

# INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PIEKARNIKA HOTPOINT - ARISTON



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

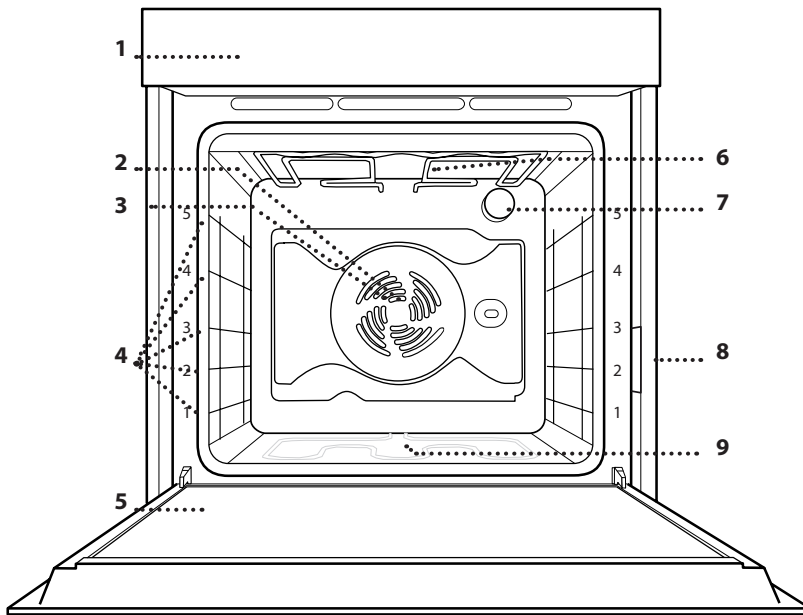


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



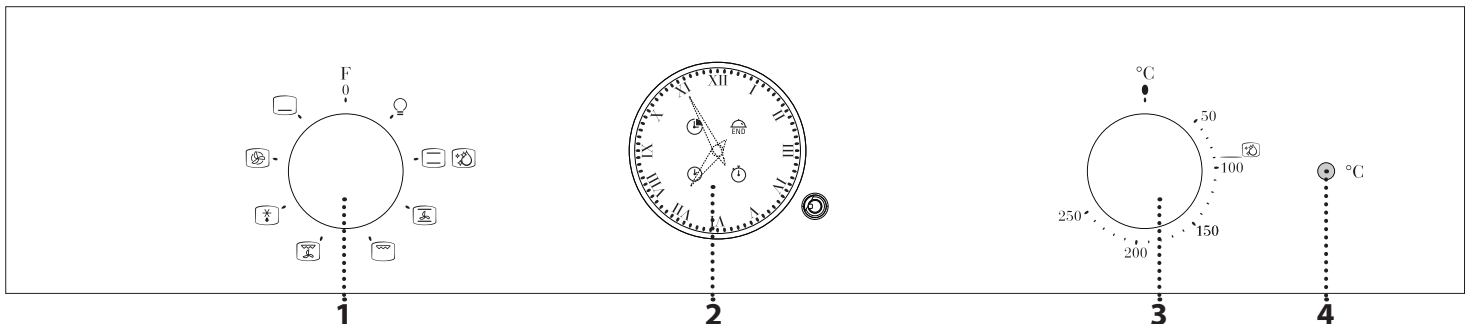
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU



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

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji (0), by wyłączyć urządzenie.

### 2. ZEGAR ANALOGOWY

### 3. POKRĘTŁO TERMOSTATU

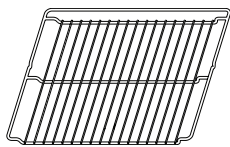
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

### 4. DIODA TERMOSTATU/ NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

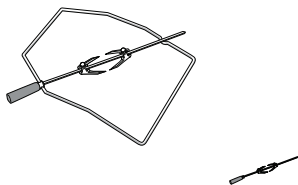
# AKCESORIA

## RUSZT



Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## ROŻEN\*



Umożliwia równomierne pieczenie dużych porcji mięsa i drobiu.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ\*

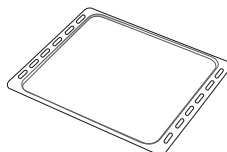


Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach.

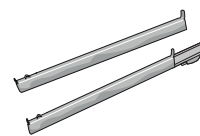
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## WYSUWANE PROWADNICE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go między pręty drabinki na blachy i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

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

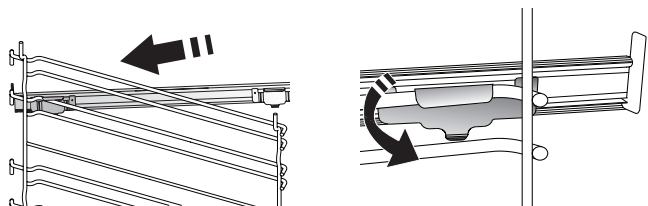
## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

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

## MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

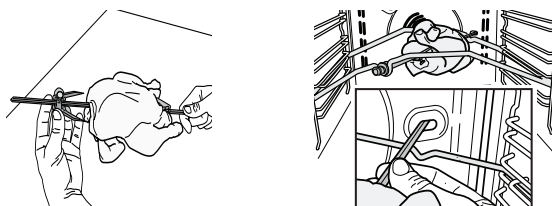
Zdemontować z piekarnika drabinki na blachy i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwanych szyn. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

## UŻYWANIE ROŻNA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)

Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owinąć sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widełkach. Wcisnąć drugie widełki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymały mięso. Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć mięso w odpowiednim położeniu. Wprowadzić zakończenie w odpowiednie zagłębienie w komorze piekarnika i oprzeć zaokrągloną część na przeznaczonym do tego celu wsporniku.



Uwaga: Poniżej rożna trzeba umieścić specjalną blachę na ściekający tłuszcz i nalać do niej ok. 500 ml wody. Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwytu z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika). Korzystanie z akcesorium jest dopuszczalne tylko w połączeniu z funkcją Turbogrill.

# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

## . ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.





Rozgrzać piekarnik do 250°C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


# CODZIENNE KORZYSTANIE Z FUNKCJI PIEKARNIKA


## 1. WYBÓR FUNKCJI


Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

-  **WYŁĄCZONY**  
Do wyłączenia piekarnika.
-  **OŚWIETLENIE**  
Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.
-  **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
-  **DIAMOND CLEAN** (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.

 **PIECZENIE KONWEKCYJNE**  
Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.


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

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

 **ROZMRAŻANIE**  
Dla szybszego rozmrażania żywności.


 **TERMOOBIEG**  
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach

(maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

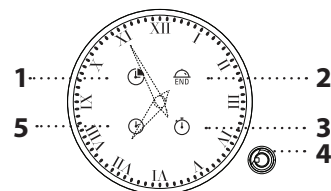
 **NAGRZEWANIE DOLNEJ GRZAŁKI**  
do opiekania spodu potrawy. Funkcja jest też polecana do wolnego gotowania, gotowania potraw w sosie lub zalewie oraz zagęszczania sosów.

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętkę termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.


Diamond Clean (Jeśli występuje)  
Aby włączyć funkcję czyszczenia „Diamond Clean”, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* na ikonę .

## . ZEGAR ANALOGOWY




1. Ikona czasu rozpoczęcia pieczenia
2. Ikona zakończenia czasu pieczenia
3. Ikona ustawień minutnika
4. Pokrętło zegara
5. Ikona ustawienia zegara

## . USTAWIENIE ZEGARA

Czterokrotnie wcisnąć pokrętkę zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętkę, aby ustawić aktualny czas i zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

Uwaga: jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, czas musi być ustawiony ponownie.


## . USTAWIENIE CZASU PRACY

Aby określić czas pracy urządzenia, należy wprowadzić czas zakończenia pieczenia. Po wybraniu funkcji i dostosowaniu temperatury do swoich potrzeb, ustawić czas pieczenia. Ponownie wcisnąć pokrętkę zegara, aby potwierdzić i rozpocząć pieczenie. sygnał dźwiękowy oraz migająca ikona  zasygnalizuje zakończenie czasu pieczenia.

Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby sprawdzić ustawiony czas pracy podczas pieczenia, należy jednokrotnie nacisnąć pokrętkę zegara. Aby anulować zadane

ustawienie przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętkę zegara przez 5 sekund, a piekarnik powróci do ręcznego trybu pracy. Po zakończeniu pieczenia wcisnąć pokrętkę zegara na 5 sekund, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, a potem ponownie, aby anulować pozostałe ustawienia i powrócić do ręcznego trybu pracy.

## . MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, zegar analogowy może być używany jako minutnik. Aby włączyć tę funkcję, upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć trzykrotnie pokrętkę zegara: na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętkę zegara, aby ustawić wybrany czas i nacisnąć je, aby włączyć minutnik: zakończenie odliczania do zera zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.


Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby wyłączyć minutnik przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętkę zegara przez 5 sekund. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, wcisnąć pokrętkę zegara.

## 3. NAGRZEWANIE




















Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.

Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętkę wyboru funkcji oraz pokrętkę termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz .

## TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	150 - 175	35 - 90	3	
		Tak	150 - 170	30 - 90	4	1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	150 - 190	30 - 85	3	
		Tak	150 - 190	35 - 90	4	1
Herbatniki / ciasteczka		Tak	160 - 175	20 - 45	3	
		Tak	150 - 175	20 - 45	4	1
Ptysie		Tak	175 - 200	30 - 40	3	
		Tak	170 - 190	35 - 45	4	1
Bezy		Tak	100	110 - 150	3	
		Tak	100	130 - 150	4	1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	12 - 50	3	
		Tak	190 - 250	20 - 50	4	1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3	
		Tak	250	10 - 20	4	1
Tarta pikantna (warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	175 - 200	35 - 55	3	
		Tak	175 - 190	45 - 60	4	1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego		Tak	175 - 200	20 - 30	3	
		Tak	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasagne/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	200	45 - 65	3	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Jagnięcina/ cielęcina/ wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	200	80 - 110	3	
Kurczak/ Królik/ Kaczka 1 kg		Tak	200	50 - 100	3	
Indyk/ gęś 3 kg		Tak	200	80 - 130	2	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	175 - 200	40 - 60	3	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	175 - 200	50 - 60	2	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Tosty		—	200	2 - 5	5	
Filety / kawałki ryb		—	200	20 - 30 *	4	3
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		—	200	30 - 40 *	5	4
Befszyk krwisty 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Udziec jagnięcy/ golonka		—	200	60 - 90 **	3	
Pieczone ziemniaki		—	200	45 - 55 **	3	
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	200	20 - 30	3	
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4	1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 ***	4	1
Ryby i warzywa		Tak	175	30 - 50 ***	4	1

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

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

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

FUNKCJE					
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pieczenie konwekcyjne	Termoobieg
AKCESORIA					
	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Rożen (jeśli jest w zestawie)
					Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

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

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

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu pozostawić kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić kuchenkę do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

• Aby włączyć funkcję „Diamond Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni. (Jeśli ta opcja jest dostępna).  
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.  
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

## AKCESORIA

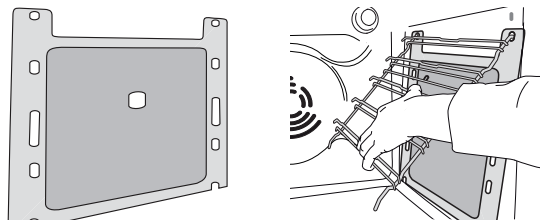
• Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając

rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamiennne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA LAMPY

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

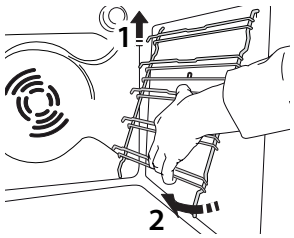
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

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

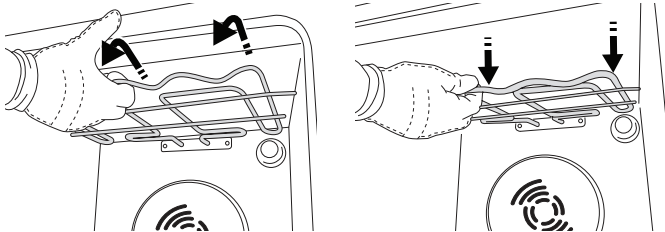
## OBNIŻYĆ GRZAŁKĘ GÓRNĄ

(MOŻLIWE TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

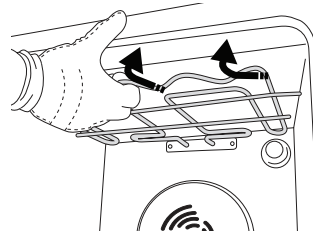
1. Wyjąć boczne prowadnice pótek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.

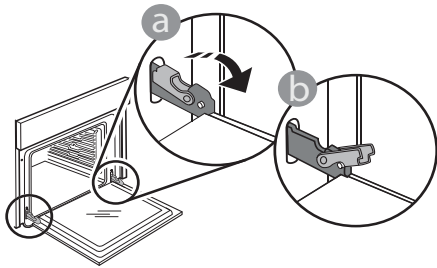


3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK

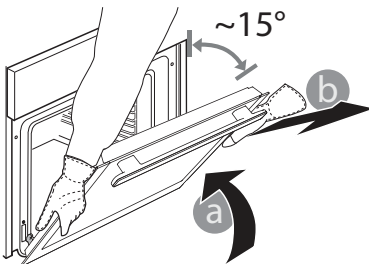
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



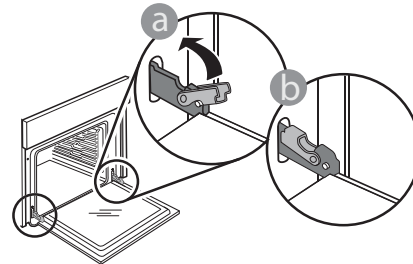
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

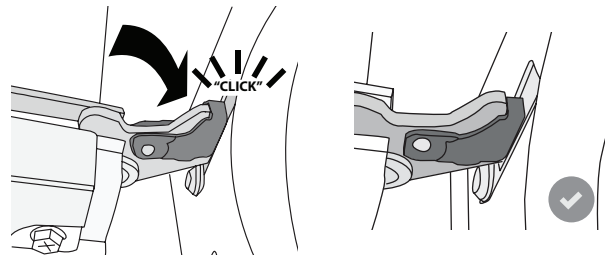
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe (tylko w niektórych modelach).



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


# USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlany jest nieaktualny czas.	Awaria zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Należy wyzerować zegar w sposób opisany w rozdziale dotyczącym codziennej eksploatacji.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

## KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

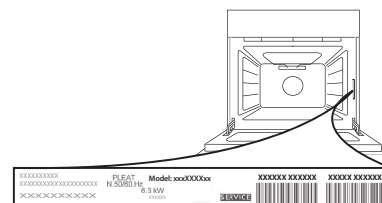
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z Serwisem technicznym.



## KONTAKT Z SERWISEM TECHNICZNYM

Dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z Serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011651222



# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



## VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON

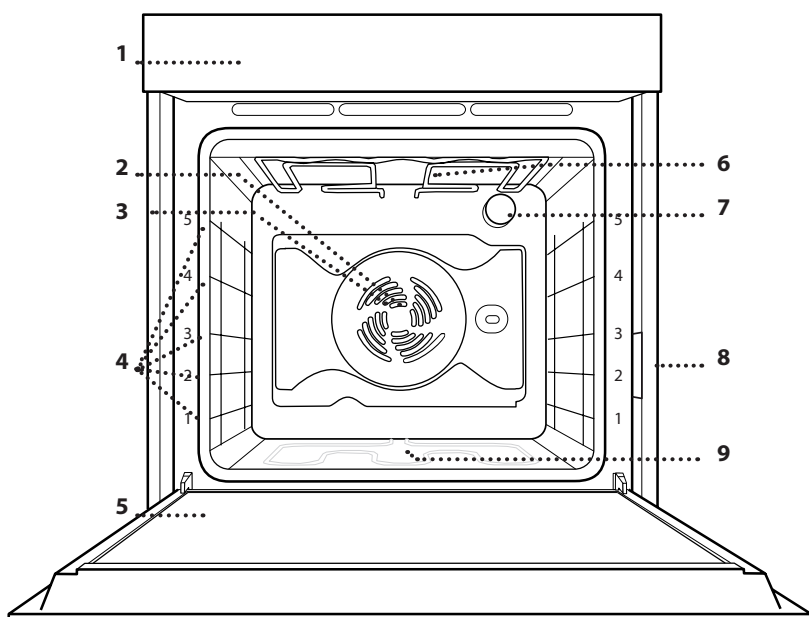
Pentru a putea beneficia de servicii de asistență completă, vă rugăm să vă înregistrați produsul la [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

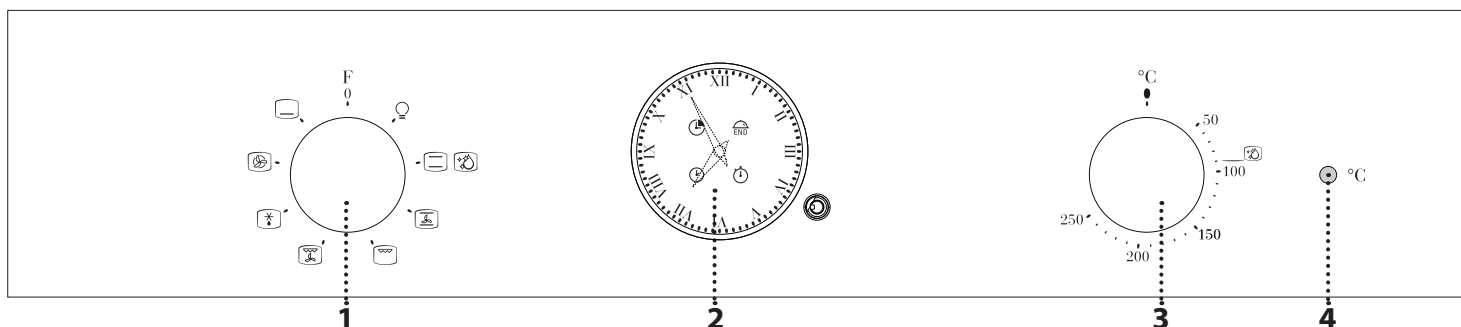
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



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

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

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

### 2. CEAS ANALOGIC

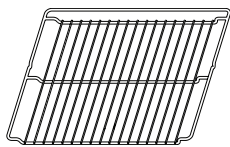
**3. BUTONUL TERMOSTATULUI**  
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

### 4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

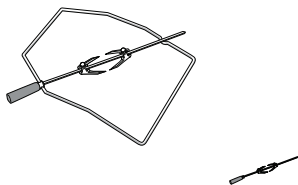
# ACCESORIILE

## GRĂTAR METALIC



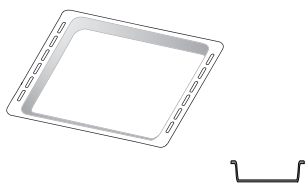
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

## ROTISOR\*



Pentru prepararea uniformă a bucăților mari de carne și carne de pasăre.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR\*

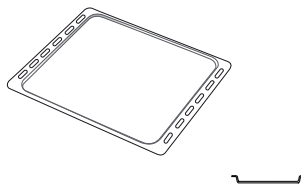


Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

\* Disponibil numai la anumite modele.

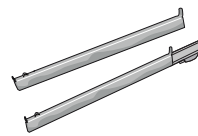
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## TAVĂ DE COPT\*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

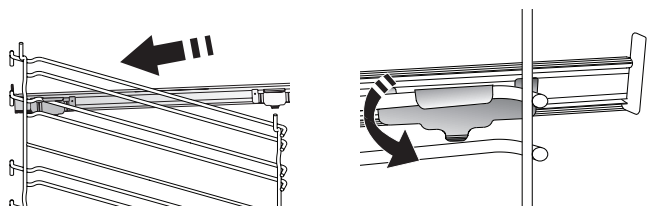
• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

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

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

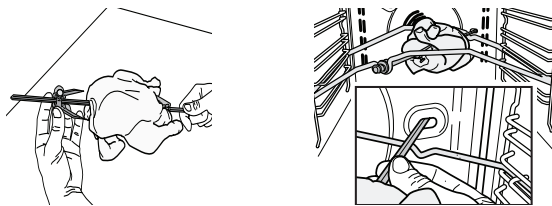
Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

## UTILIZAREA ROTISORULUI (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tija până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție. Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție. Introduceți capătul în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți partea rotunjită pe suportul aferent.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a grăsimii scurse dedesubt și adăugați 500 ml de apă. Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând numai de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare). Utilizarea acestui accesoriu este permisă numai în combinație cu funcția Turbogrill.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.






Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.


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


## FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ


### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII


Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

-  **OPRIRE**  
Pentru oprirea cuptorului.
-  **LUMINĂ**  
Pentru a aprinde becul cuptorului.
-  **CONVENȚIONAL**  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
-  **DIAMOND CLEAN** (Numai la anumite modele)  
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Această funcție trebuie activată numai atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă în partea inferioară a cuptorului. Setati temporizatorul la 30 de minute și temperatura la 90 °C. Odată finalizat ciclul, așteptați aproximativ 15 minute înainte de a deschide ușa.
-  **COACERE CU CONVECȚIE**  
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție asigură o bază și o crustă uniforme, aurii și crocante.

 **GRILL**  
Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

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

 **DECONGELARE**  
Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

 **CONVECȚIE**  
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.

### ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ

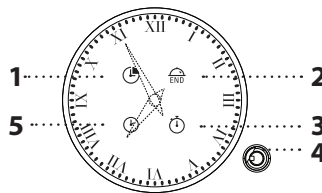
poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcție este recomandată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase și pentru prepararea sosurilor concentrate.

### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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


**DIAMOND CLEAN** (Dacă intră în dotare)  
Pentru a activa funcția de curățare „Diamond Clean”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

### . CEAS ANALOGIC




1. Pictogramă pornire durată de preparare
2. Pictogramă finalizare durată de preparare
3. Pictogramă temporizator setat
4. Coroana ceasului
5. Pictogramă oră setată

### . SETAREA OREI

Apăsați de patru ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a selecta ora corectă și apoi confirmați apăsând pe coroana ceasului.

Vă rugăm să rețineți: ora va trebui setată la prima utilizare și în urma unei pene de curent.


### . SETAREA LUNGIMII DURATEI DE PREPARARE

Pentru a seta lungimea duratei de preparare, trebuie să specificați ora de finalizare a preparării. După selectarea unei funcții și reglarea temperaturii în conformitate cu necesitățile dumneavoastră, setați lungimea duratei de preparare. Apăsați pe coroana ceasului pentru a confirma și începe procesul de preparare: un semnal acustic și clipirea pictogramei  vă vor avertiza cu privire la finalizarea duratei de preparare.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care o puteți seta este de 2 minute. Pentru a verifica ora de finalizare

a preparării setată, apăsați o dată pe coroana ceasului în timpul procesului de preparare. Pentru a anula setarea înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde: cuptorul va reveni automat la prepararea manuală. La finalizarea procesului de preparare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde pentru a opri semnalul acustic, apoi apăsați din nou o dată pe coroana ceasului pentru a anula toate setările și pentru a reveni la prepararea manuală.

### . TEMPORIZATORUL

Când cuptorul este oprit, ceasul analogic poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a porni funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați de 3 ori pe coroana ceasului: pictograma  va clipi pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta lungimea dorită, apoi apăsați pe aceasta pentru a porni temporizatorul: un semnal acustic va anunța finalizarea numărării inverse.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care puteți seta este de 2 minute. Pentru a opri temporizatorul înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde. Pentru a opri semnalul acustic, apăsați o dată pe coroana ceasului.




















### 3. PREÎNCĂLZIREA

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire. La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la 0 și .

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂTAR ȘI ACCESORII	
<b>Torturi dospite/pandișpanuri</b>		Da	150 - 175	35 - 90	3	
		Da	150 - 170	30 - 90	4	1
<b>Prăjituri umplute</b> (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	150 - 190	30 - 85	3	
		Da	150 - 190	35 - 90	4	1
<b>Fursecuri/prăjiturile</b>		Da	160 - 175	20 - 45	3	
		Da	150 - 175	20 - 45	4	1
<b>Choux à la crème</b>		Da	175 - 200	30 - 40	3	
		Da	170 - 190	35 - 45	4	1
<b>Bezele</b>		Da	100	110 - 150	3	
		Da	100	130 - 150	4	1
<b>Pizza / pâine / focaccia</b>		Da	190 - 250	12 - 50	3	
		Da	190 - 250	20 - 50	4	1
<b>Pizza congelată</b>		Da	250	10 - 15	3	
		Da	250	10 - 20	4	1
<b>Plăcinte picante</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	35 - 55	3	
		Da	175 - 190	45 - 60	4	1
<b>Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	175 - 200	20 - 30	3	
		Da	175 - 190	25 - 45	4	1
<b>Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni</b>		Da	200	45 - 65	3	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂTAR ȘI ACCESORII	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	200	80 - 110	3	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200	50 - 100	3	
Curcan / găscă 3 kg		Da	200	80 - 130	2	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	175 - 200	40 - 60	3	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	175 - 200	50 - 60	2	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Pâine prăjită		—	200	2 - 5	5	
Fileuri/medalioane de pește		—	200	20 - 30 *	4	3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	200	30 - 40 *	5	4
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Pulpă de miel / but		—	200	60 - 90 **	3	
Cartofi copti		—	200	45 - 55 **	3	
Legume gratinate		—	200	20 - 30	3	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4	1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	4	1
Pește și legume		Da	175	30 - 50 ***	4	1

\* 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.

FUNCȚII



Convențional



Grill



Turbo Grill



Coacere cu convecție



Aer forțat

ACCESORII



Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic



Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic



Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt



Rotisor (dacă intră în dotare)



Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

## RECOMANDĂRI UTILE

### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru

prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

### PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărui 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 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.

• Activați funcția „Diamond Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne. (Dacă intră în dotare).  
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.  
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

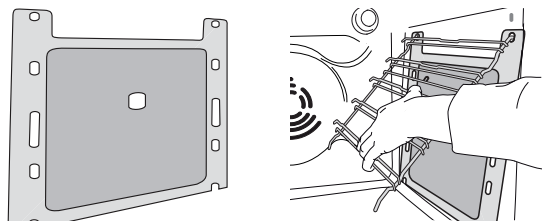
## ACCESORIILE

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

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

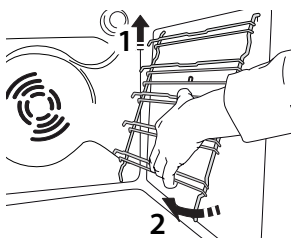
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

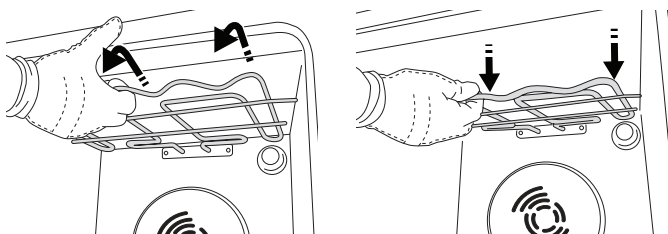
## COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

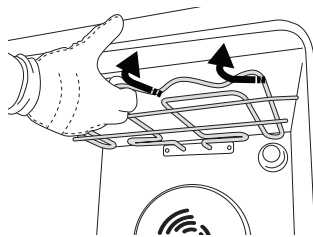
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.

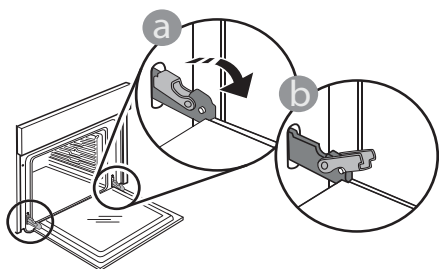


3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.



## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

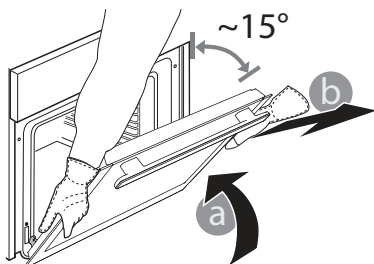
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



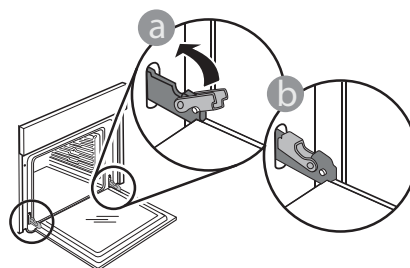
2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

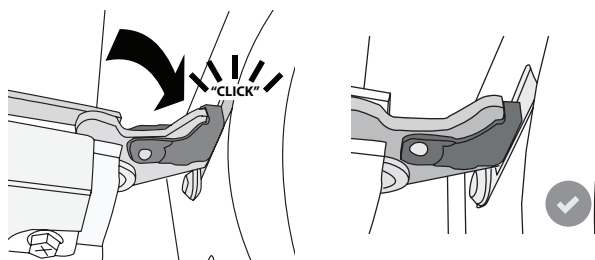
Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă (numai la anumite modele).




5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.


# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ora este incorectă.	Pană de curent.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Trebuie să resetați ora conform indicațiilor din capitolul Utilizarea zilnică.
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

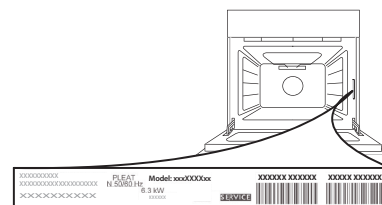
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.



## CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța de identificare a produsului dumneavoastră.



400011651222