

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PIEKARNIKA HOTPOINT - ARISTON

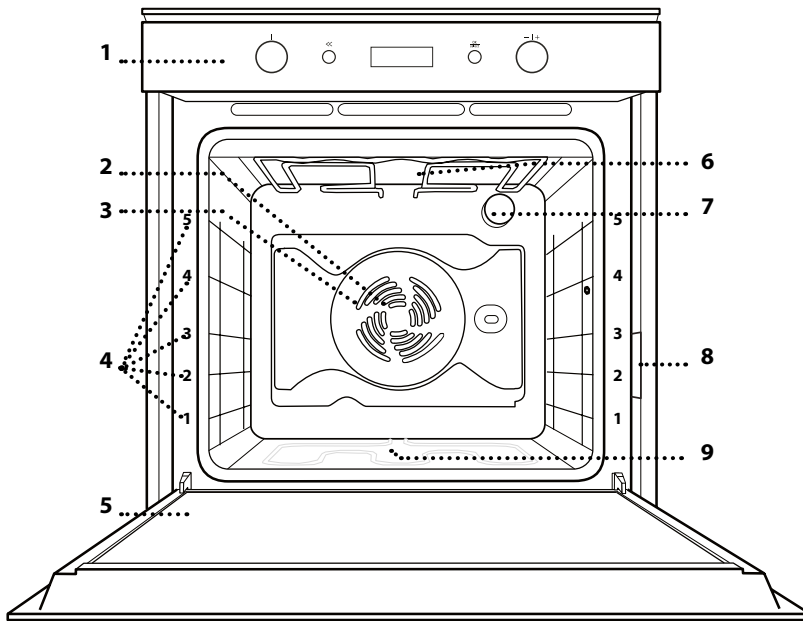
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.hotpoint.eu/register



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.

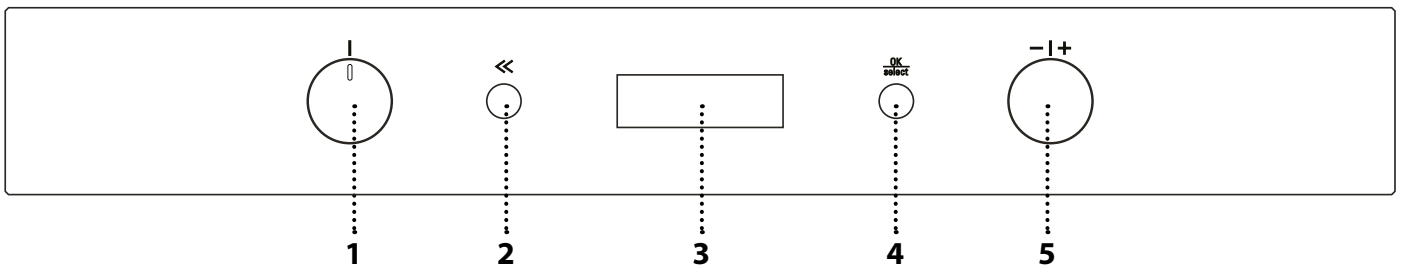
! Przed użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać Zasady bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania piekarnika poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji „0”, by wyłączyć piekarnik.

2. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu ustawień.

3. WYŚWIETLACZ

4. PRZYCIŚK POTWIERDZENIA

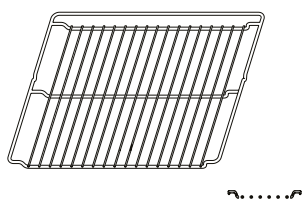
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

5. POKRĘTŁO REGULACJI

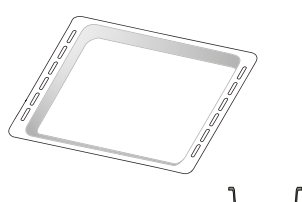
Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień, lub ich zmiany.

Uwaga: Wszystkie pokręta aktywowane są naciśnięciem. Naciśnąć środek pokręta, aby je zwolnić.

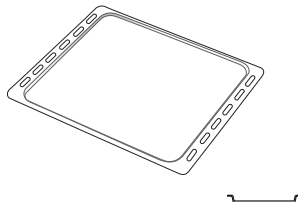
RUSZT



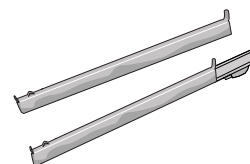
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PRZESUWNE



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

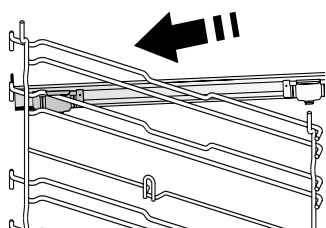
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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.

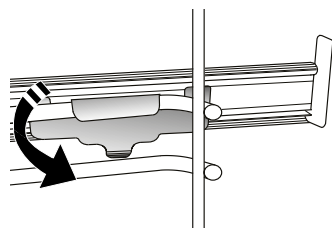
ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

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 zabezpieczyć prowadnicę, dociśnij mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: 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.

**0 OFF**

Do wyłączania piekarnika.

**STATYCZNE***

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.

**PIECZ. KONWEKCYJNE**

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce.

**TERMOOBIEG**

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

**GRILL**

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.

**TURBOGRILL**

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

**MAXI COOKING**

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości potrawy. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Warto od czasu do czasu polewać mięso sosem, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

**SZYBKIE NAGRZEWANIE**

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

**ECO TERMOOBIEG***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 ^{OK}select. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.**DIAMOND CLEAN**

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.

**SETTING**

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

Uwaga: Gdy włączony jest tryb ECO, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona a światło wyłączone, aby oszczędzać energię. Czasowe zwiększenie jasności wyświetlacza i czasowe włączenie światła następuje po naciśnięciu dowolnego przycisku.

**FUNKCJE SPECJALNE****MIEŚO AUTO MIĘSO**

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**

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**

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem..

**CHLEB AUTO CHLEB**

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.


**PIZZA AUTO PIZZA**


Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

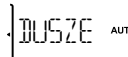
**CIAST AUTO CIASTA KRUCHE**

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (drożdżowe, nadziewane, tarty itp.).

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

 **WYRASTANIE**
Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.

 **UTRZY. W CIEPLE**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

 **DUSZENIE**
Do duszenia mięsa i ryb, które pozwala 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, od czterech godzin dla kawałków mięsa o wadze 1 kg, do sześciu lub siedmiu godzin dla kawałków o wadze 3 kg.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. WYBIERZ JĘZYK

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



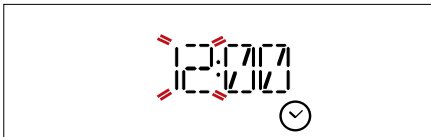
Obracając *pokrętko ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy.


Nacisnąć , aby potwierdzić wybór.

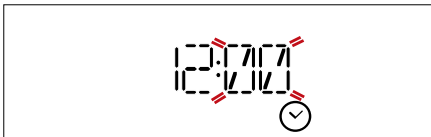
Uwaga: Język można wybrać ponownie, korzystając z menu „Setting”.


2. USTAWIENIE CZASU

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



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.




Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać minuty i wcisnąć , by potwierdzić.

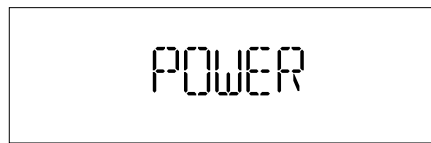
Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.


3. USTAWIENIE ŻUŻYCIA ENERGII

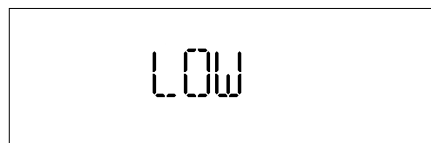
Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW: Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć.

Obrócić *pokrętko wyboru* do momentu pojawienia się na wyświetlaczu „SETTING”, następnie wcisnąć , aby potwierdzić.

Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać z menu „POWER” i wcisnąć , by potwierdzić.



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać „Low” (Niski) i wcisnąć , by 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

Obrócić *pokrętko wyboru*, by włączyć piekarnik i wyświetlić żądaną funkcję na wyświetlaczu: Wyświetlona zostanie ikona funkcji i jej podstawowe ustawienia.



Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać *pokrętko ustawień*, aż do wyświetlenia żądanej pozycji.



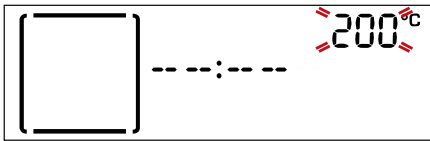
Nacisnąć $\frac{OK}{select}$ aby potwierdzić wybór: Wyświetlacz pokaże podstawowe ustawienia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

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

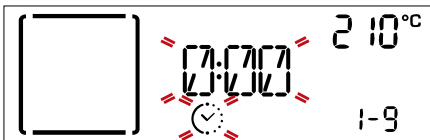
TEMPERATURA/POZIOM GRILLA




Gdy na wyświetlaczu miga wartość ustawienia. Należy obrócić *pokrętko ustawień*, aby ją zmienić, a następnie nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Gdy tylko funkcja jest włączona, można zmienić temperaturę za pomocą *pokrętła ustawień*.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć *pokrętła regulacji*, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając $\frac{OK}{select}$.


Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć $\frac{OK}{select}$, 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 \llcorner : należy użyć *pokrętła ustawień*, aby zmienić czas, a następnie wcisnąć $\frac{OK}{select}$, by potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.

Gdy ikona  miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Obrócić *pokrętko ustawień*, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć $\frac{OK}{select}$, by potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.



Uwagi: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można użyć *pokrętła ustawień*, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć \llcorner , aby zmienić ustawienia.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć $\frac{OK}{select}$, aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia i włączyć funkcję.

Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.



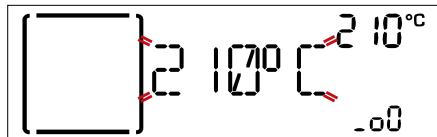
W każdej chwili możliwe jest czasowe zatrzymanie włączonej funkcji poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* do położenia 0.

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 ustaloną 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. W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej na piekarniku temperatury za pomocą *pokrętła ustawień*.

5. KONIEC PIECZENIA

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



Nacisnąć *OK select*, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez programowania czasu pieczenia) albo obrócić *pokrętło ustawień*, by wydłużyć czas pieczenia, ustawiając jego nową wartość. W obu przypadkach ustawienia temperatury lub poziomu grilla zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

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.



Funkcję można zatrzymać w dowolnym momencie poprzez obrócenie *pokrętła wyboru* na 0 i wyłączenie piekarnika.

. TIMER

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



Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić żądany czas, a następnie ponownie wcisnąć *OK select*, aby uruchomić timer.

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



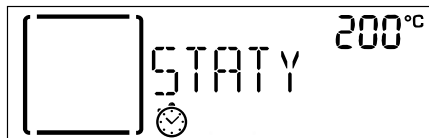
Uwaga: Timer nie włącza żadnego z cykli gotowania/pieczenia.

Użyć *pokrętła ustawień*, aby zmienić czas ustawiony na timerze; aby w dowolnym momencie wyłączyć timer, należy nacisnąć *<<* .

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

Obrócić *pokrętło wyboru*, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żadaną funkcję.

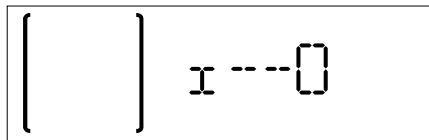
Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.



Aby wyłączyć timer, obrócić *pokrętło wyboru* do położenia 0 w celu zatrzymania funkcji, która jest obecnie włączona, a następnie wcisnąć *<<* .

. 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, obracając *pokrętło wyboru* do położenia 0.

. DIAMOND CLEAN

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

Obrócić *pokrętko wyboru* by wybrać funkcję „DIAMOND CLEAN” i wcisnąć  by potwierdzić.



Nacisnąć  aby ustawić czas zakończenia cyklu czyszczenia lub aby aktywować funkcję.

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	NAGRZE- WANIE.	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
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	CIASZT AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Tak	160-200	35-90	4 1
Kruche 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
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		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
Zapiekanek makaronowa/ cannelloni	ZAPIE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

Przepis	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	MIESO AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	DRÓB AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Indyk/gęś 3 kg	DRÓB AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180-200	40-60	3
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50-60	2
Tosty		-	3 (Wysoka)	3-6	5
Filety rybne/kawałki		-	2 (Średnia)	20-30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery		-	2- 3 (średnia - wysoka)	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Średnia)	55-70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		-	2 (Średnia)	35-50 **	3
Udziec barani/golonka		-	2 (Średnia)	60-90 **	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Średnia)	35-55 **	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)		-	3 (Wysoka)	10-25	3
Lazania i mięso		Tak	200	50-100 ***	4 1
Mięsa i ziemniaki		Tak	200	45-100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30-50 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) /lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40-120 ***	5 3 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80-120 ***	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50-100 ***	3

* 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 Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony www.hotpoint.eu, aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIEM	Statyczne	Grill	Turbogril	Termoobiegi	Piecz. konwekcyjne	Eco termoobiegi
FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE	Mięso	Drób	Zapiekanka	Chleb	Pizza	Ciastek
AKCESORIA	RUSZT	Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha na ociekający tłuszcz / Blacha do pieczenia / Blacha do pieczenia na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do pieczenia

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



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

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć 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 ułatwić sobie 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 szcoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

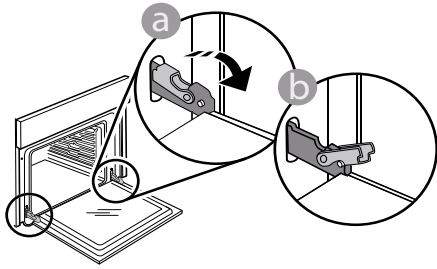
- 1.** Odłączyć urządzenie od zasilania.
- 2.** Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- 3.** Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu 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

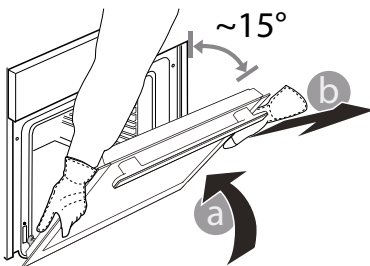
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



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

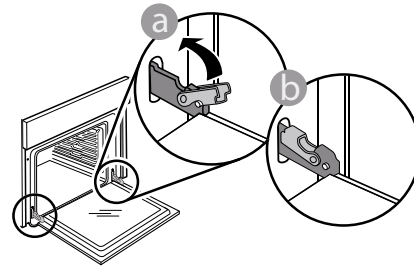
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.

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.

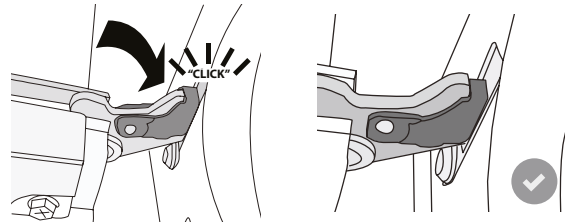


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

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.	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

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

KARTA PRODUKTU

Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony www.hotpoint.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

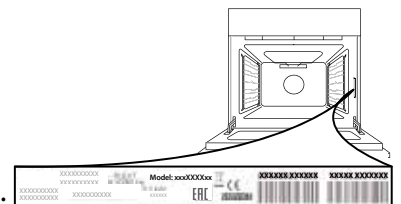
> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony www.hotpoint.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej. Przy kontakcie z Biurem Obsługi Klienta należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



400010859163

Wydrukowano we Włoszech

