

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA HOTPOINT
- ARISTON**

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

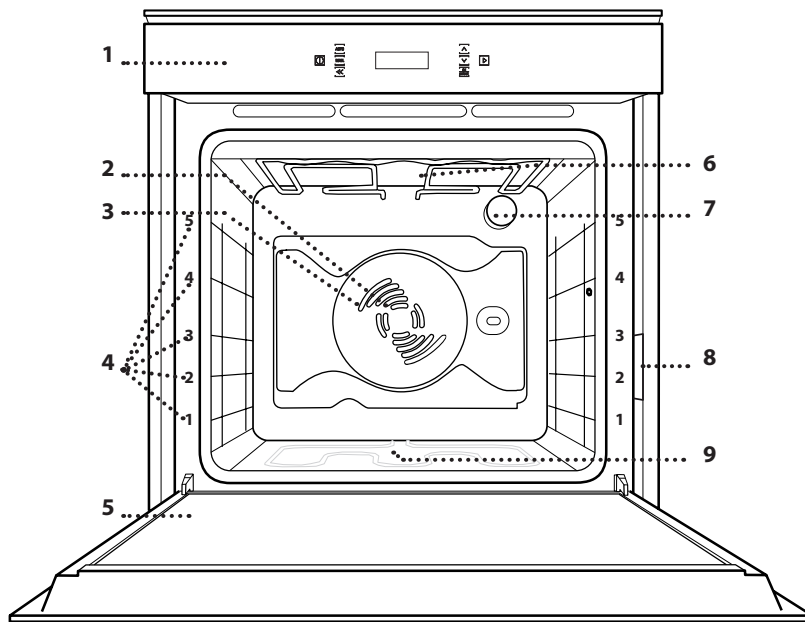


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę www.hotpoint.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



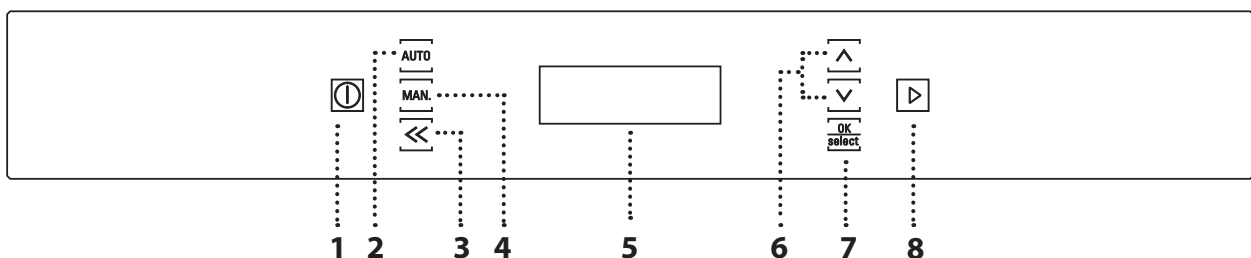
Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy uważnie przeczytać zasady bezpieczeństwa

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. ON / OFF

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

2. FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawionych automatycznie.

3. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

4. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Do przewijania listy funkcji ustawianych ręcznie.

5. WYŚWIETLACZ

6. PRZYCISKI NAWIGACJI

Do zmiany ustawień i wartości danej funkcji.

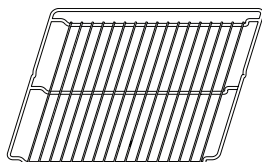
7. PRZYCISK POTWIERDZENIA

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

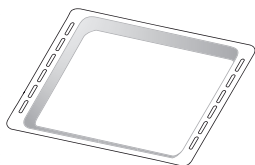
8. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

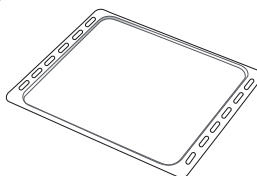
RUSZT



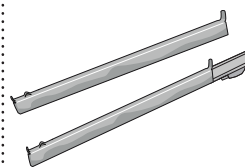
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



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

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

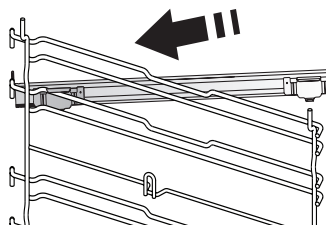
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

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

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

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

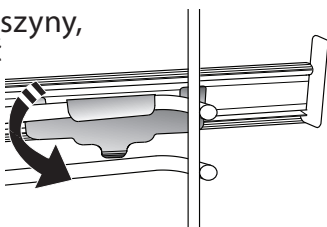


Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

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








Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie.

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



Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

MAN. USTAWIANE RĘCZNIE



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

SETTI SETTING 9-9

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

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

AUTO USTAWIANE AUTOMATYCZNIE

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

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

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

PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

1. WYBIERZ JĘZYK

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



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

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

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

2. USTAWIENIE CZASU

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



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



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

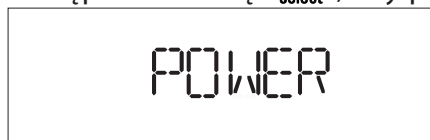
Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

3. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

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

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

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



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



4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

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

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

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

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

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

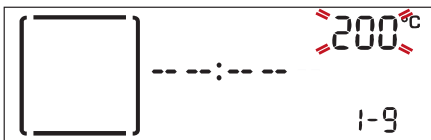


2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

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

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



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

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

CZAS TRWANIA



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

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

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

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

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

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



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



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

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

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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



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

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

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



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



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

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

pieczonych potraw.

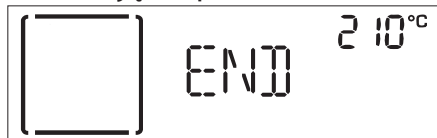
Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

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

5. KONIEC PIECZENIA

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



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

W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

PRYZRUMIENIANIE

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




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



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

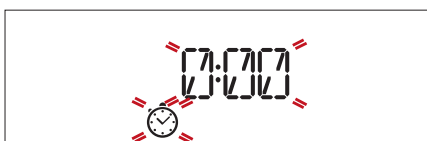
. CZAS

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



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

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



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

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

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

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

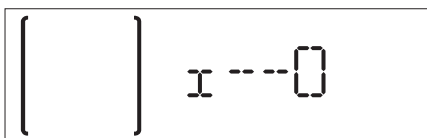
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



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

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

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



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia.

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

. DIAMOND CLEAN

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

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



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

Odliczanie czasu będzie wskazywało status trwającego cyklu.

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

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

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

.....

TABELA GOTOWANIA

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

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

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

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

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

| | | | | | | |
|----------------------|-----------|---|--|-----------------|--|---------------------|
| FUNKCJE RĘCZNE | | | | | | |
| | Statyczne | Grill | Turbo Grill | Termoobiegi | Pieczenie konwekcyjne | Eco termoobiegi |
| FUNKCJE AUTOMATYCZNE | | | | | | |
| | Mięso | Drób | Zapiekanka | Chleb | Pizza | Ciasta |
| AKCESORIA | | | | | | |
| | Rus. | Błacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie | Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia/błacha na ruszcie | Błacha-ociekacz | Błacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody | Błacha do pieczenia |

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

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

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

• Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

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

AKCESORIA

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

WYMIANA LAMPY

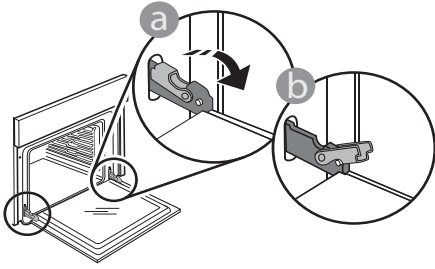
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

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

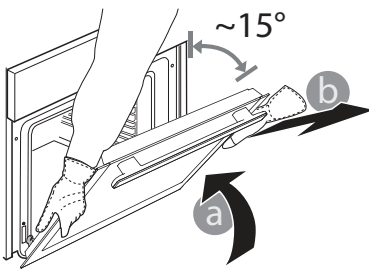
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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

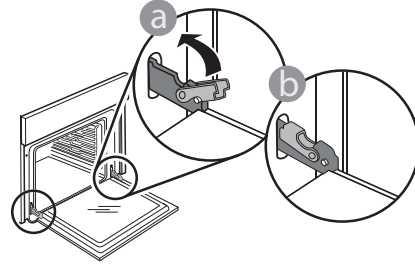


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt. Teraz można zdjąć drzwiczki w prosty sposób, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając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

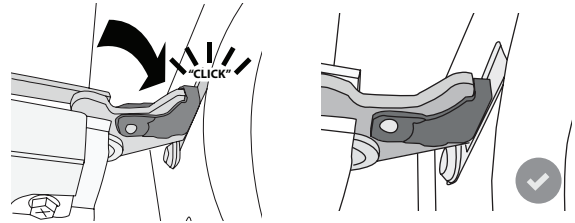


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

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



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



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

USUWANIE USTEREK



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

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

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja "Termoobieg" umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie.

Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

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

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

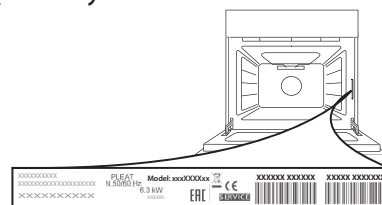
> Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę <http://www.hotpoint.eu> i podając kod produktu (można użyć tego kodu GR).

> Można również skontaktować się z naszym Biurem Obsługi Klienta



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

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



4 00011569798

Wydrukowano we Włoszech

