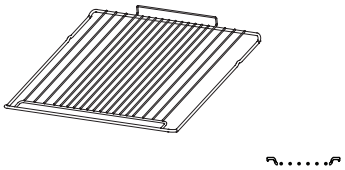
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți următoarele:
Butoanele sunt la nivelul panoului.
Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

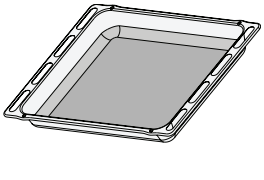
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



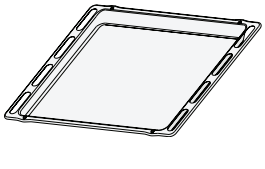
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



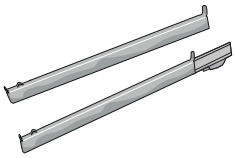
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele
Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.
Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

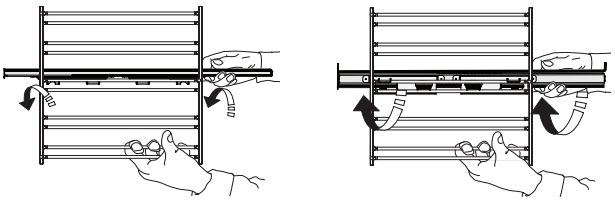
• Introduceţi grătarul metalic pe nivelul dorit, menţinându-l uşor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).
Apoi culisaţi-l pe orizontală de-a lungul şinelor, cât mai în spate posibil.
• Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucaţi ferm de partea exterioară a ghidajului şi trageţi-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul şi cei doi pini interiori din locaş.
• Pentru a repoziţiona ghidajele pentru grătar, poziţionaţi-le în apropierea cavităţii şi introduceţi mai întâi cei doi pini în locaşurile aferente. Apoi, poziţionaţi partea exterioară lângă locaşul său, introduceţi suportul şi apăsaţi ferm spre peretele cavităţii pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE
(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Scoateţi ghidajele pentru grătar. Decuplaţi clemele de fixare a ghidajului de la ghidajul pentru grătar, începând din partea inferioară.
Pentru a reinstala ghidajele culisante, fixaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar, apoi coborâţi cealaltă clemă în poziţie. Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că şinele se pot deplasa liber. Repoziţionaţi ghidajele pentru nivel.



Vă rugăm să reţineţi: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setaţi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Apăsaţi pe ⊙ până când pictograma ⏲ şi cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afişaj.

Utilizaţi ⊞ sau ⊟ pentru a seta ora şi apăsaţi pe ⊙ pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizaţi ⊞ sau ⊟ pentru a seta minutele şi apăsaţi ⊙ pentru a confirma.
Vă rugăm să reţineţi următoarele: Când pictograma ⏲ clipeşte, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetaţi ora.

2. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.
Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziţi cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.
Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII

CONVENȚIONAL
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

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

GĂTIT MAXI
Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

PIZZA
Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

GRILL
Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cârnaților, 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 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, 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 200 ml de apă potabilă.

DOSPIRE
Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiți butonul termostatului la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.

ECO AER FORȚAT
Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.
Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

steam

- **PEȘTE**
- **CARNE**
- **PÂINE**

Funcțiile steam permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția corespunzătoare pentru metoda de preparare aleasă de dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea.
Preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.

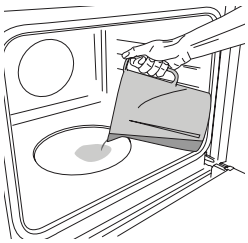
2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL
Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.

Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatura rotind butonul termostatului. Funcția nu va porni dacă butonul termostatului va fi pe . Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

DOSPIRE
Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți *butonul termostatului* spre simbolul corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.
Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

steam



Când cuptorul este rece, umpleți locașul cu cantitatea de apă potabilă recomandată în tabelul aferent cu informații privind prepararea.
Setați și activați funcția steam.
La final, deschideți cu grijă ușa și lăsați aburii să iasă ușor.

Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

3. PREÎNCĂLZIREA

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei pe afișaj.
La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.
Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATĂ

apăsați în mod repetat pe până când pictograma și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.

Utilizați sau pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe pentru a confirma.
Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.
Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe până când pictograma și ora curentă încep să clipească pe afișaj.

Utilizați sau pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe pentru a confirma.
Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Funcția va rămâne în pauză până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.
Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare în poziția 0 .

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.

Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție diferită sau 0 pentru a opri cuptorul.
Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.
Apăsați în mod repetat până când pictograma și „00:00” încep să clipească pe afișaj.

Utilizați sau pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma.
Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.
Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească, apoi utilizați pentru a reseta ora la „00:00”.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite)		Da	170	30 - 50	3
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40 - 60	4
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
		Da	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Choux à la crème)		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230-250	10 - 25	4 2
Prăjituri sărate (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/viţel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	3
Pui/iepure/raţă 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Peşte la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	3
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5

FUNCȚII

Convențional | Aer forțat | Gătit Maxi | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco aer forțat

ACCESORII

Grătar metalic

Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic

Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic

Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt cu 200 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Cârnați/frigărui/coaste/ hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copți		Da	200 - 210	35 - 55	2
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3

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

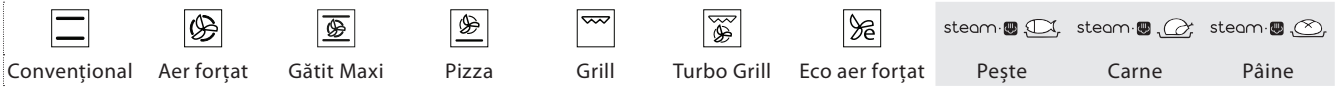
*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

steam

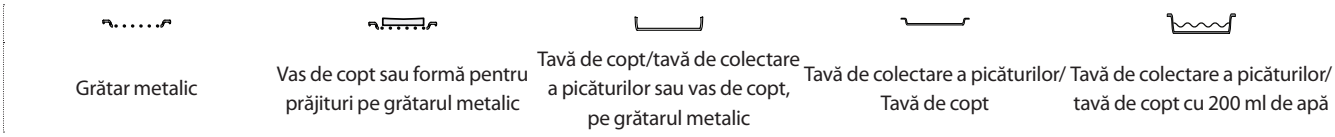
REȚETĂ	FUNCȚIE	APĂ (ml)	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește 0,5 - 2 cm	steam	250	Da	190 - 210	10 - 20	3
Pește întreg 300 - 600 g	steam	250	Da	190 - 210	10 - 25	3
Pește întreg 600 g - 1,2 kg	steam	250	Da	180 - 200	20 - 40	3
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	steam	250	Da	190 - 210	30 - 45	3
Pulpă de miel 500 g - 1,5 kg	steam	250	Da	170 - 190	60 - 75	2
Pui/bibilică/rață Întreg 1 - 1,5 kg	steam	250	Da	200 - 220	50 - 70	2
Pui/bibilică/rață Bucăți de 500 g - 1,5 kg	steam	250	Da	200 - 220	40 - 60	3
Pui/curcan/rață Întreg 3 kg	steam	250	Da	160 - 180	100 - 140	2
Miel/vită/porc 1 kg	steam	250	Da	170 - 190	60 - 90	3
Pâine mică 80 - 100 g	steam	200	Da	200 - 220	20 - 30	3
Chiflă pentru sandviș la tavă 300 - 500 g	steam	250	Da	170 - 190	35 – 50	3
Franzelă 500 g - 2 kg	steam	250	Da	160 - 170	50 - 100	2
Baghetă franțuzească 200 - 300 g	steam	250	Da	200 - 220	25 - 40	3

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor şi să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

FUNCȚII



ACCESORII



Hotpoint
ARISTON

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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 ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le 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

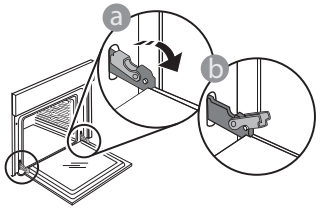
• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Pentru a elimina calcarul rămas în partea inferioară a cavității după preparare steam, pur și simplu turnați 250 ml de oțet alb în locaș (ca alternativă, utilizați un produs de decalcifiere specific. Pentru a verifica disponibilitatea acestuia, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare).
Lăsați să acționeze la temperatura camerei timp de 30 de minute, apoi curățați cavitatea cu apă potabilă caldă și o lavetă moale. Curățarea este recomandată cel puțin la fiecare 5 - 10 cicluri de preparare steam.
• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

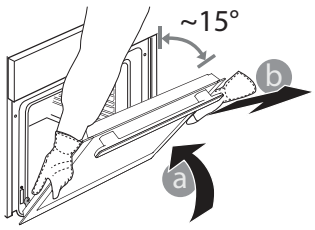
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

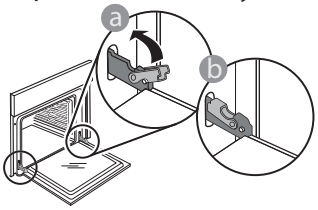


1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



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. Puneți ușa deoparte, sprijinind-o 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.

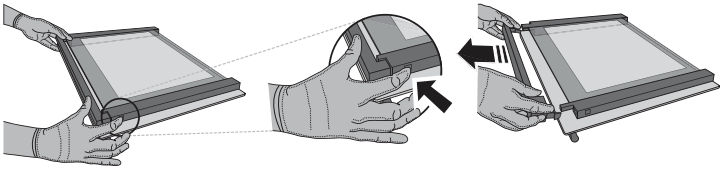
ÎNLOCUIREA BECULUI

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.

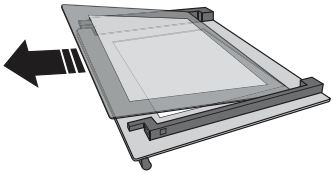
Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C.
Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CLICK & CLEAN (CLIC ŞI CURĂŢARE) - CURĂŢAREA PANOURILOR DIN STICLĂ

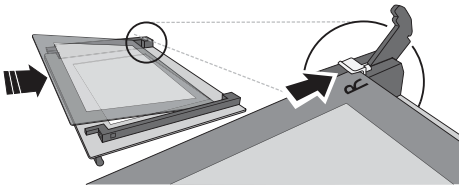
1. După demontarea uşii şi sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafaţă moale, apăsaţi simultan cele două cleme de fixare şi demontaţi marginea superioară a uşii, trăgând-o spre dumneavoastră.



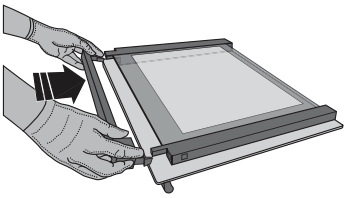
2. Ridicaţi şi ţineţi ferm cu ambele mâini geamul interior, demontaţi-l şi amplasaţi-l pe o suprafaţă moale înainte de a-l curăţa.



3. Montaţi la loc panoul intermediar (marcat cu „R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziţiona corect panourile de sticlă, asiguraţi-vă că marcajul „R” poate fi observat în colţul din partea stângă. Mai întâi, introduceţi latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locaşurile de susţinere, apoi coborâţi-o în poziţie. Repetaţi această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



4. Montaţi la loc marginea superioară: Poziţionarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asiguraţi-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta uşa.

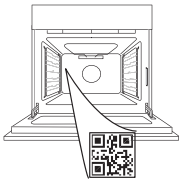


REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecţiune cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afişaj apare mesajul „Hot”, iar funcţia selectată nu porneşte.	Temperatură prea ridicată.	Lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a activa funcţia. Selectaţi o funcţie diferită.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

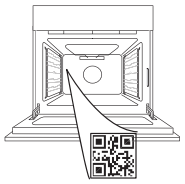
- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.hotpoint.eu**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



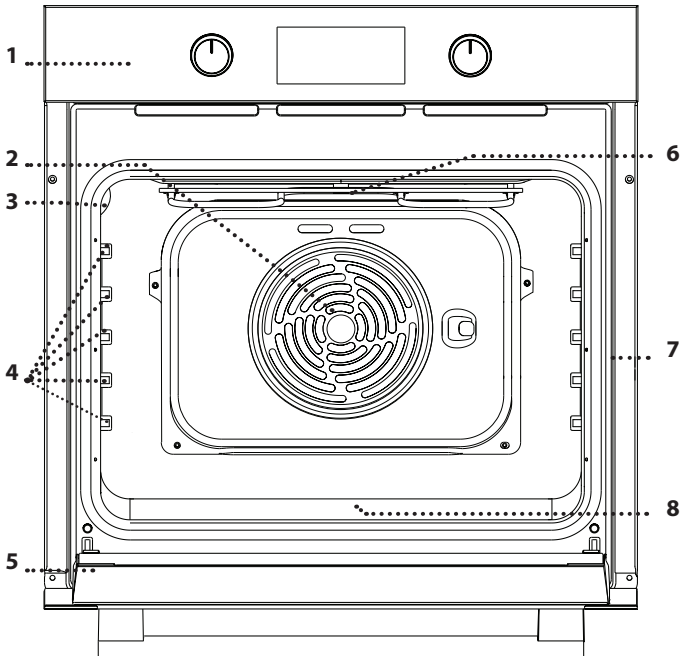
HVALA ŠTO STE KUPILI HOTPOINT-ARISTON PROIZVOD
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na **www.hotpoint.eu/register**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

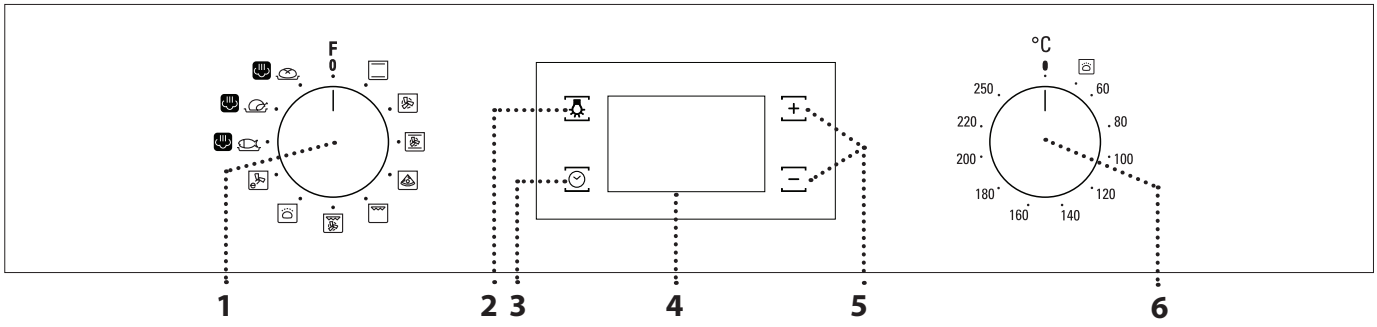


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Lampica
4. Prečke
   (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / roštilj
7. Pločica za identifikaciju
   (ne uklanjajte je)
8. steam prorez za vodu za piće

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR
Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.
Okrenite prekidač u 0 položaj kako biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE
Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA
Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.
Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. EKRAN

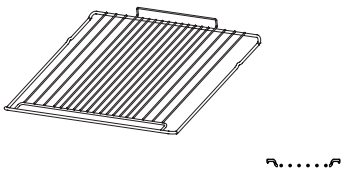
5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE
Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME TERMOSTATA
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači.
Pritisnite dugmad u sredini kako bi iskočila.

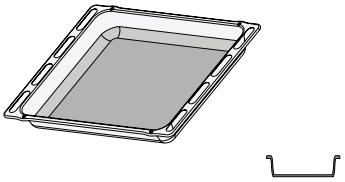
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



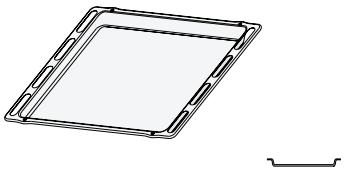
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



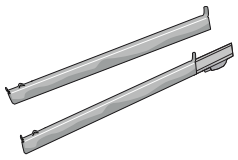
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

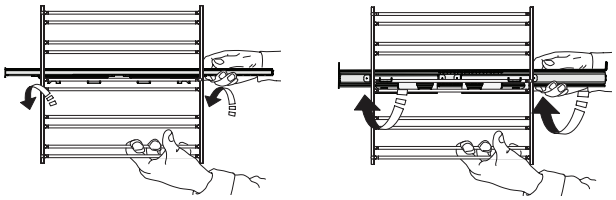
• Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).
Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.
• Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
• Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODJICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice. Otkačite klipove za pričvršćivanje sa vođica, počevši od donjeg dela.
Da biste ponovo postavili klizne vođice, zakačite gornji klip na vođicu, a zatim i donji. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovo postavite vođice.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte ⏲ sve dok ⏲ i dve cifre koje označavaju sat ne zatrepere na ekranu.

Koristite ⏲ ili ⏲ da biste podesili sat i pritisnite ⏲ da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite ⏲ ili ⏲ da podesite minute i pritisnite ⏲ za potvrdu.
Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ⏲ ikonica treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.
Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.
Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.
Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena.
Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.
Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)
Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

FORCED AIR (VRELI VAZDUH)
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

MAXI COOKING
Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.

PIZZA (PICA)
Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

GRILL (ROŠTILJ)
Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

TURBO GRILL
Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

RISING (NARASTANJE TESTA)
Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.

ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)
Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.
Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

steam

- **RIBA**
- **MESO**
- **HLEB**

Funkcije steam obezbeđuju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja.
Kada je pećnica hladna, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane je navedena u odgovarajućoj tabeli za kuvanje. **Pećnicu zagrejte pre nego što stavite hranu.**

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU
Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglasiće se zvučni signal.

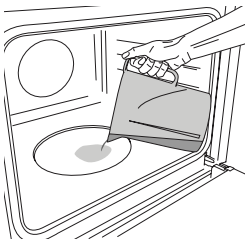
2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK
Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti dugme za odabir ili podesiti temperaturu uključivši dugme termostata. Funkcija neće otpočeti ako je dugme termostata uključeno .
Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

RISING (DIZANJE TESTA)
Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.
Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

steam



Kada je pećnica hladna, napunite prorez količinom vode za piće koja je navedena u odgovarajućoj tabeli pečenja.
Podesite i aktivirajte funkciju steam: Na kraju, pažljivo otvorite vrata i pustite da para lagano izađe.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikad ne dosipajte vodu..

3. PREDZAGREVANJE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikonica koja treperi na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.
Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica na displeju označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.
Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.

Pomoću ili podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite da biste potvrdili.
Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.
Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate sve dok ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite sve dok ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.

Koristite ili da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite za potvrdu.
Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.
Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za biranje na položaj 0
.

END OF COOKING (ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE)

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.

Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da 0 biste isključili pećnicu.
Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.
Pritiskajte dok i ikona „00:00” i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.

Koristite ili da podesite željeno vreme i pritisnite za potvrdu.
Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.
Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritiskate sve dok ikona ne počne da treperi, a zatim pomoću resetujte vreme na „00:00“.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	170	30–50	3
		Da	160	30–50	2
		Da	160	40–60	4
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Biskviti / Tortice		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Princes krofne		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Puslice		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/Fokača		Da	190–250	15–50	1/2
		Da	190–250	20–50	4 2
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	3
		Da	230-250	10–25	4 2
Salty cakes (Slane pite) (pite sa povrćem, kiš)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		–	190–200	100 – 160	2
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170–190	30–45	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	3
Tostirani hleb		5'	250	2–6	5

FUNKCIJE

- Conventional (Konvencionalno)
- Forced air
- Maxi Cooking
- Pizza
- Grill
- Turbo Grill
- Eco Forced Air (Eko kruženje vazduha)

DODATNI PRIBOR

- Žičana rešetka
- Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki
- Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki
- Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje
- Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

Hotpoint ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti / komadi		–	230 – 250	15–30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		–	250	15–30 *	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200–210	60–90 **	3
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55	2
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	3
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme
** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

steam

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/kotleti 0,5–2 cm	steam	250	Da	190–210	10–20	3
Cela riba 300–600 g	steam	250	Da	190–210	10–25	3
Cela riba 600 g–1,2 kg	steam	250	Da	180–200	20–40	3
Krvavi biftek 1 kg	steam	250	Da	190–210	30–45	3
Jagnjeća kolenica 500 g–1,5 kg	steam	250	Da	170–190	60–75	2
Piletina / biserka / pačetina Cela 1 - 1,5 kg	steam	250	Da	200–220	50–70	2
Piletina / biserka / pačetina Komadi 500 g–1,5 kg	steam	250	Da	200–220	40–60	3
Piletina / ćuretina / pačetina Cela 3 kg	steam	250	Da	160–180	100–140	2
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg	steam	250	Da	170–190	60–90	3
Mali hleb 80–100 g	steam	200	Da	200–220	20–30	3
Sendvič vekna u kalupu 300–500 g	steam	250	Da	170–190	35–50	3
Vekna hleba 500 g–2 kg	steam	250	Da	160–170	50–100	2
Bageti 200–300 g	steam	250	Da	200–220	25–40	3

Podešeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.

FUNKCIJE

Conventional (Konvencionalno)

Forced air

Maxi Cooking

Pizza

Grill

Turbo Grill

Eco Forced Air (Eko kruženje vazduha)

steam Riba

steam Meso

steam Hleb

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki

Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje. Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice. Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

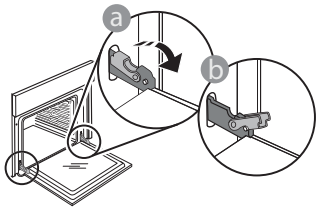
• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

• Da biste uklonili preostali kamenac sa dna šupljine nakon steam pečenja, prospite 250 ml sirćeta u prorez (ili koristite namensko sredstvo za uklanjanje kamenca, za dostupnost kontaktirajte Postprodajni servis).
Sačekajte da odstoji na sobnoj temperaturi 30 minuta, potom očistite unutrašnjost toplom vodom i mekanom krpom. Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 steam ciklusa pečenja.
• Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti
• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

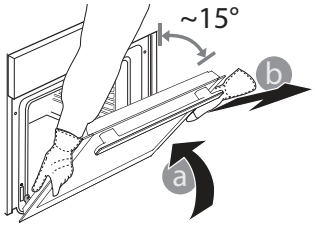
DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

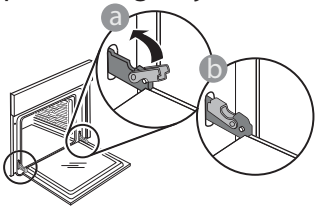


1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.
5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

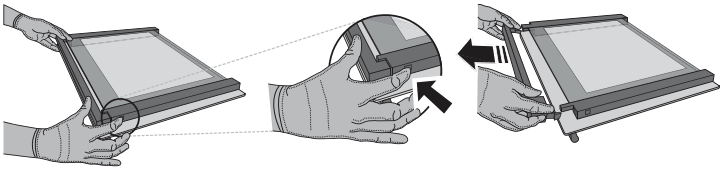
ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

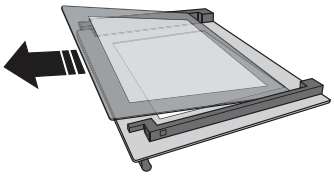
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.
Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu.
- Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

CLICK & CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLENIH PANELA

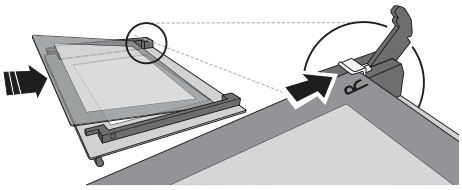
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



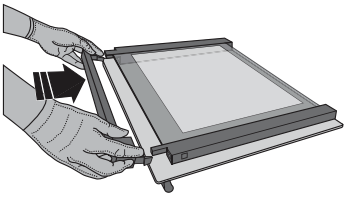
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Namestite međuokno (označeno slovom „R") pre nego što vratite unutrašnje stakleno okno: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R" može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R" u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

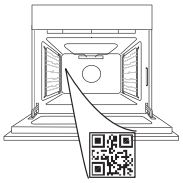


OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F" uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F".
Na displeju se prikazuje poruka „Hot" (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenje QR koda na uređaju
- sa naše veb stranice **docs.hotpoint.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Hotpoint
ARISTON

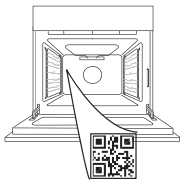
400011721901

ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP IZDELKA HOTPOINT-ARISTON

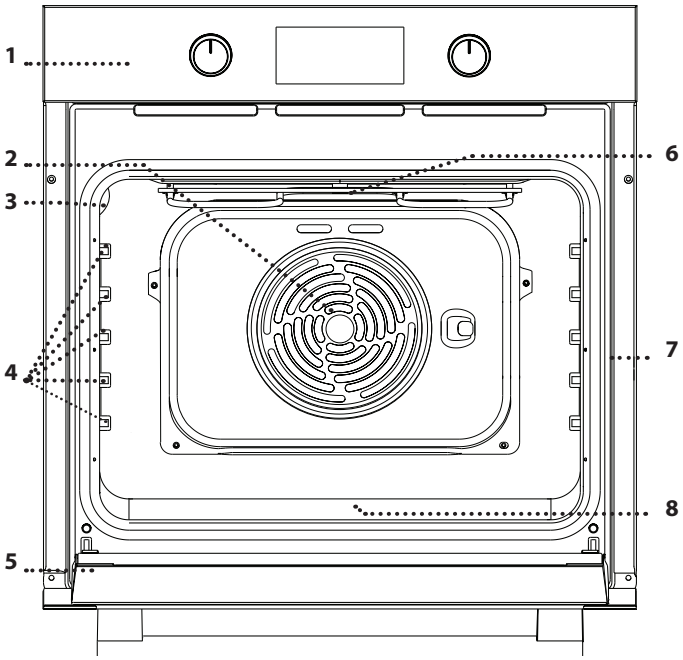
Aparat registrirajte na spletni strani **www.hotpoint.eu/register**, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA NAPRAVI

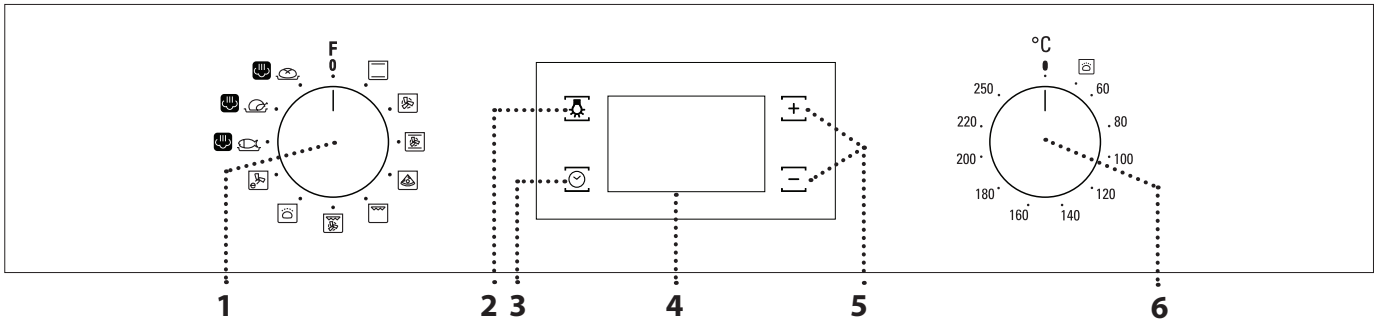


OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
8. steam niša za pitno vodo

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0 .

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.
Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitev časa priprave.

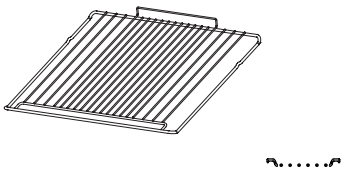
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

Opomba: gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

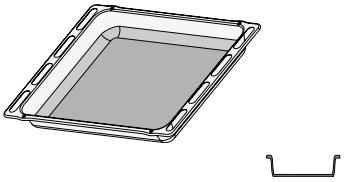
PRIBOR

REŠETKA



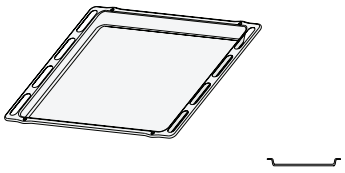
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



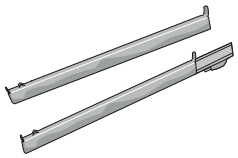
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

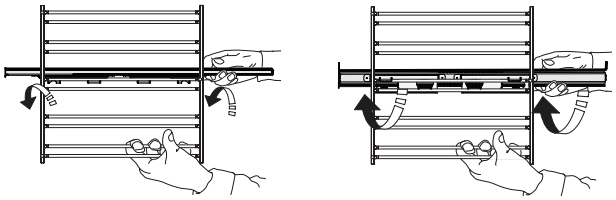
• Rešetko vstavite na želeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.
Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.
• Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

• Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz lukenj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
• Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Odstranite vodila za pekače. Z vodila odvijte sidrne sponke vodila; začnite od spodnjega dela.
Če želite ponovno namestiti drsna vodila, pritrdite zgornjo sponko vodila na vodilo, nato pa spustite drugo sponko v ustrezen položaj. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Ponovno namestite vodila za pekače.



Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas:
Pritisnite ⏲, dokler ne začnejo utripati ikona ⏲ in števki za ure na zaslonu.

Uporabite + ali − za nastavitev ure in pritisnite ⏲ za potrditev. Števki za minute začneta utripati.
Uporabite + ali − za nastavitev minut in pritisnite ⏲ za potrditev.
Opomba: Ko ikona ⏲ utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.
S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.
Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro.
V tem času mora biti pečica prazna.
Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE

CONVENTIONAL (OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE)

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA)

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

MAXI COOKING

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

PIZZA (PICA)

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

GRILL (ŽAR)

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.
Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

TURBO GRILL (HITRI ŽAR)

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

RISING (VZHAJANJE)

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

steam

- **RIBA**
- **MESO**
- **KRUH**

Funkcije steam zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Ko je pečica hladna, v dno pečice vlijte pitno vodo in izberite funkcijo, ki ustreza vašemu načinu priprave. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. **Pred dodajanjem živil pečico segrejte.**

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj želene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.

2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

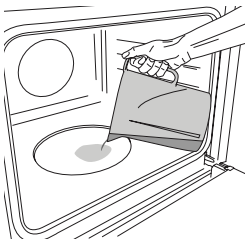
Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature* , da nastavite želeno temperaturo.

Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature. Funkcija se ne bo vklopila, če je vrtljiv gumb za nastavitev temperature v položaju . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

RISING (VZHAJANJE)

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite *gumb za nastavitev temperature* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.
Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

steam



Ko je pečica hladna, napolnite nišo s količino pitne vode, ki je navedena v ustrezni preglednici za pripravo jedi.
Nastavite in vklopite funkcijo steam: Na koncu pazljivo odprite vrata in počakajte, da para počasi uide.

Opomba: Med kuhanjem s paro ne odpirajte vrat in nikoli ne dolivajte vode.

3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoča ikona na zaslonu naznanita vklop predgretja.
Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.
Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in prikaz „00:00“.

Uporabite ali , da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.
Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.
Opomba: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritiskajte , dokler simbol ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in trenutni čas.

Za nastavitev časa konca priprave pritisnite ali in za potrditev .
Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.
Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „ 0 “.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.

Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj 0 , da pečico izklopite.
Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.
Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati in ikona „00:00“ s prikazom „00:00“.

Za nastavitev želenega časa pritisnite ali in za potrditev .
Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.
Opombe: za preklic časovnika pritiskajte , dokler simbol ne začne utripati. Nato z gumbom ponastavite čas na „00:00“.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	3
		Da	160	30–50	2
		Da	160	40–60	4
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	1/2
		Da	190–250	20–50	4 2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230-250	10–25	4 2
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	3
Popečen kruh		5'	250	2–6	5

FUNKCIJE	Klasično	Forced Air	Maxi Cooking	Pizza (Pica)	Žar	Hitri žar	Eco termoventilacijsko pečenje
PRIBOR	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode		

Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileji/kosi		-	230–250	15–30 *	4 3
Klobase/ražnjiči/rebrca/ hamburgerji		-	250	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55	2
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 2
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano
** Hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave (po potrebi).
*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

steam

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileti/kotleti 0,5–2 cm	steam	250	Da	190 - 210	10–20	3
Cela riba 300–600 g	steam	250	Da	190 - 210	10–25	3
Cela riba 600 g–1,2 kg	steam	250	Da	180–200	20–40	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	steam	250	Da	190 - 210	30–45	3
Jagnjetina 500 g–1,5 kg	steam	250	Da	170–190	60 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Celi 1–1,5 kg	steam	250	Da	200–220	50–70	2
Piščanec/pegatka/raca Kosi 500 g–1,5 kg	steam	250	Da	200–220	40–60	3
Piščanec/puran/raca Celi 3 kg	steam	250	Da	160–180	100–140	2
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	steam	250	Da	170–190	60–90	3
Majhen kruh (80–100 g)	steam	200	Da	200–220	20–30	3
Hlebec za sendvič v modelu za peko 300–500 g	steam	250	Da	170–190	35–50	3
Štruca kruha 500 g–2 kg	steam	250	Da	160–170	50–100	2
Francoske štruce 200–300 g	steam	250	Da	200–220	25–40	3

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

FUNKCIJE

Klasično	Forced Air	Maxi Cooking	Pizza (Pica)	Žar	Hitri žar	Eco termoventilacijsko pečenje	steam Ribe / steam Meso / steam Bread (Kruh)

PRIBOR

Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

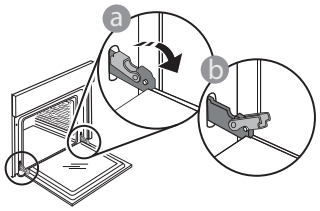
• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

• Za odstranjevanje kamna z dna vdolbine po steam kuhanju v nišo preprosto nalijte 250 ml belega kisa (uporabite lahko tudi poseben izdelek za odstranjevanja vodnega kamna. Za razpoložljivost se obrnite na servisno službo).
Na sobni temperaturi pustite delovati 30 minut in nato nišo očistite s toplo pitno vodo in mehko krpo. Čiščenje priporočamo najmanj vsakih 5 do 10 steam ciklov priprave jedi v pečici.
• Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla
• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

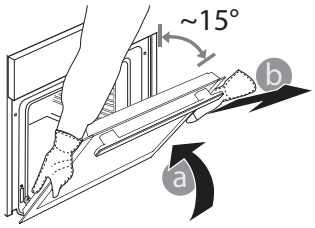
PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

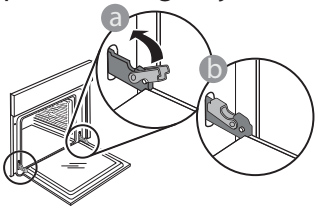


1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

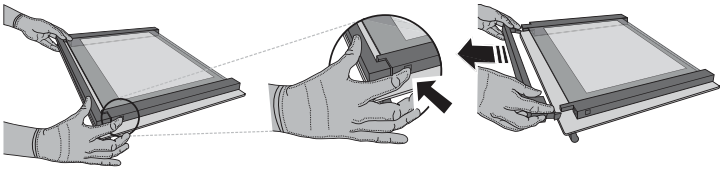
MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

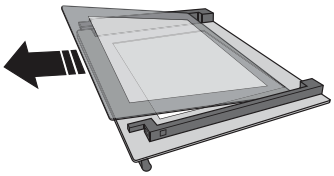
Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.
Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

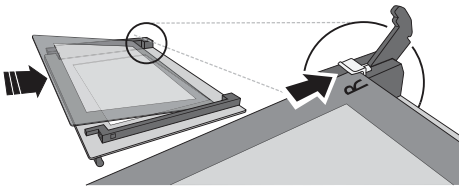
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



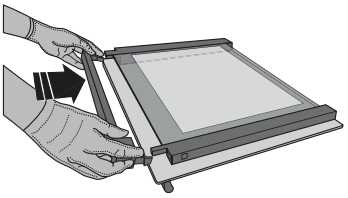
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Preden ponovno namestite notranje steklo, namestite vmesno steklo (označeno z „R"): Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R". V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R", in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

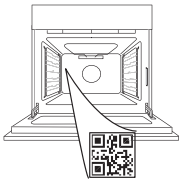


ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F", ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F".
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče" in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- z obiskom naše spletne strani **docs.hotpoint.eu**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Hotpoint

ARISTON

400011721901