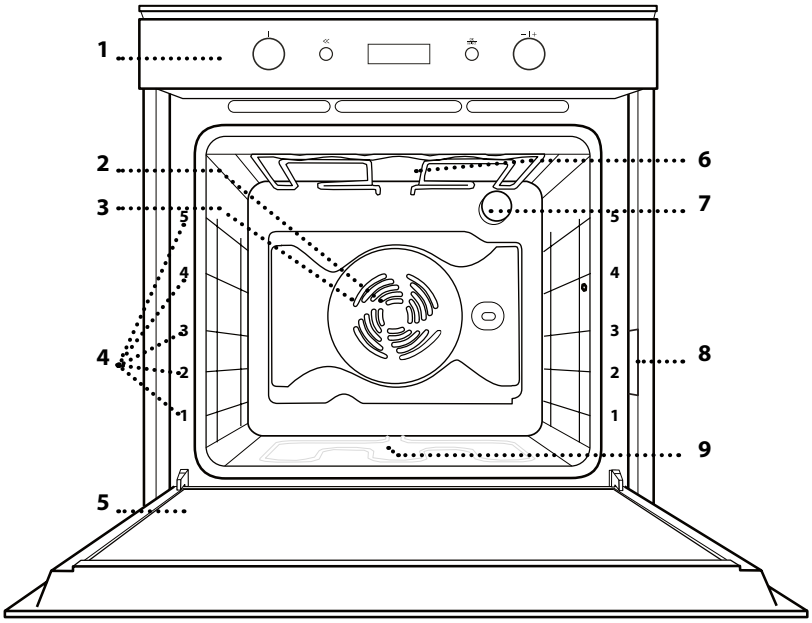
PŘÍRUČKA
PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

DĚKUJEME VÁM ZA NÁKUP PRODUKTU HOTPOINT – ARISTON
Podrobnější informace a podporu získáte registrací produktu na adrese **www.hotpoint.eu/register**

Stáhněte si bezpečnostní instrukce Návod k použití a údržbě z našich webových stránek **docs.hotpoint.eu**, přičemž se držte i pokynů uvedených na zadní straně.

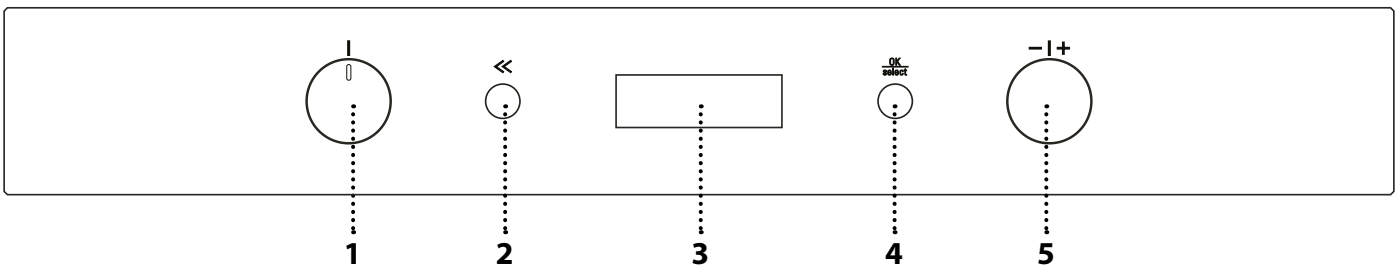
Před použitím produktu si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Kruhový topný článek (není viditelný)
4. Vodicí rošt (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dveře
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Dolní topný článek (není viditelný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU
Pro zapínání trouby výběrem funkce. Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy „0“.

2. ZPĚT
Návrat do předcházející nabídky nastavení.

3. DISPLEJ

4. TLAČÍTKO POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

5. OVLADAČ NASTAVENÍ
Pro procházení nabídek a potvrzení nebo změnu nastavení.

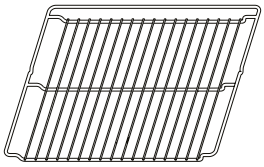
Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

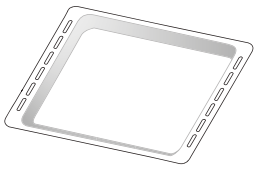
www

Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.hotpoint.eu**

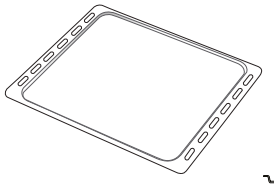
MŘÍŽKA



ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

. Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté jemně zatáhněte spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

. Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

FUNKCE

OFF
Slouží k vypínání trouby.

TRADIČNÍ
Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.

TRADIČNÍ PEČENÍ
Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni.

HORKÝ VZDUCH
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

GRILL
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

TURBO GRILL
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody. U této funkce lze využít otočný rožeň (je-li součástí).

MAXI PEČENÍ
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Při pečení doporučujeme obracet maso, aby rovnoměrně zhnědlo z obou stran. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.

RYCHLÝ PŘEDOHŘEV
Pro rychlý předehřev trouby.

ECO HORKY VZDUCH*
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato funkce používána, kontrolka úsporného režimu „ECO“ zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím OK select.
Při použití cyklu ECO a tedy při optimalizaci spotřeby energie by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

DIAMOND CLEAN
Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

SETTINGS
Pro změnu nastavení trouby (času, jazyka, hlasitosti zvukových signálů, jasu, režimu Eco, jednotek měření, výkonu).

Upozornění: Je-li aktivní úsporný režim (Eco), jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo zhasne. Po stisku jakéhokoli tlačítka jsou tyto funkce dočasně opětovně aktivovány.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

MASO
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

DRŮBEŽ
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro drůbež. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

DUŠ. MASO A ZELENINA
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

CHLEB (PECIVO)
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

PIZZA
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.

CUKROVÍ A DORTY
Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků (kynuté moučníky, plněné moučníky, dorty atd.).

* Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

KYNUTÍ
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

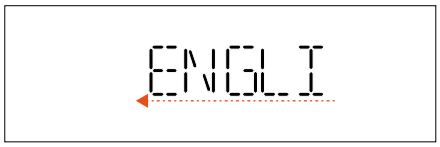
UDRZOV JIDLA V TEPLE
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

POMALÉ VAŘENÍ
Slouží k pozvolnému pečení masa a ryb a zachovává je měkké a šťavnaté. Doporučujeme maso nejprve opražit na pánvi, aby si uvnitř uchovalo svou šťavnatost. Doby přípravy se pohybují kolem dvou hodin u ryb s hmotností 300 g, kolem čtyři až pěti hodin u ryb s hmotností 3 kg a od čtyř hodin výše u kusů masa s hmotností 1 kg a kolem šesti až sedmi hodin u kusů masa s hmotností 3 kg.

PRVNÍ POUŽITÍ

1. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: V rámci rolovací nabídky bude zobrazena možnost „ENGLISH“.

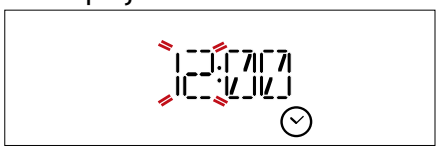


K procházení seznamem dostupných jazyků a výběru požadovaného z nich otáčejte *ovladačem*.
Stiskem OK select svou volbu potvrdíte.

Upozornění: Jazyk je možné změnit i později, a to pomocí nabídky „Settings“.

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Pro nastavení správné hodiny otáčejte a stiskněte *ovladač* OK select : Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

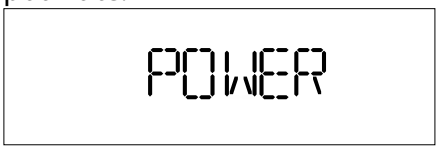


Pro nastavení minut otáčejte *ovladač* a stisknutím OK select volbu potvrďte.

Uvědomte si prosím: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW: Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit.
Otáčejte *výběrovým knoflíkem*, dokud se na displeji nezobrazí položka „SETTINGS“ a poté pro potvrzení stiskněte OK select .
Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „Power“ a poté stiskem OK select tuto volbu potvrďte.



Otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se nezobrazí položka „Nízký“ a poté stiskem OK select tuto volbu potvrďte.



4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.
Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby a zobrazení požadované funkce na displeji otočte *výběrovým knoflíkem*: Na displeji se objeví ikona funkce a její základní nastavení.



Pro výběr položky z nabídky (na displeji se objeví první dostupná položka) otáčejte *nastavovacím knoflíkem*, dokud se požadovaná položka nezobrazí.

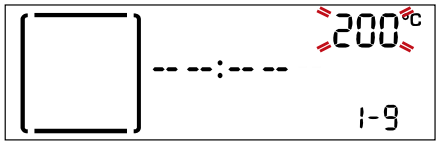


Stiskem OK select svou volbu potvrdíte: Na displeji se objeví základní nastavení.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.
Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

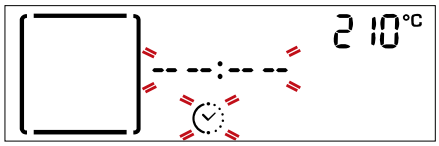
TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Když na displeji bliká hodnota, pro provedení změny otočte nastavovacím knoflíkem a poté, pro potvrzení volby, stiskněte OK select a pokračujte v přizpůsobování dalšího nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Poté, co byla funkce aktivována, lze změnit teplotu pomocí **nastavovacího knoflíku.**

DOBA TRVÁNÍ



Když na displeji bliká ikona , k nastavení požadované doby pečení použijte *nastavovací knoflík* a poté pro potvrzení stiskněte OK select .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení ovládat manuálně: Stiskem OK select potvrdíte a spustíte funkci.
V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ≪ : Pro provádění úprav použijte **nastavovací knoflík** a stisknutím OK select volbu potvrďte.

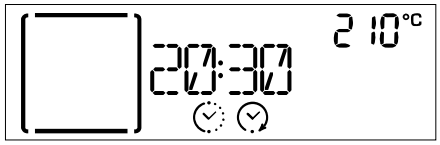
NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PŘÍPRAVY

ODLOŽENÍ

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.
Na displeji je zobrazen aktuální čas ukončení, který je nastaven, a ikona bliká.



Otáčejte *nastavovacím knoflíkem* a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté pro potvrzení volby a spuštění funkce stiskněte OK select .
Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Poznámka: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Během čekací doby můžete pro úpravu nastavení programovaného času ukončení použít **nastavovací knoflík** nebo pro změnu nastavení stisknout ≪ .

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení stiskněte OK select a potvrďte čas ukončení přípravy a spuštění funkce.

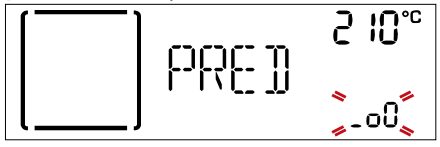
Upozornění: Po spuštění pečení se na displeji zobrazují doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.



Výběrový knoflík můžete otočit do polohy 0 a kdykoli tak pozastavit probíhající funkci.

4. PŘEDEHŘÁTÍ

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby:
Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty:

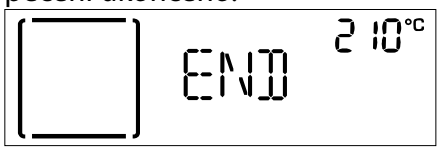


V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

Uvědomte si prosím: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.
Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.
Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.
Vždy můžete pomocí **nastavovacího knoflíku** změnit teplotu, na kterou si přejete troubu zahřát.

5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Pro pokračování pečení v manuálním režimu (bez naprogramované doby pečení) stiskněte OK select nebo pro prodloužení doby pečení otočte *nastavovacím knoflíkem* a nastavte novou dobu trvání. V obou případech bude nastavení teploty a úrovně výkonu pro gril zachováno.

ZHNĚDNUTÍ

Některé funkce trouby umožňují opečení povrchu pokrmu zapnutím funkce grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte OK select pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí.



Funkci můžete kdykoli pozastavit otočením *výběrového knoflíku* na 0 a trouba se tak vypne.

. ČASOVÝ SPÍNAČ

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud si přejete tuto funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá. Poté otočte *nastavovacím knoflíkem*: Na displeji začne blikat ikona .

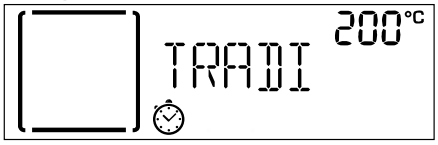


Otáčením nastavovacího knoflíku nastavte požadovanou dobu přípravy a poté, pro zapnutí časovače, opětovně stiskněte OK select .
Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.



Uvědomte si prosím: Časový spínač neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.
Pro změnu nastavení doby přípravy na časovači použijte **nastavovací knoflík**; stisknutím ≪ časový spínač kdykoli vypnete.

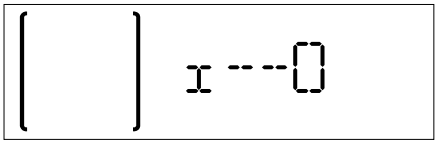
Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.
Pro zapnutí trouby a výběr požadované funkce otočte *výběrovým knoflíkem*.
Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.



Přejete-li si časovač vypnout, otočte *výběrovým knoflíkem* do polohy 0 pro zastavení probíhající funkce a poté stiskněte ≪ .

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pokud chcete zamknout klávesnici, současně stiskněte a přidržte OK select a ≪ po dobu minimálně pěti sekund.



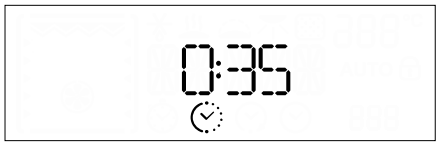
Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení.
Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout otočením výběrového knoflíku do polohy 0 .

. DIAMOND CLEAN

Předtím, než tuto funkci aktivujete, nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody a zavřete dvířka.

Otočte *výběrovým knoflíkem* a vyberte funkci čištění „DIAMOND CLEAN“. Pro potvrzení stiskněte OK select .



Stiskněte OK select pro nastavení času ukončení čisticího cyklu nebo pro aktivaci funkce.

Odpočítávání bude ukazovat průběh cyklu.
Aby pára nevycházela ven a nesnižovala výslednou kvalitu čištění, doporučujeme během čisticího cyklu neotevírat dvířka.

Po dokončení nechte troubu vychladnout a poté dokončete čištění otřením povrchů houbou nebo hadrem do sucha.

Uvědomte si prosím: Stejně jako u jiných manuálních funkcí je možné nastavit čas ukončení i pro samočisticí cyklus.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDO-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče	CUKRO AUTO	-	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (cheesecake (tvarohový koláč), závin, ovocný koláč)	CUKRO AUTO	-	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky	CUKRO AUTO	-	170–180	15–45	3
		Ano	160–170	20–45	4 1
		Ano	160–170	20–45 ***	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 ***	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 ***	5 3 1
Pizza (tenká, tlustá, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220–250	20–40	2
		Ano	220–240	20–40	4 1
		Ano	220–240	25–50 ***	5 3 1
Bochník chleba 1 kg	CHLEB AUTO	-	180–220	50–70	2
Rohlíky	CHLEB AUTO	-	180–220	30–50	2
Chléb		Ano	180–200	30–60	4 1
Zmražená pizza	PIZZA AUTO	Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	40–55	2 / 3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 ***	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	RYCHL AUTO	-	190–200	40–65	3
Zapečené těstoviny / cannelloni	RYCHL AUTO	-	190–200	25–45	3

RECEPT	FUNKCE	PŘEDO-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg	MASO AUTO	-	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg	DRUBE AUTO	-	200–230	50–80	3
Krůta/husa 3 kg	DRUBE AUTO	-	190–200	90–150	2
Ryba pečená v troubě/v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky		-	2 (střední)	20–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/ hamburgery		-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (Střed.)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2 (střední)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		-	2 (střední)	60–90 **	3
Pečené brambory		-	2 (střední)	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 ***	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.
** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

www Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.hotpoint.eu**, kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1

FUNKCE S MANUÁLNÍM NASTAVENÍM	Tradiční	Grill	Turbo Grill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eco horký vzduch
SPECIÁLNÍ FUNKCE	MASO AUTO Maso	DRUBE AUTO Drůbež	RYCHL AUTO Duš. maso a zelenina	CHLEB AUTO Chléb (pečivo)	PIZZA AUTO Pizza	CUKRO AUTO Pastry (Pečivo)
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na pečení

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

www Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.hotpoint.eu**

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.
• Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla.

Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů www .
• Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby www .

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

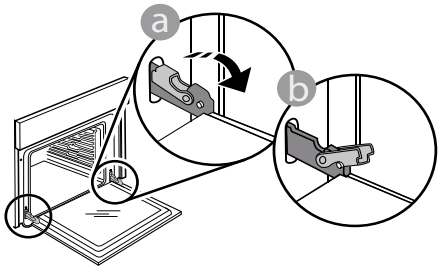
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

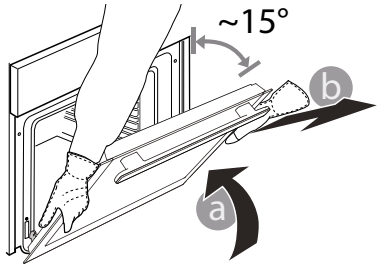
Uvědomte si prosím: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

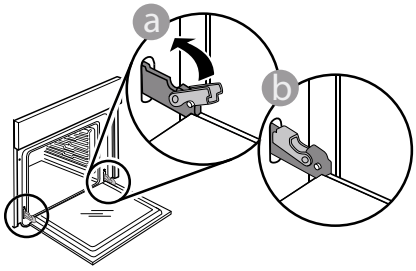


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

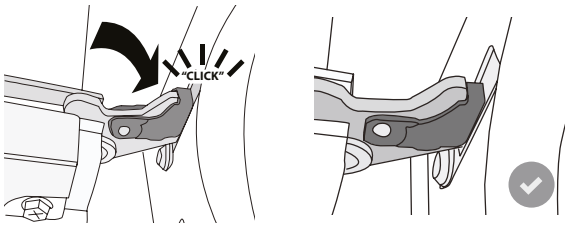


3. Dvířka opět nasaďte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete.
Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte. Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

www

Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.hotpoint.eu**

Problém	**Možná příčina**	**Řešení**
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

UŽITEČNÉ RADY

www Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.hotpoint.eu**

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch" můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

PRODUKTOVÝ LIST

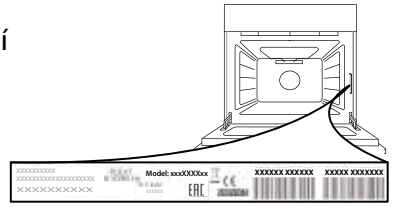
www Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich internetových stránek **docs.hotpoint.eu**

JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

> www Stáhněte si návod k použití a údržbě z našich webových stránek **docs.hotpoint.eu** (můžete použít tento kód QR), přičemž zadejte obchodní kód produktu.
> Případně kontaktujte centrum poprodejních služeb pro zákazníky

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



4000108589 40

Vytištěno v Itálii

Hotpoint ARISTON