

# INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA HOTPOINT - ARISTON



Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

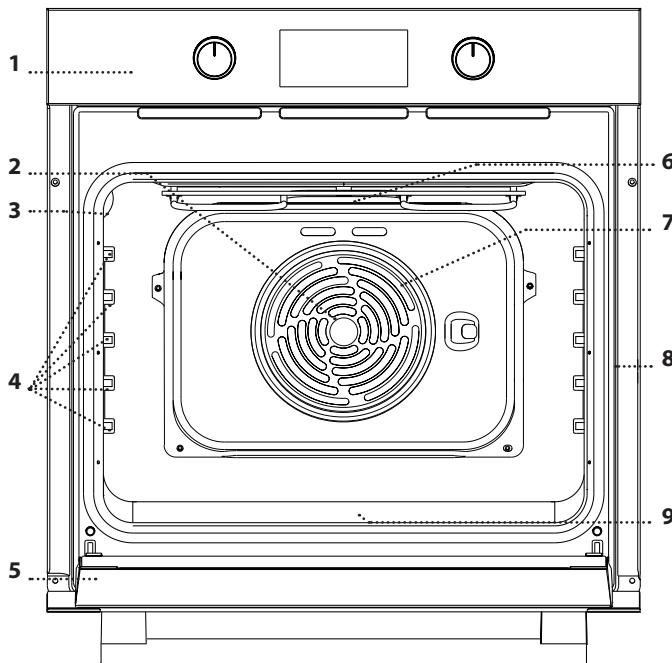


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



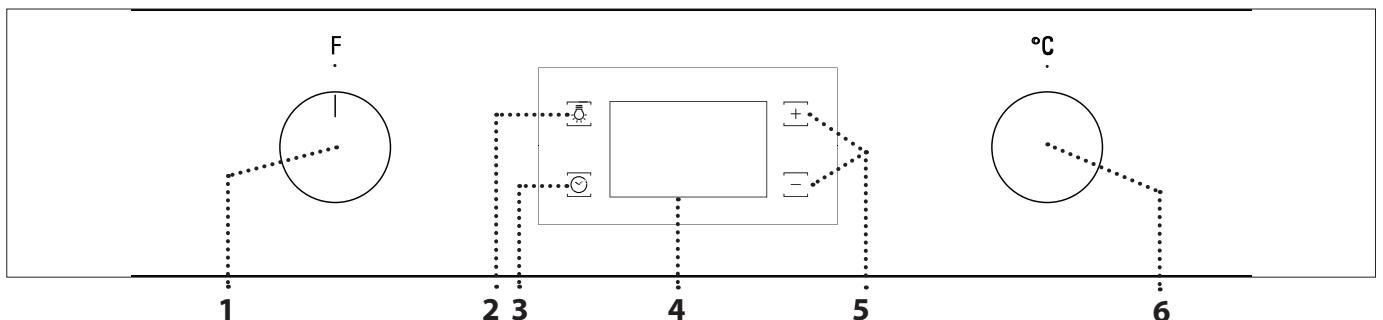
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie wnętrza
4. Prowadnice półek  
(poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Grzałka okrągła  
(niewidoczna)
8. Tabliczka znamionowa  
(nie usuwać)
9. Grzałka dolna  
(niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

### 2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonej kuchence powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

### 3. USTAWIANIE ZEGARA

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

### 4. WYŚWIETLACZ

### 5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

### 6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Funkcje ustawiane automatycznie 0.

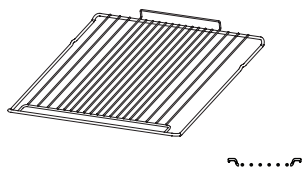
Uwaga: Wszystkie pokręta aktywowane są naciśnięciem. Naciśnięcie środka pokręta, aby je zwolnić.

# Hotpoint

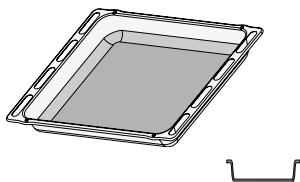
ARISTON



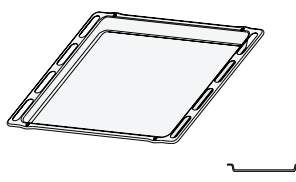
## RUSZT



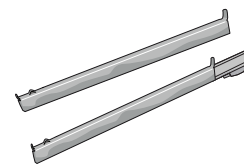
## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



## 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 na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko jak to możliwe.

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

# FUNKCJE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

### 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.

### MAXI COOKING

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

### PIZZA

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

### GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 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. 200 ml wody pitnej.


### WYRASTANIE

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.

### ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności.

### WYM. OBIEG ECO\*

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

### <sup>A</sup> CHLEB AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń przepisu. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.



### <sup>A</sup> CIASTO AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.







\* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 652014


# PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

## 1. USTAWIANIE ZEGARA

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



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

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

## 2. WYGRZEWANIE 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 komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250 ° C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Maxi Cooking”. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

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



## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

### USTAWIANIE RĘCZNIE

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



Uwaga: Podczas pieczenia za pomocą *pokrętko wyboru* można zmienić funkcję, lub za pomocą *pokrętko termostatu* zmienić ustawioną temperaturę.

Funkcja nie włączy się, jeśli pokrętko termostatu ustawione jest na 0 °C. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i timer.

### USTAWIANIE AUTOMATYCZNIE

Aby włączyć wybraną funkcję automatyczną („Chleb” lub „Ciasta”), należy ustawić *pokrętko termostatu* w pozycji przeznaczonej dla funkcji automatycznych (●). Aby zakończyć cykl pieczenia, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji 0.


Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer.


## WYRASTANIE

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

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

## 3. ROZGRZEWANIE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.



Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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




## . PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

### CZAS TRWANIA




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



Za pomocą  lub  ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .



Włączyć tę funkcję ustawiając *pokrętko termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i

wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.




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

Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

## PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIONY START

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



Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

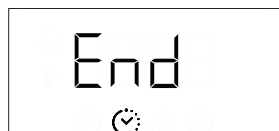
Włączyć tę funkcję ustawiając *pokrętko termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja zostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.



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

## KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.





Obrócić *pokrętko wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.





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

## . USTAWIANIE TIMERA




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

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




















































































Gdy na ekranie miga ikona , użyć  lub , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

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

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe</b>		Tak	160-180	30-90	2/3 
		Tak	160 - 180	30 - 90	4  1 
<b>Ciasto z nadzieniem</b> (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160-200	35-90	2 
		Tak	160-200	40-90	4  2 
<b>Kruche ciasteczka/Rogaliki</b>		Tak	160-180	20-45	3 
		Tak	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Tak	150 - 170	20-45	5  3  1 
<b>Ptysie</b>		Tak	180 - 210	30-40	3 
		Tak	180-200	35-45	4  2 
		Tak	180-200	35-45	5  3  1 
<b>Bezy</b>		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4  2 
		Tak	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pizza/chleb</b>		Tak	190-250	15-50	1 / 2 
		Tak	190-250	20-50	4  2 
<b>Chleb</b>	 <sup>A</sup>	-	-	60	2 
<b>Mrożona pizza</b>		Tak	250	10 - 20	3 
		Tak	230 - 250	10 -25	4  2 
<b>Ciasta wytrawne</b> (tarta warzywna, quiche)		Tak	180-200	40-55	3 
		Tak	180-200	45 - 60	4  2 
		Tak	180-200	45 - 60	5  3  1 
<b>Vols-au-vent/krakersy</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNKCJE							 <sup>A</sup>	
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Termoobieg	Maxi Cooking	Chleb Auto	Wym. obieg Eco
AKCESORIA								
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha-ociekacz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 200 ml wody	Blacha do pieczenia		

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Lasagne/Makaron zapiekany/ Cannelloni/Potrawy z formy		Tak	190 - 200	45 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180-190	110-150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Ryba pieczona w całości (filet, całość)		Tak	170 - 190	30 - 50	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180-200	50 - 70	2
Tosty		-	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery		-	250	15 - 30*	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)		-	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	4 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180-190	40 - 120***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	2

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: Zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

\* 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.

Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardami IEC i IEC 60350-1.

FUNKCJE								
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Termoobieg	Maxi Cooking	Chleb Auto	Wym. obieg Eco
AKCESORIA								
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha-ociekacz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 200 ml wody	Blacha do pieczenia		

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

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



## 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

- Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. 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.

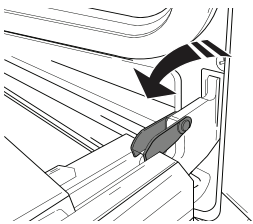
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie. 
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika. 

## 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.

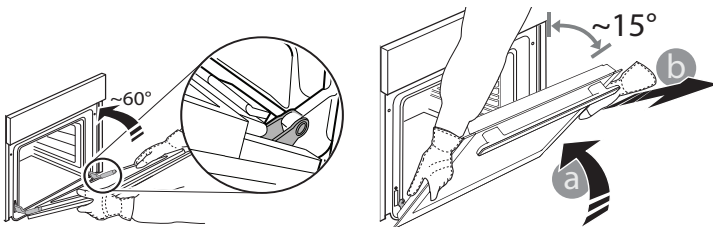
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

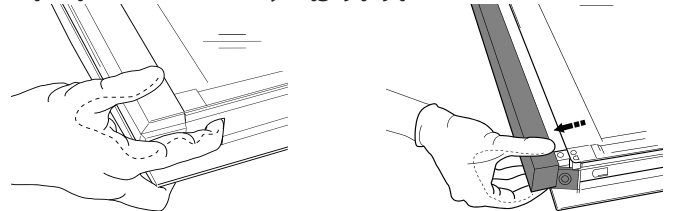
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokować górną część na swoim miejscu.

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

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

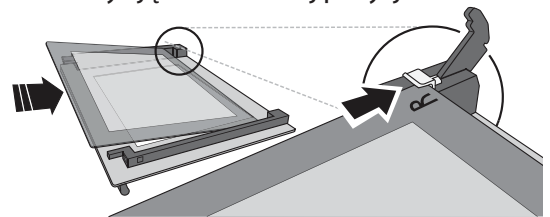
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno, obiema rękami, chwycić wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Aby prawidłowo zamontować ponownie wewnętrzną szybę, należy upewnić się, że litera „R” znajduje się w lewym narożniku, i że szyba skierowana jest czystą (niezadrukowaną) powierzchnią ku górze. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.



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 autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”

## PRAKTYCZNE PORADY



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. 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.

### FUNKCJA CHLEB AUTO

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy postępować zgodnie z instrukcjami, korzystając z przepisu na 1000 g ciasta: 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub dwa opakowania drożdży suszonych).

Aby zapewnić optymalne warunki wyrastania ciasta, należy pozostawić je na około 90 minut w temperaturze pokojowej lub na około 60 minut w piekarniku z włączoną funkcją „Wyrastanie”.

Umieścić ciasto w (zimnym) piekarniku, na dno piekarnika wlać 100 cm<sup>3</sup> zimnej wody pitnej i włączyć funkcję „Chleb Auto”. Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić ciasto na ruszcie do jego całkowitego ostygnięcia.

### KARTA PRODUKTU

Kartę produktu z parametrami poboru energii dla tego urządzenia można pobrać ze strony internetowej [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> Możesz również skontaktować się z naszym Biurem Obsługi Klienta

### KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej.

Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.

