



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ

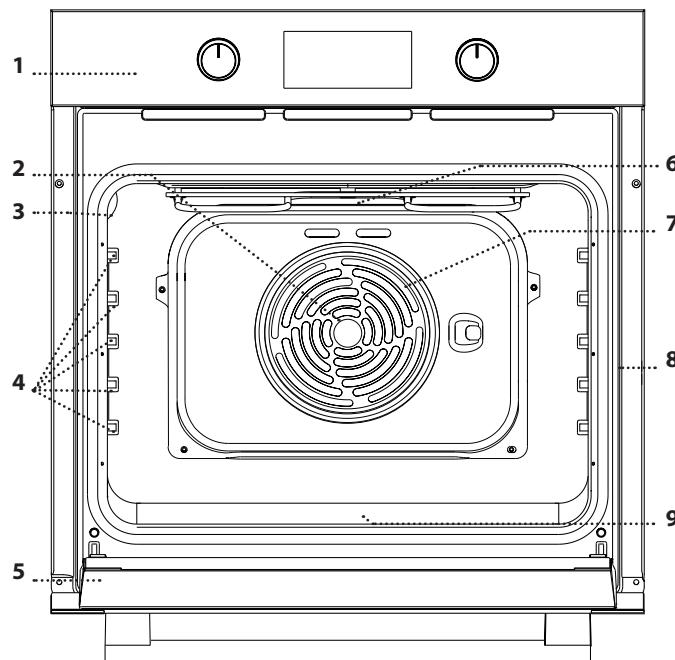
ПРОДУКТ НА HOTPOINT-ARISTON

За да получавате по-пълно съдействие,
регистрирайте Вашия уред на
www.hotpoint.eu/register



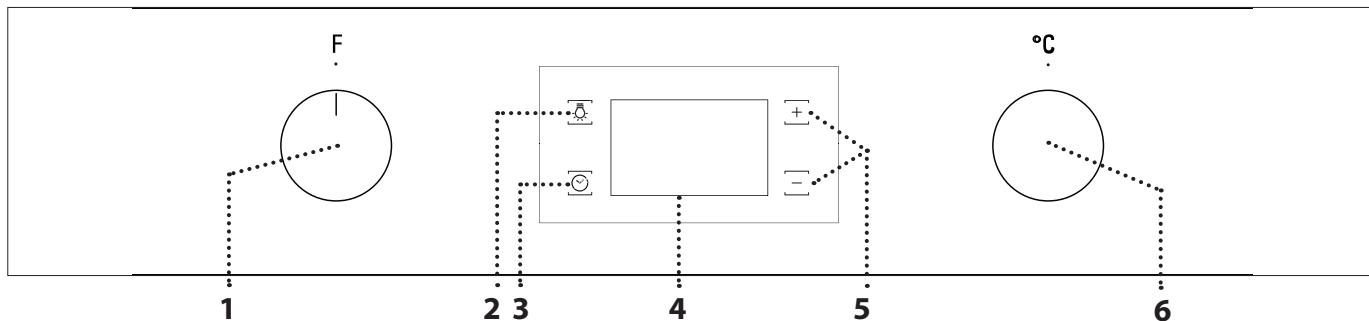
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



- 1. Панел за управление**
- 2. Вентилатор**
- 3. Лампа**
- 4. Носачи**
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
- 5. Вратичка**
- 6. Горен нагревател/грил**
- 7. Кръгъл нагревател**
(не се вижда)
- 8. Заводска табелка**
(не премахвайте)
- 9. Долен нагревател**
(не се вижда)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ВЪРТАЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция.
Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете, за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

6. ВЪРТАЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.
Използване на автоматичните функции ●.

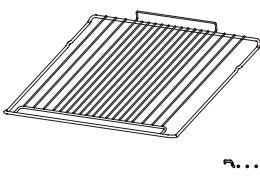
Моля имайте предвид: Всички бутони се активират с натискане.
Натиснете в центъра на бутона, за да го освободите от гнездото му.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

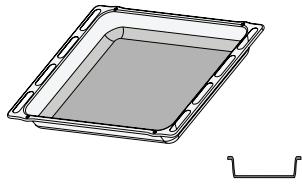


За допълнителна информация изтеглете
ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

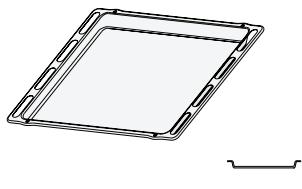
РЕШЕТЬЧЕН РАФТ



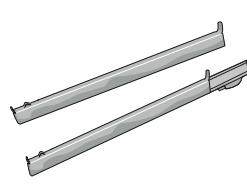
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЧИ



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

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЬЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

- The other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

ФУНКЦИИ



За допълнителна информация изтеглете
ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

КОНВЕКЦИЯ

За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно готовене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готовене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

MAXI COOKING

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готовенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

ПИЦА

За готовене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се сменят позициите на тавите за печене след като половината от времето за готовене изтече.

ГРИЛ

За готовене на грил на пържоли, кебап, наденици, пригответие на зеленчуци от гръден и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ТУРБО ГРИЛ

За готовене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделните при готовенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвате функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готовене.

ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на функцията РЕЖИМ ЕКО лампичката не свети по време на готовенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

A BREAD AUTO

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за готовене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата www. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

A PASTRY AUTO

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за готовене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

DIAMOND CLEAN

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

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) № 65/2014

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте  , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с  . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат.

Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с  .

Моля имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: Това е напълно нормално. Преди да започнете да гответе храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

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

Нагрейте фурната до 250°C за около час, за предпочитане функцията "Макси готовене". По това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете бутона за избиране до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете бутона на термостата за задаване на необходимата температура.



Моля, имайте предвид: По време на готовене можете да промените функцията, като завъртите **бутона за избиране**, или да регулирате температурата, като завъртите **бутона на термостата**.

Функцията ще се стартира само ако бутона на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готовене, крайния час за готовене (само ако зададете време за готовене) и таймер.

АВТОМАТИЧЕН

За да стартирате избраната автоматична функция ("Хляб" или "Десерт"), дръжте бутона на термостата в позицията за автоматични функции ().

За да завършите готовенето, завъртете бутона за избор на позиция 0.

Моля имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готовене и таймер.

RISING (ВТАСВАНЕ)

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете бутона на термостата на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля имайте предвид: Можете да зададете времето за готовене, крайния час за готовене (само ако зададете време за готовене) и таймер.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готовенето.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готовенето може да не е задоволителен.

. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готовенето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте  , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  изберете необходимото време за готовене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете бутона на термостата до необходимата температура:

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

Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте докато иконата започне да мига на дисплея, след което с помощта на нулирайте времето за готвене до „00:00“.

Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез или задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете бутона *на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стаптира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.



Моля имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избор* до позиция „0“.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.



Завъртете *бутона за избор*, за да изберете друга позиция, или на позиция „0“, за да изключите фурната.

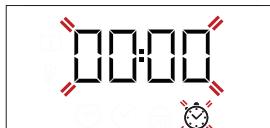
Моля имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

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

. ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез или задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

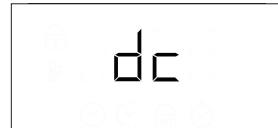
Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата започне да мига, след което с помощта на нулирайте времето до „00:00“.

. ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията за почистване "Diamond Clean", налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *бутона за избор* и *бутона на термостата* до иконата .

Моля имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигната температура по време на цикъла на почистване.

Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с DC.



Моля имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Сладкиш с пълнка (чийзкейк, шрудел, плодов пай)		Да	160-200	35 - 90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Бисквити/тартаletи		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/хляб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хляб		-	-	60	2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4 2
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

ФУНКЦИИ								
	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готовене	Bread Auto	Еко форсиран въздух

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетъчен рафт	Съд или тава за пече върху решетъчния рафт	Съд за отцеждане/ Съд за пече върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода		Тава за пече	

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня/паста на фурна/канелони/плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110-150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка / Гъска 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Печена цяла риба (филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/кебапчета/ребърца/хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Цяло меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готовене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

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

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готовене (ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готовенето: ястията може да се извадят от фурната по различно време, според личните Ви предпочитания.

Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu, където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ								
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
Решетъчен рафт								

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

Не използвайте уреди за почистване с пара.

По време на всички операции използвайте предпазни ръкавици.

Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.

Изключете уреда от захранването.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибрна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибрна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензиралата влага при готвене на храни с голямо съдържание

на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

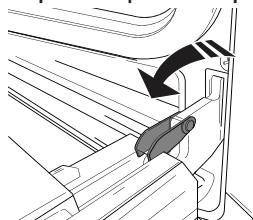
- Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.

• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

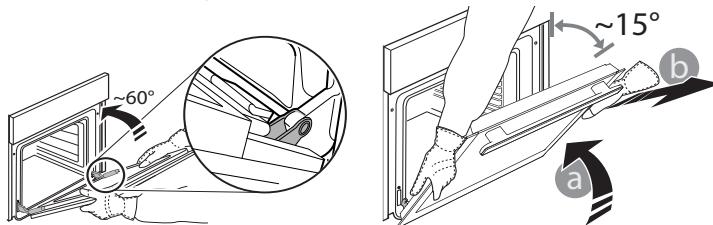
• Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

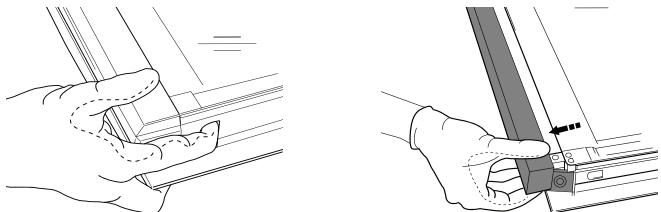
3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

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

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

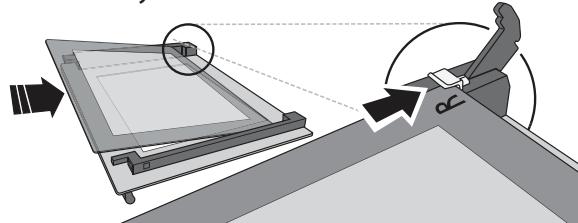
ЩРАКВАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че "R" е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуете щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

Hotpoint

ARISTON

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете

ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи	Няма захранване с електроенергия Уредът е изключен от мрежата	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете фурната отново, за да видите дали проблемът продължава да възниква
На дисплея се изписва буквата F и число	Проблем с програмното осигуряване	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или числото след F
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден	Настроен е друг език	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



За допълнителна информация изтеглете

ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

С функцията „Форсиран въздух“ може да гответе едновременно различни хани, които изискват една и съща температура на готовене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готовене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готовене.

ФУНКЦИЯ BREAD AUTO

За най-добри резултати спазвайте внимателно указанията, като използвате рецептата за приготвяне на 1000 g тесто:: 600 g брашно, 360 g вода, 11 g сол, 25 g прясна мая (или две пакетчета мая на прах).

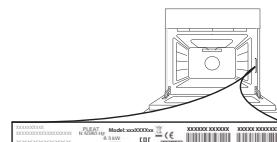
За оптимално втасване оставете за около 90 минути на стайна температура или за 60 минути във фурната с функцията „Proving“.

Поставете тестото във фурната (студена), налейте 100 cc студена питейна вода на дъното на фурната и активирайте автоматичната функция за хляб „Bread Auto“. След готовене оставете тестото да престои върху решетъчен рафт, докато се охлади напълно.



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

- Посетите нашия уебсайт docs.hotpoint.eu
- Използвате QR кода
- се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



Hotpoint

ARISTON



400011610839