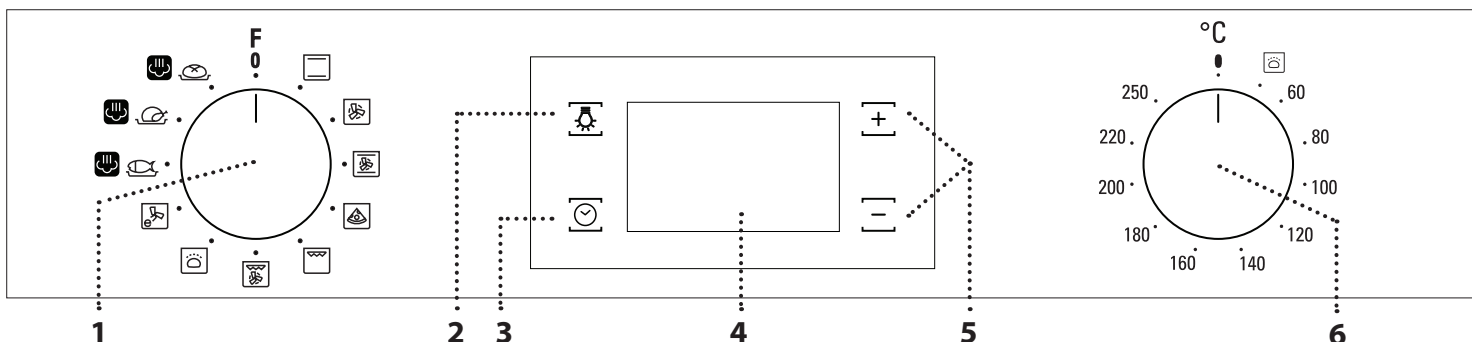


**TÄNAME TEID HOTPOINT-ARISTONI TOOTE OSTU EEST!**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil www.hotpoint.eu/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. VALIKUNUPP**

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN**5. SEADENUPUD**

Küpsetusaja muutmiseks.

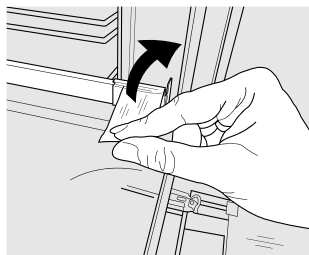
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

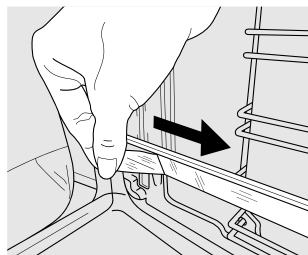
Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage keskel olevaid nuppe ning need klõpsavad välja.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

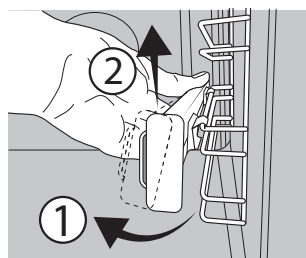
Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



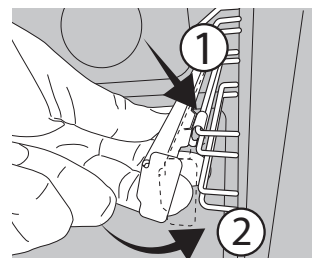
[a]



[b]



[c]



[d]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.

2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE**1. KELLAJA SEADISTAMINE**

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon ja kahekolheline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe või ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekolheline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage

või ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele: Kui ikoon vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjal kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



SUNDÖHK

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



MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.



PITSA

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.




KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostadinupp vastavale ikoonile.



SÄÄSTLIK SUNDÖHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.


Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

steam 

KALA 

LIHA 

KÜPSETISED 

Režiimi steam  funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetusüksilite lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. **Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.**

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake valikunupp soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.


2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates **valikunuppu** või muutes temperatuuri **termostadinupuga**.

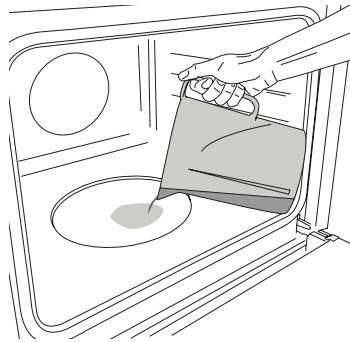
Funktsioon ei käivitu, kui **termostadinupp** on asendis . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

KERGITAMINE


Kergitamise funktsiooni käivitamiseks pöörake termostadinupp vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele: Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

steam 





Täitke külma ahju süvend vastavas küpsetustabelis toodud joogivee kogusega. Pange toit ahju.

Kinnitage ja aktiveerige funktsioon steam : Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aurul aeglaselt hajuda.


Pange tähele: Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ust ega lisage auru.

3. EELKUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon  ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Hotpoint



ARISTON

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0”.




4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.




KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00”.





Määrake nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .




Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Määratud küpsetusaeg tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „00:00”. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.




























KÜPSETAMISE LÕPUAJA/VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	40-60*	 
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	
		Jah	160	25 - 35	
		Jah	160	20 - 35*	 
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 250	25 - 50*	 
Lasanje/küpsetatud pasta/täidetud pastatorud/lahtine pirukas		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80-110	
Küpsetatud kala / kalalõigud 0.5 kg (fileed, terved)		Jah	170 - 190	30 - 45	
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	

Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates valikunupu asendisse „0”.

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

KÜPSETAMISE LÕPP



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.

Pöörake valikunuppu, et valida teine funktsioon, või valige asend „0” ahju väljalülitamiseks.




Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.




5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00”.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage . Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga  aeg väärtusele „00:00”.

Hotpoint

ARISTON

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Ahjupartid		Jah	200 - 210	35-55**	3
TARVIKUD	Traatrest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Küpsetusplaat / nõrgumispann või küpsetusnõu traatrestil	Nõrgumispann/ Küpsetusplaat	

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist. * Vahetage tasemeid poole küpsetusaja möödudes.

steam						
RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (ML)	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee-/lõigud 0,5 - 2 cm	steam	250	—	190 - 210	15-25	3
Terve kala 300 - 600 g	steam	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Terve kala 600 g - 1,2 kg	steam	250	—	180 - 200	25 - 45	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	steam	250	—	190 - 210	40-55	3
Lambakoot 500 g - 1,5 kg	steam	250	—	170 - 190	60 - 75	2
Kana/pärlkana/part Terve 1-1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Kana/pärlkana/part Tükeldatud 500 g-1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Kana/kalkun/part Terve 3 kg	steam	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	steam	250	—	170 - 190	60 - 100	3
Väike leib/sai 80-100 g	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Vormileib/sai 300-500 g	steam	250	—	170 - 190	45 - 60	3
Leib/sai 500 g-2 kg	steam	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Baguette'id 200-300 g	steam	250	—	200 - 220	30 - 45	3

Viidatud aeg sisaldab eelsoojenduse aega: soovitame panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja funktsiooni käivitamise ajal.

Ahjuõõnsuse põhjast katlakivi eemaldamiseks pärast programmi steam kasutamist valage õõnsusse 250 ml valget äädikat (või kasutage spetsiaalset katlakivieemaldajat,

saadavuse osas võtke ühendust teenindusega). Laske toatemperatuuril 30 minutit toimida ning puhastage õõnsus seejärel sooja joogivee ja pehme lapiga. Soovitatav on ahju puhastada vähemalt iga 5-10 režiimi steam küpsetustsükli järel.

RIKKEOTSING

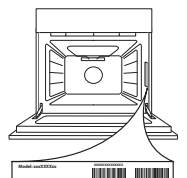
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke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

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt docs.hotpoint.eu alla täielik kasutus- ja hooldusjuhend



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebilehte docs.hotpoint.eu
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Hotpoint

ARISTON



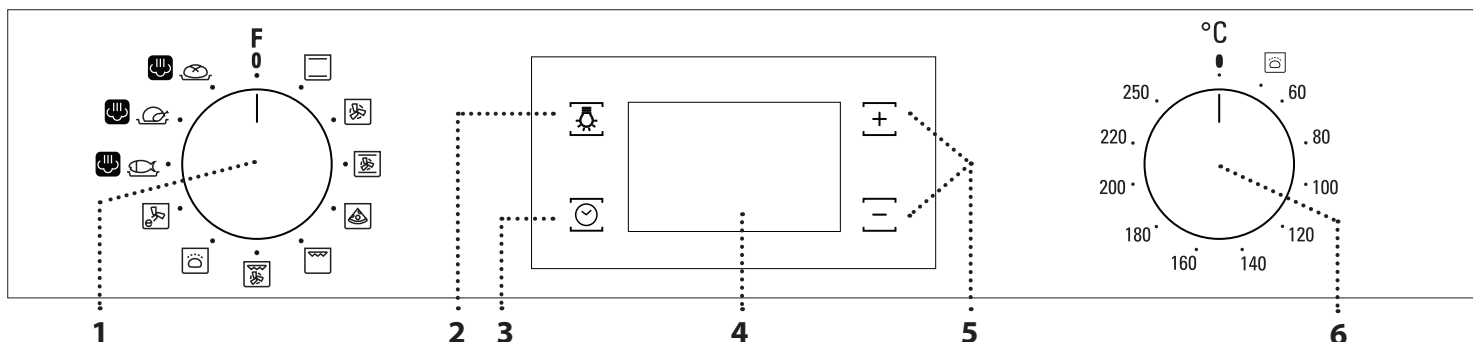
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET HOTPOINT-ARISTON IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.hotpoint.eu/register



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.


VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

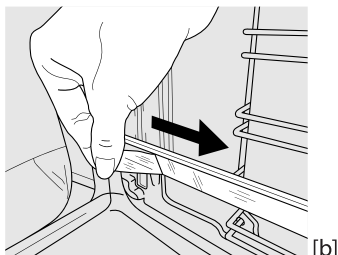
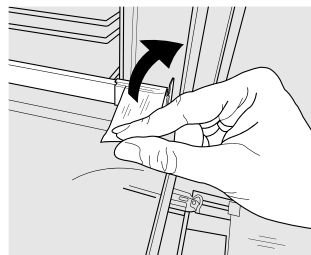
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Lūdzu, ņemiet vērā! Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies uz āru.

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].

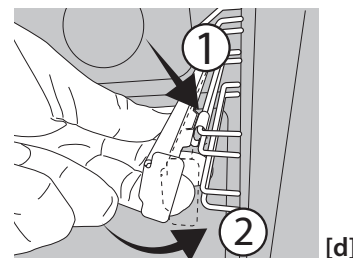
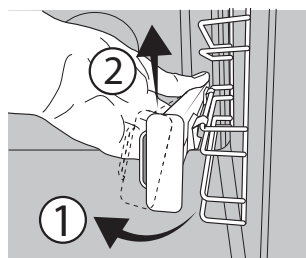


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieļķējiet augšējos āķus plaukta vadotnē (1), tad spiediet slīdošo slieci apakšdaļu pret plaukta vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).





PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plaukta vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.







2. Lai novietotu plaukta vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.


PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



Izmantojiet  vai , lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet  vai , lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsni jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā! Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA



STANDARTA REŽĪMS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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



MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.



PICA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.



GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus sacepumus vai graudzētu maizi.

Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz ikonu.



EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot

steam

ZIVS

GAĻA

MAIZE

steam

steam

funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklim tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. **Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.**

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet atlasē slēdzi uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi lai iestatītu vajadzīgo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot **atlasē slēdzi**, vai pielāgot temperatūru, pagriežot **termostata slēdzi**. Funkcija sāks darboties tikai tad, ja **termostata slēdzis** būs pagriezts

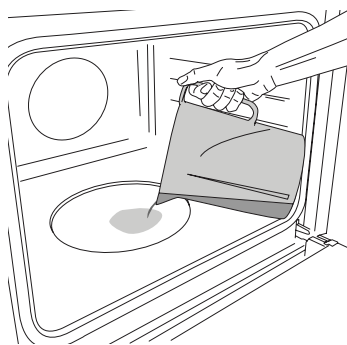
Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

Lai palaistu funkciju "Raudzēšana", pagrieziet termostata slēdzi uz attiecīgo simbolu; funkcija neieslēgsies, ja krāsni būs iestatīta cita temperatūra.

Lūdzu, ņemiet vērā! Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

steam



Tikai tad, kad cepeškrāsns atdzisusi, piepildiet iedobi ar attiecīgajā gatavošanas tabulā norādīto ūdens daudzumu. Ielieciet pārtiku cepeškrāsni.

Iestatiet un aktivizējiet steam

funkciju: Pēc gatavošanas beigām uzmanīgi atveriet durvis un ļaujiet tvaikam lēni izplūst.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavojot ar tvaiku, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet

ūdeni.

3. PRIEKŠILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot

ikona kas norādīs uz to, ka priekšildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies

ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršis līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ievietojot ēdienu krāsni pirms priekšildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona

displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsni vēl arvien ir atlikušais siltums.

Hotpoint

ARISTON

Lūdzu, ņemiet vērā! Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlatas slēdža ir stāvoklī "0".




4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.




DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".





Izmantojiet  vai , lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.




Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā! Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet , lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

























GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet  vai , lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	2 
		Jā	160	40-60*	4 
Cepumi / groziņi		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	20-35*	4 
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	2 
		Jā	190-250	25-50*	4 
Lazanja/ceпти makaroni/pildīti makaroni/kūkas		Jā	190-200	45-65	2 
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3 
Cepta zivs/pagatavota pergamentā 0,5 kg (vesela, filejas)		Jā	170-190	30-45	2 
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2 

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā! Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot atlatas slēdzi stāvoklī 0.

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

GATAVOŠANAS BEIGAS



Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Pagrieziet atlatas slēdzi, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsns.




Lūdzu, ņemiet vērā! Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.




5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeri, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".



Izmantojiet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes. Lai atceltu taimeri, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet , lai iestatītu laiku uz "00:00".

Hotpoint

ARISTON

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRĪKĀJUMS
Graudzēta maize		5'	250	2-6	5
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3

PIEDERUMI		Stieplu plaukts		Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta		Cepešpanna/notekaplašte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta		Notekaplašte:/Cepešpanna
-----------	--	-----------------	--	--	--	--	--	--------------------------

** Ja nepieciešams, apgrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

* Gatavošanas laika vidū apmainiet plauktus vietām.

steam						
RECEPTĒ	FUNKCIJA	ŪDENS (ML)	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRĪKĀJUMS
Zivs fileja/kotletes 0,5–2 cm	steam	250	—	190–210	15–25	3
300–600 g	steam	250	—	190–210	15–30	3
600 g–1,2 kg	steam	250	—	180–200	25–45	3
Nedaudz apcepta liellopu gaļa 1 kg	steam	250	—	190–210	40–55	3
Jēra gaļa 500 g–1,5 kg	steam	250	—	170–190	60–75	2
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1–1,5 kg	steam	250	—	200–220	55–75	2
Cālis / pērļu vistiņa / pīle	steam	250	—	200–220	40–60	3
Gabalinos, 500 g–1,5 kg	steam	250	—	160–180	100–140	2
Vista/titars/pīle	steam	250	—	160–180	100–140	2
Vesela 3 kg	steam	250	—	160–180	100–140	2
Jērs / liellops / cūkgaļa 1 kg	steam	250	—	170–190	60–100	3
Nelielas maizītes 80–100 g	steam	200	—	200–220	30–45	3
Maizes kukulis veidnē 300–500 g	steam	250	—	170–190	45–60	3
Maizes kukulis 500 g–2 kg	steam	250	—	160–170	50–100	2
Bagetes 200–300 g	steam	250	—	200–220	30–45	3

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai palaižot funkciju.

Lai notīrītu atlikušās kaļķakmens atliekas cepeškrāsnī apakšā pēc steam gatavošanas, iepildiet cepeškrāsnī 250 ml baltā etiķa (vai arī izmantojiet īpašu 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 ieteicams veikt ne retāk kā ik pēc 5–10 steam gatavošanas cikliem.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

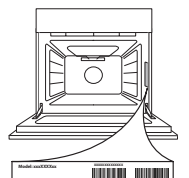
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.hotpoint.eu, lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.hotpoint.eu
- Izmantojot QR kodu
- Alternatīvi, **sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu** (Skatiet tālruna numuru garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Hotpoint

ARISTON



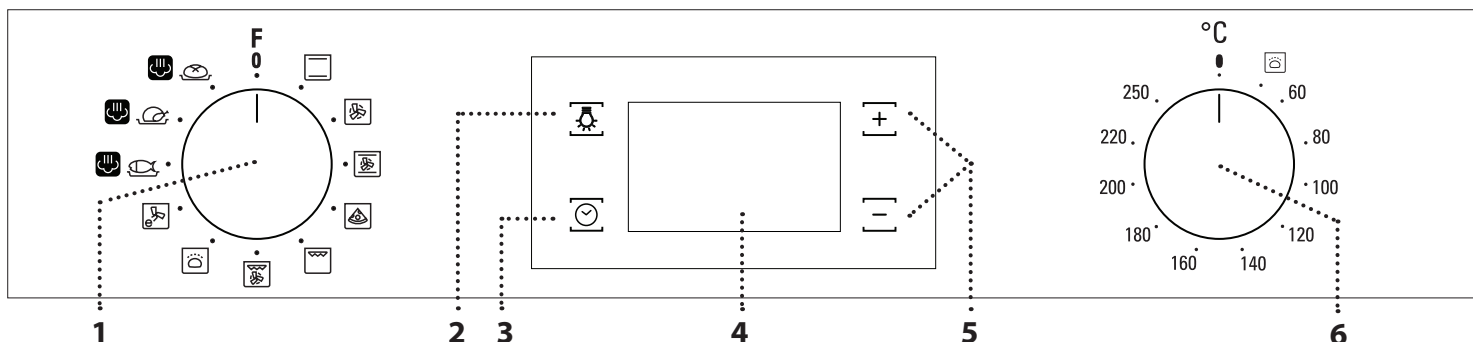
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT-ARISTON“ GAMINĮ

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



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. 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

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

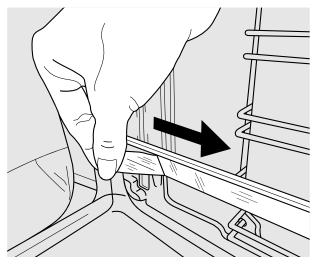
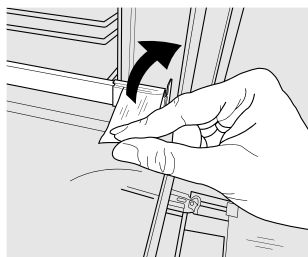
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

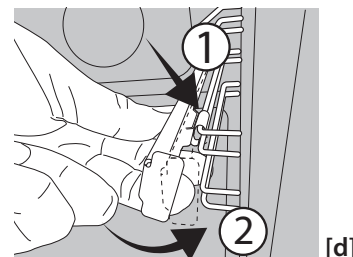
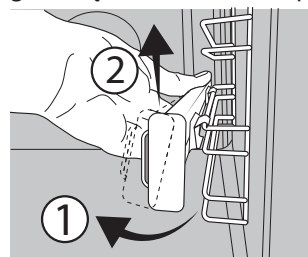
Atkreipkite dėmesį. Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite rankenėlės vidurį ir ji iššoks.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaitė pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1),

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.

2. Jei norite vėl įdėti skersines grotelės, 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 užsifikuotų.

NAUDOJIMAS PIRMA 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 skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami 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 IR KASDIENIS NAUDOJIMAS



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

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.



PICA

Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.



KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepatė 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.



INTENSYVUS KEPINIMAS

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.



TEŠLOS KILDINIMAS

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamos piktogramos.



„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. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekis ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. **Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.**

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.



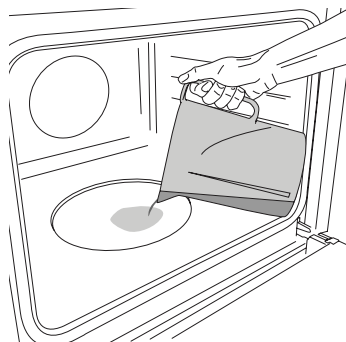
Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami **pasirinkimo rankenėlę** arba reguliuoti temperatūrą pasukdami **termostato rankenėlę**. Funkcija neveiks, jei **termostato rankenėlė** bus nustatyta į padėtį . Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas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

TEŠLOS KILDINIMAS

Norėdami įjungti kildinimo funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamo simbolio; Jei orkaitė bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.

Atkreipkite dėmesį. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

steam



Tik kai orkaitė dar šalta, į geriamo vandens įdubą įpilkite atitinkamoje gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį. Į orkaitę sudėkite produktus.

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. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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.

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma piktograma, kuri nurodo, kad skyriuje dar yra likutinės šilumos.

Hotpoint



ARISTON

Atkreipkite dėmesį. Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.




4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.




TRUKMĖ

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





Naudodamiesi  arba  nustatykite reikiamą gaminimo laiką 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: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0.

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

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.




5. 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“.



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	 2
		Taip	160	30–50	 2
		Taip	160	40 - 60*	 4  1
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	 3
		Taip	160	25–35	 3
		Taip	160	20 - 35*	 4  2
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	 2
		Taip	190 - 250	25 - 50*	 4  2
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su jdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	 2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	 3
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje 0.5 kg (filė / visa žuvis)		Taip	170–190	30–45	 2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	 2

Hotpoint

ARISTON

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	3
PRIEDAI	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių		Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas

** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

* Praėjus pusei gaminimo laiko pakeiskite kepimo skardos lygį.

steam						
RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (ML)	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai 0,5–2 cm)	steam	250	—	190 - 210	15–25	3
Visa žuvis 300–600 g	steam	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Visa žuvis 600 g–1,2 kg	steam	250	—	180 - 200	25–45	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	steam	250	—	190 - 210	40–55	3
Ēriuko koja 500 g – 1,5 kg	steam	250	—	170–190	60 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1–1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g–1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg	steam	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg	steam	250	—	170–190	60 - 100	3
Duonelė 80–100 g	steam	200	—	200 - 220	30–45	3
Sumuštinų kepalas skardoje 300–500 g	steam	250	—	170–190	45 - 60	3
Duonos kepalas 500 g – 2 kg	steam	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Prancūziškas batonas 200–300 g	steam	250	—	200 - 220	30–45	3

Į trukmę įeina įkaitinimo fazės laikotarpis: rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

Jei baigę steam gaminti 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 bent kas 5–10 steam gaminimo ciklų.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

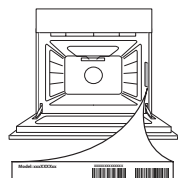
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė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

▼ Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš docs.hotpoint.eu dėl išsamesnės gaminio informacijos



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

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



Hotpoint

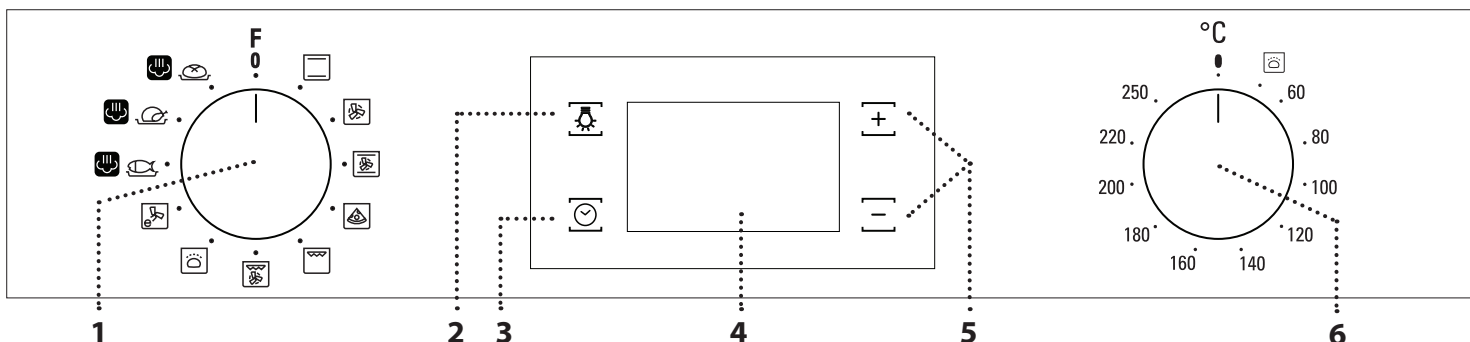
ARISTON

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA
HOTPOINT- ariston**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.hotpoint.eu/register




Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. ŚWIATŁO

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

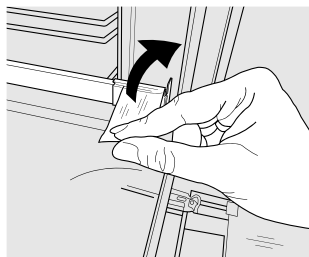
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

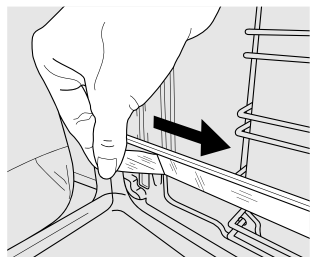
Uwaga: pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

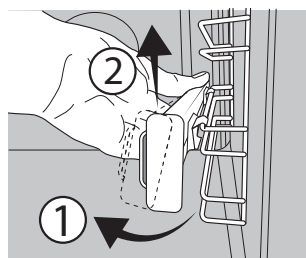
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



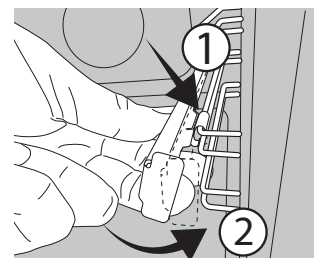
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odcepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]



Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK







1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.


2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIĘ**1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny.



Użyć  lub , by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Hotpoint

ARISTON

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYMUSZONY NADMUCH

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kielbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.




WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętkę termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



TERMOOBIEG ECO


Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

steam 

RYBY 

MIĘSO 

CHLEB 

Korzystając z funkcji steam , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. **Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.**

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ


Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycać sygnał dźwiękowy.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



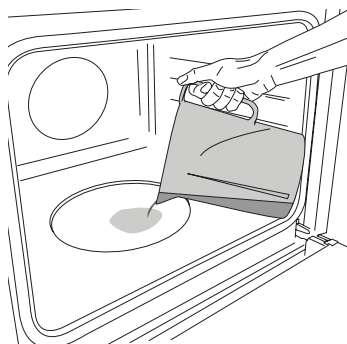
Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętki wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętkę termostatu będzie ustawione w pozycji . Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE


Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, należy obrócić pokrętkę termostatu do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

steam 





Tylko kiedy piekarnik jest zimny, wypełnić wylotek komory odpowiednią ilością wody pitnej, sugerowaną w odpowiedniej tabeli gotowania. Włożyć danie.

Ustawić i aktywować funkcję steam : Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.


Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać

drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego. Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Hotpoint



ARISTON

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji "0".




4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA




Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA



Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.

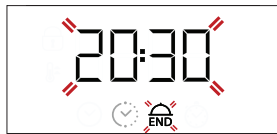


Za pomocą  lub  ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku  zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji "0".

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



KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat. Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.





Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona , użyć  lub , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

































Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	 2
		Tak	160	30 - 50	 2
		Tak	160	40 - 60*	 4  1
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	160	20 - 35*	 4  2
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	 2
		Tak	190 - 250	25 - 50*	 4  2
Lasagne/zapiekaný makaron/cannelloni/zapiekaný		Tak	190 - 200	45 - 65	 2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	 3
Ryba pieczona/w folii 0.5 kg (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	 2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	 2
Tosty		5'	250	2 - 6	 5

Hotpoint

ARISTON

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	3
AKCESORIA	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie		Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia

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

*** Zamienić poziomy położenia półek po upływie połowy czasu pieczenia.

steam						
PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (ML)	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kotlety 0,5 - 2 cm	steam	250	—	190 - 210	15 - 25	3
Cała ryba 300 g - 600 g	steam	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Cała ryba 600 g - 1,2 kg	steam	250	—	180 - 200	25 - 45	3
Befsztyk krwisty 1 kg	steam	250	—	190 - 210	40 - 55	3
Goleń jagnięca 500 g - 1,5 kg	steam	250	—	170 - 190	60 - 75	2
Kurczak / perliczka / kaczka W całości 1 - 1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Kurczak / perliczka / kaczka W kawałkach 500 g - 1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Kurczak / królik / kaczka W całości 3 kg	steam	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Jagnięcina / cielęcina / wołowina 1 kg	steam	250	—	170 - 190	60 - 100	3
Mały chleb (80 g - 100 g)	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Bochenek kanapkowy w puszcze 300 - 500 g	steam	250	—	170 - 190	45 - 60	3
Bochenek chleba (500 g - 2 kg)	steam	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Bagietki 200 - 300 g	steam	250	—	200 - 220	30 - 45	3

Podany czas obejmuje fazę wstępnego nagrzewania: zalecamy umieszczenie żywności w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia podczas uruchamiania funkcji.

Aby usunąć osady z kamienia z dna komory piekarnika steam , wystarczy wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory piekarnika (ewentualnie można użyć odpowiedniego

produktu do odkamieniania. Aby sprawdzić dostępność, skontaktuj się z serwisem technicznym. Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia steam .

USUWANIE USTEREK

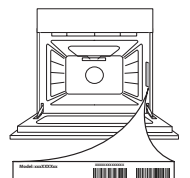
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal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

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



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

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.hotpoint.eu
- Używając kodu QR
- Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



Hotpoint
ARISTON



400011619209