

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON

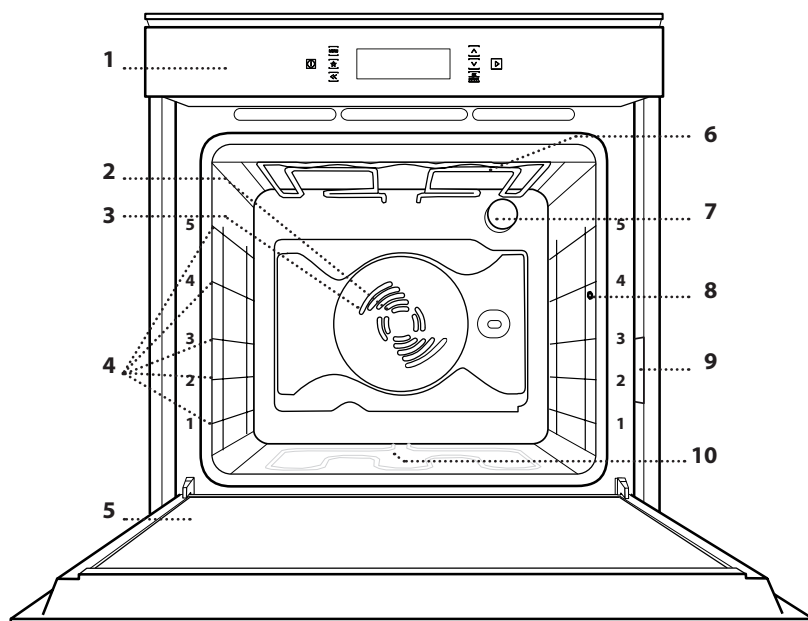
За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register



Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.

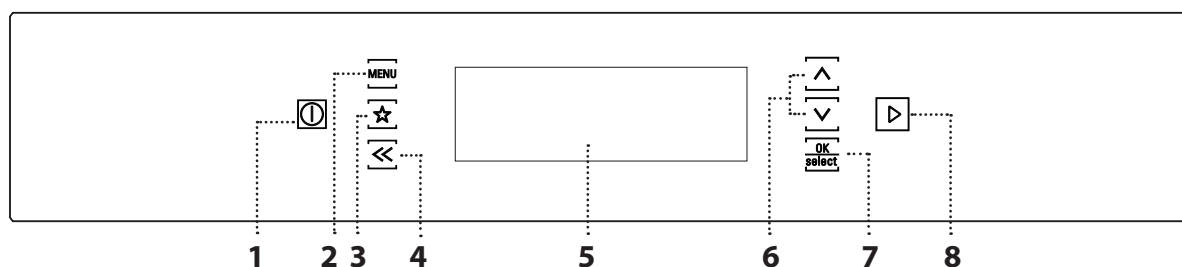
! Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Лампа
8. Свързване на термометър за месо
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревател (не е видим)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

2. МЕНЮ

За бързо отваряне на главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За запаметяване и бързо активиране на до 10 предпочитани функции.

4. НАЗАД

За връщане към предходното меню.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БУТОНИ ЗА НАВИГАЦИЯ

За придвижване в менюто, преместване на курсора и промяна на стойностите на параметрите.

7. ПОТВЪРЖДАВАНЕ / ИЗБОР

За избиране на функции и потвърждаване на стойностите на параметрите.

8. СТАРТ

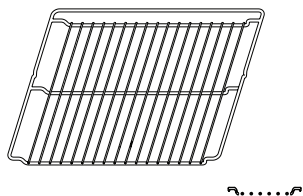
За изпълнение на избраната функция.

Hotpoint

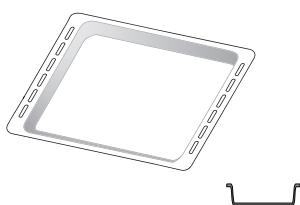
ARISTON

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

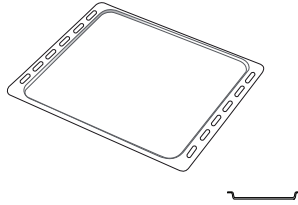
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



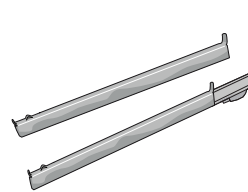
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



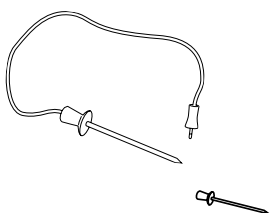
ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



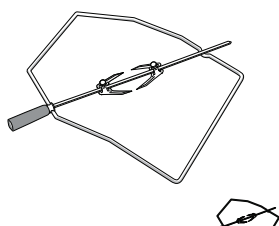
ПЛЪЗГАЧИ



СЕНЗОРНА СОНДА ЗА МЕСО



ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ



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

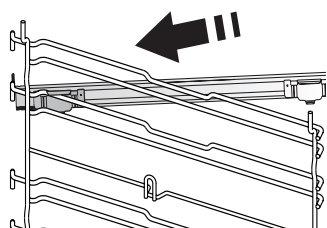
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в носачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

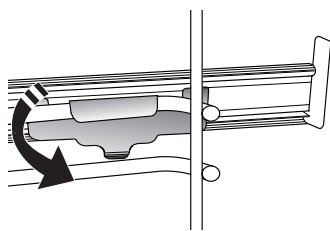
Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



Закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба.

За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия носач на същото ниво.

Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво

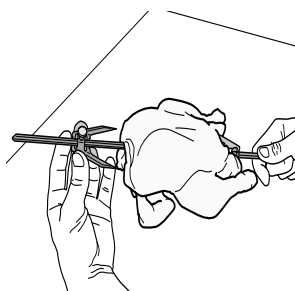


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

• За да свалите носачите, повдигнете ги и изтеглете долните части на гнездата им: След това може да извадите носача.

• За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВЪРТЯЩИЯ СЕ ШИШ

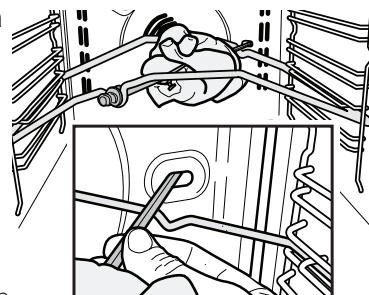


вилаца.

Прекарайте шиша през средната част на месото (овързано с конец, ако е птица) докато то се закрепи здраво към вилицата. Нанижете на шиша втората вилица, така че месото да се фиксира неподвижно и сигурно. Затегнете винта, за да фиксирате втората

Вкарайте върха на шиша в предвидения за целта отвор в задната стена на фурната и поставете кръглия му край върху съответната опора.

Моля, имайте предвид: За събиране на изтичащата при готвенето течност поставете под месото тавата за отцеждане и налейте в нея половин литър вода. За да не се изгорите от горещия шиш, хващайте го само за пластмасовата дръжка (която трябва да се свали преди печенето).



ФУНКЦИИ

TRADITIONAL (ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ)

FAST PREHEATING (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

За бързо предварително загряване на фурната.

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)*

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър вода.

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделените при готвенето сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър вода. С тази функция може да използвате въртящия се шиш (когато има).

FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

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

CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)

За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт.

SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)

DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)

За по-бързо размразяване на храна.

KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ХРАНАТА ТОПЛА)

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)

RISING (ВТАСВАНЕ)

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

CONVENIENCE (ГОТВЕНЕ НА ПОЛУГОТОВИ ХРАНИ)

Функция за бързо и деликатно приготвяне на всички видове ястия. Може да се използва и за затопляне на готова храна, съхранявана при стайна температура или в хладилник.

MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

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

FROZEN FOOD (ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ)

Лазаня - пица - щрудел - пържени картофи - хляб. Тази функция автоматично избира оптималната температура и функцията за готвене на пет различни вида полуготова замразена храна. Използвайте "Custom", за да зададете температурата за други видове храна.

SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)

За деликатно приготвяне на месо и риба, така че да останат крехки и сочни. Препоръчваме парчетата месо предварително да се запържат в тиган, което позволява да се запази сочността на месото. Продължителността на готвене варира от два часа за риба с тегло 300 g до четири—пет часа за риба с тегло 3 kg и от четири часа за 1 kg месо на късове до шест—седем часа за 3 kg месо на късове.

ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)*

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция лампичката ЕКО не свети по време на готвенето, но може да се включи временно чрез натискане на бутона **OK select**. За да използвате програма ЕКО и съответно да понижите потреблението на енергия, вратичката на фурната не трябва да се отваря до завършване на рецептата.

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

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – ПИРОЛИЗА)

За отстраняване на следите от пръски чрез нагриване до много висока температура (приблизително 500 °C). В уреда са заложиени са два цикъла за автоматично почистване: пълнен цикъл (PYRO) и кратък цикъл (PYRO EXPRESS). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.



SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

За промяна на настройките на фурната (език, час, сила на звуковия сигнал, яркост, Еко режим).

Моля, имайте предвид: При изключена фурна и активен Екорегим яркостта на дисплея автоматично се намалява, за да се пести енергия. Яркостта се увеличава отново, когато натиснете някой от бутоните.

FULLY AUTOMATIC RECIPES (АВТОМАТИЧНО ИЗПЪЛНЯВАНИ РЕЦЕПТИ)

За да използвате правилно тази функция, прочетете и изтеглете нашата готварска книга от www.hotpoint.eu
За избор между 28 различни рецепти, заложиени в уреда.
Фурната автоматично избира оптималната температура, функция и продължителност на готвенето.



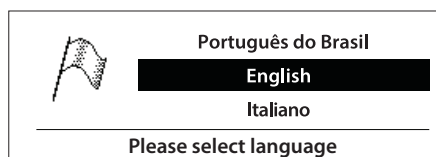
MEAT PROBE RECIPES (РЕЦЕПТИ СЪС СОНДА ЗА МЕСО)

Тази функция автоматично избира оптималния режим за готвене на различни видове месо. Тя ще предложи най-добрата температура както за вътрешността на фурната, така и за вътрешността на храната, в зависимост от избрания тип месо. За да сте сигурни, че сте вкарали сондата правилно, следвайте указанията в следващия раздел.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВ ПЪТ

1. МОЛЯ, ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея се извежда списък на възможните езици.

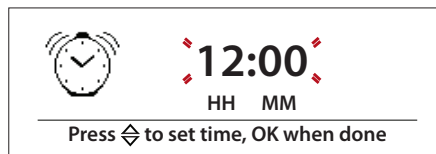


Натиснете  или , докато на дисплея се изпише желаният език и потвърдете с бутона .

Моля, имайте предвид: По-късно може да промените езика от меню "Settings".

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете език, трябва да сверите часовника: На дисплея мига „12:00“.

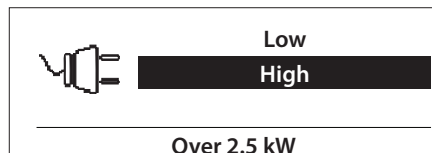


Чрез  или  сверете часовника и потвърдете с .

Моля, имайте предвид: След прекъсване на електрическото захранване часовникът трябва да се свери отново.

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW: Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите максималната мощност на фурната.
Чрез  или  изберете меню "Settings", натиснете бутона , изберете "Power" и потвърдете с .



Чрез  или  изберете "Low" и потвърдете с .

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство. Това е напълно нормално.
Преди да започнете да готвите храна във фурната препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

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

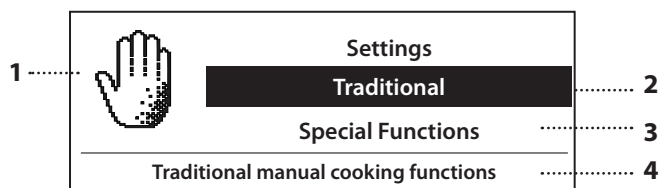
Нагreete фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например "Forced Air" или "Convection Bake").

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ



1. Символ на избраната функция
2. Избрана функция
3. Други възможни функции
4. Описание на избраната функция

ВКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете и задръжте бутона ①: на дисплея се извежда основното меню.

НАВИГАЦИЯ В МЕНЮТО

Чрез $\wedge$ или $\vee$ се придвижвайте в основното меню и маркирайте желаната функция.

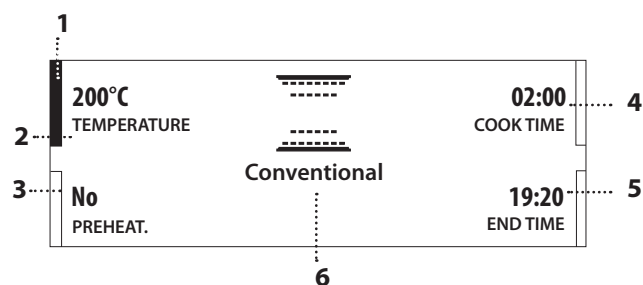
ПОТВЪРЖДАВАНЕ НА ИЗБОРА ОТ МЕНЮТО

След като на дисплея маркирате желаната функция, натиснете OK select , за да потвърдите избора и да преминете към настройките (вж. по-долу) или към списъка с функции.

ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Чрез $\wedge$ или $\vee$ се придвижвайте в списъка, изведен на екрана. Натиснете OK select , за да потвърдите избора и да преминете към менюто за настройка.

2. НАСТРОЙВАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ



1. Курсор (маркира избрания параметър)
2. Температура / Мощност на грила
3. Предварително загряване
4. Продължителност
5. Време на завършване на функцията
6. Наименование на функцията

ПРИЛАГАНЕ НА НАСТРОЙКИТЕ

Чрез $\wedge$ или $\vee$ маркирайте с курсора този параметър, който трябва да се промени.

След като установите курсора на нужното място, посочете, че желаете да промените стойността на параметъра, като натиснете бутона OK select : Стойността на избрания параметър започва да мига.

Чрез $\wedge$ или $\vee$ променете стойността и потвърдете с OK select .

АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

Когато стойностите на параметрите, показвани на дисплея, станат каквито желаете, натиснете $\triangleright$, за да активирате функцията. Поставете храната във фурната и след това отново натиснете $\triangleright$, за да активирате функцията.

Моля, имайте предвид: Някои настройки могат да се променят и по време на готвенето.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Фурната може да се използва за приготвяне на всякаква храна със или без предварително загряване.

Ако изберете "No" общата продължителност на готвенето (заедно с предварителното загряване) и разходът на електроенергия ще се съкратят с до 25%.

Предварителното загряване може да се активира с повечето функции.

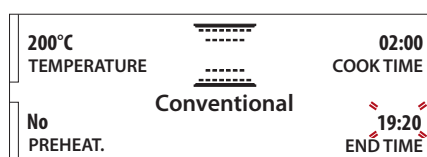
Когато предварителното загряване приключи, системата подава звуков сигнал, за да покаже че фурната е достигнала зададената температура. Поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

4. ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО / ОТЛОЖЕН СТАРТ

Много функции позволяват да се отложи началото на готвенето, като се зададе времето на завършване.

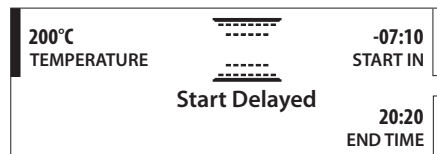
При задаване на продължителността на готвенето на дисплея се показва очакваното време на приключване. Чрез $\wedge$ или $\vee$ преместете курсора върху END TIME и натиснете OK select : Времето започва да мига.



Чрез $\wedge$ или $\vee$ изберете желаното време на завършване и потвърдете с OK select . Натиснете $\triangleright$ и поставете храната във фурната; след това отново

натиснете **▷**, за да активирате функцията.

Фурната автоматично ще се включи след време, изчислено така, че готвенето да завърши в зададения от вас час.



Моля, имайте предвид: Възможно е да отмените изчакването и да активирате функцията веднага; за целта натиснете **▷**.

Тази настройка е възможна само когато не се използва предварително загряване на фурната.

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

. ЗАПИЧАНЕ

Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.



Ако желаете да запечете приготвеното ястие, натиснете бутона **OK select** — активира се петминутно запичане. Възможно е да удължите готвенето в режима на текущо избраната функция; за целта натиснете бутона **^**.

За да прекратите запичането, натиснете **⓪** (за изключване на фурната) или **MENU** (за преминаване към основното меню).

. АВТОМАТИЧНО ИЗПЪЛНЯВАНИ РЕЦЕПТИ

В уреда са заложили 28 автоматично изпълнявани рецепти със зададени оптимални функции и температури на готвене. За пълноценно използване на тази функция и постигане на оптимални резултати при готвене прочетете и изгледете нашата готварска книга от **www.hotpoint.eu**

Чрез **^** или **v** изберете "Recipes" от основното меню. Натиснете **OK select**, за да потвърдите и да преминете към списъка на предлаганите рецепти. Чрез **^** или **v** маркирайте желаната рецепта от списъка, след което потвърдете избора си с **OK select**.



Натиснете **▷** и поставете яденето във фурната. Натиснете отново **▷**, за да активирате функцията. Рецептите позволяват да задавате часа на завършване на готвенето.

Моля, имайте предвид: Чрез звуков сигнал и съобщение на дисплея фурната напомня какво и кога трябва да направите по време на готвенето, например да обърнете парчетата или да проверите как напредва готвенето.

. РЕЦЕПТИ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

Сондата за месо служи за измерване на температурата във вътрешността на храните по време на готвене.

Чрез **^** или **v** изберете "Meat Probe Recipes" от основното меню и натиснете **OK select**.

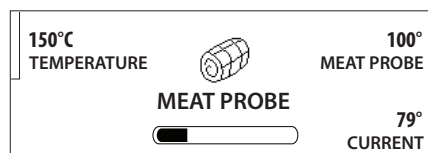
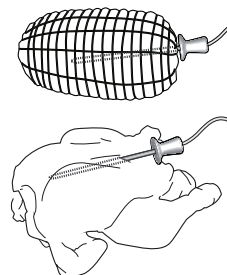
Изберете ястието, което желаете, от наличния списък и натиснете **OK select**, за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Избирането на "Custom Meat" Ви позволява да промените всички настройки (за температурата на фурната и температурата на сондата). Останалите рецепти Ви позволяват да промените само някои от настройките.

Вкарайте сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината.

За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.

Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.



Променете (ако е възможно) предварително зададените настройки или натиснете **▷**.

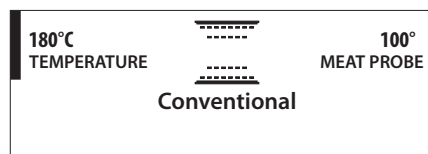
Включва се звуков сигнал, а на дисплея се вижда кога показанието на температурната сонда достига зададената стойност.

След завършване на готвенето резултатът може да е още по-добър, ако удължите времето за готвене. Натиснете **^** или **v**, за да настроите времето: Фурната автоматично ще използва функцията "Conventional".

Моля, имайте предвид: Ако сондата не е свързана правилно, ще се чуе звуков сигнал, а на дисплея ще се покаже съобщение.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО С РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

Сондата за месо може също така да се използва и с някои от ръчните функции за постигане на оптимални резултати при приготвяне на месо. Изберете ръчна функция и свържете сондата: Горевляво на дисплея ще се покаже температурата, която сондата трябва да достигне.



За да промените тази настройка, използвайте **^** или **v**, за да придвижите курсора до изписаната стойност, и натиснете **OK select**.

Когато настройката започне да мига на дисплея, задайте желаната от Вас стойност с **^** или **v** и натиснете **OK select**, за да потвърдите.

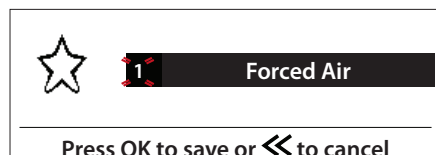
За да видите таблицата с препоръчителните за всеки вид месо температури, прочетете и свалете "Ръководство за употреба и поддръжка" от docs.hotpoint.eu

. ПРЕДПОЧИТАНИ

За по-лесно използване на фурната е предвидено тя да може да запаметява до 10 от предпочитаните от вас функции.

Ако желаете да означите определена функция като предпочитана и да запишете текущата настройка за използване и в бъдеще, след приключване на готвенето натиснете ☆.

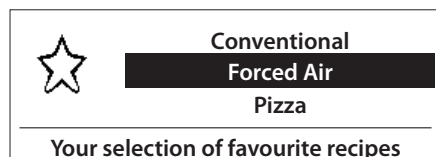
Натиснете , за да потвърдите: На дисплея се извежда съобщение за включване на функцията с номер между 1 и 10 в списъка на предпочитаните от вас функции.



Чрез ▲ или ▼ маркирайте желаната функция, след което потвърдете чрез бутона .

Моля, имайте предвид: За отмяна натиснете <<. Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, функцията се записва вместо старата информация.

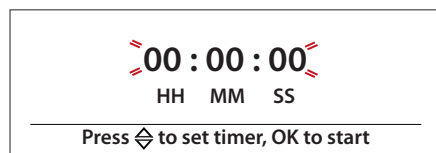
Когато след време поискате да използвате запаметена функция, натиснете ☆: На дисплея се извежда списъкът на предпочитаните функции.



Чрез ▲ или ▼ маркирайте желаната функция и потвърдете с ; след това натиснете ►, за да я активирате.

. ТАЙМЕР

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете бутона : Таймерът започва да мига на дисплея.



Чрез ▲ или ▼ изберете продължителността на изчакването и след това натиснете бутона , за да активирате таймера. Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Моля, имайте предвид: Таймерът може да се спре по всяко време чрез бутона ①.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете едновременно  и << в течение на поне пет секунди. Направете същото, за да отключите бутоните.

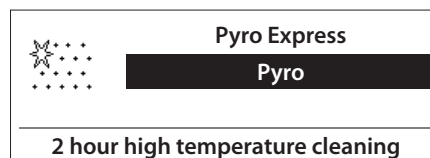
Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене.

По съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с бутона ①.

. АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – ПИРОЛИЗА

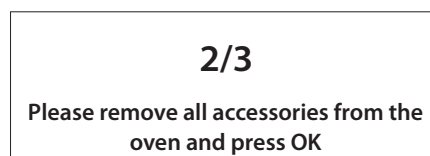


Чрез ▲ или ▼ маркирайте "Cleaning" в основното меню и натиснете .



Изберете "Pyro" или "Pyro Express" от менюто и натиснете : На дисплея се извеждат продължителността на избрания цикъл и часът на завършване.

Натиснете бутона ►: На дисплея се извеждат инструкции за стартиране на цикъла за почистване.



Не забравяйте преди почистването да извадите от фурната всички принадлежности, в това число и носачите.

След като изпълните всички инструкции, натиснете , за да преминете към следващата стъпка. След окончателното потвърждаване фурната започва да изпълнява цикъла за почистване и вратата автоматично се заключва: На дисплея се извежда съобщение с индикатор за напредъка, който показва как се изпълнява цикълът за почистване.



След приключване на цикъла на дисплея започва да мига съответно съобщение. На дисплея се показва текущата стойност на температурата и вратата остава заключена, докато температурата спадне до безопасна стойност. След това на дисплея се извежда текущият час.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4 1  
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		-	160 - 200	35 - 90	3 
		-	160-200	40-90	4 1  
Бисквити/тарталети		-	160-180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4 1  
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Сладкиши от парено тесто		-	180 - 200	30 - 40	3 
		-	180-190	35-45	4 1  
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Целувки		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4 1  
		-	90	140-160 ***	5 3 1   
Хляб/пица/фокача		-	190-250	15-50	1 / 2 
		-	190-250	20-50	4 1  
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1   
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		-	180 - 190	40-55	2 / 3 
		-	180-190	45-70	4 1  
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 1  
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Лазаня/паста на фурна/ канелони/флан		-	190-200	45-65	3 
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		-	190 - 200	80-110	3 
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		-	200-230	50-100	3 
Пуйка/Гъска 3 kg		-	190 - 200	80-130	2 
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене(филе, цяла)		-	180 - 200	50 - 60	3 
Пълнени зеленчуции (домати, тиквички, патладжани)		-	180 - 200	40 - 60	2 
Препечен хляб		-	Висока	3-6	5 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рибни филета / филийки		-	Средна	20-30 *	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	Средна - Висока	15-30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	Средна	55 - 70 **	2 1
Печено пиле 1-1,3 kg		-	Висока	60-80	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		-	Средна	35-50 **	3
Агнешки бут / джолан		-	Средна	60-90 **	3
Картофи на фурна		-	Средна	35-55 **	3
Зеленчуков огретен		-	Висока	10-25	3
Лазаня и месо		-	200	50-100 ***	4 1
Месо и картофи		-	180	45-100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		-	190	30-50 ***	4 1
Пълно меню: плодот тарт (ниво 5)/лазаня(ниво 3)/месо (ниво 1)		-	190	40 - 120 ***	5 3 1
Замразена пица		-	Автоматично	10-15	3
		-	Автоматично	15-20	4 1
		-	Автоматично	20-30	4 2 1
		-	Автоматично	20-30	4 3-2 1
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120 ***	3
Парчета месо(заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 ***	3

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

**Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

***Приблизителна продължителност на готвенето: Може да извадите храната от фурната по различно време, в зависимост от личните ви предпочитания.

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

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Свалете ръководството за употреба и поддръжка от **docs.hotpoint.eu** за таблица с рецепти, изискващи използването на сондата за месо.

ФУНКЦИИ							
	Conventional (Конвенционално готвене)	Grill (Грил)	Turbo Grill (Турбо грил)	Forced Air (Форсиран въздух)	Convection Bake (Печене с конвекция)	Defrost (Размразяване)	Eco Forced Air (Еко форсиран въздух)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	РЕШЕТЪЧЕН РАФТ	Съд или тиган за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за печене	Въртящ се шиш
							Сонда за месо (опция)

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната се убедете, че тя не е гореща.

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности за поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален pH. Подсушете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна.

За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат за почистване.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНИТЕ ПОВЪРХНОСТИ НА ФУРНАТА ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

Функцията служи за отстраняване на пръските от храната чрез нагряване до температура приблизително 500 °C. При тази температура остатъците от храна се превръщат в налепи, които лесно могат да се избършат с влажна кърпа, когато фурната се охлади. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза). Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите) преди да активирате функцията за пиролитично почистване. За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване.

В уреда са заложили две различни функции за пиролитично почистване: Стандартният цикъл (ПИРОЛИЗА) служи за основно почистване на силно замърсена фурна, а икономичният цикъл (ПИРОЛИЗА ЕКСПРЕС) трае по-кратко и изразходва по-малко енергия от стандартния, поради което е подходящ за периодично използване. Функцията Пиролиза използвайте само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Моля, имайте предвид: Вратичката на фурната не може да се отваря, докато трае пиролитичното почистване. Тя остава заключена, докато температурата спадне до приемлива стойност. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

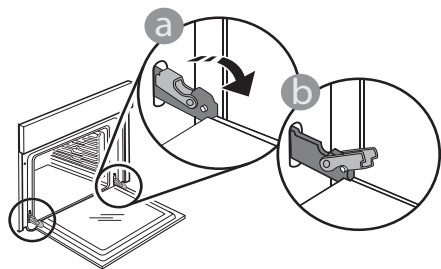
СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

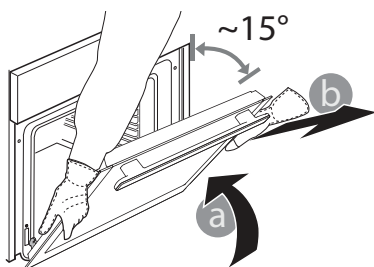
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300 °C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Наредба на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. Не пипайте крушките с ръце, тъй като Вашите отпечатащи могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

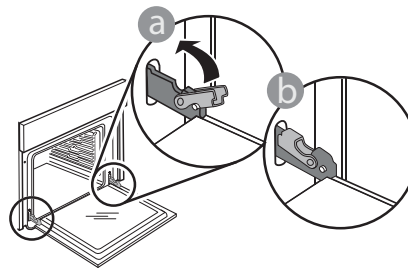


2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

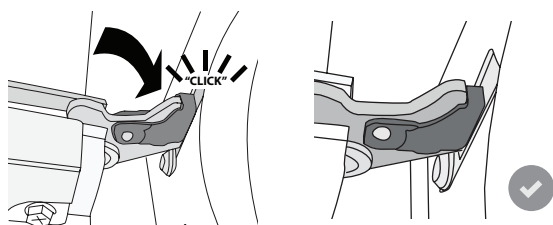


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът ще изчезне.
Вратичката не се отваря.	Неизправна ключалка на вратичката. Изпълнява се цикъл за почистване.	Изключете фурната и я включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена. Издайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Функцията Вентилатор позволява едновременно да приготвяте различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт **docs.hotpoint.eu**

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

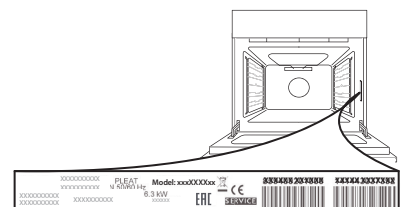
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Свалете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт **docs.hotpoint.eu** (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPIL/A
VÝROBEK SPOLEČNOSTI

HOTPOINT-ARISTON

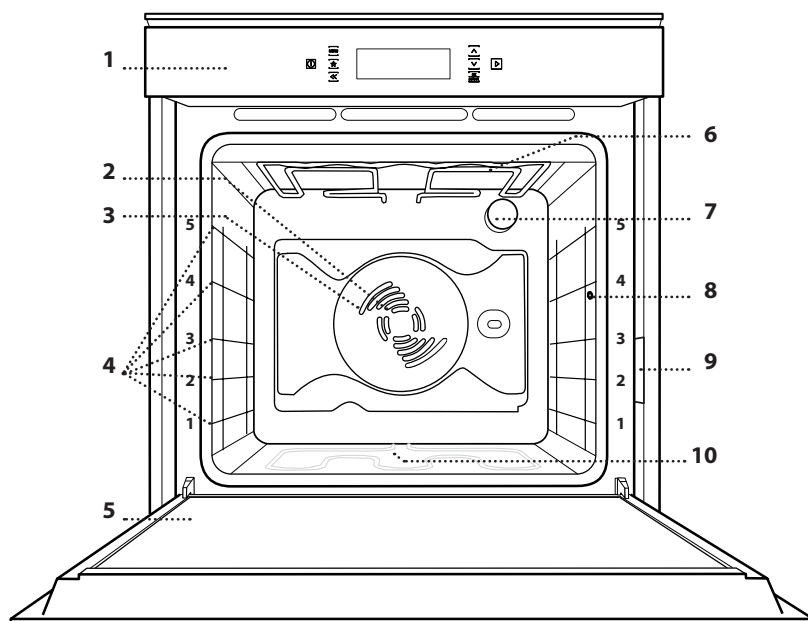
Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.hotpoint.eu/register



Bezpečnostní pokyny a příručku pro použití
a údržbu si můžete stáhnout z našeho
webu docs.hotpoint.eu a podle pokynů
uvedených na zadní straně této brožury.

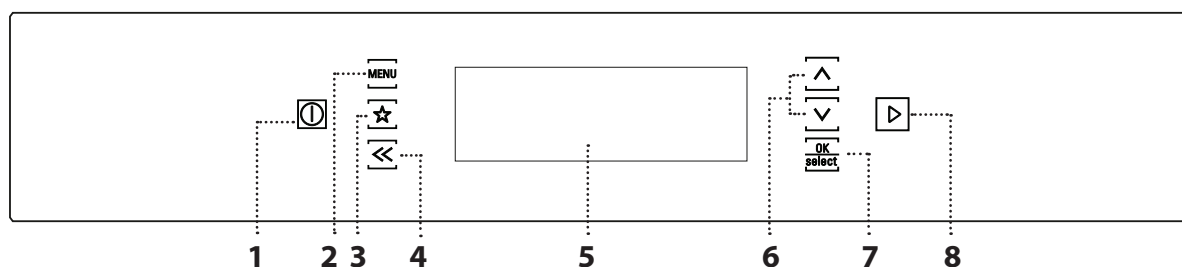
! Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dveře
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Přípojka sondy do masa
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAPNUTO/VYPNUTO

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. MENU

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro uložení a rychlé vyvolání až
10 oblíbených funkcí.

4. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky.

5. DISPLEJ

6. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKA

Procházení nabídek, pohyb
kurzoru a změna nastavení.

7. OK / VOLIČE

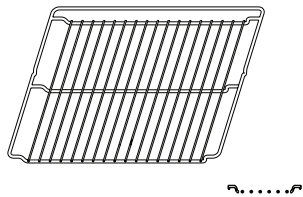
Výběr funkcí a potvrzení nastavení.

8. SPUSTIT

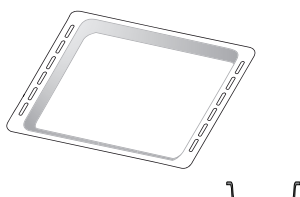
Spuštění zvolené funkce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

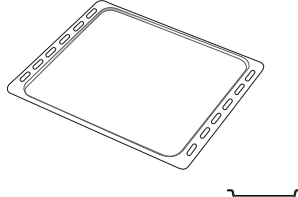
MŘÍŽKA



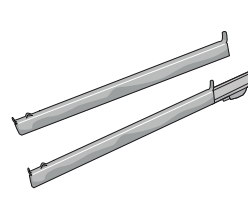
ODKAPÁVACÍ PLECH



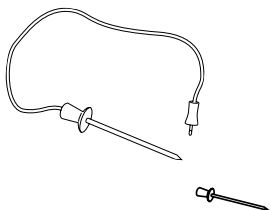
PLECH NA PEČENÍ



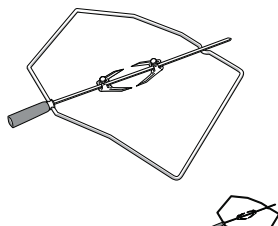
POSUVNÉ DRÁŽKY



SONDA DO MASA



OTOČNÝ ROŽEŇ



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

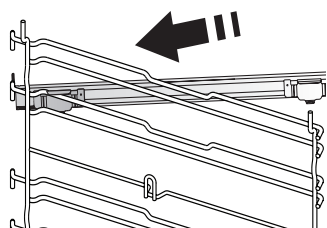
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

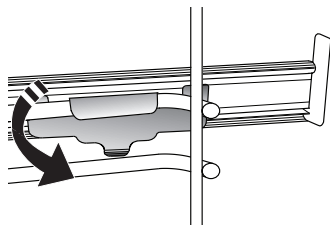
NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.

Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

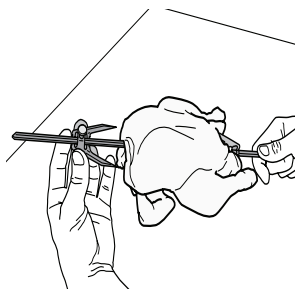


Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

- Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte 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.

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ

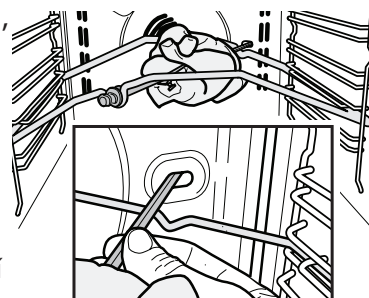


Jehlou propíchněte maso uprostřed (drůbež omotejte provázkem) a navlékněte na ni maso tak, aby na vidlici drželo pevně a nemohlo klouzat. Zatlačte druhou vidlici na jehlu a navlékněte tak, aby maso drželo pevně na místě. Pro zajištění ve správné poloze utáhněte

upevňovací šroub.

Vložte konec do výklenku, který je součástí vnitřní části trouby a zakulacenou část podepřete příslušným držákem.

Upozornění: Pro zachycení šťáv v průběhu grilování umístěte dospod odkapávací plech a do něj napustěte 500 ml vody. Aby nedošlo k popálení v případě, že je jehlice horká, manipulujte s ní pouze pomocí plastové rukojeti (kterou je třeba před započetím vaření odstranit).



FUNKCE



TRADIČNÍ



RYCHLÝ PŘEDOHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



TRADIČNÍ*

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRIL

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 vody.



TURBOGRIL

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 vody. U této funkce lze využít otočný rožň (je-li součástí).



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.



TRADIČNÍ PEČENÍ

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



SPECIÁLNÍ FUNKCE



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.



KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.



VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ

Pomocí této funkce se připravují všechny druhy jídel rychle i pozvolna. Lze ji též použít k ohřátí již uvařeného jídla, které bylo ponecháno při pokojové teplotě nebo uloženo do lednice.



MAXI PEČENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.



ZMRAŽENÉ JÍDLA

Lasagne -- pizza -- závin -- hranolky -- chléb. Tato funkce automaticky zvolí optimální teplotu i režim pečení pro pět různých kategorií hotových mražených polotovarů. Pro nastavení teploty u dalších potravin zvolte „Vlastní“.



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 čtyř 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.



EKO S HORKÝM VZDUCEM*

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 „EKO“ zůstane po celou dobu přípravy vypnutá, na přechodnou dobu ji však lze zapnout stisknutím . Při použití úsporného režimu „EKO“ by měla dvířka trouby zůstat po celou dobu cyklu uzavřená.

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

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě (přibližně 500 °C). K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ) a zkrácený cyklus (PYRO ČIŠTĚNÍ EXPRESS). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.



NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení trouby (jazyka, času, hlasitosti zvukových signálů, Jas, Režim Eco).

Uvědomte si prosím: Je-li trouba vypnutá, ale úsporný režim (Eko) je aktivní, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí. Znovu se aktivuje automaticky při každém stisknutí tlačítka atd.



PLNĚ AUTOMATICKÉ RECEPTY

Za účelem správného používání této funkce si přečtěte a stáhněte kuchařku z našich webových stránek **docs.hotpoint.eu**. Pro výběr jednoho z 28 různých zde uvedených receptů.

Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení.



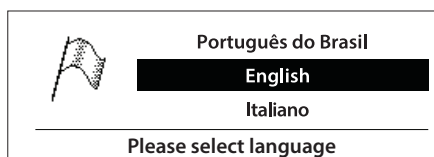
SONDA-RECEPTY

Tato funkce automaticky zvolí optimální režim pro různé druhy masa. V závislosti na zvoleném typu masa funkce doporučí optimální teplotu jak pro vnitřek trouby, tak pro vnitřní teplotu masa. Pro správné vložení teplotní sondy a její používání se řiďte pokyny uvedenými v příslušném odstavci.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. PROSÍM, ZVOLTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí seznam dostupných jazyků.

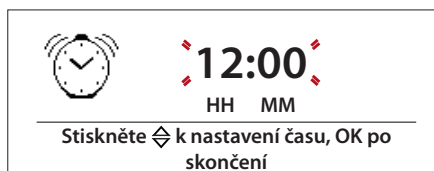


Stiskněte  nebo  pro zobrazení požadovaného jazyka a potvrďte stiskem .

Uvědomte si prosím: Jazyk je možné později změnit pod položkou nabídky „Nastavení“.

2. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji bude blikat 12:00.



K nastavení času použijte  nebo  a potvrzení provedte stisknutím .

Uvědomte si prosím: Čas bude v případě přerušení napájení vždy třeba nastavit znovu.

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.

Použijte  nebo  pro výběr položky z nabídky „Nastavení“, stiskněte , zvolte „Výkon“ a pro potvrzení stiskněte .



Použijte  nebo  pro výběr možnosti „Nízký“ a pro potvrzení stiskněte .

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



1. Symbol zvolené funkce
2. Zvolená funkce
3. Ostatní dostupné funkce
4. Popis zvolené funkce

ZAPNĚTE TROUBU

Stiskněte a podržte : Na displeji se objeví hlavní nabídka.

PROCHÁZEJTE NABÍDKU

Procházejte hlavní nabídku pomocí nebo a zvýrazněte položku, kterou si přejete zvolit.

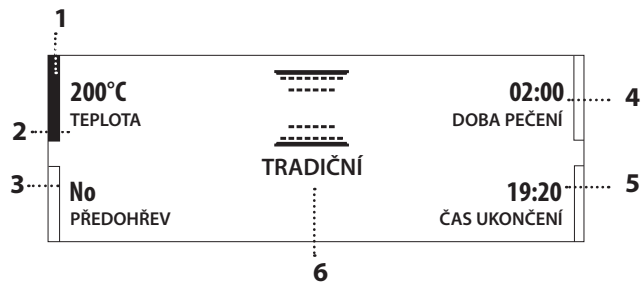
VYBERTE POLOŽKU Z NABÍDKY

Jakmile se na displeji zvýrazní položka, kterou si přejete zvolit, potvrďte její volbu stiskem a přejděte do nabídky nastavení (viz níže) nebo na seznam funkcí.

ZVOLTE FUNKCI

Procházejte seznam na displeji stisknutím nebo . Proveďte potvrzení stisknutím a přejděte do nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ A AKTIVACE FUNKCE



1. Kurzor
(zvýrazní zvolené nastavení)
2. Teplota/výkon grilu
3. Předehřev
4. Doba trvání
5. Doba, za jakou dojde k ukončení funkce
6. Název funkce

POUŽIJTE NASTAVENÍ

Stisknutím nebo přesuňte kurzor na nastavení, které chcete upravit.

Po přesunutí kurzoru na požadovanou pozici změňte nastavení stisknutím : Zvolené nastavení začne blikat.

Ke změně nastavení hodnoty použijte nebo a pro potvrzení stiskněte .

AKTIVUJTE FUNKCI

Pokud se zobrazují požadovaná nastavení, aktivujte funkci stisknutím . Vložte jídlo do trouby a poté opětovným stisknutím tuto funkci aktivujete.

Uvědomte si prosím: Některé nastavení lze měnit i během pečení.

3. PŘEDOHŘEV

V této troubě lze připravovat jakýkoli druh jídla s využitím fáze předehřevu i bez ní. Zvolením „Ne“ se zkrátí celková doba přípravy pokrmu (včetně předehřívání) a sníží spotřeba energie až o 25 %.

Předehřátí lze aktivovat u většiny funkcí.

Po dokončení předehřívání zazní zvukový signál indikující dosažení nastavené teploty. Vložte jídlo dovnitř a pokračujte v pečení.

Uvědomte si prosím: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

4. NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ (ODLOŽENÉHO STARTU)

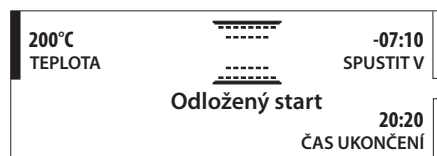
Mnoho funkcí umožňuje odložit dobu zahájení pečení pomocí nastavení času ukončení.

Při nastavení doby trvání funkce, která se má spustit, se na displeji zobrazí očekávaný čas dokončení přípravy pokrmu. K posunutí kurzoru na ČAS UKONČENÍ použijte nebo a stiskněte : Čas začne blikat.



K výběru požadovaného času ukončení přípravy použijte nebo a stiskněte . Stiskněte a vložte jídlo do trouby, potom opětovným stisknutím aktivujete funkci.

Trouba se automaticky zapne po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



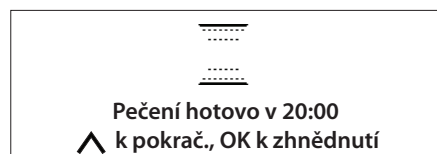
Upozornění: Funkci můžete aktivovat ihned a zrušit čekací dobu stisknutím **▷**.

Toto nastavení lze zvolit pouze v případě, že není požadováno předehřátí trouby.

Upozornění: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

. ZHNĚDNUTÍ

Některé funkce trouby umožňují zhnědnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Přejete-li si, stiskněte **OK select** pro aktivaci pětiminutového cyklu zajišťujícího zlátnutí pokrmu. Doba pečení pomocí právě zvolené funkce lze prodloužit stiskem **▲**.

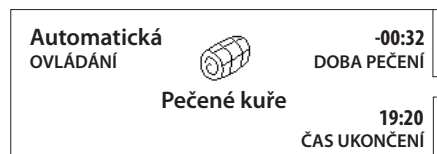
Přejete-li si funkci zlátnutí zastavit, stiskněte **⓪** pro vypnutí trouby, nebo stiskněte **MENU** pro přístup do nabídky hlavního menu.

. AUTOMATICKÉ RECEPTY

Trouba disponuje 28 plně automatickými recepty, ve kterých jsou přednastaveny optimální funkce a teploty pečení. Pro maximální využití této funkce a dosažení optimálních výsledků si přečtěte naši kuchařku, kterou si můžete stáhnout z webových stránek **docs.hotpoint.eu**.

Z nabídky hlavního menu pomocí **▲** nebo **▼** zvolte položku „Recepty“. Pro potvrzení a pro přístup k seznamu dostupných jídel stiskněte **OK select**.

Pro pohyb v rámci seznamu použijte **▲** nebo **▼** a poté pro potvrzení své volby stiskněte **OK select**.



Vložte jídlo do trouby a stiskněte tlačítko **▷**. Funkci obnovíte stisknutím tlačítka **▷**. Tyto recepty umožňují nastavit dobu ukončení vaření.

Upozornění: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, které kroky a kdy daná funkce potřebuje provést vašim prostřednictvím, např. otočení jídla nebo kontrolu průběhu pečení.

. SONDA-RECEPTY

Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy.

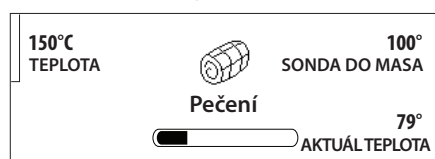
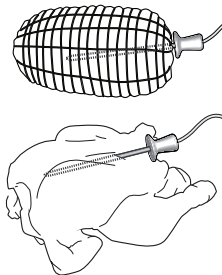
Pro výběr položky „Sonda-recepty“ z nabídky hlavního menu použijte **▲** nebo **▼** a stiskněte **OK select**. Požadované jídlo vyberte z dostupného seznamu a pro potvrzení stiskněte **OK select**.

Upozornění: Volba „Pečení masa -vlastní“ umožňuje měnit veškerá nastavení (teploty trouby a teploty pro sondu). U ostatních receptů budete moci měnit pouze některá nastavení.

Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům.

U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

Jídlo vložte do trouby a tu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.



Změňte (je-li to možné) přednastavené hodnoty podle svých požadavků, popřípadě stiskněte **▷**. Zvukový signál bude znít a displej bude indikovat dosažení požadované teploty sondy do pokrmu. Po dokončení pečení lze pro dosažení optimálních výsledků čas přípravy prodloužit.

Pro nastavení doby stiskněte **▲** nebo **▼**: Trouba automaticky použije funkci „Tradiční pečení“.

Upozornění: Zazní signál a v případě, kdy by sonda nebyla správně připojena, se objeví upozornění.

POUŽITÍ TEPLOTNÍ SONDY DO MASA SPOLEČNĚ S MANUÁLNÍMI FUNKCEMI

Pro dosažení optimálních výsledků při přípravě masa lze teplotní sondu do masa použít i společně s některými manuálními funkcemi.

Vyberte manuální funkci a připojte sondu: V horní části displeje se objeví teplota, které má sonda dosáhnout.



Přejete-li si toto nastavení změnit, použijte **▲** nebo **▼** pro pohyb kurzorem k požadované hodnotě a stiskněte **OK select**.

Poté, co nastavení na displeji začne blikat, nastavte požadovanou hodnotu pomocí **▲** nebo **▼** a poté pro potvrzení stiskněte **OK select**.

Tabulku obsahující doporučené teploty pro každý typ masa lze nalézt v návodu k použití a údržbě, který lze stáhnout z webových stránek **docs.hotpoint.eu**

. OBLÍBENÉ

Pro usnadnění ovládání může trouba uložit až 10 z vašich oblíbených funkcí.

Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, po dokončení pečení stiskněte ☆.

Pro potvrzení stiskněte : Displej vás vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.

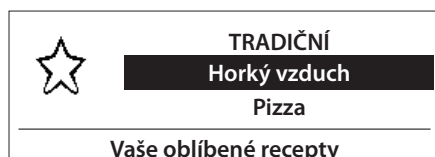


Pro výběr čísla použijte  nebo  a poté potvrďte stiskem .

Uvědomte si prosím: Stiskem  volbu zrušíte.

Je-li paměť plná, nebo pokud je číslo již obsazeno, funkce bude přepsána.

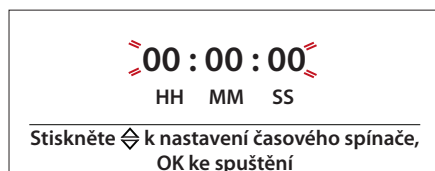
Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ☆: na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce použijte  nebo , potvrďte stiskem  a poté, pro aktivaci, stiskněte .

. ČASOVAČ

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte : Samostatný časový spínač bude na displeji blikat.



K nastavení požadovaného časového úseku použijte  nebo  a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím . Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Uvědomte si prosím: Zastavit samostatný časový spínač můžete kdykoliv stisknutím .

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

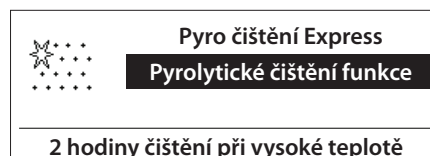
Pokud chcete zamknout klávesnici, současně stiskněte a podržte  a  po dobu minimálně pěti sekund. Stejným postupem klávesnici odemknete.

Uvědomte si prosím: Tuto funkci lze zapnout také během pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím tlačítka .

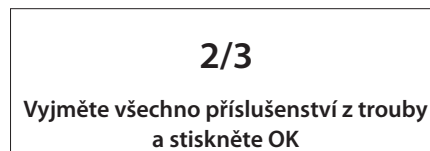
. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Pro výběr položky „Čištění“ z nabídky hlavního menu použijte  nebo  a stiskněte .



Z nabídky hlavního menu zvolte položku „Pyrolytické čištění“ nebo „Pyro čištění Express“ a stiskněte : Na displeji se zobrazí délka zvoleného cyklu a čas ukončení.

Stiskněte tlačítko : Na displeji se objeví pokyny, kterých je třeba se při zahajování cyklu čištění držet.



Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste před čištěním z vnitřku trouby vyjmuli veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.

Jakmile jste daný krok provedli, pro posun k dalšímu kroku stiskněte .

Po konečném potvrzení trouba spustí čisticí cyklus a dveře se automaticky uzamknou: Ihned poté se na displeji zobrazí zpráva, která informuje o průběhu čištění pomocí průběhové lišty.



Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Displej bude udávat hodnotu zbytkového tepla a dvířka zůstanou zablokována do té doby, než se teplota uvnitř trouby sníží na bezpečnou úroveň.

Na displeji se objeví aktuální čas.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		-	160–180	30–90	2/3
		-	160–180	30–90	4 1
Plněný moučník (cheesecake, závin, ovocný koláč)		-	160–200	35–90	3
		-	160–200	40–90	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky		-	160–180	20–45	3
		-	160–170	20–45	4 1
		-	160–170	20–45 ***	5 3 1
Odpalované pečivo		-	180–200	30–40	3
		-	180–190	35–45	4 1
		-	180–190	35–45 ***	5 3 1
Sněhové pečivo		-	90	110–150	3
		-	90	140–160	4 1
		-	90	140–160 ***	5 3 1
Chléb / pizza / plochý chléb focaccia		-	190–250	15–50	1/2
		-	190–250	20–50	4 1
		-	190–250	25–50 ***	5 3 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		-	180–190	40–55	2/3
		-	180–190	45–70	4 1
		-	180–190	45–70 ***	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 1
		-	180–190	20–40 ***	5 3 1
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / flan (pečený puding)		-	190–200	45–65	3
Jehněčí/telecí/ hovězí/vepřové 1 kg		-	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	200–230	50–100	3
Krůta/husa 3 kg		-	190–200	80–130	2
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		-	180–200	50–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	180–200	40–60	2

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Opečený chléb		-	Vysoké	3–6	5
Rybí filé/plátky		-	Střední	20–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		-	Středně vysoká	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	Střední	55–70 **	2 1
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	Vysoké	60–80	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		-	Střední	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		-	Střední	60–90 **	3
Pečené brambory		-	Střední	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		-	Vysoké	10–25	3
Lasagne a maso		-	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		-	180	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		-	190	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		-	190	40–120 ***	5 3 1
Zmražená pizza		-	Automatická	10–15	3
		-	Automatická	15–20	4 1
		-	Automatická	20–30	4 2 1
		-	Automatická	20–30	4 3–2 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Porce masa (králík, kuře, jehně)		-	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.docs.hotpoint.eu 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.

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.hotpoint.eu**, kde se nachází tabulka receptů vyžadujících použití sondy do masa.

FUNKCE							
	Tradiční	Gril	Turbogrill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Rozmrazování	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žárovzdorné nádobí nebo pečící plech na mřížce	Hluboký plech / plech na pečení	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na pečení	Otočný rožen
							TEPLOTNÍ SONDA DO MASA (volitelné vybavení)

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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 stále ještě teplá, aby bylo možné odstranit usazeniny nebo skvrny od zbytků jídla.

Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Sklo dveří omývejte vhodným tekutým čisticím prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY POMOCÍ CYKLU PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Tato funkce používající teplotu okolo 500 °C brání vystřikování. Při této teplotě se zbytky jídel usazují a po vychladnutí trouby je lze snadno setřít vlhkou houbou.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Před spuštěním funkce pyrolytického čištění z vnitřku trouby odstraňte veškeré příslušenství.

Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny.

Trouba je vybavena dvěma různými funkcemi pyrolytického čištění: Standardní cyklus (PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ) zaručuje důkladné vyčištění v případě velkého znečištění trouby, zatímco úsporný cyklus (PYRO ČIŠTĚNÍ EXPRESS) je kratší a spotřebovává méně energie než standardní cyklus. Proto je vhodné jej používat v pravidelných intervalech.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, použijte výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Upozornění: Pokud probíhá pyrolytické čištění, dvířka trouby nelze otevřít. Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň.

Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

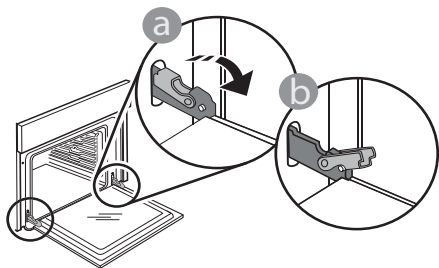
VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. 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. Se žárovkami nemanipulujte holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

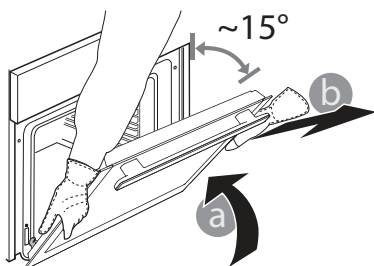
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



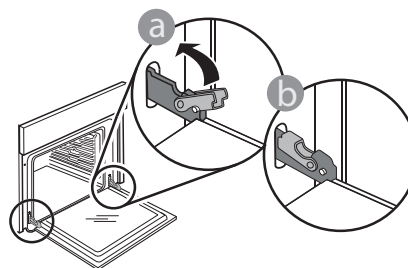
2. Dvířka dobře uzavřete.

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.

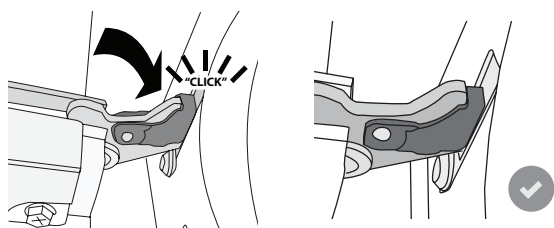


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Dveře nelze otevřít.	Závada zámku dvířek. Probíhá čisticí cyklus.	Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha přetrvává. Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

UŽITEČNÉ RADY

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

S funkcí „Horký vzduch“ lze připravovat různé druhy jídel (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

PRODUKTOVÝ LIST

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich internetových stránek **docs.hotpoint.eu**.

JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

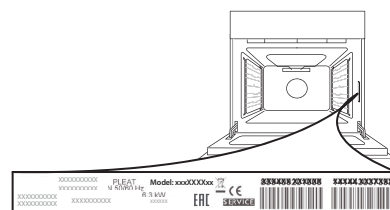
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z webových stránek **docs.hotpoint.eu** (můžete použít tento QR kód) – zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových 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.



IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE HOTPOINT - ARISTON TOOTE

Täielikuma hoolduse ja toe saamiseks
registreerige oma seade aadressil
www.hotpoint.eu/register

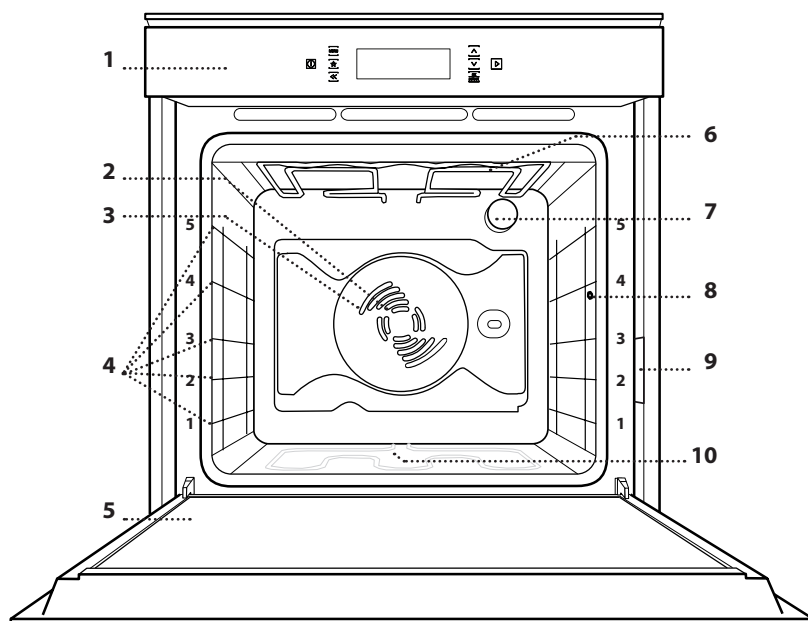


Ohutusjuhised ning kasutus- ja
hooldusjuhendi saate alla laadida meie
veebilehelt **docs.hotpoint.eu**, järgides
voldiku lõpus olevaid juhiseid.



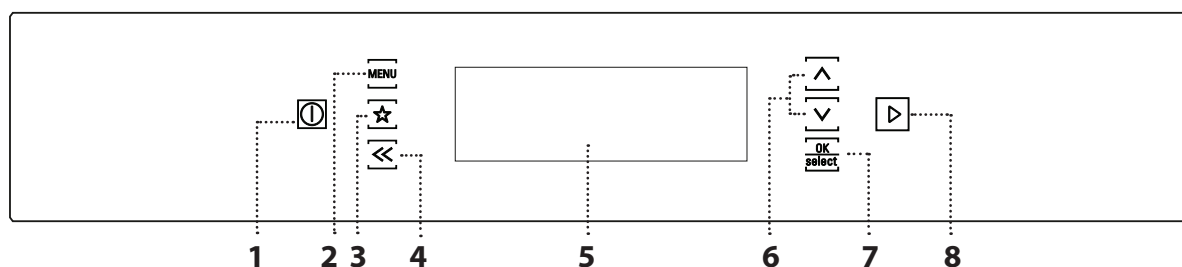
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement
(pole nähtaval)
4. Riilisiinid
(taseme number on märgitud ahju
esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Lihatermomeetri ühendus
9. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha
(pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. SISSE/VÄLJA

Ahju sisse-/väljalülitamine.

2. MENÜÜ

Kiirtee peamenüü juurde.

3. LEMMIKUD

Kuni kümne lemmikfunksiooni
salvestamiseks ja kiireks
leidmiseks.

4. TAGASI

Eelmisele menüüle naasmiseks.

5. DISPLEI

6. NAVIGEERIMISNUPUD

Menüüs liikumiseks, kursori
liigutamiseks ja seadete
muutmiseks.

7. OK/VALI

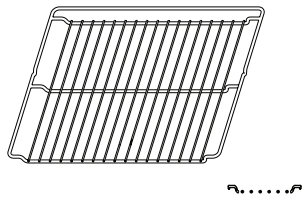
Funktsioonide valimiseks ja
seadete kinnitamiseks.

8. KÄIVITUS

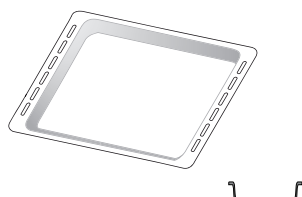
Valitud funktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

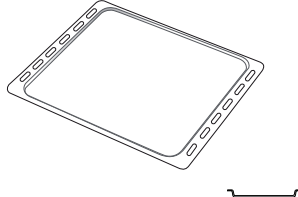
REST



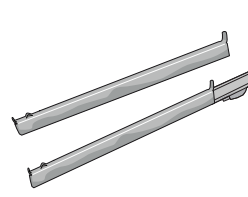
NÕRGUMISPANN



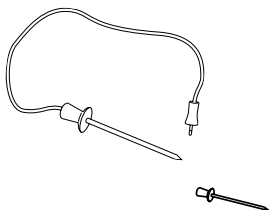
KÜPSETUSPLAAT



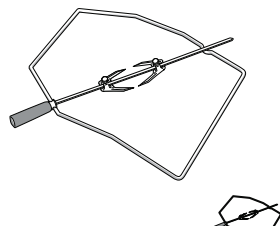
LIUGSIINID



LIHATERMOMEETER



GRILLVARRAS



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

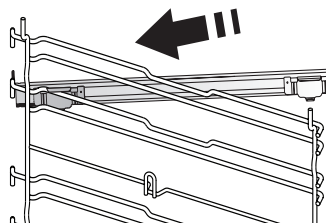
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

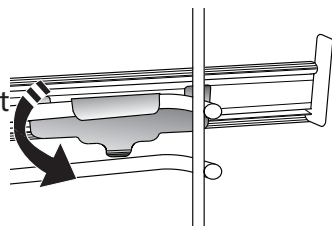
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE

Eemaldage ahjust riulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



Kinnitage siini ülemine klamber riulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riulisoonel.



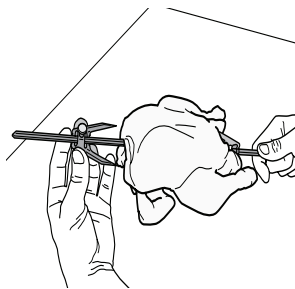
Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele

RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tõmmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

GRILLVARDA KASUTAMINE

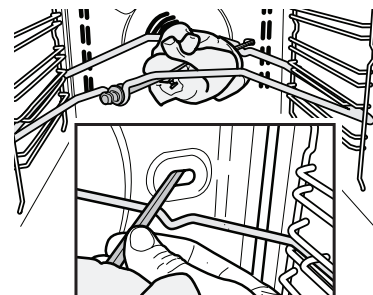


Asetage küpsetusvarras lihatüki keskele ja lükake liha vardale, kuni see istub kindlalt kahvli otsas ja enam liikuma ei anna (linnuliha siduge eelnevalt nõõriga kokku). Lükake teine kahvel vardale ja libistage see nii kaugele, et see hoiaks liha kindlalt paigal. Keerake

kinnituskruvi kõvasti kinni, et kahvel oma kohal püsiks.

Asetage varda ots ahju seinas asuvasse õõnsusse ja ümar ots vastavale toele.

Pange tähele! Küpsetusmahlade kogumiseks asetage alla nõrgumispann ja valage sinna 500 ml vett. Et ennast mitte kõrvetada, kasutage vardaga toimetamiseks plastist käepidet (mis tuleb enne küpsetamist eemaldada).



FUNKTSIOONID

 TRADITIONAL (TAVALINE)	 SPECIAL FUNCTIONS (ERIFUNKTSIOONID)
 FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE) Ahju kiire eelkuumutamine.	 DEFROST (SULATUS) Toidu kiire sulatamine
 CONVENTIONAL* (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE*) Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.	 KEEP WARM (SOOJASHOID) Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
 GRILL (GRILLIMINE) Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitage asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann ükskõik millisele alumisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.	 RISING (KERGITAMINE) Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
 TURBOGRILL Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann ükskõik millisele alumisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).	 CONVENIENCE (VALMISTOIDUD) See funktsioon küpsetab kõiki toite kiirest ja õrnalt. Samuti võib seda kasutada toatemperatuuril või külmkapist võetud valmistoidu ülessoojendamiseks.
 FORCED AIR (SUNDÕHK) Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.	 MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE) Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitage liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.
 CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOON KÜPSETUS) Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil.	 FROZEN FOOD (KÜLMUTATUD TOIT) Lasanje - pitsa - struudel - friikartulid - leib, sai. Funktsioon valib viie erinevat tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt sobiva valmistamistemperatuuri ja -režiimi. Muud tüüpi toidu puhul valige temperatuuri seadmiseks Custom (Kohandatud).
	 SLOW COOKING (AEGLANE KÜPSETAMINE) Liha ja kala õrn küpsetamine, et need jääksid pehmeks ja mahlaseks. Soovitame liha enne pannil pruunistada, et mahlad välja ei nõrguks. Kala küpsetamine võtab aega alates kahest tunnist (300 g), kuni viie tunnini (3 kg) ja liha alates neljast tunnist (1 kg) kuni kuue või seitsme tunnini (3 kg).
	 ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK)* Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle funktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab ajutiselt sisse lülitada, vajutades nuppu OK select . ECO-tsükli kasutamiseks ja energiakulu vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui küpsetamine on lõppenud.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMAATPUHASTUS - PYRO)

Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil (umbes 500 °C). Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täispikkuses tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (PYRO EXPRESS). Soovitame kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.



SETTINGS (SEADED)

Ahju seadete muutmine (keel, aeg, helisignaali tugevus, ekraani heledus, ökorežiim).

Pange tähele: Kui ahi on välja lülitatud, kuid ökorežiim on aktiivne, vähendatakse ekraani heledust, et energiat kokku hoida. Kui mõnele nupule vajutada, aktiveeritakse ekraan uuesti.



FULLY AUTOMATIC RECIPES (TÄISAUTOMAATSED RETSEPTID)

Selle funktsiooni õigeks kasutamiseks laadige alla meie retseptiraamat aadressilt docs.hotpoint.eu ja lugege seda.
28-st eelseadistatud retseptist valimine.
Ahi valib automaatselt optimaalse valmistamistemperatuuri, -funktsiooni ja -aja.



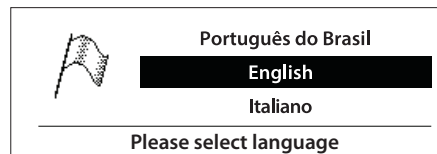
MEAT PROBE RECIPES (LIHATERMOMEETRIGA RETSEPTID)

Funktsioon valib automaatselt erinevat tüüpi lihale sobiva valmistamistemperatuuri ja -režiimi. Funktsioon soovib sõltuvalt valitud liha tüübist sobiva küpsetuskambri temperatuuri ja liha sisetemperatuuri.
Selleks et veenduda, et kasutate ja sisestate sondi õigesti, lugege juhiseid vastavast lõigust.

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: ekraanile kuvatakse võimalike keelte loend.

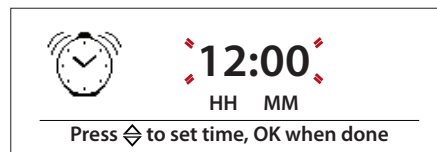


Soovitud keele valimiseks vajutage **▲** või **▼**, kinnitamiseks vajutage **OK select**.

Pange tähele! Keelt saab hiljem muuta menüüst Seaded.

2. MÄÄRAKE AEG

Pärast keele määramist tuleb sisestada kellaaeg: ekraanil vilgub 12:00.



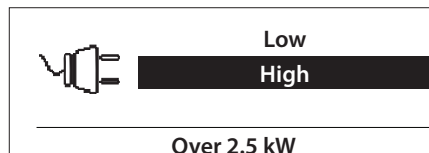
Kellaaja seadmiseks kasutage **▲** või **▼**, kinnitamiseks vajutage **OK select**.

Pange tähele! Pärast volukatkestust tuleb kellaaeg alati uuesti seada.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW: Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada.

Vajutage **▲** või **▼**, et valida menüüst Settings, vajutage **OK select**, valige Power ja vajutage kinnitamiseks **OK select**.



Vajutage **▲** või **▼**, et valida Low, ja vajutage kinnitamiseks **OK select**.

4. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu. See on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

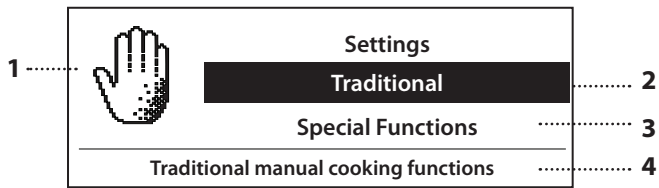
Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konveksioonküpsetus). Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE



1. Valitud funktsiooni sümbol
2. Valitud funktsioon
3. Muud võimalikud funktsioonid
4. Valitud funktsiooni kirjeldus

AHJU SISSELÜLITAMINE

Hoidke all : Ekraanile kuvatakse peamenüü

MENÜÜS LIIKUMINE

Nuppudega ja saab liikuda peamenüüs ja märkida ära soovitud valiku.

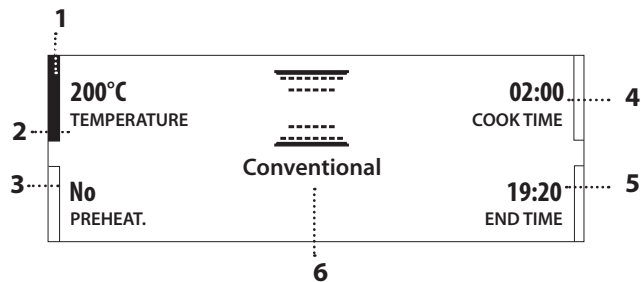
MENÜÜS VALIKU TEGEMINE

Kui soovitud valik on ekraanil märgitud, vajutage valiku kinnitamiseks ja liikuge seejärel seadete menüüsse (vt all) või funktsioonide loendisse.

FUNKTSIOONI VALIMINE

Ekraani loendis liikumiseks vajutage või . Vajutage kinnitamiseks ja liikuge edasi seadete menüüsse.

2. FUNKTSIOONI SEADMINE JA KÄIVITAMINE



1. Kursor
(tõstab esile tehtud valiku)
2. Temperatuur/grilli võimsus
3. Eelkuumutamine
4. Kestus
5. Funktsiooni lõppemise aeg
6. Funktsiooni nimi

SEADETE MÄÄRAMINE

Kursori liigutamiseks seadetele, mida saate muuta, vajutage või .

Kui kursor on paigas, vajutage seade muutmiseks .

Valitud seade hakkab vilkuma. Väärtuse muutmiseks vajutage või ja kinnitamiseks .

FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui kuvatud seaded on sellised, nagu teil vaja, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks . Pange toit ahju ja seejärel vajutage funktsiooni aktiveerimiseks uuesti .

Pange tähele! Mõningaid seadeid saab muuta ka küpsetamise ajal.

3. EELKUUMUTAMINE

Selle ahjuga saab küpsetada iga tüüpi toitu nii eelkuumutamiseks kui ilma.

Kui valite Ei, väheneb üldine küpsetusaeg (sh eelkuumutamine) ja energiakulu kuni 25%. Eelkuumutamise saab aktiveerida koos enamike funktsioonidega.

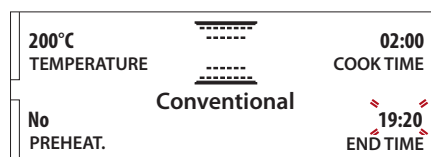
Kui eelkuumutamine on lõppenud, annab helisignaal märku, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini. Asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

4. VALMISTAMISE LÕPUAJA VALIMINE (VIITKÄIVITUS)

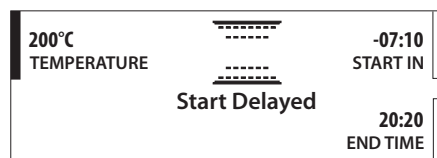
Mitmed funktsioonid võimaldavad valida küpsetamise lõpuaja ja seega küpsetamise alguse hilisemaks lükata.

Funktsiooni kestuse seadmisel näitab ekraan küpsetamise eeldatavat lõpuaga. Vajutage või , et viia kursor valikule END TIME, ja siis vajutage . Aeg hakkab vilkuma.



Küpsetuse lõpuaja valimiseks vajutage või ja seejärel vajutage . Vajutage , pange toit ahju ja seejärel vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Selleks et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal, lülitub ahi pärast arvutatud aja möödumist automaatselt sisse.



Pange tähele! Funktsiooni kohe käivitamiseks ja ooteaja tühistamiseks vajutage **▷**.

Seda seadet saab kasutada ainult juhul, kui ahju eelkuumutamine pole nõutav.

Pange tähele! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

. PRUUNISTAMINE

Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



Vajaduse korral vajutage **OK select**, et käivitada viie minuti pikkune pruunistussükkel. Valitud funktsiooniga küpsetamist saab ka pikendada, selleks vajutage **▲**. Pruunistamise peatamiseks vajutage ahju välja lülitamiseks **⓪** või peamenüüle liikumiseks **MENU**.

. TÄISAUTOMAATSED RETSEPTID **[[♦]]**

Ahjul on 28 täisautomaatset retsepti, kus sobivad funktsioonid ja küpsetustemperatuurid on eelseatud. Selle funktsiooni kõigi võimaluste kasutamiseks ja parimate küpsetustulemuste saavutamiseks laadige alla meie retseptiraamat aadressilt **docs.hotpoint.eu** ja lugege seda.

Valige **▲** või **▼** abil peamenüüst Recipes. Vajutage kinnitamiseks **OK select** ja liigute olemasolevate roogade loendisse.

Loendis liikumiseks vajutage **▲** või **▼**, oma valiku kinnitamiseks vajutage **OK select**.



Vajutage **▷** ja pange toit ahju. Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage uuesti **▷**. Nende retseptide puhul on võimalik seada küpsetamise lõpuaega.

Pange tähele! Kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse toimingud, mida teil valitud funktsiooni puhul tuleb teha ja mis ajal, nt toitu ümber pöörata või kontrollida küpsetamise edenemist.

. LIHASONDI RETSEPTID **⏏**

Lihatermomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta toidu sisetemperatuuri.

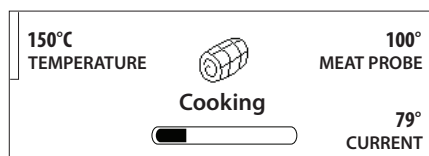
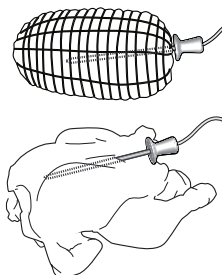
Vajutage **▲** või **▼**, et valida peamenüüst „Meat Probe Recipes“ ja seejärel vajutage **OK select**. Valige loendist soovitud roog ning vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Pange tähele! Kui valite „Custom Meat“, saate muuta kõiki seadeid (ahju temperatuur ja sondi temperatuur). Teised retseptid lubavad muuta ainult mõnda seadet.

Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti.

Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.

Asetage toit ahju ja ühendage pistik vastavasse pessa, mis asub küpsetuskambri paremal küljel.



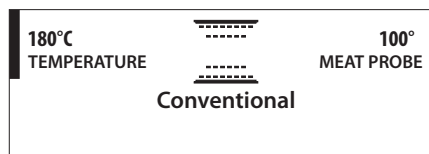
Muutke (kui on võimalik) eelmääratud seadeid või vajutage **▷**. Kõlab helisignaali ja ekraan annab märku, et termomeeter on jõudnud seatud temperatuurini. Kui küpsetamine on lõppenud, võib tulemuse viimistlemiseks küpsetusaega pikendada.

Soovitud vältuse seadmiseks vajutage **▲** või **▼**: Ahi kasutab automaatselt funktsiooni Conventional küpsetamine.

Pange tähele! Kui termomeeter pole korralikult ühendatud, kuvatakse vastav teade ja kõlab helisignaali.

LIHASONDI KASUTAMINE KÄSIJUHTITAVATE FUNKTSIOONIDEGA

Parima tulemuse saavutamiseks saab kiha küpsetamisel kasutada lihatermomeetri ka koos mõnede käsijuhtitavate funktsioonidega. Valige käsijuhtiv funktsioon ja ühendage sond: Ekraani ülaosa vasakusse serva kuvatakse temperatuur, milleni sond peab jõudma.



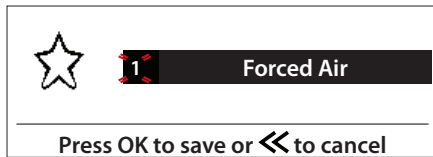
Selle seade muutmiseks vajutage **▲** või **▼**, et viia kursor järgmisele väärtusele, ja siis vajutage **OK select**. Kui seade hakkab ekraanil vilkuma, vajutage **▲** või **▼**, et määrata soovitud väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK select**.

Erinevat tüüpi lihadele soovitatavate temperatuuride tabeli vaatamiseks laadige alla kasutamis- ja hooldusjuhend leheküljelt **docs.hotpoint.eu**

. LEMMIKUD

Et ahju oleks lihtsam kasutada, oskab see salvestada kuni 10 lemmikfunktsiooni.

Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage pärast küpsetamise lõppu ☆. Kinnitamiseks vajutage ^{OK}/_{select}: Ekraanil palutakse teil salvestada funktsioon lemmikute loendisse ühe numbri alla vahemikus 1 kuni 10.

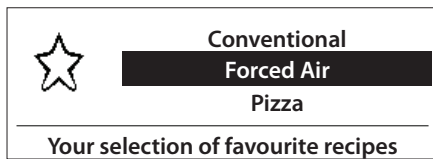


Numbri valimiseks vajutage ▲ või ▼ ja seejärel vajutage kinnitamiseks ^{OK}/_{select}.

Pange tähele! Tühistamiseks vajutage <<.

Kui kogu mälu on täis või antud mälupesa on juba kasutusel, kirjutatakse see üle.

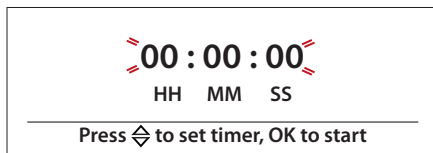
Salvestatud funktsioonide kuvamiseks, vajutage ☆: Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



Funktsiooni valimiseks vajutage ▲ või ▼, kinnitamiseks vajutage ^{OK}/_{select} ja seejärel vajutage aktiveerimiseks ▷.

. TAIMER

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja seejärel vajutage ^{OK}/_{select}. Ekraanil hakkab vilkuma taimer.



Soovitus vältuse seadmiseks vajutage ▲ või ▼ ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks ^{OK}/_{select}. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali.

Pange tähele! Taimeri võib mis tahes ajal peatada, selleks vajutage ①.

. KLAHVILUKK

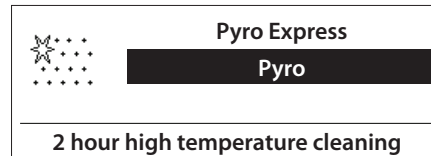
Nuppude lukustamiseks vajutage samal ajal ^{OK}/_{select} ja << hoidke all vähemalt viis sekundit. Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Selle funktsiooni saab aktiveerida ka toiduvalmistamise ajal.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage nuppu ①.

. AUTOMAATPUHASTUS – PYRO

Vajutage ▲ või ▼, et valida peamenüüst „Cleaning“ ja seejärel vajutage ^{OK}/_{select}.



Valige menüüst „Pyro“ või „Pyro Express“ ja vajutage ^{OK}/_{select}. Ekraanile kuvatakse valitud tsükli kestus ja lõpuaeg.

Vajutage nuppu ▷: Ekraanile kuvatakse puhastustsükli alustamiseks vajalikud juhised.



Ilmtingimata tuleb enne puhastamist ahjust kõik tarvikud eemaldada, sh riulisooned.

Kui olete kõik juhised täitnud, vajutage ^{OK}/_{select}, et liikuda järgmise etapi juurde.

Pärast viimast kinnitamist alustab ahi puhastustsükli ja uks lukustub automaatselt. Ekraanile kuvatakse teade koos puhastustsükli edenemist näitava ribaga.



Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Ekraanile kuvatakse puhastamisest jäänud temperatuuri näit ja uks jääb lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Seejärel kuvatakse ekraanil praegune kella-aeg.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljakook)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Küpsised/korvikesed		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Tuuletaskud		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Besee		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Sai/pitsa/focaccia		-	190-250	15-50	1/2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		-	180-190	40-55	2/3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasanje/küpsetatud pasta/ täidetud pastatorud/lahtine pirukas		-	190-200	45-65	3
Lambaliha/vasikaliha/ veiseliha/sealiha 1 kg		-	190-200	80-110	3
Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad 1 kg		-	200-230	50-100	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg		-	190-200	80-130	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		-	180-200	50-60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		-	180-200	40-60	2

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Röstitud sai/leib		-	Kõrge	3–6	5
Kalafilee/-lõigud		-	Keskmine	20-30 *	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	Keskmine - kõrge	15–30 *	5 4
Praekana 1–1,3 kg		-	Keskmine	55–70 **	2 1
Praekana 1–1,3 kg		-	Kõrge	60–80	2 1
Poolküps rostbiif 1 kg		-	Keskmine	35–50 **	3
Lambakoot		-	Keskmine	60–90 **	3
Ahjukartulid		-	Keskmine	35–55 **	3
Köögiviljagratään		-	Kõrge	10–25	3
Lasanje ja liha		-	200	50–100 ***	4 1
Liha ja kartulid		-	180	45–100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		-	190	30–50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		-	190	40–120 ***	5 3 1
Sügavkülmutatud pitsa		-	Autom	10–15	3
		-	Autom	15–20	4 1
		-	Autom	20–30	4 2 1
		-	Autom	20–30	4 3–2 1
Täidetud praad		-	200	80-120 ***	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	200	50-100 ***	3

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

**Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu. Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

www.docs.hotpoint.eu Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt docs.hotpoint.eu, millest leiata kontrollitud retseptide tabeli, mis on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standardiga IEC 60350-1.

www.docs.hotpoint.eu Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla aadressilt docs.hotpoint.eu, millest leiata tabeli retseptidest, mis nõuavad lihatermomeetri kasutamist.

FUNKTSIOONID	 Conventional (Tavapärane küpsetamine)	 Grill (Grillimine)	 Turbogrill	 Forced Air (Sundõhk)	 Convection Bake (Konvektsioonkü- setus)	 Defrost (Sulatus)	 Eco Forced Air (Säästlik sundõhk)	
TARVI KUD	 Rest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Nõrgumispann/ küpsetusplaat	 Nõrgumispann	 Nõrgumispann 500 ml veega	 küpsetusplaat	 Grillvarras	 LIHATERMOMEET- TER (valikuline)

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid! Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.

Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

KÜPSETUSKAMBRI PUHASTAMINE PYRO TSÜKLIGA

Ärge puudutage ahju Pyro tsükli ajal.

Hoide Pyro tsükli ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.

See funktsioon võimaldab kuuma temperatuuriga (umbes 500 °C) eemaldada küpsetuspritsmed. Sellisel temperatuuril toidujäägid tuhastuvad ja tuha saab lihtsalt pärast ahju jahtumist niiske käsnaga ära pühkida.

Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Ahjust tuleb enne puhastamist eemaldada kõik tarvikud, sh riiulisiinid.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus.

Ahjul on kaks pürolüütilist puhastusfunktsiooni: Standardtsükkel (PYRO) on põhjalikuks puhastamiseks, kui ahi on väga märdunud; säästlik tsükkel (PYRO EXPRESS) on lühem ja kulutab vähem energiat kui standardtsükkel, mistõttu on see sobiv regulaarselt kasutamiseks. Kasutage Pyro funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Pange tähele! Pürolüütilise puhastuse ajal ahju ust avada ei saa. Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele.

Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

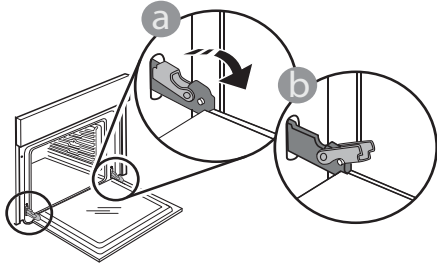
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatetele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Ärge käsitlege lambipirne paljaste kätega, kuna sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

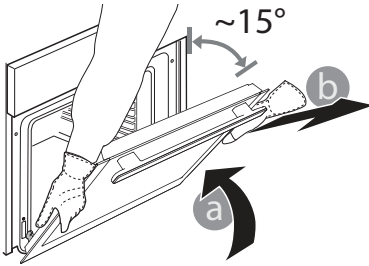
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

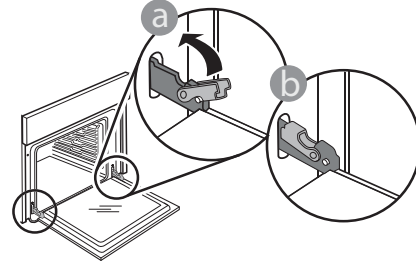
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

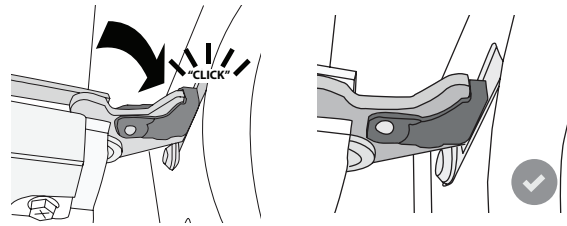


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Uks ei avane.	Ukse luku viga. Puhastusprotsess pooleli.	Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON

Για να έχετε πλήρη υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu/register

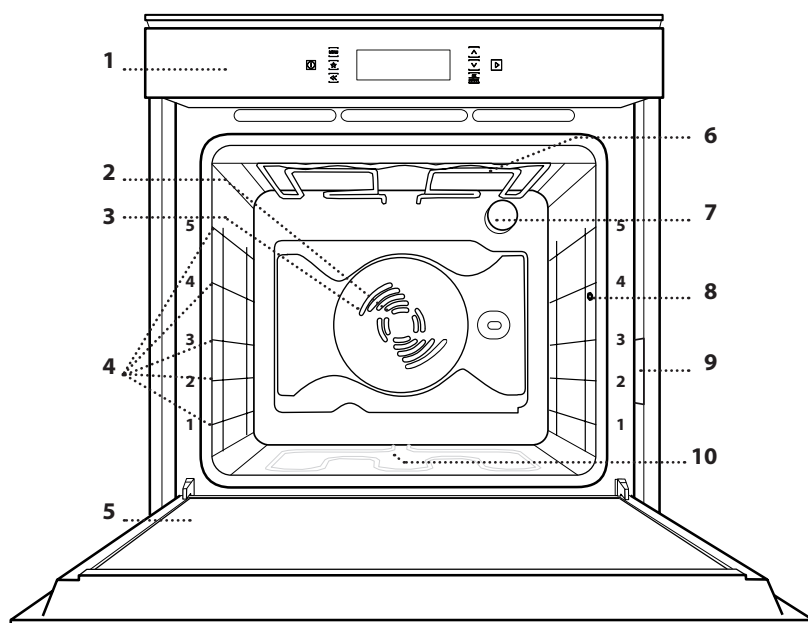


Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας docs.hotpoint.eu και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.



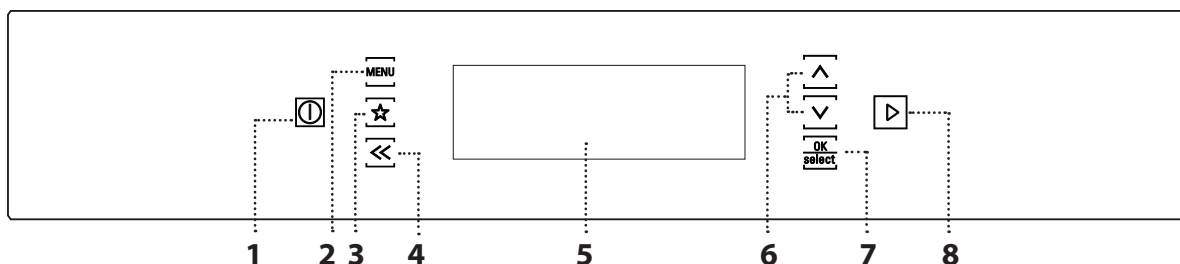
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Σύνδεση ανιχνευτή κρέατος
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. ΜΕΝΟΥ

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για να αποθηκεύσετε και να εμφανίσετε γρήγορα έως 10 αγαπημένες λειτουργίες.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΚΟΥΜΠΙΑ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ

Για πλοήγηση στα μενού, μετακίνηση του δρομέα και αλλαγή ρυθμίσεων.

7. ΟΚ/ΕΠΙΛΟΓΗ

Για επιλογή λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

8. ΕΝΑΡΞΗ

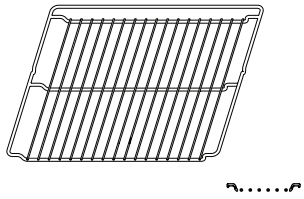
Για έναρξη της λειτουργίας που έχετε επιλέξει.

Hotpoint

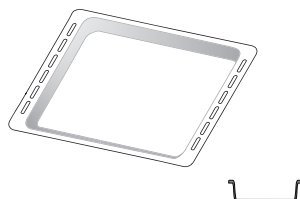
ARISTON

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

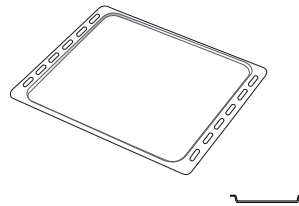
ΣΧΑΡΑ



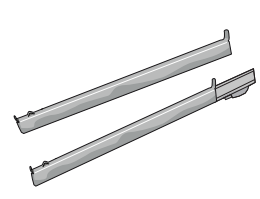
ΤΑΨΙ ΛΙΠΟΥΣ



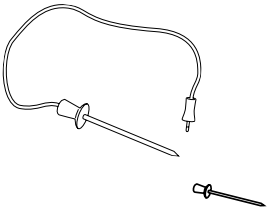
ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



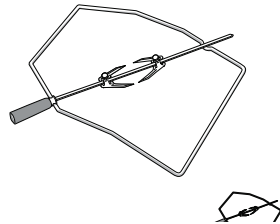
ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΣΟΥΒΛΑ



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

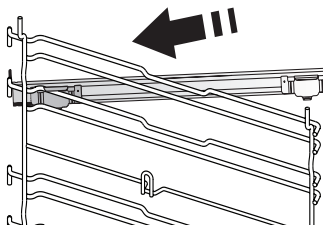
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

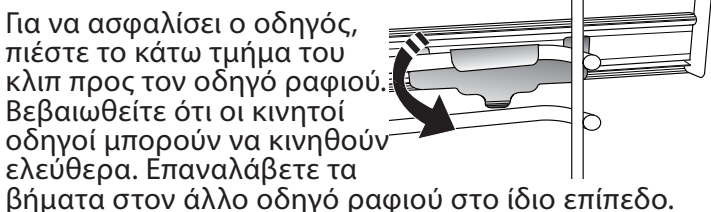
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.



Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

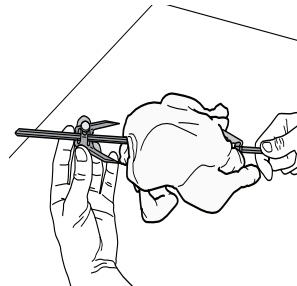
Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

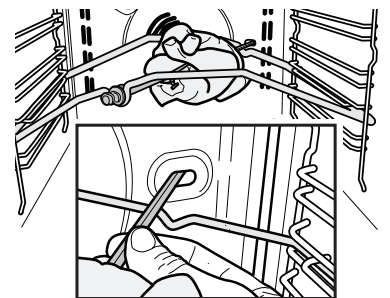
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ



Πιέστε τη σούβλα μέσα από το κέντρο του κρέατος (δεμένο με σπάγκο αν είναι κοτόπουλο) και σύρετε το κρέας μέσα στη σούβλα έως ότου σταθεροποιηθεί πάνω στο πιρούνι χωρίς να κινείται. Πιέστε το δεύτερο πιρούνι πάνω στη σούβλα και σύρετέ το έως ότου σταθεροποιήσει το κρέας καλά στη θέση του. Σφίξτε τη βίδα στερέωσης για να ασφαλίσει στη θέση του.

Τοποθετήστε το άκρο στην υποδοχή που υπάρχει στο θάλαμο ψησίματος του φούρνου και ακουμπήστε το στρογγυλό τμήμα στο υποστήριγμα.

Σημείωση: Για τη συλλογή των χυμών ψησίματος, τοποθετήστε το ταψί λιπών από κάτω και προσθέστε 500 ml νερό. Για να μην καείτε όταν η σούβλα είναι ζεστή, πιάστε την μόνο από την πλαστική χειρολαβή (η οποία πρέπει να αφαιρεθεί πριν από το ψήσιμο).



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ



ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ*

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml νερό.



ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml νερό. Η σουβλά (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.



ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΕΥΚΟΛΙΑ

Με τη λειτουργία αυτή ψήνετε οποιοδήποτε πιάτο γρήγορα και ομαλά. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ζέσταμα μαγειρεμένου φαγητού και αποθήκευσή του σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.



ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΑ

Λαζάνια - πίτσα - στρούντελ - τηγανιτές πατάτες - ψωμί. Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Επιλέξτε "Προσαρμογή" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία για τους διάφορους τύπους προϊόντος.



ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ελαφρύ ψήσιμο κρέατος και ψαριών διατηρώντας τα μαλακά και ζουμερά. Συνιστάται να τοιγαρίζετε τα κομμάτια κρέας σε ένα τηγάνι πρώτα για να ροδίσει το κρέας και να κρατήσει μέσα του τους φυσικούς χυμούς. Ο χρόνος μαγειρέματος κυμαίνεται από δύο ώρες για ψάρια βάρους 300 g έως τέσσερις ή πέντε ώρες για ψάρια βάρους 3 kg, και από τέσσερις για κομμάτια κρέατος βάρους 1 kg έως έξι ή επτά ώρες για κομμάτια κρέατος βάρους 3 kg.



ΕΞΑΝΓΚ. ΑΕΡΑΣ ECO*

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία, το φως ECO θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πιέζοντας προσωρινά το **OK select**. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO, μειώνοντας έτσι την κατανάλωση ενέργειας, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει έως ότου ολοκληρωθεί το ψήσιμο της συνταγής.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (περίπου 500 °C). Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: ένας πλήρης κύκλος (Πυρολ. καθαρισμός) και ένας πιο σύντομος κύκλος (Πυρ. εξπρές καθ.). Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων του φούρνου (γλώσσα, χρόνος, ένταση ηχητικού σήματος, φωτεινότητα, οικονομία).

Σημείωση: Όταν ο φούρνος είναι σβηστός αλλά είναι ενεργή η λειτουργία οικονομίας, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά, κ.τ.λ.



ΠΛΗΡΩΣ ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε σωστά αυτή τη λειτουργία, διαβάστε και κατεβάστε το βιβλίο συνταγών από την ιστοσελίδα **docs.hotpoint.eu**. Για να επιλέξετε μία από τις 28 διαφορετικές προεπιλεγμένες συνταγές. Ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα τη βέλτιστη θερμοκρασία, λειτουργία και διάρκεια ψησίματος.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

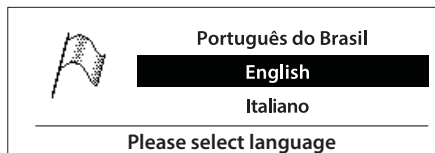
Αυτή η λειτουργία επιλέγει τον καλύτερο τρόπο ψησίματος για διαφορετικούς τύπους κρέατος. Θα προτείνει τη βέλτιστη θερμοκρασία τόσο για το θάλαμο ψησίματος όσο και για το εσωτερικό του φαγητού ανάλογα με τον τύπο κρέατος που θα επιλεγεί.

Για να βεβαιωθείτε ότι θα εισαγάγετε και θα χρησιμοποιήσετε σωστά τον αισθητήρα, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται στην ειδική παράγραφο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη θα εμφανιστεί μια λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες.

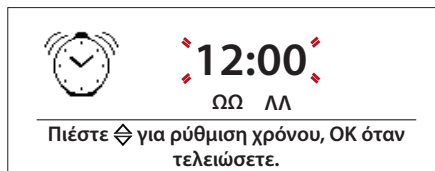


Πατήστε **Λ** ή **Υ** για να εμφανιστεί η γλώσσα που θέλετε και επιβεβαιώστε πατώντας **OK select**.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη γλώσσα και σε δεύτερο χρόνο από τις "Ρυθμίσεις" του μενού.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.



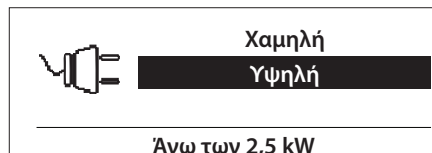
Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **Υ** για να ρυθμίσετε την ώρα και επιβεβαιώστε πατώντας το **OK select**.

Σημείωση: Η ώρα πρέπει να ρυθμίζεται ξανά έπειτα από διακοπή ρεύματος.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW: Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την αυξήσετε.

Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **Υ** για να επιλέξετε το μενού "Ρυθμίσεις", πατήστε το **OK select**, επιλέξτε "Ισχύς" και πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **Υ** για να επιλέξετε "Χαμηλή" και πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδαιο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

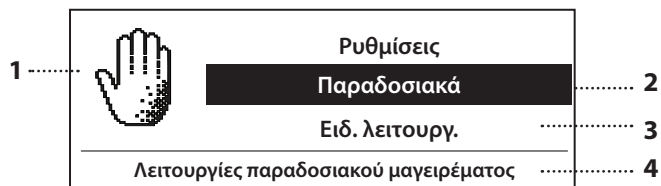
Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



1. Σύμβολο επιλεγμένης λειτουργίας
2. Επιλεγμένη λειτουργία
3. Άλλες διαθέσιμες λειτουργίες
4. Περιγραφή επιλεγμένης λειτουργίας

ΑΝΑΨΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ①: Στην οθόνη εμφανίζεται το κύριο μενού.

ΠΛΟΗΓΗΣΗ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ

Πατήστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να πλοηγηθείτε στο κύριο μενού και τονίστε τη λειτουργία που θα θέλατε να επιλέξετε.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΟΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΝΟΥ

Μόλις τονιστεί το στοιχείο που θέλετε να επιλέξετε στην οθόνη, πατήστε το $\frac{OK}{select}$ για επιβεβαίωση και μετάβαση στο μενού ρυθμίσεων (βλ. παρακάτω) ή τη λίστα λειτουργιών.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να πλοηγηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα στην οθόνη. Πατήστε το $\frac{OK}{select}$ για επιβεβαίωση και μετάβαση στο μενού ρυθμίσεων.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



1. Δρομέας (επισημαίνει την επιλεγμένη ρύθμιση)
2. Θερμοκρασία/ισχύς γκριλ
3. Προθέρμανση
4. Διάρκεια
5. Χρόνος στον οποίο θα τερματιστεί η λειτουργία
6. Όνομα λειτουργίας

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Πατήστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να μετακινήσετε το δρομέα στις ρυθμίσεις που μπορείτε να τροποποιήσετε. Μόλις ο δρομέας βρεθεί σε μια θέση, αλλάξτε τη ρύθμιση πατώντας το $\frac{OK}{select}$: Η ρύθμιση που επιλέξατε θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιήστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να αλλάξετε την τιμή και πατήστε το $\frac{OK}{select}$ για επιβεβαίωση.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν οι εμφανιζόμενες ρυθμίσεις θα είναι αυτές που θέλετε, πατήστε το $\triangleright$ για ενεργοποίηση της λειτουργίας. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και πατήστε το $\triangleright$ ξανά για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Σημείωση: Ορισμένες ρυθμίσεις πρέπει επίσης να αλλάζουν κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

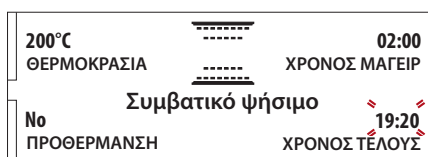
Αυτός ο φούρνος μπορεί να ψήσει οποιοδήποτε τύπο φαγητού με ή χωρίς τη φάση προθέρμανσης. Επιλέγοντας "Όχι" μειώνεται ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος (μαζί με την προθέρμανση) και η κατανάλωση ενέργειας κατά 25%. Η προθέρμανση μπορεί να ενεργοποιηθεί με τις περισσότερες λειτουργίες.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

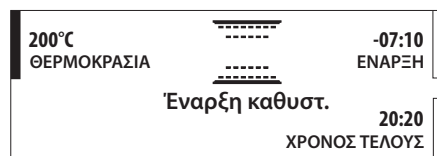
Πολλές λειτουργίες σας επιτρέπουν να μεταθέσετε την έναρξη του μαγειρέματος ρυθμίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν ρυθμίζετε το χρόνο εφαρμογής της λειτουργίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να μετακινήσετε το δρομέα στο ΧΡΟΝΟΣ ΤΕΛΟΥΣ και πατήστε το $\frac{OK}{select}$: Ο χρόνος θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



Χρησιμοποιήστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να επιλέξετε την ώρα που θέλετε να τερματιστεί το μαγείρεμα και πατήστε το $\frac{OK}{select}$. Πατήστε το $\triangleright$ και τοποθετήστε το φαγητό

στο φούρνο, στη συνέχεια πατήστε το ▷ ξανά για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία:

Ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

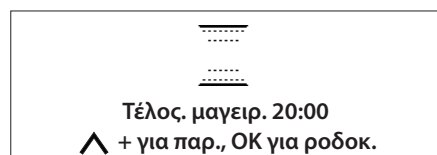


Σημείωση: Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αμέσως και να διαγράψετε το χρόνο αναμονής πατώντας το ▷. Η ρύθμιση αυτή μπορεί να εφαρμοστεί εάν δεν απαιτείται προθέρμανση του φούρνου.

Σημείωση: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



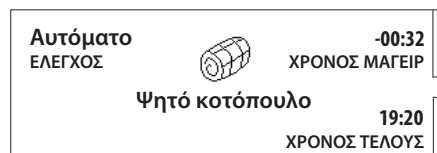
Αν απαιτείται, πατήστε το **OK select** για να ενεργοποιήσετε έναν κύκλο ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε επίσης να παρατείνετε την ήδη επιλεγμένη λειτουργία πατώντας το Λ.

Για να σταματήσετε τη λειτουργία ροδοκοκκινίσματος, πατήστε το 1 για σβήσιμο του φούρνου ή πατήστε το MENU για πρόσβαση στο κύριο μενού.

ΠΛΗΡΩΣ ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο φούρνος διαθέτει 28 πλήρως αυτόματες συνταγές με προεπιλεγμένες τις βέλτιστες λειτουργίες και θερμοκρασίες μαγειρέματος. Για να έχετε πλήρη απόδοση αυτής της λειτουργίας και να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμα, διαβάστε και κατεβάστε το βιβλίο μαγειρέματος από την ιστοσελίδα **docs.hotpoint.eu**

Επιλέξτε "Συνταγές" από το κύριο μενού χρησιμοποιώντας το Λ ή το V. Πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση και να έχετε πρόσβαση στη λίστα διαθέσιμων πιάτων. Χρησιμοποιήστε το Λ ή το V για την κύλιση της λίστας και πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση της επιλογής.



Πατήστε το ▷ και τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Πατήστε το ▷ ξανά για ενεργοποίηση της λειτουργίας. Αυτές οι συνταγές σας επιτρέπουν να ρυθμίσετε την ώρα τέλους μαγειρέματος.

Σημείωση: Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ενέργειες που πρέπει να κάνετε και τότε με βάση την επιλεγμένη λειτουργία, π.χ. γύρισμα του φαγητού ή έλεγχος του πώς εξελίσσεται το ψήσιμο.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Η χρήση του αισθητήρα φαγητού σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα.

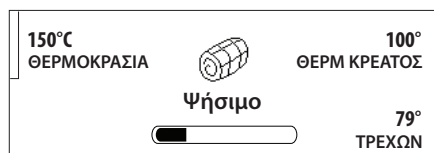
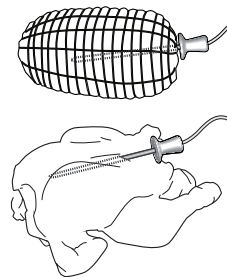
Χρησιμοποιήστε το Λ ή το V για να επιλέξετε "Συντ. θερ. κρέας" από το κύριο μενού και πατήστε το **OK select**. Επιλέξτε το πιάτο που θέλετε από τη διαθέσιμη λίστα και πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Επιλέγοντας "Προσ. για κρέας" μπορείτε να αλλάξετε όλες τις ρυθμίσεις (για τη θερμοκρασία του φούρνου και τη θερμοκρασία του αισθητήρα). Οι άλλες συνταγές σας επιτρέπουν να αλλάξετε μόνο μερικές από τις ρυθμίσεις.

Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος.

Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φισ εισάγοντας την στη σύνδεση που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου ψησίματος του φούρνου.



Αλλάξτε (αν είναι δυνατό) τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις όπως απαιτείται ή πατήστε το ▷. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει τότε ο αισθητήρας φαγητού έφτασε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

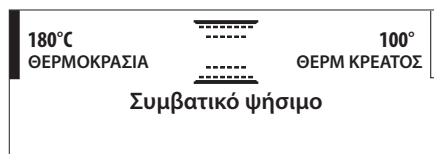
Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, το αποτέλεσμα μπορεί να τελειοποιηθεί παρατείνοντας το χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε το Λ ή το V για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια: Ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη "Συμβατική" λειτουργία.

Σημείωση: Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανιστεί ένα μήνυμα εάν ο αισθητήρας έχει συνδεθεί κανονικά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί με ορισμένες μη αυτόματες λειτουργίες προκειμένου να επιτευχθεί βέλτιστο αποτέλεσμα κατά το ψήσιμο του κρέατος.

Επιλέξτε μια μη αυτόματη λειτουργία και συνδέστε τον αισθητήρα: Η επάνω αριστερή πλευρά της οθόνης θα δείξει τη θερμοκρασία στην οποία θα φτάσει ο αισθητήρας.



Για να αλλάξετε τη ρύθμιση, χρησιμοποιήστε το Λ ή το V για να μετακινήσετε το δρομέα δίπλα στην τιμή και πατήστε το **OK select**.

Όταν η ρύθμιση αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, ρυθμίστε την τιμή που θέλετε χρησιμοποιώντας το **Λ** ή το **✓** και μετά πατήστε το **OK select** για επιβεβαίωση.

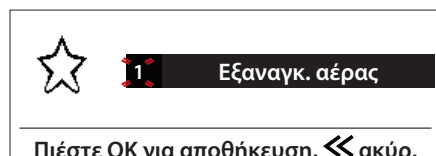
Για να δείτε έναν πίνακα με τις συνιστώμενες θερμοκρασίες για κάθε τύπο κρέατος, διαβάστε και κατεβάστε τον Οδηγό χρήσης και φροντίδας στην ιστοσελίδα **docs.hotpoint.eu**

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για να γίνει πιο εύκολη η χρήση του φούρνου, παρέχει τη δυνατότητα αποθήκευσης έως και 10 λειτουργίες που χρησιμοποιείτε περισσότερο.

Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το **☆** μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο.

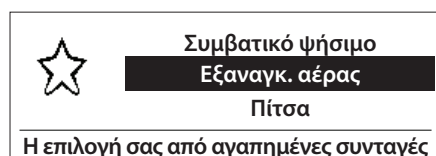
Πιέστε **OK select** για επιβεβαίωση: Η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **✓** για να επιλέξετε τον αριθμό και επιβεβαιώστε πατώντας το **OK select**.

Σημείωση: Πιέστε **< back** για διαγραφή. Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή η θέση ήδη χρησιμοποιείται, η λειτουργία θα αντικατασταθεί.

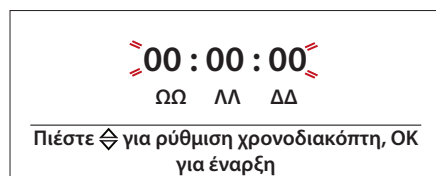
Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το **☆**: Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **✓** για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το **OK select**, στη συνέχεια πατήστε το **▷** για ενεργοποίηση.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το **OK select**: Στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρονοδιακόπτης.



Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **✓** για να ρυθμίσετε το χρόνο που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το **OK select** για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Μπορείτε να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το **⓪**.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

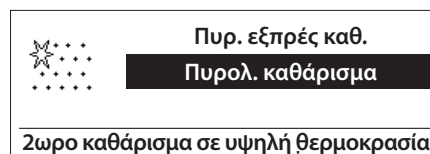
Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το **OK select** και το **<<** μαζί για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψήσιματος.

Για λόγους ασφάλειας, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **⓪**.

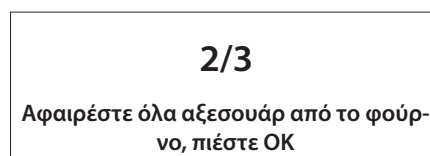
. ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Χρησιμοποιήστε το **Λ** ή το **✓** για να επιλέξετε "Καθαρισμός" από το κύριο μενού και πατήστε το **OK select**.



Επιλέξτε "Πυρολ. καθαρίσμα" ή "Πυρ. εξπρές καθ." από το μενού και πατήστε το **OK select**: Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια του επιλεγμένου κύκλου και η ώρα που θα ολοκληρωθεί.

Πατήστε το κουμπί **▷**: Στην οθόνη εμφανίζονται οι οδηγίες που πρέπει να ακολουθήσετε για την έναρξη του κύκλου καθαρισμού.



Δώστε ιδιαίτερη προσοχή ώστε να αφαιρέσετε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν από τον καθαρισμό, συμπεριλαμβανομένων των οδηγών ραφιών.

Αφού ακολουθήσετε όλες τις οδηγίες, πατήστε το **OK select** για να προχωρήσετε στο επόμενο βήμα.

Μετά από την τελευταία επιβεβαίωση, ο φούρνος ξεκινά τον κύκλο καθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Εμφανίζεται άμεσα ένα μήνυμα στην οθόνη που δείχνει τη μπάρα εξέλιξης η οποία δείχνει πώς εξελίσσεται ο κύκλος καθαρισμού.



Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Η υπολειπόμενη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη και η πόρτα θα παραμείνει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επανέλθει σε ασφαλές επίπεδο. Στο σημείο αυτό στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Κέικ που φουσκώνουν		-	160-180	30-90	2/3 	
		-	160-180	30-90	4 	1 
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		-	160–200	35-90	3 	
		-	160–200	40-90	4 	1 
Μπισκότα/τάρτες		-	160-180	20-45	3 	
		-	160–170	20-45	4 	1 
		-	160-170	20-45 ***	5 	3 
Σουδάκια		-	180-200	30-40	3 	
		-	180-190	35-45	4 	1 
		-	180-190	35-45 ***	5 	3 
Μαρέγκα		-	90	110-150	3 	
		-	90	140-160	4 	1 
		-	90	140-160 ***	5 	3 
Ψωμί/πίτσα/φοκάτσια		-	190-250	15-50	1 / 2 	
		-	190-250	20-50	4 	1 
		-	190-250	25-50 ***	5 	3 
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κικ)		-	180-190	40-55	2 / 3 	
		-	180-190	45-70	4 	1 
		-	180-190	45-70 ***	5 	3 
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		-	190-200	20-30	3 	
		-	180-190	20-40	4 	1 
		-	180-190	20-40 ***	5 	3 
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		-	190-200	45-65	3 	
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		-	190-200	80-110	3 	
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		-	200-230	50-100	3 	
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλά		-	190-200	80-130	2 	
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		-	180-200	50-60	3 	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		-	180-200	40-60	2 	
Ψημένο ψωμί		-	Υψηλή	3-6	5 	

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		-	Μέτρια	20-30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		-	Μέτρια-Υψηλή	15-30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	Μέτρια	55-70 **	2 1
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	Υψηλή	60-80	2 1
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		-	Μέτρια	35-50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		-	Μέτρια	60-90 **	3
Πατάτες φούρνου		-	Μέτρια	35-55 **	3
Λαχανικά ογκρατέν		-	Υψηλή	10-25	3
Λαζάνια και κρέατα		-	200	50-100 ***	4 1
Κρέας και πατάτες		-	180	45-100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		-	190	30-50 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων(επίπεδο 5)/λαζάνια(επίπεδο 3)/κρέας(επίπεδο 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		-	Αυτόματη	10-15	3
		-	Αυτόματη	15-20	4 1
		-	Αυτόματη	20-30	4 2 1
		-	Αυτόματη	20-30	4 3-2 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	200	80-120 ***	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	200	50-100 ***	3

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

**Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

[www Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας"](https://docs.hotpoint.eu) από την ιστοσελίδα **docs.hotpoint.eu** για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

[www Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας"](https://docs.hotpoint.eu) από την ιστοσελίδα **docs.hotpoint.eu** για τον πίνακα συνταγών που απαιτούν τη χρήση θερμ. κρέατος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								
	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβ. ψήσιμο	Απόψυξη	Εξαν. αέρας Eco	
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ								
	Σχάρα	Σκεύη φούρνου ή ταψί στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ζαχαροπλαστικής	Βαθύ ταψί	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής	Σούβλα	ΘΕΡΜ. ΚΡΕΑΤΟΣ (προαιρετικό)

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών.

Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΟΝ ΚΥΚΛΟ ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να καθαρίσετε τα εκτινασσόμενα τρόφιμα χρησιμοποιώντας θερμοκρασία περίπου 500 °C. Σε αυτή τη θερμοκρασία, τα υπολείμματα τροφών μετατρέπονται σε υπολείμματα που μπορούν εύκολα να καθαριστούν με ένα υγρό σφουγγάρι μόλις κρυώσει ο φούρνος.

Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης (και τους οδηγούς ραφιών).

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία.

Ο φούρνος διαθέτει δύο λειτουργίες πυρολυτικού καθαρισμού: Ο τυπικός κύκλος πυρολ. καθαρισμού (Πυρολ. καθάρισμα) παρέχει πλήρη καθαρισμό εάν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος, ενώ ο οικονομικός κύκλος (Πυρ. εξπρές καθ.) είναι βραχύτερος και καταναλώνει λιγότερη ενέργεια από ότι ο τυπικός κύκλος, κάτι που τον καθιστά κατάλληλο για χρήση σε τακτικά διαστήματα. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία πυρόλυσης εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Σημείωση: Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση. Παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία επανέλθει σε αποδεκτό επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

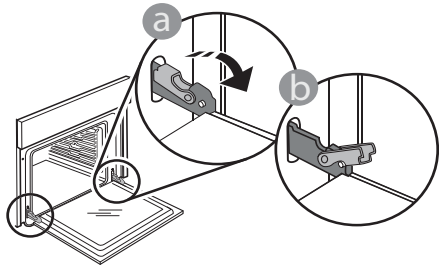
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

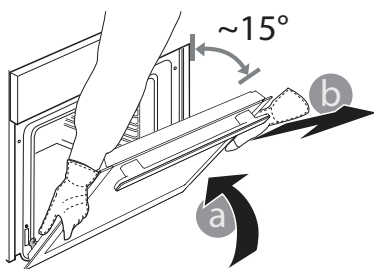
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μη χειρίζετε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



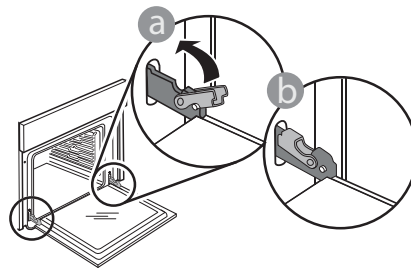
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



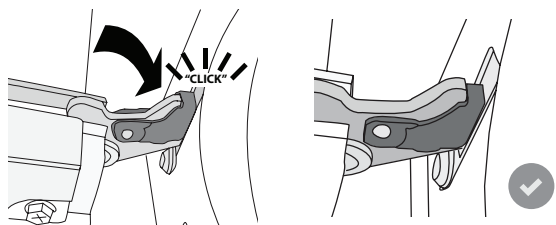
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Πρόβλημα με κλείδωμα της πόρτας. Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Σβήστε τη συσκευή και ανάψτε την ξανά για να δείτε εάν παραμένει το πρόβλημα. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα **docs.hotpoint.eu**

ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

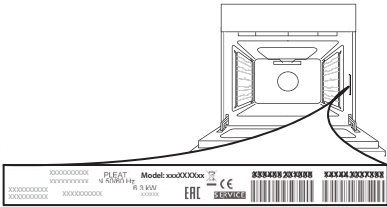
>  www Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας **docs.hotpoint.eu** (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.

> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες επικοινωνίας στο εγχειρίδιο εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.



MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KÖSZÖNJÜK, HOGY HOTPOINT-ARISTON TERMÉKET VÁSÁROLT!

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.hotpoint.eu/register oldalon!

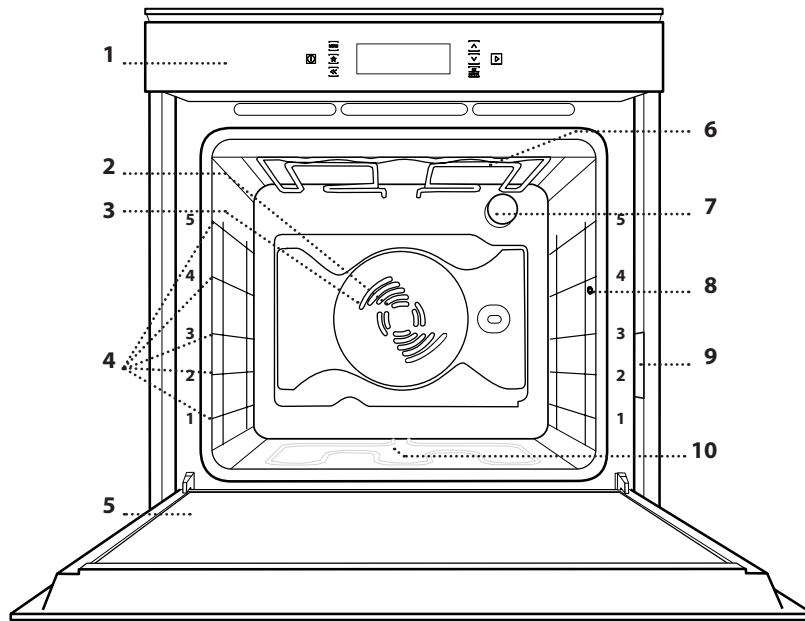


A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: docs.hotpoint.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.



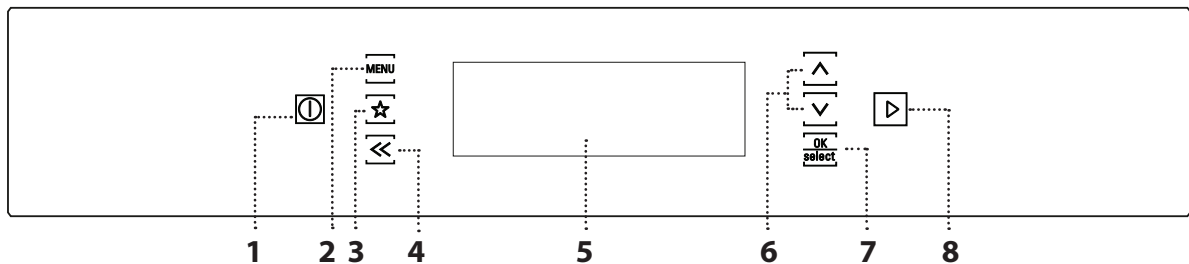
**A készülék használata előtt gondosan olvassa el az
Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polctartó sínek
(a szint jelölése a sütő elején látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Hússzonda csatlakozója
9. Azonosító lemez
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. MENÜ

Gyors hozzáférés a főmenühez.

3. KEDVENCEK

Gyorsan mentheti és tárolhatja akár 10 kedvenc funkcióját is.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.

5. KIJELEZŐ

6. LÉPTETŐ GOMBOK

Léptetés a menüben, a kurzor mozgatása és beállítások változtatása.

7. OK / KIVÁLASZT

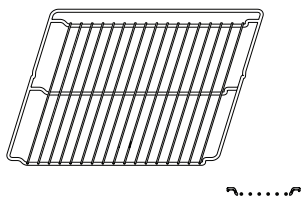
Funkciók kiválasztása és beállítások jóváhagyása.

8. INDÍTÁS

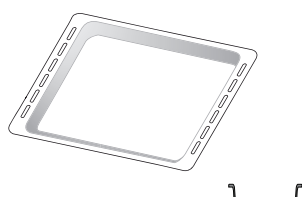
A kiválasztott funkció indítása.

TARTOZÉKOK

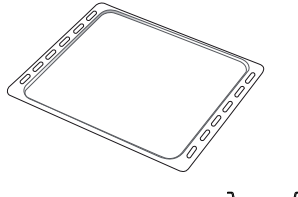
SÜTŐRÁCS



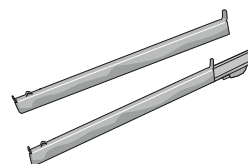
ZSÍRFOGÓ TÁLCA



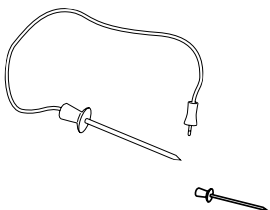
SÜTEMÉNYES TEPSI



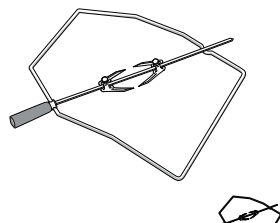
KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK



HÚSSZONDA



FORGÓNYÁRS



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.
A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

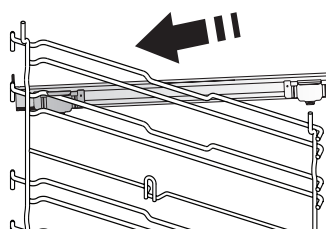
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Az egyéb tartozékokat, mint például a zsírfogó tálcát és a süteményes tepsi, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE

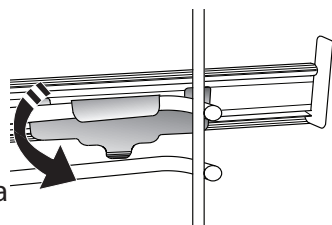
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.



Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.

A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósín szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők

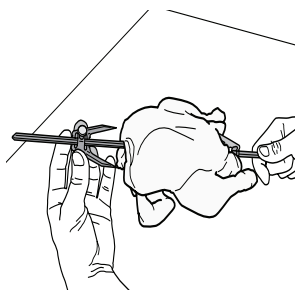


A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához emelje meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

• A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

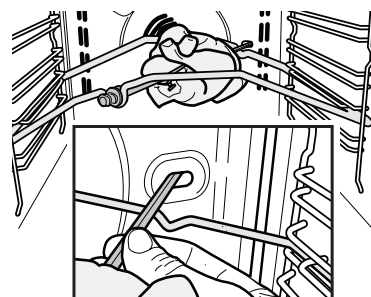
A FORGÓNYÁRS HASZNÁLATA



tartja a húst. Szorítsa meg a rögzítőcsavart a helyzetének rögzítéséhez.

Helyezze be a véget a sütő sütőtérében lévő mélyedésbe, és helyezze le a lekerekített részt a megfelelő tartóra.

Ne feledje: A saft összegyűjtéséhez helyezze el alatta a zsírfogó tálcát, és adjon hozzá 500 ml vizet. Annak érdekében, hogy ne égesse meg magát, amíg a nyárs forró, kizárólag a műanyag fogantyúval fogja meg (amelyet a sütés előtt el kell távolítani).



FUNKCIÓK



HAGYOMÁNYOS



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.



ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS*

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILLFÜTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírtás. Húsok grillezésekor zsírfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére: A tálcát helyezze el a sütőrács alatt lévő bármely szinten, és adjon hozzá 500 ml vizet.



TURBOGRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: A tálcát helyezze el a sütőrács alatt lévő bármely szinten, és adjon hozzá 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a forgónyárs (ha van).



HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez.



SPECIÁLIS FUNKCIÓK



KIOLVASZTÁS

Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása.



MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.



KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.



SÜTÉS, TÖBB SZINTEN

Ez a funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen süt. Már elkészített, majd szobahőmérsékleten vagy hűtőszekrényben tárolt étel felmelegítésére is használható.



XXL MÉRETŰ HÚSOK

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.



FAGYASZTOTT ÉTEL

Lasagne – pizza – rétes – hasábburgonya – kenyér. Ez a funkció automatikusan kiválasztja az optimális sütési hőmérsékletet és sütési módot a gyorsfagyasztott készételek öt különböző kategóriájához. Válassza ki az „Egyéni” lehetőséget a hőmérséklet más típusú termékekhez való beállításához.



LASSÚ SÜTÉS

Hús és hal kíméletes sütéséhez, hogy puhák és szaftosak maradjanak. Azt javasoljuk, hogy először pirítsa meg a sülteket egy tálcában, hogy megbarnuljon a hús, és magába zárhassa a természetes szaftjait. A sütési idő lehet két óra 300 grammos hal esetén vagy akár négy-öt óra is 3 kilogrammos hal esetén, és négy óra 1 kilogrammos húsdarab esetén vagy akár hat-hét óra is 3 kilogrammos húsdarab esetén.



ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*

Töltött sütek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. A funkció használatakor az ECO lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de ideiglenesen újra bekapcsolható a  gomb megnyomásával. Az ECO ciklussal járó energiamegtakarítás csak akkor érvényesül, ha a sütő ajtaja végig zárva marad, egészen a recept elkészültéig.

* A funkció a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz.



AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű (kb. 500 °C) ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: Egy teljes ciklus (pirolitikus tisztítás – PYRO) és egy rövidebb ciklus (gyors pirolízis – PYRO EXPRESS). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak megváltoztatása (nyelv, idő, hangjelzés hangereje, fényszerő, Eco üzemmód).

Ne feledje: Ha a sütő ki van kapcsolva, de az Eco üzemmód aktív, a kijelző fényereje néhány másodperc után lecsökken, hogy energiát takarítson meg. Automatikusan újraaktiválódik bármely gomb megnyomásakor.



TELJESEN AUTOMATIKUS RECEPTEK

A funkció megfelelő használata érdekében olvassa el és töltsse le receptkönyvünket a **docs.hotpoint.eu** oldalról.

A 28 különböző előre beállított recept valamelyikének kiválasztása.

A sütő automatikusan beállítja az optimális sütési hőmérsékletet, funkciót és időtartamot.



HÚSSZONDÁS RECEPT

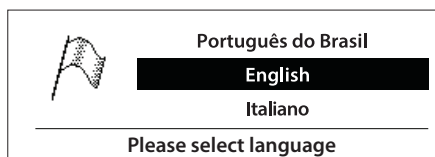
Ez a funkció automatikusan kiválasztja az optimális sütési módot öt különböző típusú húshoz. A kiválasztott hústípustól függően javasol egy optimális hőmérsékletet mind a sütőtérhez, mind pedig az étel belsejéhez.

A szonda megfelelő behelyezésének és használatának biztosítása érdekében tartsa be a vonatkozó szakaszban található utasításokat.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. KÉRJÜK, VÁLASSZON NYELVET

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: A kijelzőn megjelenik a választható nyelvek listája.

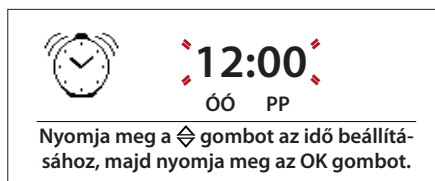


A **^** vagy a **v** gombbal jelenítse meg a kívánt nyelvet, majd hagyja jóvá a **OK select** gomb megnyomásával.

Ne feledje: A nyelvet később is átállíthatja a „Beállítások” menüben.

2. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: a kijelzőn a „12:00” jelzés villog.



A **^** vagy a **v** gombbal állítsa be az időt, majd hagyja jóvá a **OK select** gomb megnyomásával.

Ne feledje: Az időt minden áramkimaradás után újra be kell állítani.

3. ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal. Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, akkor csökkentenie kell ezt az értéket. A **^** vagy a **v** gombbal válassza ki a „Beállítások” menüpontot, nyomja meg a **OK select** gombot, válassza ki a „Beállítások” lehetőséget, majd hagyja jóvá a **OK select** gomb megnyomásával.



A **^** vagy a **v** gombbal válassza az „Alacsony” lehetőséget, majd hagyja jóvá a **OK select** gomb megnyomásával.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA



KAPCSOLJA BE A SÜTŐT

Nyomja meg és tartsa lenyomva a ① gombot: A kijelzőn megjelenik a főmenü.

LÉPTESSEN A MENÜBEN

Használja a $\wedge$ vagy a $\vee$ gombot a főmenüben való léptetéshez, és jelölje ki a kívánt funkciót.

1. A kiválasztott funkció ikonja
2. A kiválasztott funkció
3. További választható funkciók
4. A kiválasztott funkció leírása

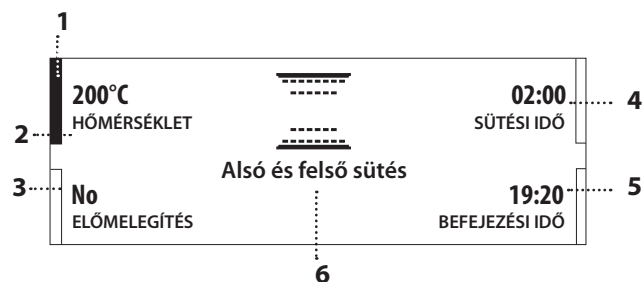
VÁLASSZON KI EGY ELEMET A MENÜBŐL

Amikor a kívánt elemet sikerült kijelölni a kijelzőn, nyomja meg az $\overline{\text{OK select}}$ gombot a jóváhagyáshoz, és lépjen tovább az adott funkció beállítások menüjébe (lent) vagy a funkciók listájára.

A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A képernyőn lévő listán léptessen a $\wedge$ vagy a $\vee$ gombbal. Nyomja meg az $\overline{\text{OK select}}$ gombot a jóváhagyáshoz, és lépjen tovább a Beállítások menübe.

2. A FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA ÉS AKTIVÁLÁSA



1. Kurzor
(az épp kiválasztott beállítást jelöli)
2. Hőmérséklet/grillfokozat
3. Előmelegítés
4. Időtartam
5. A funkció befejezésének időpontja
6. A funkció neve

BEÁLLÍTÁSOK ALKALMAZÁSA

Használja a $\wedge$ vagy a $\vee$ gombot a kurzor kívánt beállításra való léptetéséhez. Amikor a kurzor a megfelelő helyre ugrott, az adott beállítást megváltoztathatja a $\overline{\text{OK select}}$ gombbal: A kiválasztott beállítás villogni kezd. A $\wedge$ vagy a $\vee$ gombbal változtassa meg az értéket, majd nyomja meg az $\overline{\text{OK select}}$ gombot a jóváhagyáshoz.

A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

Amikor a megjelenő beállítások már mind a kívánt értékeket mutatják, nyomja meg a $\triangleright$ gombot a funkció aktiválásához. Tegye be az ételt a sütőbe, majd nyomja meg ismét a $\triangleright$ gombot a funkció aktiválásához.

Ne feledje: Egyes beállításokon sütés közben is lehet változtatni.

3. ELŐMELEGÍTÉS

Ez a sütő előmelegítési szakasszal vagy anélkül is képes bármilyen jellegű ételt elkészíteni. A „Nem” opciót választva lecsökkentheti a teljes sütési időt (beleértve az előmelegítést is), és akár 25%-os energiamegtakarítást érhet el. A funkciók többségénél aktiválható előmelegítés.

Az előmelegítés végeztével hangjelzés hallható, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet. Helyezze be az ételt, és folytassa a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

4. A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Sok funkció lehetővé teszi a sütés megkezdésének elhalasztását a sütési idő végének beállításával. A kívánt funkció időtartamának beállítását követően a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja. A $\wedge$ vagy a $\vee$ gomb segítségével léptesse a kurzort a BEFEJEZÉSI IDŐ beállításra, majd nyomja meg a $\overline{\text{OK select}}$ gombot: Az idő ekkor villogni kezd.



Használja a $\wedge$ vagy a $\vee$ gombot a kívánt befejezési idő beállításához, majd nyomja meg az $\overline{\text{OK select}}$ gombot. Nyomja meg a $\triangleright$ gombot, és tegye be az ételt a

sütőbe, majd nyomja meg ismét a **▷** gombot a funkció aktiválásához.

Ha letelt a funkció időtartama és kívánt befejezési idő közötti időkülönbség, amely ahhoz szükséges, hogy a sütési idő pontosan az Ön által beállított időpontban fejeződjön be, a sütő automatikusan bekapcsol.

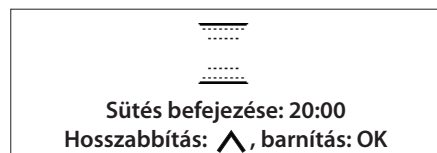


Ne feledje: Az adott funkciót, a várakozási időt átugorva, azonnal aktiválhatja a **▷** gombbal. Ez a beállítás csak akkor használható, ha a sütő előmelegítése nem szükséges.

Ne feledje: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

. PIRÍTÁS, BARNÍTÁS

A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



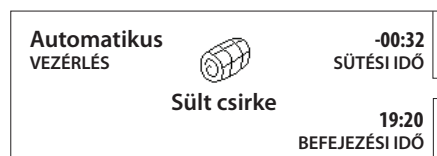
Szükség esetén nyomja meg a **OK select** gombot az ötperces pirítási ciklus aktiválásához. Az éppen kiválasztott funkció használatával való sütés meg is hosszabbítható a **^** gombbal.

A pirítás funkció leállításához nyomja meg a **ⓘ** gombot a sütő kikapcsolásához, vagy nyomja meg a **MENU** gombot a főmenübe való belépéshez.

. TELJESEN AUTOMATIKUS RECEPTK [♦]

A sütő 28 teljesen automatikus recepttel rendelkezik, amelyekben az optimális funkciók és sütési hőmérsékletek előre be vannak állítva. A funkció lehető legjobb kihasználása és az optimális sütési eredmény elérése érdekében olvassa el és töltsse le a receptkönyvünket a **docs.hotpoint.eu** honlapról. Válassza ki a „Receptek” lehetőséget a főmenüben a **^** vagy a **∇** gomb segítségével. Nyomja meg a **OK select** gombot a jóváhagyáshoz és a rendelkezésre álló ételek listájának megnyitáshoz.

A **^** vagy a **∇** gombbal görgesse végig a listát, majd nyomja meg a **OK select** gombot a kiválasztás jóváhagyásához.



Nyomja meg a **▷** gombot, és helyezze a sütőbe az ételt. Nyomja meg ismét a **▷** gombot a funkció aktiválásához.

Ezek a receptek lehetővé teszik a sütési idő végének beállítását.

Ne feledje: Hangjelzés hallható, és a képernyőn megjelenik, hogy milyen teendőkre és mikor van szükség a kiválasztott funkcióhoz, például az étel megfordítása vagy a sütés folyamatának ellenőrzése.

. HÚSSZONDÁS RECEPTK [♦]

A hússzonda az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

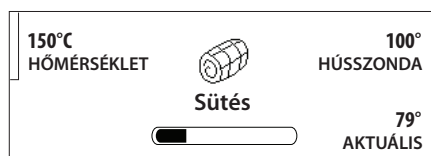
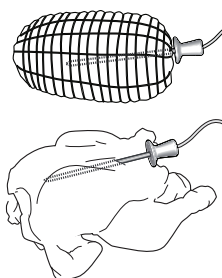
A **^** vagy a **∇** gombbal válassza ki a „Hússzondás recept” lehetőséget a főmenüből, majd nyomja meg a **OK select** gombot.

Válassza ki a kívánt ételt a rendelkezésre álló listából, majd hagyja jóvá a **OK select** gomb megnyomásával.

Ne feledje: Az „Egyéni húsétel” lehetőséggel az összes beállítást megváltoztathatja (a sütő hőmérsékletére és a szonda hőmérsékletére vonatkozóan). A többi recept esetében csak néhány beállítást módosíthat.

Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

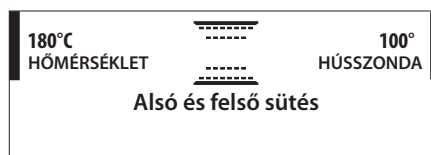


Ha lehetséges, szükség szerint változtassa meg az előre beállított beállításokat, és nyomja meg a **▷** gombot. Ekkor hangjelzés hallható, és a kijelző jelezni fogja, ha az ételszonda eléri a kívánt hőmérsékletet. A sütés befejezését követően az eredmény tökéletesíthető a sütési idő meghosszabbításával. Nyomja meg a **^** vagy a **∇** gombot az idő hosszának beállításához: a sütő automatikusan az „Alsó és felső sütés” funkciót használja.

Ne feledje: Hangjelzés hallható, és üzenet jelenik meg, ha a szonda nincs rendesen csatlakoztatva.

A HÚSSZONDA HASZNÁLATA KÉZI FUNKCIÓKKAL

A hússzonda egyes kézi funkciókkal is használható az optimális eredmény elérése érdekében hús sütésekor. Válasszon ki egy kézi funkciót, és csatlakoztassa a szondát: a kijelző bal felső részén megjelenik a hőmérséklet, amelyet a szondának el kell érnie.



A beállítás módosításához léptesse a kurzort a következő értékre a **^** vagy a **∇** gombbal, majd nyomja meg a **OK select** gombot.

Ha a beállítás villogni kezd a kijelzőn, állítsa be a kívánt értéket a **^** vagy a **∇** gombbal, és hagyja jóvá a **OK select** gomb megnyomásával.

Az egyes hústípusokhoz ajánlott hőmérsékleteket tartalmazó táblázat megtekintéséhez olvassa el és töltsse le a Használati és kezelési útmutatót a **docs.hotpoint.eu** honlapról.

. KEDVENCEK

A sütő használatának megkönnyítése érdekében kedvenc funkciói közül akár 10-et is képes menteni. Ha el kíván menteni egy funkciót kedvencként, és el kívánja tárolni az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a ☆ gombot a sütés befejezését követően.

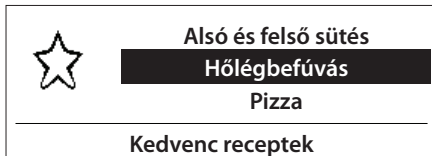
A jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot: a kijelző felszólítja a funkció mentésére egy 1 és 10 közötti számmal a kedvencek listáján.



Válassza ki a számot a  vagy a  gombbal, majd hagyja jóvá a  gomb megnyomásával.

Ne feledje: Az elvetéshez nyomja meg a  gombot. Ha a memória megtelt, vagy a szám már foglalt, akkor a funkció felülíródik.

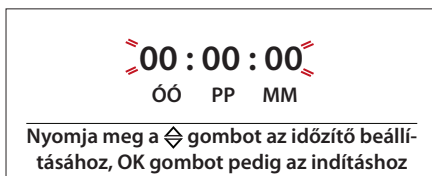
Mentett funkciók későbbi előhívásához, nyomja meg a ☆: a kijelzőn megjelenik kedvenc funkcióinak listája.



A funkció kiválasztásához nyomja meg a  vagy a  gombot, hagyja jóvá a  gomb megnyomásával, majd aktiválja a  gombbal.

. IDŐZÍTŐ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció aktiválásához először ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a  gombot: A kijelzőn villogni kezd az idő.



Használja a  vagy a  gombot a kívánt időtartam beállításához, majd nyomja meg a  gombot az időzítő aktiválásához. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Ne feledje: Az időzítőt bármikor megállíthatja a  gombbal.

. GOMBZÁR

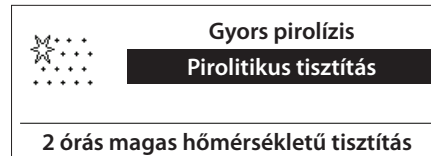
A gombok lezárásához nyomja meg egyszerre és tartsa nyomva az  és a  gombot legalább öt másodpercig. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okokból kifolyólag a sütő bármikor kikapcsolható a  gomb megnyomásával.

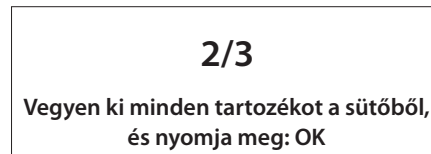
. AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS

PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

A  vagy a  gombbal válassza ki a „Sütőtisztítás” lehetőséget a főmenüből, majd nyomja meg a  gombot.



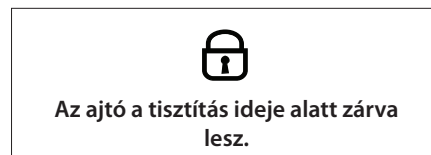
Válassza ki a „Pirulitikus tisztítás” vagy a „Gyors pirolízis” lehetőséget a menüből, majd nyomja meg a  gombot: a kijelzőn láthatóvá válik a kiválasztott ciklus hossza, és hogy mikor ér véget. Nyomja meg a  gombot: a kijelzőn láthatóvá válnak a tisztítási ciklus indítására vonatkozó utasítások.



Különös figyelmet fordítson arra, hogy tisztítás előtt ne maradjon egyetlen tartozék sem a sütőben, beleértve a polctartó síneket is.

Miután eleget tett az összes utasításnak, nyomja meg a  gombot a következő lépéshez.

A végső jóváhagyás után a sütő megkezd a tisztítási ciklust, és az ajtó automatikusan lezárul: a kijelzőn azonnal megjelenik egy üzenet egy folyamatjelző sávval, amely jelzi a tisztítási ciklus előrehaladtát.



A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. A fennmaradó hőmérséklet láthatóvá válik a kijelzőn, az ajtó pedig mindaddig zárva marad, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a biztonságosnak tartott értéket. A kijelzőn ezt követően megjelenik a pontos idő.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4  1 
Töltött sütemény (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		-	160-200	35-90	3 
		-	160-200	40-90	4  1 
Kekszek/aprósütemények		-	160-180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4  1 
		-	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Képviselőfánk		-	180-200	30-40	3 
		-	180-190	35-45	4  1 
		-	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Habcsók		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4  1 
		-	90	140-160 ***	5  3  1 
Kenyér/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1/2 
		-	190-250	20-50	4  1 
		-	190-250	25-50 ***	5  3  1 
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		-	180-190	40-55	2/3 
		-	180-190	45-70	4  1 
		-	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Voulevant/leveles tészta		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  1 
		-	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Lasagne/csőben sült tészta/ cannelloni/felfújt		-	190-200	45-65	3 
Bárány/borjú/ marha/sertés 1 kg		-	190-200	80-110	3  
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		-	200-230	50-100	3  
Pulyka/liba 3 kg		-	190-200	80-130	2  
Tepsis/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		-	180-200	50-60	3 
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		-	180-200	40-60	2 

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Pírtott kenyér		-	Magas	3-6	5
Halfilé/szeletek		-	Közepes	20-30 *	4 3
Kolbász/rablóhús/borda/hamburger		-	Közepes-magas	15-30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	Közepes	55-70 **	2 1
Sült csirke 1-1,3 kg		-	Magas	60-80	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		-	Közepes	35-50 **	3
Báránycsomb/lábszár		-	Közepes	60-90 **	3
Pírtott burgonya		-	Közepes	35-55 **	3
Rakott zöldség		-	Magas	10-25	3
Lasagne és húsok		-	200	50-100 ***	4 1
Húsok és burgonya		-	180	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		-	190	30-50 ***	4 1
Teljes fogás: Gyümölcstorta (5. szint)/lasagne (3. szint)/hús (1. szint)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Fagyasztott pizza		-	Automatikus	10-15	3
		-	Automatikus	15-20	4 1
		-	Automatikus	20-30	4 2 1
		-	Automatikus	20-30	4 3-2 1
Töltött sütek		-	200	80-120 ***	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50-100 ***	3

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

**Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

***Az idő becsült hossza: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

www.docs.hotpoint.eu Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a docs.hotpoint.eu oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

www.docs.hotpoint.eu Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a docs.hotpoint.eu oldalról, ahol megtalálja azon receptek táblázatát, amelyekhez a hússzonda használatára van szükség.

FUNKCIÓK								
	Alsó és felső sütés	Grillfűtőtest	Turbo grill	Hőlégbefűtés	Légkeveréses sütés	Kiolvasztás	Eco hőlégbefűtés	
TARTOZÉKOK								
	Rács	Sütőedény vagy sütőtál a sütőrácsra	cseppfelfogó tálca/tepsi	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Süteményes tepsi	Forgónyárs	HÚSSZONDA (opcionális)

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat.

A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáritásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerrel.
- Tisztításhoz a sütőajtót leveheti a zsanérokról.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

A SÜTŐTÉR TISZTÍTÁSA A PIROLITIKUS CIKLUSSAL

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

A funkció lehetővé teszi a sütés közbeni kifröccsenések eltávolítását nagyon magas, kb. 500 °C hőmérséklet használatával. Ezen a hőmérsékleten az ételmaradékok lerakódásokká alakulnak, amelyek könnyen letörölhetők egy nedves szivaccsal, miután a sütő lehűlt.

Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítási ciklus során az összes égőfej vagy elektromos főzőlap ki legyen kapcsolva.

Távolítsa el minden tartozékot a sütőből a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt (beleértve a polcvezető síneket is).

A tökéletes tisztítási eredmény érdekében egy nedves szivaccsal még a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat.

A sütőnek két különböző pirolitikus tisztítási funkciója van: A standard ciklus (Pirolitikus tisztítás) alapos tisztításról gondoskodik, ha a sütő nagymértékben elszennyeződött, míg a gazdaságos ciklus (Gyors pirolízis) rövidebb és kevesebb energiát fogyaszt, ami alkalmassá teszi a rendszeres időközönként való használatra.

A Pirolitikus tisztítás funkciót csak akkor használja, ha a készülék nagymértékben elszennyeződött, vagy a sütés során rossz szagot áraszt.

Ne feledje: A sütő ajtaját tilos kinyitni, amíg a pirolitikus tisztítás folyamatban van. Mindaddig zárva marad, amíg a hőmérséklet vissza nem esik az elfogadható értékre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

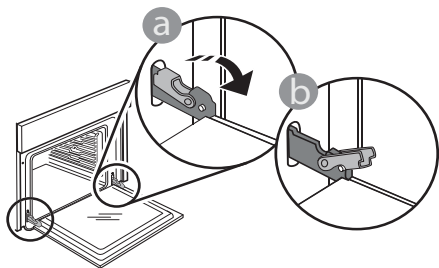
IZZÓCSERE

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

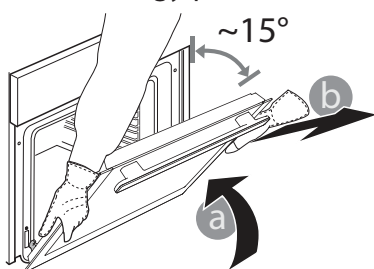
Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgáltatótól. Ne nyúljon az izzóhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

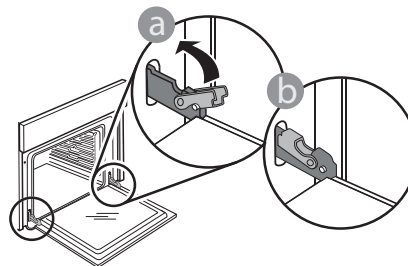


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

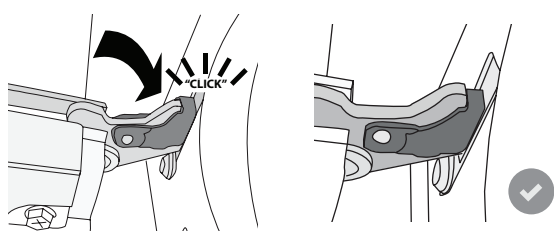


3. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozgassa, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
Az ajtó nem nyílik ki.	Meghibásodott az ajtó zárja. Tisztítási ciklus van folyamatban.	Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a sütőt, hogy lássa, fennáll-e még a hiba. Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függnék. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálapokat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció lehetővé teszi különböző ételek (például halak és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütését.

Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 [www](http://www.hotpoint.eu) A készülék energiaadatokat is tartalmazó műszaki specifikációja letölthető a **docs.hotpoint.eu** honlapról.

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

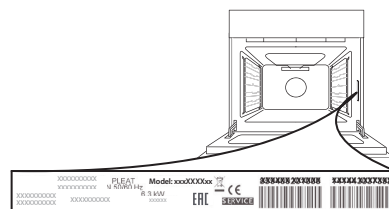
>  [www](http://www.hotpoint.eu) Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a honlapról: **docs.hotpoint.eu** (használhatja ezt a QR-kódot), a termék kód megjelölésével.



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálatl.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



400011609957

КҮНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



**HOTPOINT - ARISTON ӨНІМІН
ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**
Қосымша көмек пен қолдау алу үшін
өніміңізді www.hotpoint.eu/register
веб-сайтында тіркеңіз

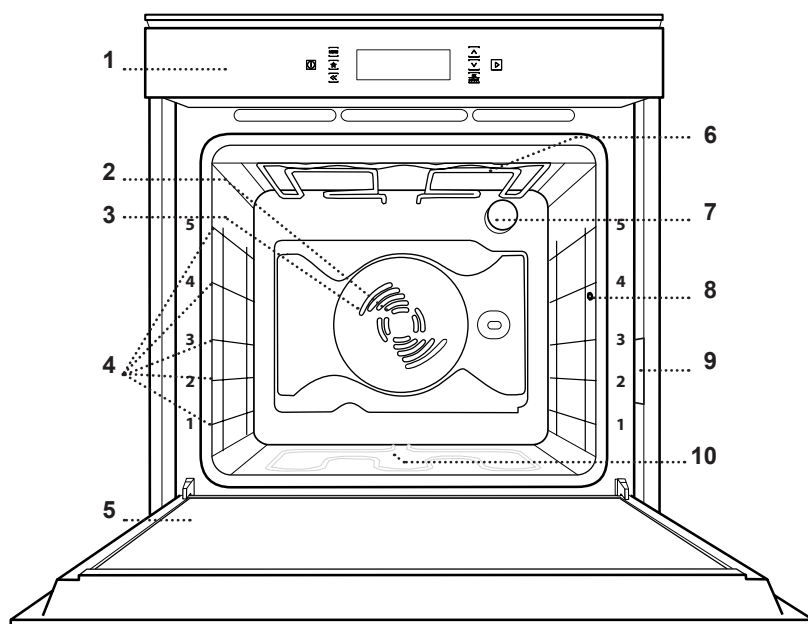


Қауіпсіздік туралы нұсқауларды
және Пайдалану мен күтіп ұстау
нұсқаулығын біздің docs.hotpoint.eu
веб-сайтынан осы кітапшаның артқы
жағындағы нұсқаулардың көмегімен
жүктеп алуға болады.



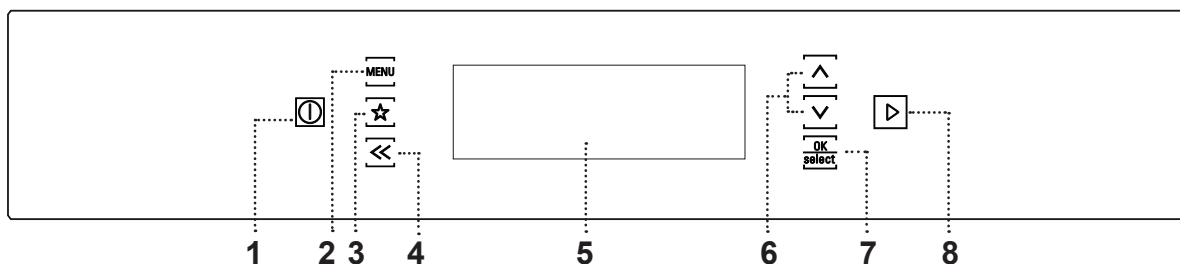
**Аспапты пайдалану алдында Денсаулық
пен қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.**

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару тақтасы
2. Желдеткіш
3. Дискілік қыздыру элементі (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Үстіңгі қыздыру элементі/гриль
7. Шам
8. Ет сүңгісін жалғау
9. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
10. Астыңғы қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ

Пешті қосу және өшіру үшін.

2. МӘЗІР

Негізгі мәзірге жылдам қатынасу үшін.

3. ТАҢДАУЛЫЛАР

10 таңдаулы функцияға дейін сақтау және жылдам шығарып алу үшін.

4. КЕРІ

Алдыңғы мәзірге қайту үшін..

5. ДИСПЛЕЙ

6. ШАРЛАУ ТҮЙМЕЛЕРІ

Мәзірлер ішінде ауысу, курсорды жылжыту және параметрлерді өзгерту үшін.

7. ОК / ТАҢДАУ

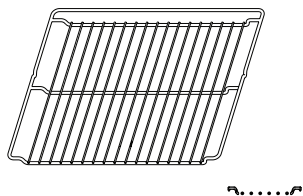
Функцияларды таңдау және параметрлерді растау үшін.

8. БАСТАУ

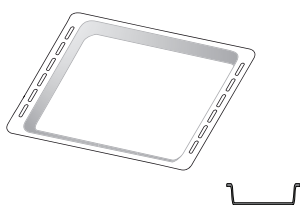
Таңдалған функцияларды іске қосу үшін.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

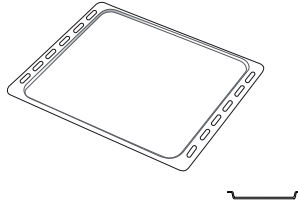
ТОР СӨРЕ



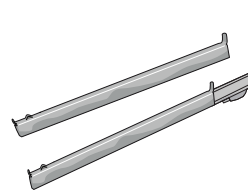
ТАМШЫ НАУАСЫ



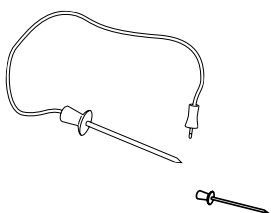
НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



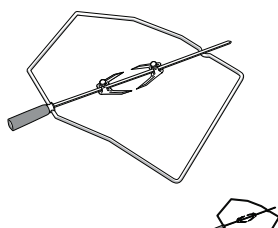
СЫРҒЫМА ТЕТІКТЕР



ЕТ СҮҢГІСІ



АУДАРМАЛЫ ІСТІКШЕ



Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.

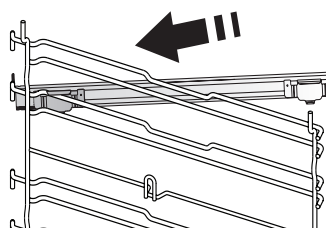
ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

Торлы сөрени сөрелер бағыттауышының бойымен сырғыту арқылы енгізіңіз, көтеріңкі жиегі бар бүйірі жоғары қаратылуы тиіс.

Тамшы науасы және нан пісіру науасы сияқты басқа аксессуарлар сымды сөре сияқты жолмен салынады.

СЫРҒЫМАЛЫ РОЛИКТЕРДІ БЕКІТУ

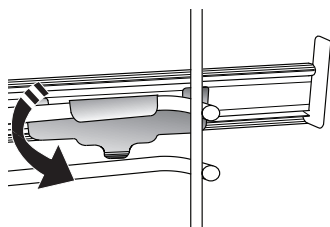
Пештен сөре бағыттауыштарын алып, қорғағыш пластикті сырғымалы роликтерден алыңыз.



Роликтің жоғарғы қысқышын сөре бағыттауышына бекемдеп, мүмкіндігінше артқа қарай сырғытыңыз. Басқа қысқышты орнына түсіріңіз.

Бағыттауышты мықтап орнату үшін қапсырманың астыңғы жағын бағыттауыштың үстінен қатты басыңыз. Роликтердің еркін қозғалатынына көз жеткізіңіз. Бұл қадамдарды басқа сөре бағыттауышында дәл сондай деңгейде қайталап шығыңыз.

Ескеріңіз: Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады

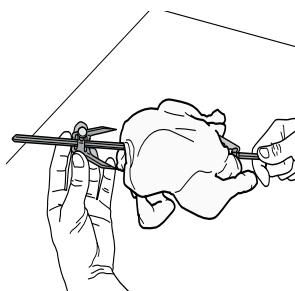


СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

• Сөре бағыттауыштарын алып шығу үшін оларды жоғары қарай көтеріп, астыңғы жағынан ұстап бері тартыңыз: Сөре бағыттауыштарын енді алуға болады.

• Сөре бағыттауыштарын орнына қою үшін әуелі оларды үстіңгі орнына орнатыңыз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

ІСТІКТІ ПАЙДАЛАНУ



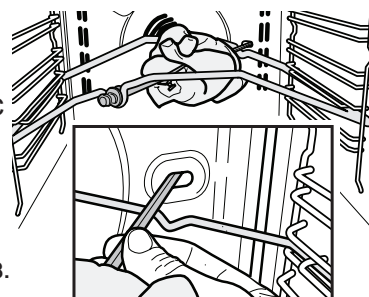
Істікті еттің ортасымен шаншып өткізіп (үй құсының етін жіппен байлап алыңыз), ет шаңышқыға бекем орнатылып, жылжи алмаған күйге дейін істікке бекем етіп салыңыз. Екінші шаңышқыны істікке қарай

басып, ет орнында мықтап ұсталмағанша жылжытыңыз. Оны орнында бекіту үшін бекемдеу бұрандасын бұраңыз.

Ұшын пештің пісіру бөлігінде бар ұяшыққа қарай енгізіңіз де, доңғалақ бөлігін сәйкес тірекке салыңыз.

Ескеріңіз: Тағамның сөлін жинау үшін тамшы науасын төменгі бөлігіне қойып, 500 мл су құйыңыз.

Істік қызған күйінде қолыңызды күйдіріп алмас үшін, оны тек пластик тұтқасын пайдаланып ұстаңыз (ол пісірудің алдында алынып тасталуы тиіс).



ФУНКЦИЯЛАР



TRADITIONAL (ӘДЕТТЕГІ)



FAST PREHEATING (ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ)

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін.



CONVENTIONAL (ДӘСТҮРЛІ)*

Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған.



GRILL (ГРИЛЬ)

Стейк, көуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл су құйыңыз.



TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛЬ)

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл су құйыңыз. Қуыру істігі (бар болса) бұл функциямен бірге пайдаланыла алады.



FORCED AIR (ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ)

Бір уақытта бірнеше сөрелерде (ең көбі үш сөре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.



CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИЈАЛЫҚ ПЕШ)

Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сөреде пісіруге арналған.



SPECIAL FUNCTIONS (АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР)



DEFROST (ЖІБІТУ)

Тағамды жылдамырақ ерітуге арналған.



KEEP WARM (ЖЫЛЫ ҰСТАУ)

Жаңа ғана піскен тамақты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған.



RISING (КӨТЕРУ)

Тәтті немесе тұщы қамырды жылдамырақ ашытуға арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.



SPECIAL FUNCTIONS (АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР)



CONVENIENCE (ЫҢҒАЙЛЫЛЫҚ)

Функция тағамдардың кез келген түрлерін жылдам әрі сапасын сақтай отырып пісіреді. Ол, сондай-ақ, бөлме температурасында немесе тоңазытқышта сақталған піскен тағамдарды жылыту үшін пайдаланыла алады.



MAXI COOKING (MAXI ПІСІРУ)

Еттің үлкен кесектерін (2,5 кг-нан көп) пісіруге арналған. Еттің екі жағы да біркелкі қуырылуы үшін оны пісіру барысында аударып отыру қажет. Жіліктің шамадан тыс құрғап кетуін болдырмау үшін қажетінше суғару ұсынылады.



FROZEN FOOD (ҚАТЫРЫЛҒАН ТАҒАМ)

Лазанья - пицца - штрудель - қуырылған картоп - нан. Бұл функция бес түрлі мұздатылған тағам үшін оңтайлы пісіру температурасын және пісіру режимін автоматты түрде таңдайды. Басқа тағам түрлері үшін температураны орнату үшін "Custom" мәнін таңдаңыз.



SLOW COOKING (БАЯУ ПІСІРУ)

Ет пен балықты жұмсақ әрі балғын күйде сақтай отырып пісіруге арналған. Алдымен етті қызарту үшін жіліктерді табаға қуырып алуды ұсынамыз, бұл оның табиғи сөлін сақтауға мүмкіндік береді. Пісіру 300 г балық үшін екі сағатты, 3 кг балық үшін төрт немесе бес сағатты және 1 кг сирақ үшін төрт сағаттан бастап, 3 кг сирақ үшін алты немесе жеті сағатқа дейінгі уақытты алады.



ECO FORCED AIR (ЭКО ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ)*

Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Бұл функция пайдаланылған кезде YNEMDEU шамы пісіру кезінде өшірулі қалады және оны ^{OK} select түймешігін басу арқылы уақытша қосуға болады. ECO циклін қуат тұтыну мөлшері азаятындай етіп пайдалану үшін, пеш есігін рецепт бойынша пісіруің аяқталуына дейін ашпау керек.

* №. 65/2014 ережесіне (ЕО) сәйкес қуатты үнемдеу декларациясына сай қолданылатын функциялар

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТТЫ ТАЗАЛАУ-ПИРО)

Өте жоғары температураны (шамамен 500 °C) қолданған кезде шашырауды болдырмауға арналған. Екі өзін-өзі тазалау циклі қолжетімді: Толық цикл (PYRO) және қысқа цикл (PYRO EXPRESS). Жүйелі түрде тазалау аралықтарында қысқа циклді, ал пеш қатты кірленген кезде толық циклді пайдалану ұсынылады.



SETTINGS (ПАРАМЕТРЛЕР)

Пеш параметрлерін (тіл, уақыт, жарықтық, сигналдар дыбысының деңгейі, эко режим) өзгертуге арналған.

Ескеріңіз: Пеш өшірулі, бірақ Үнемдеу режимі белсенді болғанда, қуатты үнемдеу үшін пештің жарықтығы азайтылады. Ол кез келген түймелер басылған кезде автоматты түрде белсендіріледі.



FULLY AUTOMATIC RECIPES (ТҮГЕЛДЕЙ АВТОМАТТЫ РЕЦЕПТТЕР)

Функцияны дұрыс пайдаланатыныңызға көз жеткізу үшін біздің рецепттер кітабын docs.hotpoint.eu веб-сайтынан оқып, жүктеп алыңыз
28 түрлі алдын ала орнатылған рецептілердің бірін таңдау үшін.
Пеш оңтайлы пісіру температурасын, функцияны және уақытты автоматты түрде орнатады.



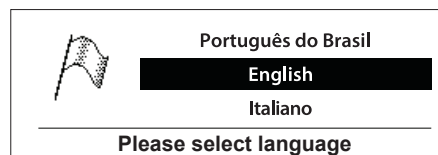
MEAT PROBE RECIPES (ЕТ СҰҢГІСІ ПАЙДАЛАНЫЛАТЫН РЕЦЕПТТЕР)

Бұл функция еттің әр түрі үшін оңтайлы пісіру режимін автоматты түрде таңдайды. Ол таңдалған ет түріне байланысты пісіру бөлімі мен тағамның ішінде оңтайлы температураны ұсынады.
Зондтың дұрыс енгізіліп, қолданылуына көз жеткізу үшін сәйкес параграфта берілген нұсқауларды орындаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. ТІЛДІ ТАҢДАҢЫЗ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде тіл мен уақытты орнату қажет: Дисплейде қолжетімді тілдер тізімі көрсетіледі.



Қажет тілді көрсету үшін  немесе  түймесін басыңыз, растау үшін  түймесін түртіңіз

Ескеріңіз: Тілді кейінірек мәзірдегі "Settings" тармағы арқылы өзгертіле алады.

2. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Тіл таңдалғаннан кейін ағымдағы уақытты орнату қажет: Дисплейде "12:00" жазуы жыпылықтайды.

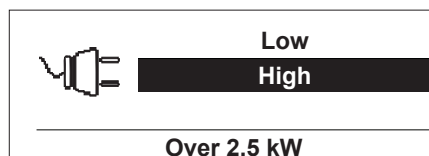


Уақытты орнату үшін  немесе  түймесін пайдаланыңыз және растау үшін  түймесін басыңыз

Ескеріңіз: Қуат іркілісінен кейін уақыт ысырылады.

3. ҚУАТ ТҰТЫНЫЛУЫН ОРНАТУ

Пеш 3 кВт артық деңгейдегі жергілікті желімен үйлесімді электр қуатын тұтынатындай бағдарламаланған: егер үйіңізде төменірек қуат қолданылса, бұл мәнді арттыру қажет. "Settings" мәзір тармағын таңдау үшін  немесе  түймесін пайдаланыңыз,  басып, "Power" тармағын таңдаңыз да, растау үшін  түймесін басыңыз.



"Low" тармағын таңдау үшін  немесе  түймесін пайдаланыңыз және растау үшін  түймесін басыңыз.

4. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

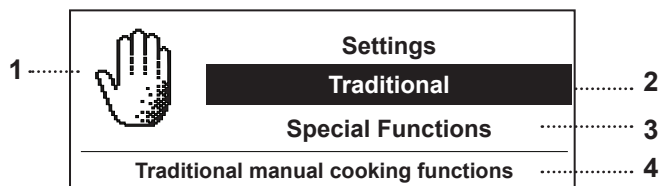
Жаңа пештен өндіріс барысында қалып қойған иіс шығуы мүмкін: Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз. Пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C дейін қыздырыңыз, күшейтілген ауасы бар функцияны пайдаланған дұрыс (мыс. "Forced Air" немесе "Convection Bake"). Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ



1. Таңдалған функцияның белгісі
2. Функция таңдалды
3. Басқа қолжетімді функциялар
4. Таңдалған функцияның сипаттамасы

ПЕШТІ ҚОСУ

① басып ұстап тұрыңыз: Дисплейде негізгі мәзір көрсетіледі.

МӘЗІР ІШІНДЕ АУЫСУ

Негізгі мәзірдің ішінде ауысу үшін **▲** немесе **▼** басыңыз және таңдалатын тармақты бөлектеңіз.

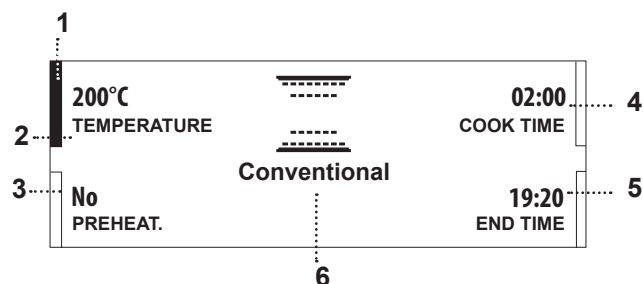
МӘЗІРДЕН ТАРМАҚТЫ ТАҢДАУ

Таңдалатын тармақ дисплейде бөлектелгеннен кейін, таңдауыңызды растау үшін **OK select** басып, параметрлер мәзіріне (төменде көрсетілген) немесе функциялар тізіміне өтіңіз.

ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Экрандағы тізімнің бойымен ауысу үшін **▲** немесе **▼** түймесін басыңыз. Растау үшін **OK select** басыңыз және параметрлер мәзіріне өтіңіз.

2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ БЕЛСЕНДІРУ



1. Курсор (таңдалған параметрді бөлектейді)
2. Температура/гриль қуаты
3. Preheating (Алдын ала қыздыру)
4. Ұзақтығы
5. Функция аяқталатын уақыт
6. Функцияның атауы

ПАРАМЕТРЛЕРДІ ҚОЛДАНУ

Меңзерді өзгертіле алатын параметрлерге жылжыту үшін **▲** немесе **▼** түймесін басыңыз. Меңзер орнатылғаннан кейін параметрді **OK select** түймесін басып растаңыз: Таңдалған параметр жыпылықтайды. Мәнді өзгерту үшін **▲** немесе **▼** басып, растау үшін **OK select** басыңыз.

ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажет функциялар көрсетілгеннен кейін функцияны белсендіру үшін **▷** түймесін басыңыз. Тағамды пешке салып, функцияны белсендіру үшін **▷** түймесін қайта басыңыз.

Ескеріңіз: Пісіру барысында кейбір параметрлерді өзгертуге болады.

3. АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ

Бұл пеште тағамның кез келген түрін алдын ала қыздырумен немесе қыздырусыз пісіруге болады.

"No" тармағын таңдау жалпы пісіру уақытын (соның ішінде алдын ала қыздыру) және қуат тұтынылуын 25% азайтады. Алдын ала қыздыру функциялардың басымдығына байланысты белсендіріле алады.

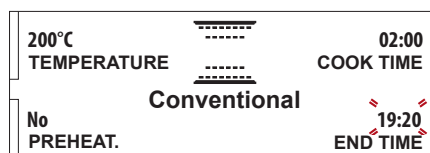
Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін пештің орнатылған температураға жеткенін білдіру үшін дыбыстық сигнал беріледі. Тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Ескеріңіз: Алдын ала қыздырудың аяқталуына дейін тағамды пешке салу пісірудің нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

4. ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ (КЕШІКТІРІП БАСТАУ)

Көптеген функциялар аяқталу уақытын орнату арқылы пісірудің басталуын кідірту мүмкіндігін береді.

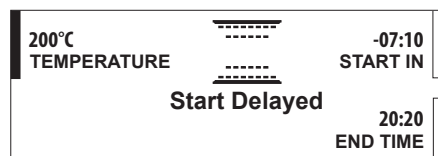
Функцияны іске қосу үшін уақыт ұзақтығын орнатқан кезде дисплейде болжамды аяқталу уақыты көрсетіледі. Меңзерді АЯҚТАЛУ УАҚЫТЫ мәніне жылжыту үшін **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланыңыз және **OK select** түймесін басыңыз: Уақыт жыпылықтайды.



Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланыңыз және **OK select** түймесін

басыңыз. ▷ басып, тағамды пешке салыңыз да, функцияны белсендіру үшін ▷ түймесін қайта басыңыз.

Сіз орнатқан уақытқа сәйкес пісіруді аяқтау үшін есептелген уақыт ұзақтығынан кейін пеш автоматты түрде іске қосылады.



Ескеріңіз: ▷ басу арқылы бұл функцияны дереу белсендіруге және күту уақытын болдырмауға болады.

Бұл параметр пешті алдын ала қыздыру қажет болмаған кезде ғана қолданыла алады.

Іске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.

. ҚЫЗАРТУ

Пештің кейбір функциялары пісіру аяқталғаннан кейін грильді белсендіру арқылы тағамның бетін қызартуға мүмкіндік береді.



Қажет болса, бес минуттық қызарту циклін белсендіру үшін **OK select** түймесін басыңыз. Ағымдағы уақытта таңдалған функцияны пайдаланып пісіру ▲ түймесін басу арқылы белсендіріле алады. Қызарту функциясын тоқтату үшін ① түймесін басып пешті өшіріңіз немесе негізгі мәзірге қатынасу үшін **MENU** басыңыз.

ТОЛЫҒЫМЕН АВТОМАТТЫ РЕЦЕПТІЛЕР

Пештің 28 толығымен автоматты рецепттері бар, олардың функциялары мен пісіру температуралары оңтайлы етіп алдын ала орнатылған. Бұл функцияны пайдалану және оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін **docs.hotpoint.eu** веб-сайтынан біздің рецепттер кітабын оқып, жүктеп алыңыз. ▲ немесе ▼ түймесін пайдаланып негізгі мәзірден "Recipes" тармағын таңдаңыз. Растау үшін **OK select** басыңыз және қолжетімді тағамдардың тізімін ашыңыз. Тізімді айналдырып өту үшін ▲ немесе ▼ түймесін пайдаланыңыз да, таңдауыңызды растау үшін **OK select** басыңыз.



▷ басып, тағамды пешке салыңыз. Функцияны белсендіру үшін ▷ қайта басыңыз. Бұл рецепттерде пісірудің аяқталу уақытын орнатуға болады.

Ескеріңіз: Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде таңдалған функциялар үшін қандай әрекет орындалуы қажет екендігі көрсетіледі, мыс.,

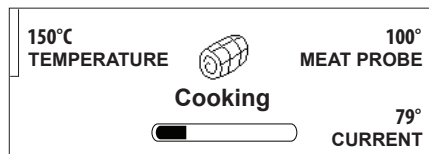
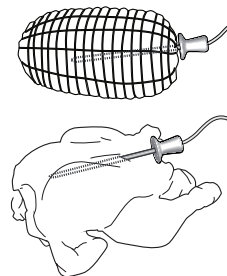
тағамды аудару немесе пісірудің орындалу барысын тексеру.

. ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ЗОНД РЕЦЕПТІЛЕРІ

Температуралық зондты пайдалану пісіру барысында тағамның ішкі температурасын өлшеуге мүмкіндік береді. Негізгі мәзірден "Meat Probe Recipes" тармағын таңдау үшін ▲ немесе ▼ тармағын пайдаланыңыз және **OK select** түймесін басыңыз. Тізімнен қажет тағамды таңдап, растау үшін **OK select** түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: "Custom Meat" тармағын таңдау барлық параметрлерді өзгертуге мүмкіндік береді (пеш температурасы және зонд температурасы). Басқа рецепттер параметрлердің кейбірін өзгертуге мүмкіндік береді.

Сүңгіні етке бойлай сұғыңыз және сүйектері мен майлы жерлеріне тигізбеуге тырысыңыз. Үй құсы үшін зондты төс етінің ортасына қарай, сүйекті аймақтарға тигізбей енгізіңіз. Тағамды пешке салып, ашаны пештің оң жағындағы пісіру бөліміне салу арқылы жалғаңыз.

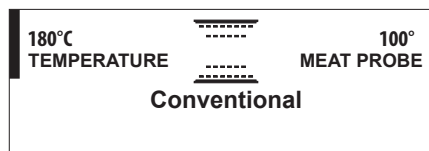


Алдын ала орнатылған параметрлерді қажетінше өзгертіңіз (мүмкін болса) немесе ▷ түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде зонд қажет температураға жеткені көрсетіледі. Пісіру аяқталғаннан кейін, нәтижені пісіру уақытын ұзарту арқылы кемеліне жеткізуге болады.

Уақыт ұзақтығын орнату үшін ▲ немесе ▼ түймесін басыңыз: Пеште "Conventional" функция автоматты түрде пайдаланылады.

Ескеріңіз: Дыбыстық сигнал беріліп, зонд тиісінше жалғанбаған жағдайда хабарлама көрсетіледі.

ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ЗОНДТЫ ҚОЛ ФУНКЦИЯЛАРЫМЕН БІРГЕ ПАЙДАЛАНУ
Етті пісіру барысында оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін температуралық зондты пайдалануға болады. Қол функциясын таңдап, зондты жалғаңыз: Дисплейдің жоғарғы сол жағында зондтың жетуі тиіс температурасы көрсетіледі.



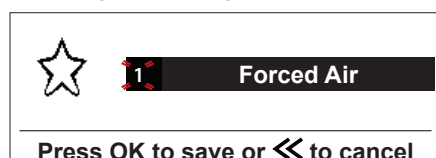
Бұл параметрді өзгерту қажет болса, курсорды жылжыту үшін **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланыңыз да, **OK select** түймесін басыңыз. Параметр дисплейде жыпылықтай бастағанда, қажет мәнді **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланып орнатыңыз да, растау үшін **OK select** түймесін басыңыз.

Еттің әр түрі үшін ұсынылған температураны білу үшін "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" **docs.hotpoint.eu** веб-сайтынан оқып, жүктеп алыңыз

. ТАҢДАУЛЫЛАР

Пештің пайдалануын оңайлату үшін, оған 10 таңдаулы функцияларыңызды сақтауға болады.

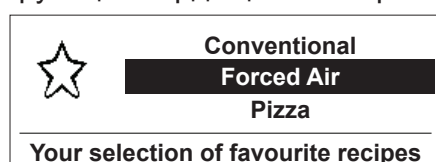
Егер функцияны таңдаулы ретінде және ағымдағы параметрлерді болашақта пайдалану үшін сақтағыңыз келсе, пісіру аяқталғаннан кейін **★** түймесін басыңыз. Растау үшін **OK select** түймесін басыңыз: Дисплейде функцияны таңдаулылар тізіміне 1 және 10 сандарының аралығында сақтау сұралады.



Санды таңдау үшін **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланыңыз да, **OK select** түймесін басып, жалғастырыңыз.

Ескеріңіз: Болдырмау үшін **<<** түймесін басыңыз. Егер жады толып кетсе немесе сан бұрыннан пайдаланылса, функция қайта үстінен жазылады.

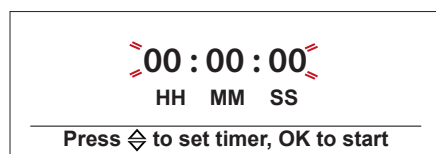
Сақталған функцияларды кейінірек қосу үшін, **★** түймесін басыңыз: Дисплейде таңдаулы функциялардың тізімі көрсетіледі.



Функцияны таңдау үшін **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланыңыз, **OK select** түймесін басып растаңыз да, белсендіру үшін **▷** түймесін басыңыз.

ТАЙМЕР

Пеш өшірулі болғанда, дисплейді таймер ретінде пайдалануға болады. Функцияны белсендіру үшін пештің өшірулі екендігіне көз жеткізіп, **OK select** түймесін басыңыз: Дисплейде таймер жыпылықтайды.



Қажет уақыт ұзақтығын орнату үшін **▲** немесе **▼** түймесін басып, таймерді белсендіру үшін **OK select** түймесін басыңыз. Таңдалған уақыт санауы біткеннен кейін таймер аяқталып, дыбыстық сигнал беріледі.

Ескеріңіз: Таймерді кез келген уақытта **①** түймесін басып тоқтатуға болады.

. ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

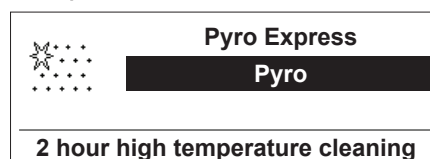
Пернетақтаны құлыптау үшін бір уақытта **OK select** және **<<** түймелерін кем дегенде бес секунд бойы басып ұстап тұрыңыз. Пернетақтаны құлыптан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Бұл функцияны тағам пісіру барысында қосуға да болады.

Қауіпсіздік мақсаттарында пешті кез келген уақытта **①** түймесін басып өшіруге болады.

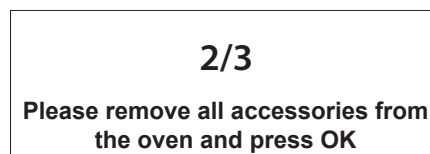
. АВТОМАТТЫ ТАЗАЛАУ – ПИРО

Негізгі мәзірден "Cleaning" тармағын таңдау үшін **▲** немесе **▼** түймесін пайдаланыңыз да, **OK select** түймесін басыңыз.



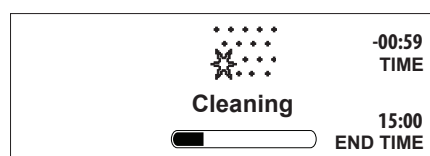
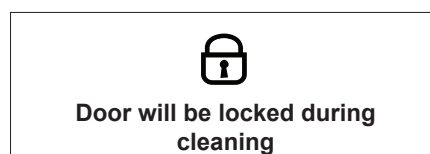
Мәзірден "Pyro" немесе "Pyro Express" тармақтарын таңдап, **OK select** түймесін басыңыз: Дисплейде таңдалған циклдің ұзақтығы және оның аяқталу уақыты көрсетіледі.

▷ түймесін басыңыз: Дисплейде тазалау циклін бастау үшін нұсқаулар көрсетіледі.



Тазалаудан бұрын пештен барлық керек-жарақтарды, соның ішінде сөре бағыттауыштарын алып тастаңыз.

Әр нұсқау орындалғаннан кейін, келесі қадамға өту үшін **OK select** түймесін басыңыз. Соңғы растаудан кейін пеш тазалау циклін бастайды және есік автоматты түрде құлыпталады: Дисплейде тазалау циклінің орындалу барысын көрсететін хабарлама пайда болады.



Цикл аяқталғаннан кейін дисплейді сәйкес хабарлама жыпылықтайды. Қалған температура дисплейде көрсетіледі және пештің ішіндегі температура қауіпсіз деңгейге жетпегенше, есік құлыптаулы қалады. Кейін дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4  1 
Толтырмасы бар тор (чизкейк, штрудель, жеміс бөліш)		-	160-200	35-90	3 
		-	160-200	40-90	4  1 
Бисквиттер/шағын торттар		-	160-180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4  1 
		-	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Кремді бөлішкелер		-	180-200	30-40	3 
		-	180-190	35-45	4  1 
		-	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Безе		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4  1 
		-	90	140-160 ***	5  3  1 
Нан/пицца/фокачча		-	190-250	15-50	1 / 2 
		-	190-250	20-50	4  1 
		-	190-250	25-50 ***	5  3  1 
Тұзды бөліштер (көкөніс бөліші, киш)		-	180-190	40-55	2 / 3 
		-	180-190	45-70	4  1 
		-	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  1 
		-	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Лазанья/паста/каннеллонни/ашық бөліштер		-	190-200	45-65	3 
Қой/бұзау/сиыр/шошқа 1 кг		-	190-200	80-110	3  
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		-	200-230	50-100	3  
Күркетауық/қаз 3 кг		-	190-200	80-130	2  
Тұмшапешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам (қоң ет, бүтін)		-	180-200	50-60	3 
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		-	180-200	40-60	2 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Қуырылған нан		-	Жоғары	3-6	5
Балық еті/бөліктер		-	Орташа	20-30 *	4 3
Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/гамбургерлер		-	Орташа - Жоғары	15-30 *	5 4
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	Орташа	55-70 **	2 1
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		-	Жоғары	60-80	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	Орташа	35-50 **	3
Қозы жіліктері/сирақ		-	Орташа	60-90 **	3
Қуырылған картоптар		-	Орташа	35-55 **	3
Көкөністі көміш		-	Жоғары	10-25	3
Лазанья және ет		-	200	50-100 ***	4 1
Ет және картоп		-	180	45-100 ***	4 1
Балық және көкөністер		-	190	30-50 ***	4 1
Толық тамақ: Жеміс бәліші (5-деңгей)/лазанья (3-деңгей)/ет (1-деңгей)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Қатырылған пицца		-	Авт.	10-15	3
		-	Авт.	15-20	4 1
		-	Авт.	20-30	4 2 1
		-	Авт.	20-30	4 3-2 1
Толтырмасы бар қуырылған жіліктер		-	200	80-120 ***	3
Ет кесектері (қоян, тауық, қой)		-	200	50-100 ***	3

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

**Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

***Болжамды уақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

www.docs.hotpoint.eu Сертификаттау мекемелері үшін IEC 60350-1 стандартына сәйкес жиналған және тексерілген "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығында" берілген рецептілер кестесін docs.hotpoint.eu веб-торабынан жүктеп алыңыз.

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Ет сүңгісі пайдаланылатын рецепттер кестесін алу үшін [docs..hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) веб-сайтынан "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" жүктеп алыңыз.

ФУНКЦИЯЛАРЫ							
	Conventional (дәстүрлі)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбо гриль)	Forced Air (Желдетіп пісіру)	Convection Bake (Конвекциялық пеш)	Defrost (Жібіту)	Eco forced air (Эко желдетіп пісіру)
АКСЕССУАРЛАР							
	Сым сөре	Керек-жарақ немесе таба торлы сөреде	Тамшы науасы / пісіру науасы	ТАМШЫ НАУАСЫ	500 мл су бар тамшы науасы	НАН ПІСІРУ НАУАСЫ	Аудармалы істікше
							ЕТ СҰҢГІСІ (қосымша)

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз.

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.

Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

- Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап жуғыш құралдың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ матамен аяқтаңыз.
- Жеміргіш немесе түрпілі тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

- Әр пайдаланудан кейін пешті суытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз.

Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен суытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз.

- Есіктің шынысын тиісті тазалау сұйықтығымен тазалаңыз.
- Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жөкемен тазалауға болады.

ПІСІРУ БӨЛІМІН ПИРОЛИТ ЦИКЛІМЕН ТАЗАЛАУ

Пиролит циклі барысында құрылғыны ұстамаңыз.

Пиролит циклінің барысында және одан кейін балалар мен жануарларды пештен алшақ ұстаңыз (бөлме желдетілмегенше).

Бұл функция шамамен 500 °C температурасын пайдаланып шашырандыларды тазалауға мүмкіндік береді. Бұл температурада пеш суығаннан кейін тағам қалдықтары дымқыл матамен жеңіл сүртіле алатын тағам қалдықтарына айналады. Егер духовка плитаның астына орнатылған болса, өзін-өзі тазалау функциясы жұмыс істеп тұрған кезде барлық қыздырғыштар немесе электрлік ыстық плиталар өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Пиролиз функциясын іске қоспас бұрын пештен барлық керек-жарақтарды (соның ішінде сөре бағыттауыштарын) шығарыңыз. Оңтайлы тазалау нәтижелеріне қол жеткізу үшін Пиролит функциясын пайдалану алдында дымқыл ысқышпен қатты дақтарды жойыңыз.

Пештің екі түрлі пиролиттік тазалау функциясы бар: Стандартты цикл (PYRO) пештің қатты кірлену жағдайында толық тазалауды орындайды, ал үнемді цикл (PYRO EXPRESS) стандартты циклге қарағанда қысқарақ және азырақ энергияны тұтынады, бұл жүйелі түрде пайдалану үшін ыңғайлырақ келеді.

Құрылғы қатты кірленген болса немесе пісіу барысында жаман иіс шығарғанда ғана Пиролит функциясын орындаңыз.

Ескеріңіз: Пиролиттік тазалау орындалып жатқанында пештің есігі ашыла алмайды. Температура қауіпсіз күйге оралмағанша, пеш құлыптаулы күйде қалады. Пиролит циклінің барысында және одан кейін бөлмені желдету қажет.

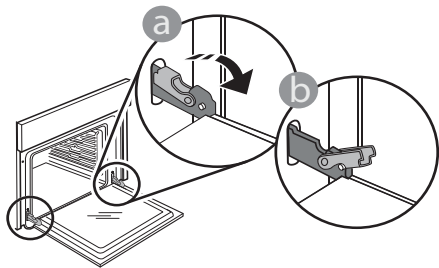
ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Духовканы қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
3. Духовканы қуат көзіне қосыңыз.

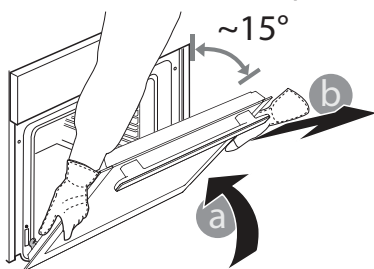
Ескеріңіз: 20- 40 Вт/230 ~ В, G9 тұрпатты, T300 °C галоген шамын қолданыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын Қызмет орталығынан сатып алуға болады. - Шамдардың жалаң қолыңызбен ұстамаңыз, себебі саусағыңыздың іздері оны зақымдауы мүмкін. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз..

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.

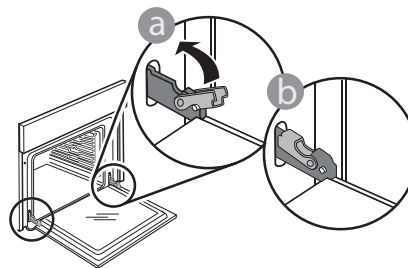


2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

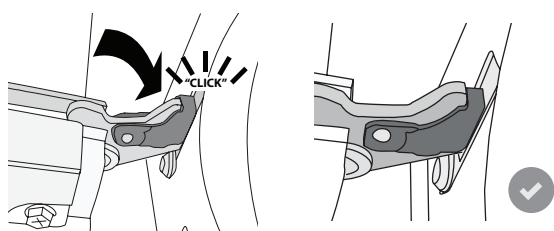


3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.



Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.



5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз: Есік тиісінше орнатылмаса, зақымдалуы мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ

Ақаулық	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Есік ашылмайды.	Есік құлпы ақаулы. Тазалау циклі орындалуда.	Пешті өшіріп, қайта қосыңыз да, ақаулықтың жойылғанын тексеріңіз. Функцияның аяқталуын және пеш суығанша күтіңіз.
Дисплейде “F” әрпінен кейін сан көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым ақауы.	Ең жақын Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласып, “F” әрпінен кейін көрсетілген санды хабарлаңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Forced Air" функциясы түрлі тағамдарды (балық және көкөністер) түрлі сөрелерде бәр уақытта пісіруге мүмкіндік береді. Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

ӨНІМ МИКРОФИШАСЫ

 Осы құрылғының қуат бойынша деректері жазылған техникалық парақшасын **docs.hotpoint.eu** веб-сайтынан жүктеп алуға болады

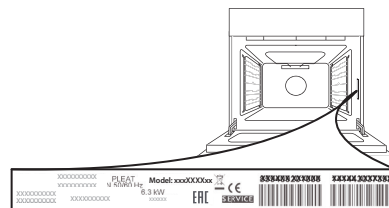
ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІМ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

>  Құрылғының коммерциялық кодын көрсете отырып, Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын **docs.hotpoint.eu** веб-сайтынан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).

> Немесе Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласу кезінде өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.



400011609957

IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES HOTPOINT-ARISTON IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.hotpoint.eu/register

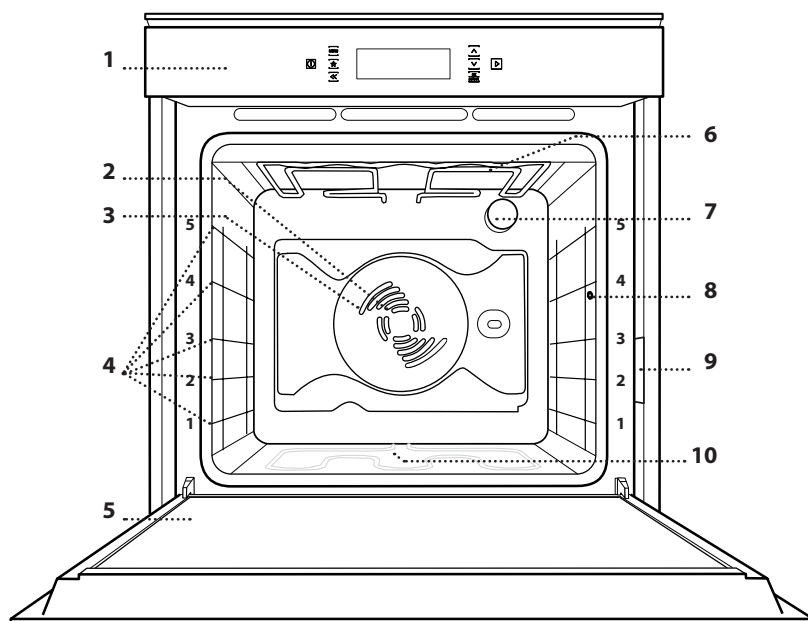


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa vietni docs.hotpoint.eu un sekojot norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



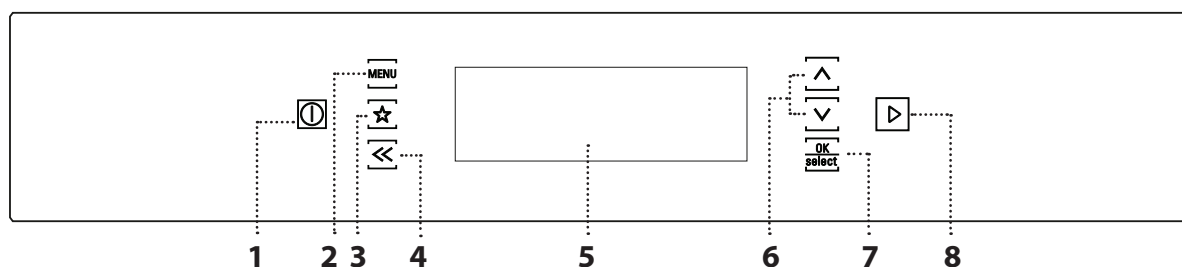
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas termometra zondes savienojums
9. Datu plāksnīte (nenovietojiet)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. IZVĒLNE

Lai ātri piekļūtu galvenajai izvēlei.

3. FAVORĪTI

Lai saglabātu un ātri atrastu 10 iecienītākās funkcijas.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

5. DISPLEJS

6. NAVIGĀCIJAS POGAS

Lai virzītos pa izvēlnēm, kustinātu sensoru un mainītu iestatījumus.

7. LABI / ATLASĪT

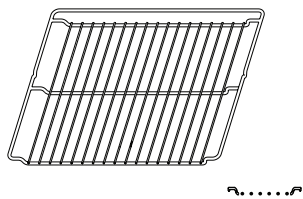
Lai atlasītu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

8. STARTA POGA

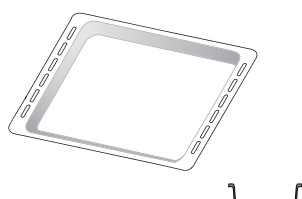
Lai aktivizētu izvēlēto funkciju.

PIEDERUMI

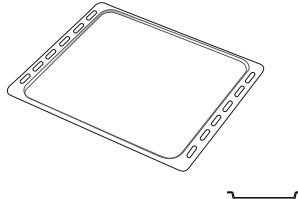
STIEPLŪ PLAUKTS



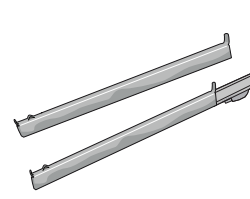
NOTEKPAPLĀTE



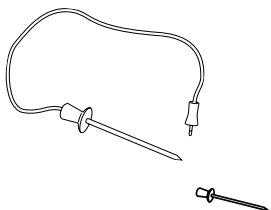
CEPEŠPANNA



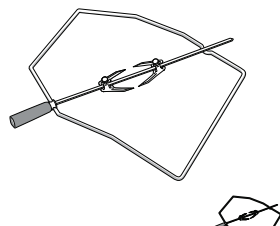
SLĪDOŠĀS SLIECES



GAĻAS TERMOMETRA ZONDE



ROTĒJOŠAIS IESMS



piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

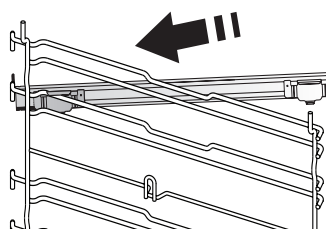
STIEPLŪ PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplū plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplū plaukts.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

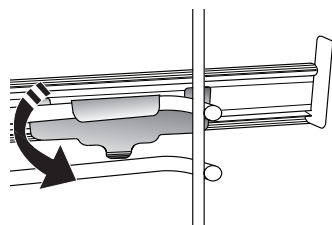
Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī

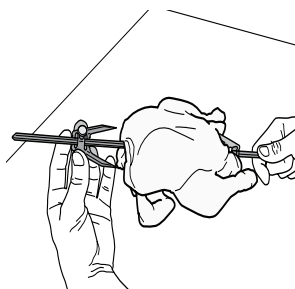


PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

ROTĒJOŠĀ IESMA IZMANOŠANA



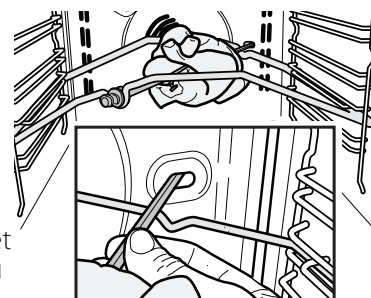
Izduriet iesmu cauri gaļas gabala (ja tā ir putnu gaļa, tad tā jāapsien) vidum un stumiet gaļu pa iesmu līdz tas ir stingri novietots un nevar izkustēties. Uzlieciet otro asmeni uz iesma un stumiet to, līdz gaļa ir kārtīgi nostiprināta vietā. Pievelciet stiprinošās skrūves, lai

nodrošinātu, ka tās ir īstajā vietā.

Ievietojiet galu krāsns nodalījumā esošajā vietā un pārējo apaļo daļu nolieciet uz attiecīgā atbalsta.

Lūdzu, ņemiet vērā: Novietojiet cepešpannu vienu līmeni zemāk un ielejiet tajā 500 ml ūdens, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas.

Lai izvairītos no apdegumiem, kamēr iesms ir karsts, turiet to tikai aiz plastmasas roktura (kas pirms gatavošanas jānoņem).



FUNKCIJAS

 TRADITIONAL (TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS)	 SPECIAL FUNCTIONS (ĪPAŠĀS FUNKCIJAS)
 FAST PREHEATING (ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA) Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.	 RISING (RAUDZĒŠANA) Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.
 CONVENTIONAL (GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU)* Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.	 CONVENIENCE (PUSFABRIKĀTI) Šī funkcija pagatavo visa veida produktu ātri un maigi. To var izmantot arī lai uzsildītu iepriekš pagatavotu ēdienu, kas glabāts istabas temperatūrā vai ledusskapī.
 GRILL (GRILĒŠANA) Lai grilētu steikus, kebabus un desīnas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauздētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.	 MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA) Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.
 TURBO GRILL (TURBOGRILS) Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekoplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).	 FROZEN FOOD (SALDĒTA PĀRTIKA) Lazanja - pica - štrūdele - fri kartupeļi - maize. Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu pieciem dažādiem jau sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Lai iestatītu temperatūru cita veida produktiem, nospiediet „Custom”.
 FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA) Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.	 SLOW COOKING (LĒNA GATAVOŠANA) Lai saudzīgi pagatavotu gaļu un zivis, saglabājot tās maigas un sulīgas. Ieteicams vispirms pannā apcept gaļas gabalus, lai apbrūninātu tos un tādējādi saglabātu gaļā esošās dabīgās sulas. Gatavošanas laiks svārstās no divām stundām (zivij, kas sver 300 g) līdz piecām stundām (zivija, kas sver 3 kg) un no četrām stundām (gaļas gabaliem, kas sver 1 kg) līdz sešām vai septiņām stundām (gaļas gabaliem, kas sver 3 kg).
 SPECIAL FUNCTIONS (ĪPAŠĀS FUNKCIJAS)	 ECO FORCED AIR (EKO GAISA CIRKULĀCIJA)* Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo funkciju, EKO lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot OK select . Lai izmantotu EKO ciklu un tādējāi samazinātu enerģijas patēriņu, durvis nav ieteicams atvērt līdz pašam gatavošanas cikla beigām.
 DEFROST (ATSALDĒŠANA) Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku.	
 KEEP WARM (SAGLABĀT SILTU) Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.	

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE)

Lai augstā temperatūrā (aptuveni 500 °C) iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (PYRO) un īsāks (PYRO EXPRESS). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.



SETTINGS (IESTATĪJUMI)

Lai mainītu krāsns iestatījumus (valoda, laiks, skaņas signāla skaļums, spilgtums, eko režīms).

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja cepeškrāsns ir izslēgta, bet ir aktivizēts Eko režīms, ekrāna spilgtums pēc pāris sekundēm samazināsies, lai taupītu enerģiju. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, ekrāns tiek automātiski aktivizēts utt.



FULLY AUTOMATIC RECIPES (PILNĪBĀ AUTOMĀTISKAS RECEPTES)

Lai pārlicinātos, ka izmantojat funkciju pareizi, izlasiet mūsu receptu grāmatu, ko varat lejuplādēt vietnē **docs.hotpoint.eu**.
Lai atlasītu kādu no iepriekš iestatītām 28 receptēm. Cepeškrāsns automātiski iestata optimālo gatavošanas temperatūru, funkciju un laiku.



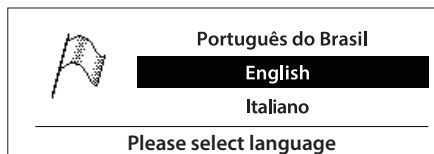
MEAT PROBE RECIPES (GAĻAS TERMOMETRA ZONDES RECEPTES)

Funkcija automātiski atlasa optimālo režīmu dažādu gaļas veidu pagatavošanai. Tas piedāvās optimālo temperatūru gan gatavošanas nodalījumam, gan ēdiena iekšpusei, atkarībā no tā, kāds gaļas veids ir izvēlēts.
Lai pārlicinātos, ka pārtikas termometra zonde ir ievietota pareizi, sekojiet norādēm attiecīgajā nodaļā.

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LŪDZU, ATLASIET VALODU

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā būs redzams pieejamo valodu saraksts.

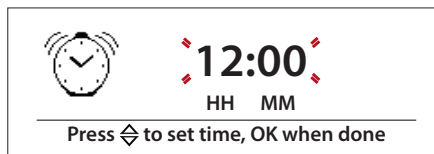


Nospiediet **OK select** vai **OK select**, lai apstiprinātu

Lūdzu, ņemiet vērā: Valodu vēlāk varat nomainīt, izmantojot izvēlnes sadaļu „Settings”.

2. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: displejā mirgos 12:00.



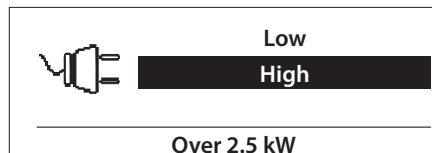
Izmantojiet **OK select** vai **OK select**, lai iestatītu laiku, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc elektropadeves pārrāvuma laiks būs jāiestata atkārtoti.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

Cepeškrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW jaudu: ja jūsu mājāsniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina.

Izmantojiet **OK select** vai **OK select**, lai atlasītu „Settings” izvēni, pēc tam nopiediet **OK select**, atlasiet iespēju „Power” un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.



Izmantojiet **OK select** vai **OK select**, lai atlasītu līmeni „Low”, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

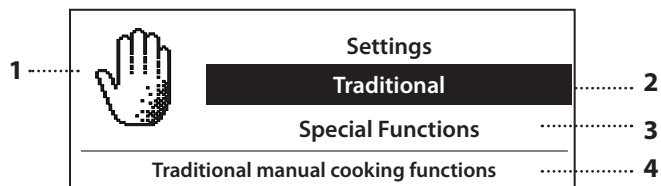
Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Forced Air” vai „Convection Bake”). Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE



1. Atlasītās funkcijas simbols
2. Atlasītā funkcija
3. Citas pieejamās funkcijas
4. Atlasītās funkcijas apraksts

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA

Nospiediet un pieturiet ①: ekrānā būs redzama galvenā izvēlne.

IZVĒLNES NAVIGĀCIJA

Nospiediet **▲** vai **▼**, lai virzītos pa galveno izvēlni un iezīmētu vienumu, kuru vēlaties atlasīt.

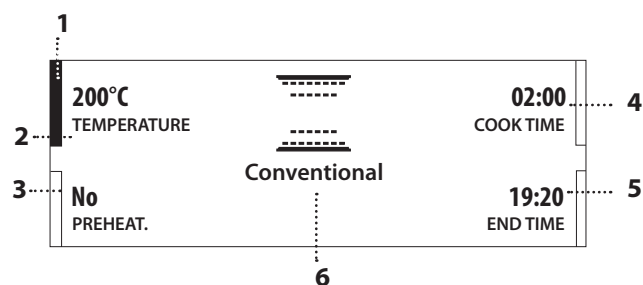
ATLASIET KĀDU IZVĒLNES SADAĻU

Tiklīdz vēlamais izvēlnes vienums ir izgaismots displejā, nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu, un dodieties uz iestatījumu izvēlni (skatiet zemāk) vai funkciju sarakstu.

FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet **▲** vai **▼**, lai virzītos pa ekrānā redzamo sarakstu. Lai apstiprinātu un dotos uz iestatījumu izvēlni, nospiediet **OK select**.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA UN AKTIVIZĒŠANA



1. Kursors (iezīmē atlasīto iestatījumu)
2. Temperatūra / grila jauda
3. Priekšsildīšana
4. Darbības laiks
5. Laiks, kurā funkcija beigs darboties
6. Funkcijas nosaukums

PIEMĒROT IESTATĪJUMUS

Nospiediet **▲** vai **▼**, lai novietotu kursoru uz iestatījuma, kuru vēlaties mainīt. Tiklīdz kursors ir novietots vēlamajā vietā, mainiet iestatījumu, nospiežot **OK select**: jūsu atlasītais iestatījums sāks mirgot. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai mainītu vērtību, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ekrānā redzams vēlamais iestatījums, nospiediet **▷**, lai aktivizētu funkciju. Ievietojiet pārtiku krāsnī, bet pēc tam vēlreiz nospiediet **▷**, lai aktivizētu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Dažus iestatījumus var mainīt gatavošanas laikā.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA

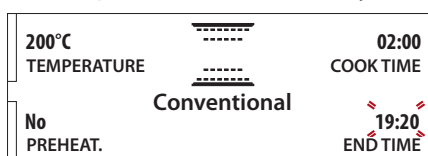
Šajā cepeškrāsnī iespējams gatavot jebkāda veida ēdienus gan ar priekšsildīšanu, gan bez tās. Atlasot „No”, kopējais gatavošanas laiks (ieskaitot priekšsildīšanu) un enerģijas patēriņš var tikt samazināts pat par 25%. Priekšsildīšanu iespējams aktivizēt lielākajai daļai funkciju.

Tiklīdz priekšsildīšana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, kas norādīs, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai. Ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

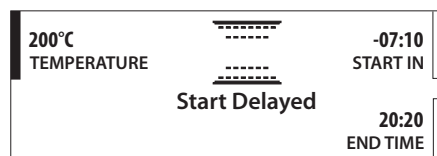
4. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA (AIKZKAVĒTĀ PALAIŠANA)

Daudzas funkcijas ļauj atlikt funkcijas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Iestatot funkcijas darbības laiku, ekrānā tiks parādīts, pēc cik ilga laika programmas darbībai būtu jābeidzas. Lietojiet **▲** vai **▼**, lai pārvietotu kursoru uz END TIME un nospiediet **OK select**: Pulksteņa laiks mirgos.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai atlasītu vēlamo laiku, kurā beigt gatavošanu, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu. Nospiediet **▷** un ievietojiet pārtiku krāsnī, bet pēc tam vēlreiz nospiediet **▷**, lai aktivizētu funkciju.

Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, cepeškrāsns sāks darboties automātiski.



Lūdzu, ņemiet vērā: Aktivizējiet funkciju nekavējoties un pārtrauciet gaidīšanas laiku, nospiežot **▷**. Šo iestatījumu var piemērot tikai tad, ja netiek veikta priekšsildīšana.

Lūdzu, ņemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

. APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Ja nepieciešams, nospiediet **OK select**, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Gatavošanu ar attiecīgajā brīdī izvēlēto funkciju var paplašināt, nospiežot **▲**.

Lai apturētu apbrūnināšanas funkciju, nospiediet **①**, lai tādējādi izslēgtu cepeškrāsni, vai **MENU**, lai atvērtu galveno izvēlni.

. PILNĪBĀ AUTOMĀTISKAS RECEPTES

Cepeškrāsnī ir pieejamas 28 pilnīgi automātiskas receptes, kurām iepriekš iestatītas optimālās funkcijas un gatavošanas temperatūra. Lai visoptimālāk izmantotu funkciju un sasniegtu labākos gatavošanas rezultātus, izlasiet mūsu receptu grāmatu, ko varat lejuplādēt vietnē **docs.hotpoint.eu**

No galvenās izvēlnes atlasiet „Recipes”, izmantojot **▲** vai **▼**. Nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu un skatītu pieejamo ēdienu sarakstu. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai virzītos pa izvēlni, un **OK select**, lai apstiprinātu savu izvēli.



Nospiediet **▷** un ielieciet produktus cepeškrāsnī. Vēlreiz nospiediet **▷**, lai aktivizētu funkciju. Šīm receptēm varat iestatīt gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tiks atskaņots skaņas signāls un displejā tiks norādītas darbības, kas jāizdara, lai izpildītu atlasīto funkciju, piemēram, apgrieziet ēdienu vai pārbaudiet, kā noris gatavošana.

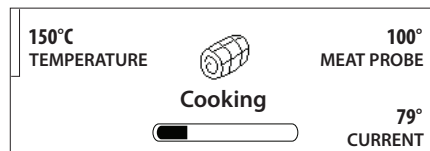
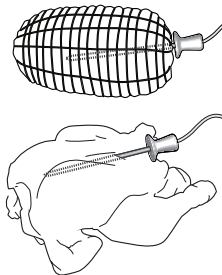
. GAĻAS TERMOMETRA ZONDES RECEPTES

Gaļas termometra zonde ļauj izmērīt ēdiena iekšējo temperatūru gatavošanas laikā. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai atlasītu „Meat Probe Recipes” galvenajā izvēlnē, un nospiediet **OK select**. No pieejamā saraksta atlasiet vēlamo ēdienu un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atlasot „Custom Meat”, varēsiet pielāgot visus iestatījumus (krāsns temperatūru un termometra zondes temperatūru). Citās receptēs var mainīt tikai dažus no iestatījumiem.

Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām.

Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem. Ievietojiet produktus krāsnī un pievienojiet spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas krāsns gatavošanas nodalījuma labajā pusē.



Ja iespējams, pēc nepieciešamības izmainiet iepriekš iestatītos iestatījumus vai nospiediet **▷**.

Kad pārtikas termometrs būs uzkaršis līdz vēlamajai temperatūrai, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.

Kad gatavošana ir pabeigta, rezultātu varat uzlabot, pagarinot gatavošanas laiku.

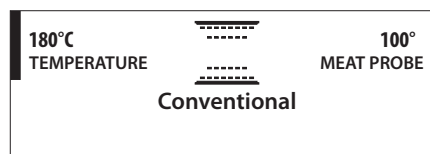
Nospiediet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamu laiku: cepeškrāsns autoātiski izmantos funkciju „Conventional”.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja termometra zonde nav ievietota pareizi, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.

GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA MANUĀLAJĀM FUNKCIJĀM

Lai sasniegtu optimālus rezultātus, varat izmantot gaļas termometra zondi arī gatavojot gaļu ar citām manuālām funkcijām.

Atlasiet manuālu funkciju un pievienojiet zondi: Ekrāna kreisajā augšējā stūrī redzama temperatūra, kāda termometra zondei jāsasniedz.



Lai mainītu iestatījumus, izmantojiet **▲** vai **▼**, lai pārvietotu kursoru blakus vērtībai un nospiediet **OK select**. Kad displejā sāk mirgot iestatījums, iestatiet vērtību, izmantojot **▲** vai **▼**, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

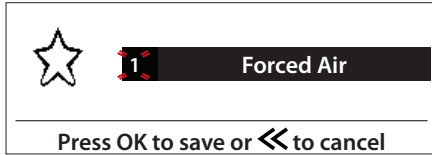
Lai iegūtu tabulu, kurā norādīta ieteicamā temperatūra katram gaļas veidam, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.hotpoint.eu**

. FAVORĪTI

Lai padarītu krāsns izmantošanu vienkāršāku, tajā iespējams saglabāt līdz 10 jūsu iecienītākajām funkcijām.

Ja vēlaties kādu funkciju saglabāt kā favorītu un uzglabāt aktuālos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet ☆.

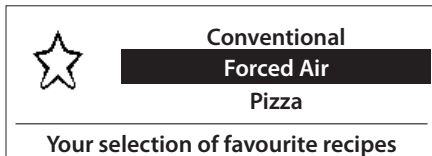
Nospiediet , lai apstiprinātu: Displejā parādīsies norāde saglabāt funkciju favorītu sarakstā zem kāda no cipariem (no 1 līdz 10).



Izmantojiet  vai , lai atlasītu ciparu, un pēc tam apstipriniet, nospiežot .

Lūdzu, ņemiet vērā: Nospiediet , lai atceltu. Ja atmiņa ir pilna vai cipars jau ir aizņemts, funkcija tiks pārrakstīta.

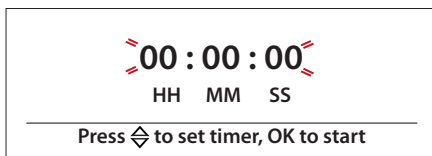
Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet ☆: Displejā būs redzams jūsu iecienītāko funkciju saraksts.



Izmantojiet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar , bet pēc tam nospiediet , lai aktivizētu.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimerī. Lai aktivizētu funkciju, pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet : Displejā mirgos taimeris.



Izmantojiet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimerī. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Lūdzu, ņemiet vērā: Jūs varat jebkurā brīdī apturēt taimerī, nospiežot pogu .

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

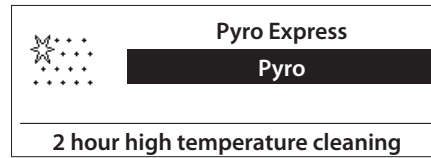
Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas  un . Lai atbloķētu taustiņus, atkātojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā.

Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot pogu .

. AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Izmantojiet  vai , lai no galvenās izvēlnes atlasītu iespēju „Cleaning”, un nospiediet .



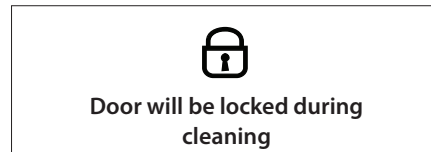
Atlasiet no izvēlnes „Pyro” vai „Pyro Express” un nospiediet : ekrānā parādīsies atlasītā cikla ilgums un laiks, cik cikls beigs darboties. Nospiediet pogu : Ekrānā būs redzamas norādes, lai sāktu tīrīšanas ciklu.



Pirms tīrīšanas izņemiet no krāsns visu aprīkojumu, tajā skaitā arī ieskaitot plauktu stiprinājumus.

Kad izpildīti visi norādījumi, nospiediet , lai dotos uz nākamo soli.

Pēc galīgās apstiprināšanas cepeškrāsns sāk tīrīšanas ciklu un durvis tiek automātiski bloķētas: Ekrānā nekavējoties tiks parādīta ziņa ar progresu līkni, kas parāda tīrīšanas cikla progress.



Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs paziņojums. Atlikusī temperatūra būs norādīta ekrānā un durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

Displejā būs redzams patreizējais laiks.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Rauga kūkas		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4  1 
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		-	160-200	35-90	3 
		-	160-200	40-90	4  1 
Cepumi / groziņi		-	160-180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4  1 
		-	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Vēja kūkas		-	180-200	30-40	3 
		-	180-190	35-45	4  1 
		-	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4  1 
		-	90	140-160 ***	5  3  1 
Maize / pica / fokača		-	190-250	15-50	1 / 2 
		-	190-250	20-50	4  1 
		-	190-250	25-50 ***	5  3  1 
Sāļie pīrāgi (dārzenų pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		-	180-190	40-55	2 / 3 
		-	180-190	45-70	4  1 
		-	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  1 
		-	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Lazanja/cepti makaroni/ kaneloni/ kūkas		-	190-200	45-65	3 
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		-	190-200	80-110	3  
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg		-	200-230	50-100	3  
Titara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	80-130	2  
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs (fileja, vesela)		-	180-200	50-60	3 
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		-	180-200	40-60	2 
Grauddēta maize		-	Labi izceptas	3-6	5 

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Zivs fileja / gabaliņi		-	Vidēji gatavots	20-30 *	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		-	Vidēja-augsta	15-30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	Vidēji gatavots	55-70 **	2 1
Cepta vista 1-1,3 kg		-	Augsts	60-80	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	Vidēji gatavots	35-50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		-	Vidēji gatavots	60-90 **	3
Cepti kartupeļi		-	Vidēji gatavots	35-55 **	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	Augsts	10-25	3
Lazanja un gaļa		-	200	50-100 ***	4 1
Gaļa un kartupeļi		-	180	45-100 ***	4 1
Zivs un dārzeni		-	190	30-50 ***	4 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Saldēta pica		-	Automātiski	10-15	3
		-	Automātiski	15-20	4 1
		-	Automātiski	20-30	4 2 1
		-	Automātiski	20-30	4 3-2 1
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80-120 ***	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50-100 ***	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

***Paredzamais darbības laiks: Pēc vajadzības ēdienu var ņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

www.docs.hotpoint.eu Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.hotpoint.eu**, lai iegūtu receptu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

www.docs.hotpoint.eu Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.hotpoint.eu**, lai iegūtu gaļas termometra zondes receptu tabulu.

FUNKCIJAS							
	Conventional (Gatavošana ar konvekciju)	Grill (Grilēšana)	Turbo grill (Turbogrills)	Forced Air (Piespiedu gaisa cirkulācija)	Convection Bake (Cepšana ar konvekciju)	Defrost (Atsaldēšana)	Eco Forced Air (Eko gaisa cirkulācija)
PIEDERUMI							
	Metāla režģis	Cepeškrāsns trauki vai cepešpanna uz stieplu plaukta	Noteknaplāte/cepešpanna	Noteknaplāte	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	Cepešpanna	Rotējošais iesms GAĻAS TERMO-METRA ZONDE (papildaprīkojums)

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām.

Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMA TĪRĪŠANA AR PIROLĪZI

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Šī funkcija ļauj augstā temperatūrā (aptuveni 500 °C) iznīcināt ēdiena paliekas. Šādā temperatūrā ēdiena paliekas pārvēršas nogulsnēs, ko pēc tam, kad krāsns ir atdzisusi, var viegli notīrīt ar mitru sūkli.

Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Pirms pirolīzes funkcijas izņemiet no krāsns visu aprīkojumu (ieskaitot plauktu stiprinājumus).

Labākam rezultātam pirms pirolīzes funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli.

Krāsnij ir pieejami divas pirolīzes tīrīšanas funkcijas: Standarta cikls (PYRO) nodrošina rūpīgu tīrīšanu, ja krāsns ir ļoti netīra, bet ekonomiskais cikls (PYRO EXPRESS) ir īsāks un patērē mazāk enerģijas nekā standarta cikls, tādējādi padarot to piemērotāku regulārai izmantošanai.

Pirolīzes funkciju izpildiet tikai tad, ja ierīcē ir uzkrājies liels daudzums netīrumu vai gatavošanas laikā tā izdala nepatīkamu aromātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirolīzes procesa laikā krāsns durtiņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmenī.

Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

LAMPIŅAS NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

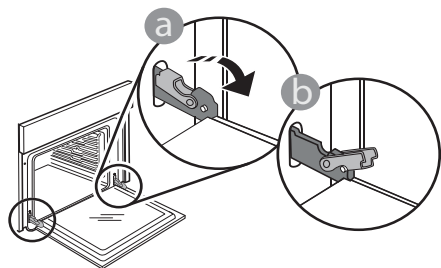
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Gaismas spuldze ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas centru. Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

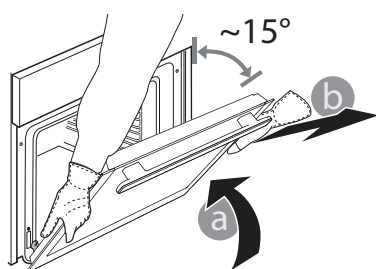
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

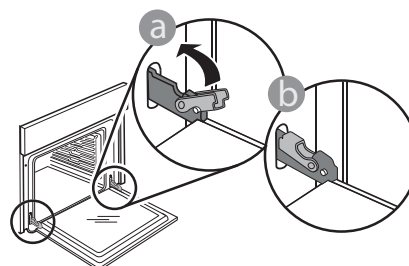
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

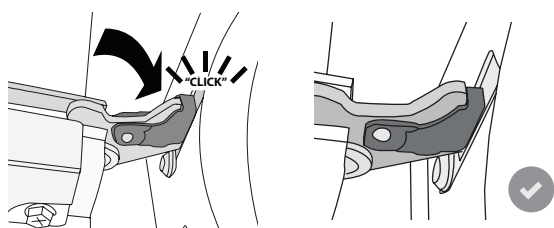


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķiņus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Durvis neatveras.	Problēma ar durvju bloķēšanu. Notiek tīrīšanas cikls.	Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma saglabājas. Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

„Forced Air” funkcija ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienu (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē **docs.hotpoint.eu**

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES PAMĀCĪBU

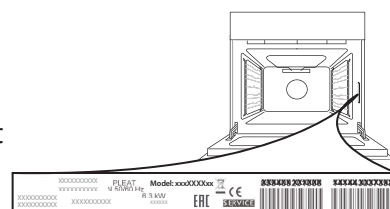
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē **docs.hotpoint.eu** (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT - ARISTON“ GAMINĮ

Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje www.hotpoint.eu/register

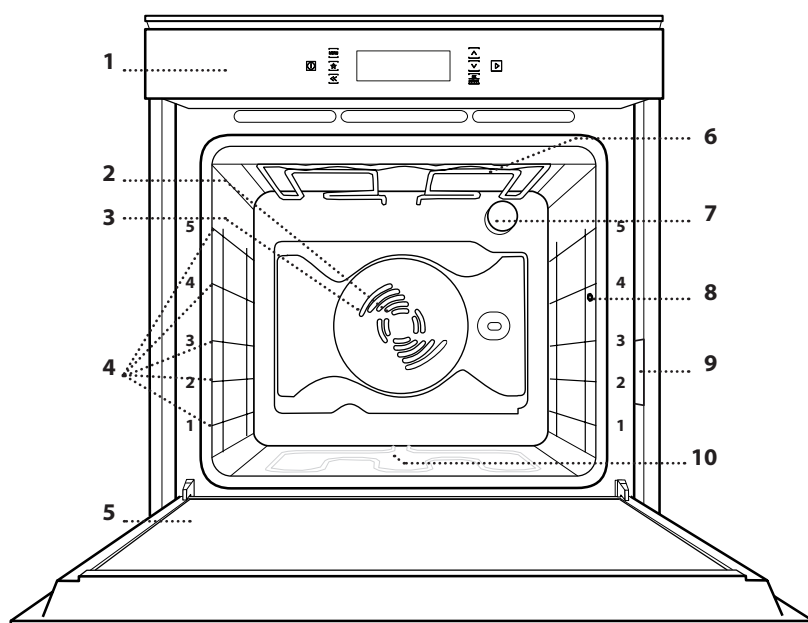


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu docs.hotpoint.eu ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



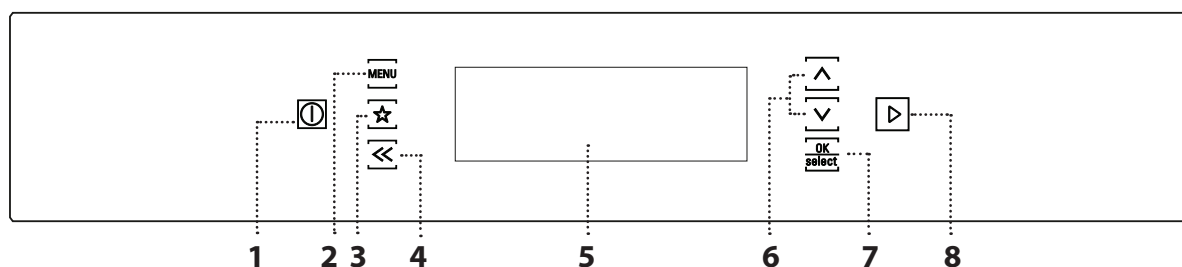
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Mėsos zondo jungtis
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. MENIU

Naudojama greitai įjungti pagrindinį meniu.

3. PARANKINIAI

Galite išsaugoti ir greitai įjungti iki 10 mėgstamiausių funkcijų.

4. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu.

5. EKRANAS

6. NARŠYMO MYGTUKAI

Naudojami naršant po meniu, norint perkelti žymeklį ir pakeisti nustatymus.

7. GERAI / PASIRINKTI

Naudojama pasirenkant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

8. PALEIDIMAS

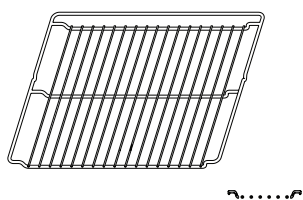
Naudojama įjungti pasirinktą funkciją.

Hotpoint

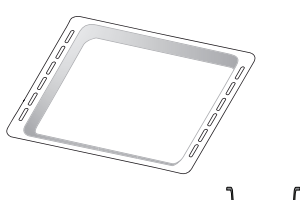
ARISTON

PRIEDAI

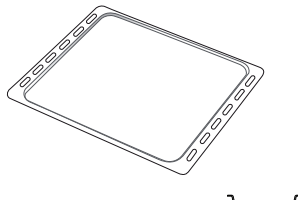
GROTELIŲ LENTYNA



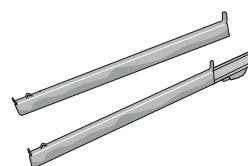
SURINKIMO PADĖKLAS



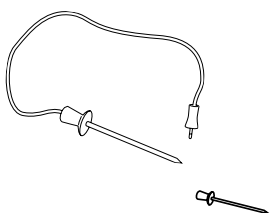
KEPIMO SKARDA



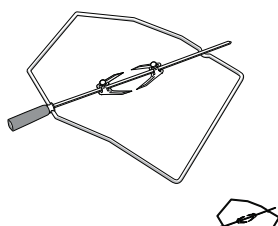
SLANKIOJANČIOS GROTELĖS



MĖSOS ZONDAS



SUKAMASIS IEŠMAS



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

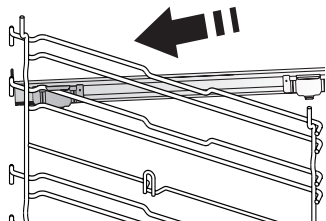
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai skersinių grotelių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat kaip ir grotelės.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS

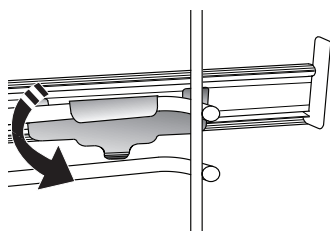
Nuimkite skersines orkaitės grotelės ir apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

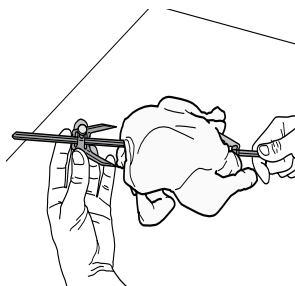


GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti skersines grotelės.

• Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

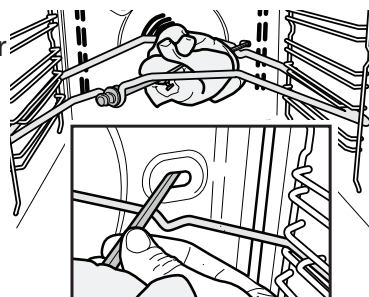
SUKAMOJO IEŠMO NAUDOJIMAS



fiksavimo varžtą.

Įstatykite galą specialiose orkaitės skyriaus angose ir atremkite apvalintą dalį.

Atkreipkite dėmesį: Vienu lygmeniu žemiau po šiuo padėklą reikia įstatyti skysčių surinkimo padėklą ir įpilti į jį 500 ml vandens. Kad nenusidegintumėte prisilietę prie karšto iešmo, laikykite jį tik už plastikinės rankenos (kurią prieš gaminant reikia nuimti).



FUNKCIJOS



TRADITIONAL (ĮPRASTAS REŽIMAS)



FAST PREHEATING (SPARTUSIS ĮKAITINIMAS)

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS)*

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



GRILL (KEPINIMAS)

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml vandens.



TURBO GRILL (INTENSIVUS KEPINIMAS)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).



FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)

Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės.



SPECIAL FUNCTIONS (SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS)



DEFROST (ATITIRPINIMAS)

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą.



KEEP WARM (ŠILUMOS PALAIKYMAS)

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.



RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.



SPECIAL FUNCTIONS (SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS)



CONVENIENCE (PUŠFABRIKAIČIAI)

Ši funkcija naudojama gaminant įvairius pusfabrikačius. Taip pat ją galima naudoti jau pagamintam maistui pašildyti, kuris laikomas kambario temperatūroje ar šaldytuve.



MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.



FROZEN FOOD (ŠALDYTAS MAISTAS)

Lazanija – pica – štrudelis – prancūziškos bulvytės – duona. Funkcija automatiškai parenka optimalią gaminimo temperatūrą ir režimą penkioms skirtingoms paruošto šaldyto maisto rūšims. Jei norite nustatyti kitą temperatūrą, pasirinkite „Custom“.



SLOW COOKING (LĖTAS GAMINIMAS)

Naudojama gaminti mėsą ir žuvį, kai norima, kad patiekalai būtų traškūs ir sultingi. Iš pradžių rekomenduojama mėsos kepsnius apskrudinti keptuvėje iki paruduos ir išsiskirs mėsos sultys. Gaminimo laikas gali būti nuo dviejų valandų (gaminant 300 g žuvį) iki keturių ar penkių valandų (gaminant 3 kg žuvį) ir nuo keturių iki šešių ar net septynių valandų, gaminant mėsą nuo 1 kg iki 3 kg.



ECO FORCED AIR (EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)*

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama ši funkcija, EKO lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus **OK select**. Norint naudoti EKO ciklą ir sumažinti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų atidaryti tol, kol nebus baigtas gaminimas.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą (ES) Nr. 65/2014



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ)

Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 500 °C). Galimi du automatinio valymo ciklai: visas ciklas (PYRO) ir trumpesnis ciklas (PYRO EXPRESS). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.



SETTINGS (NUSTATYMAI)

Naudojama norint keisti krosnelės nustatymus (kalbą, laiką, garso signalo garsumą, ekrano šviesumą, eko režimą).

Atkreipkite dėmesį: siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių, kai veikia eko režimas. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas ir pan.



FULLY AUTOMATIC RECIPES (AUTOMATINIAI RECEPTAI)

Jei norite būti tikri, kad funkciją naudojate teisingai, perskaitykite ir atsisiųskite receptų knygelę iš docs.hotpoint.eu. Galima rinktis iš 28 iš anksto nustatytų receptų. Orkaitė automatiškai nustato optimalią gaminimo temperatūrą, funkcijas bei laiką.



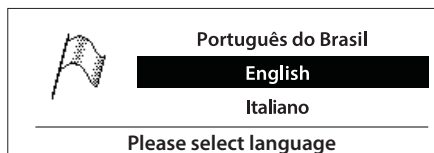
MEAT PROBE RECIPES (RECEPTAI MĖSOS ZONDUI)

Ši funkcija automatiškai parenka optimalų gaminimo režimą skirtingiems mėsos patiekalams. Atsižvelgiant į pasirinktą mėsą, bus pasiūlyta optimali temperatūra orkaitės kamerai ir mėsos viduje. Kad būtumėte tikri, jog zondą įstatote ir naudojate tinkamai, laikykitės atitinkamame skyriuje pateiktų nurodymų.

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodomas galimų kalbų sąrašas.

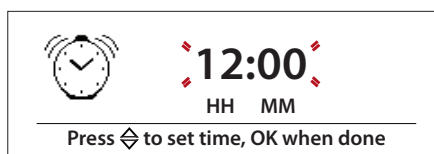


Paspausdami arba atvaizduokite reikiamą kalbą, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: vėliau kalbą pakeisti galėsite nuėję į meniu „Settings“.

2. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: ekrane mirksės „12:00“.

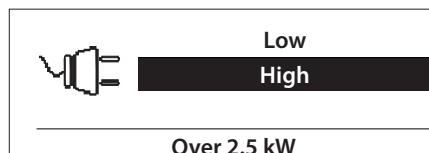


Naudodamiesi arba nustatykite laiką, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: laiką visada reikės nustatyti iš naujo, jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas.

3. NUSTATYKITE GALIĄ

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW: jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę. Naudodamiesi arba pasirinkite meniu elementą „Settings“, paspauskite , pasirinkite „Power“, o paspausdami patvirtinkite.



Naudodamiesi arba pasirinkite „Low“, o paspausdami patvirtinkite.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

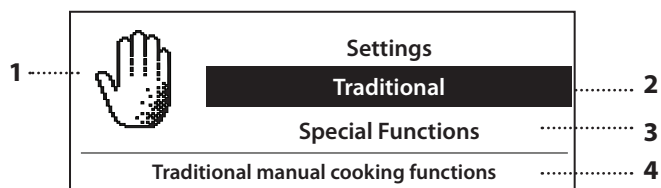
Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Forced Air“ ar „Convection Bake“).

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ



1. Pasirinktos funkcijos simbolis
2. Pasirinkta funkcija
3. Kitos galimos funkcijos
4. Pasirinktos funkcijos aprašymas

IJUNKITE ORKAITĘ

Nuspauskite ir laikykite **OK**: ekrane bus rodomas pagrindinis meniu.

NARŠYKITE PO MENIU

Paspausdami **▲** arba **▼** naršykite pagrindinį meniu ir paryškinkite norimą pasirinkti elementą.

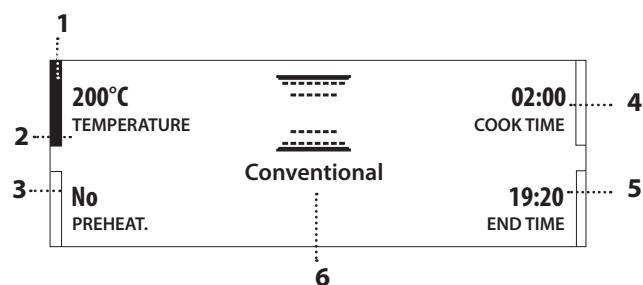
PASIRINKITE MENIU ELEMENTĄ

Kai norimas pasirinkti elementas jau paryškintas ekrane, paspausdami **OK** patvirtinkite ir pereikite į funkcijos nustatymų meniu (žr. toliau) arba funkcijų sąrašą.

PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspausdami **▲** arba **▼** naršykite ekrane pateiktą sąrašą. Paspausdami **OK** patvirtinkite ir pereikite į nustatymų meniu.

2. FUNKCIJOS NUSTATYMAS IR IJUNGIMAS



1. Žymeklis (paryškina pasirinktą nustatymą)
2. Temperatūra / kepinimo galia
3. Įkaitinimas
4. Trukmė
5. Funkcijos veikimo pabaigos laikas
6. Funkcijos pavadinimas

PRITAIKYKITE NUSTATYMAS

Paspausdami **▲** arba **▼** perkelti žymeklį prie nustatymų, kuriuos galima keisti. Kai žymeklis bus reikiamoje padėtyje, keiskite nustatymą spausdami **OK**: pasirinktas nustatymas ims mirksėti. Naudodamiesi **▲** arba **▼** pakeiskite vertę, o paspausdami **OK** patvirtinkite.

IJUNKITE FUNKCIJĄ

Kai jau rodomi visi būtini nustatymai, paspauskite **▶** ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę, tada paspauskite **▶** dar kartą ir įjunkite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: kai kuriuos nustatymus galima keisti ir gaminimo metu.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS

Šioje orkaitėje galima gaminti maistą su ir be įkaitinimo fazės.

Pasirinkus „No“, sutrumpėja bendrasis gaminimo laikas (įskaitant įkaitinimą) ir sutaupoma iki 25 % energijos.

Įkaitinimą galima įjungti su visomis pagrindinėmis gaminimo funkcijomis.

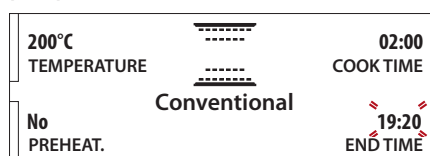
Pasibaigus įkaitinimui, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

Sudėkite maistą ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

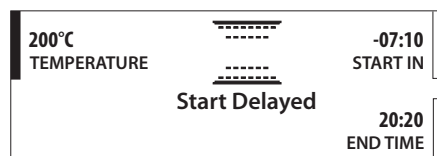
4. GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS (ATIDĖTAS PALEIDIMAS)

Jūs galite atidėti daugumos funkcijų gaminimo pradžią nustatydami pabaigos laiką. Nustatant funkcijos veikimo laiką, ekrane rodomas apytikris gaminimo pabaigos laikas. Naudodamiesi **▲** arba **▼** perkelti žymeklį ties END TIME ir paspausdami **OK** laikas ims mirksėti.



Naudodamiesi **▲** arba **▼** pasirinkite reikiamą gaminimo pabaigos laiką ir paspauskite **OK**. Paspauskite **▶** ir sudėkite maistą į orkaitę, tada paspauskite **▶** dar kartą ir įjunkite funkciją.

praėjus nustatytam laikui, orkaitė įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį: funkciją galite įjungti nedelsiant ir panaikinti laukimo laiką paspaudžiant **▷**. Šį nustatymą pritaikyti galima, kai nebūtina orkaitės įkaitinti.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

. SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.



Jei reikia, paspauskite **OK select** ir įjunkite penkių minučių trukmės kepinimo ciklą. Gaminimo su pasirinkta funkcija laiką galima pratęsti paspaudžiant **▲**. Norint sustabdyti kepinimo funkciją, reikia paspausti **①** ir išjungti orkaitę arba paspausti **MENU** ir įjungti pagrindinį meniu.

. IŠSAMŪS AUTOMATINIAI RECEPTAI

Orkaitė siūlo 28 automatinius receptus su iš anksto nustatytais optimaliomis gaminimo funkcijomis ir temperatūra. Jei norite būti tikri, kad funkciją naudojate teisingai, ir džiaugtis puikiais gaminimo rezultatais, perskaitykite ir atsisiųskite receptų knygelę iš **docs.hotpoint.eu**

Naudodamiesi **▲** arba **▼** pasirinkite „Recipes“ pagrindiniame meniu. Paspausdami **OK select** patvirtinkite ir įjunkite galimų patiekalų sąrašą. Naudodamiesi **▲** arba **▼** slinkite sąrašą, tada paspauskite **OK select** ir patvirtinkite savo pasirinkimą.



Paspauskite **▷** ir sudėkite maistą į orkaitę. Paspauskite **▷** dar kartą ir įjunkite funkciją. Naudojant šiuos receptus, galima nustatyti gaminimo pabaigos laiką.

Atkreipkite dėmesį: girdėsite garso signalą ir ekrane matysite veiksmus, kuriuos nurodo atlikti pasirinkta funkcija, pvz., apversti maistą ar patikrinti gaminimo proceso eigą.

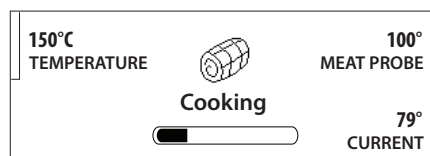
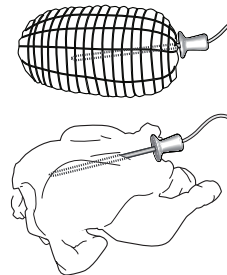
. RECEPTAI MĖSOS ZONDUI

Naudojant mėsos zondą, galima išmatuoti gaminamo maisto vidinę temperatūrą.

Naudodamiesi **▲** arba **▼** pagrindiniame meniu pasirinkite „Meat Probe Recipes“ ir paspauskite **OK select**. Sąraše pasirinkite pageidaujamą patiekalą, o paspausdami **OK select** patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: pasirinkę „Custom Meat“, galėsite keisti visus nustatymus (orkaitės temperatūros ir zondo temperatūros). Pasirinkę kitus receptus, galėsite nustatyti tik kai kuriuos parametrus.

Įkiškite mėsos zondą giliai į mėsą, tik venkite kaulingų ar riebių vietų. Jei kebate vištieną, įkiškite galiuką krūtinėlės viduryje, tik nepataikykite į tuščią ertmę. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės kameros dešinėje.

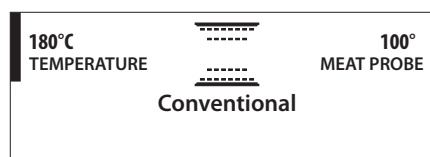


Pakeiskite iš anksto nustatytus nustatymus (jei įmanoma) arba paspauskite **▷**. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus parodyta, kad mėsos zondas pasiekė reikiamą temperatūrą. Siekiant tobulo rezultato, gaminimo laiką galima pratęsti. Naudodamiesi **▲** arba **▼** nustatykite reikiamą laiko trukmę: orkaitė automatiškai naudos funkciją „Conventional“.

Atkreipkite dėmesį: neteisingai prijungus zondą, skambės garso signalas ir bus rodomas pranešimas.

MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS SU NEAUTOMATINĖMIS FUNKCIJOMIS

Taip pat mėsos zondą galima naudoti su kai kuriomis neautomatinio gaminimo funkcijomis, kai siekiama optimalių mėsos gaminimo rezultatų. Pasirinkite neautomatinę funkciją ir prijunkite zondą: ekrano viršuje kairėje bus rodoma zondo temperatūra.



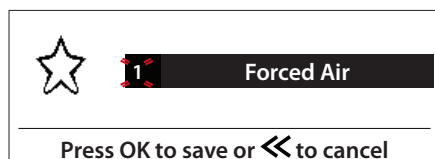
Jei reikia pakeisti šį nustatymą, naudodamiesi **▲** arba **▼** perkeltite žymeklį prie kitos vertės ir paspauskite **OK select**.

Kai nustatymas ekrane ims mirksėti, nustatykite reikiamą vertę naudodamiesi **▲** arba **▼**, o paspausdami **OK select** patvirtinkite.

Lentelę su temperatūromis kiekvienam mėsos tipui galite perskaityti naudojimo ir priežiūros vadove ir atsisiųsti iš **docs.hotpoint.eu**

. PARANKINIAI

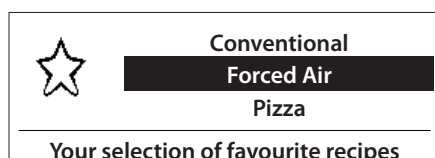
Kad naudotis orkaite būtų dar lengviau, galite išsaugoti iki 10 mėgstamiausių funkcijų. Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip parankinę, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, vieną kartą paspauskite ☆, kai bus baigtas gaminimas. Paspauskite  ir patvirtinkite: Ekrane busite paraginti išsaugoti funkciją 1–10 parankinių sąrašo padėtyje.



Naudodamiesi  arba  pasirinkite numerį, tada patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: spauskite , jei norite atšaukti. Jei atmintis pilna arba pasirinktas padėties numeris jau užimtas, funkcija bus perrašyta.

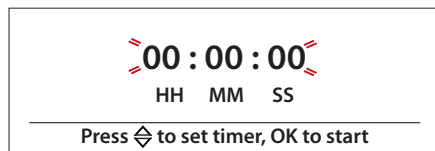
Norėdami vėliau iškviešti išsaugotas funkcijas, spauskite ☆: ekrane bus rodomas parankinių funkcijų sąrašas.



Naudodamiesi  arba  pasirinkite funkciją, paspausdami  patvirtinkite, o paspausdami  įjunkite.

. LAIKMATIS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite : ekrane mirksės laikmatis.



Naudodamiesi  arba  nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspausdami  įjunkite laikmatį. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Atkreipkite dėmesį: Jūs galite sustabdyti laikmatį bet kuriuo metu paspausdami .

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

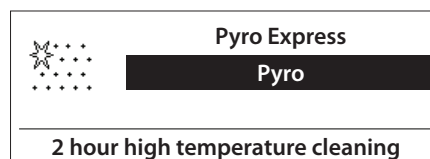
Norėdami užrakinti mygtukus, vienu metu nuspauskite  ir  ir palaikykite mažiausias penkias sekundes. Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais ją galima išjungti bet kada paspaudus mygtuką .

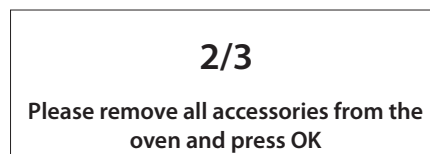
. AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS

NAUDOJANT PIROLIZĘ (PYRO)

Naudodamiesi  arba  pagrindiniame meniu pasirinkite „Cleaning“ ir paspauskite .



Meniu pasirinkite „Pyro“ arba „Pyro Express“ ir paspauskite : ekrane rodoma pasirinkto ciklo trukmė ir ciklo pabaigos laikas. Paspauskite  mygtuką: Ekrane bus rodomi valymo ciklo įjungimo nurodymai.



Prieš valymą atsargiai iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles.

Atlikę kiekvieną nurodymą, spauskite  ir pereikite prie kito veiksmo.

Patvirtinus paskutinį nurodymą, orkaitė pradeda valymo ciklą, o durys automatiškai užrakinamos: ekrane netrukus pasirodys pranešimas su eigos juosta, kuri nurodo valymo ciklo eigą.



Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Ekrane rodoma likusi temperatūra, o durelės liks užrakintos, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros. Tada ekrane bus rodomas dabartinis laikas.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		-	160–180	30–90	2/3 
		-	160–180	30–90	4  1 
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		-	160–200	35–90	3 
		-	160–200	40–90	4  1 
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		-	160–180	20–45	3 
		-	160–170	20–45	4  1 
		-	160–170	20–45 ***	5  3  1 
Bandelės su įdaru		-	180–200	30–40	3 
		-	180–190	35–45	4  1 
		-	180–190	35–45 ***	5  3  1 
Orinukai		-	90	110–150	3 
		-	90	140–160	4  1 
		-	90	140–160 ***	5  3  1 
Duona / pica / itališka duonelė		-	190–250	15–50	1 / 2 
		-	190–250	20–50	4  1 
		-	190–250	25–50 ***	5  3  1 
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		-	180–190	40–55	2 / 3 
		-	180–190	45–70	4  1 
		-	180–190	45–70 ***	5  3  1 
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		-	190–200	20–30	3 
		-	180–190	20–40	4  1 
		-	180–190	20–40 ***	5  3  1 
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		-	190–200	45–65	3 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		-	190–200	80–110	3  
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50–100	3  
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	80–130	2  
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		-	180–200	50–60	3 
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		-	180–200	40–60	2 

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		-	Aukšta	3–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	Vidutinis	20–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	Vidutinė–aukšta	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	Vidutinė	55–70 **	2 1
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	Aukšta	60–80	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	Vidutinė	35–50 **	3
Ėriuko koja / karka		-	Vidutinė	60–90 **	3
Keptos bulvės		-	Vidutinė	35–55 **	3
Daržovių apkepas		-	Aukšta	10–25	3
Lazanija ir mėsa		-	200	50–100 ***	4 1
Mėsa ir bulvės		-	180	45–100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		-	190	30–50 ***	4 1
Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		-	190	40–120 ***	5 3 1
Užšaldyta pica		-	Auto	10–15	3
		-	Auto	15–20	4 1
		-	Auto	20–30	4 2 1
		-	Auto	20–30	4 3-2 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80–120 ***	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50–100 ***	3

* Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

**Praėjus dviem trečdaliams gamtinimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

***Apytikris laikas: Atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

www.docs.hotpoint.eu Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš www.docs.hotpoint.eu ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

www.docs.hotpoint.eu Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš www.docs.hotpoint.eu ir peržiūrėkite lentelę su receptais, kuriems naudojamas mėsos zondas.

FUNKCIJOS							
	Conventional (Tradicioninis Gaminimas)	Grill (Kepinimas)	Turbo Grill (Intensyvus kepinimas)	Forced air (Priverstinio oro srautas)	Convection Bake (Konvekcinis kepinimas)	Defrost (Atitirpinimas)	Eco Forced Air (Eko priverstinio oro srautas)
PRIEDAI							
	Grotelių lentyna skardas padėkite ant grotelių	Kepimo indus ar Grotelių lentyna skardas padėkite ant grotelių	Surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda	Sukamasis iešmas MĖSOS ZONDAS (papildomai)

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

ORKAITĖS VIDUS

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių.

Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĖS CIKLĄ

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 500 °C). Tokioje temperatūroje maisto likučiai virsta dalelėmis, kurias lengvai pašalinsite drėgna kempine, kai orkaitė atvės.

Jei orkaitę įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Prieš valymą pirolize iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles.

Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Orkaitė turi dvi pirolizės valymo funkcijas: įprasto ciklo metu (PYRO) atliekamas kruopštus valymas, kai orkaitė yra ypač nešvari, o ekonominis ciklas (PYRO EXPRESS) yra trumpesnis ir vartoja mažiau energijos nei įprastas ciklas, todėl jį galima naudoti nuolat. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Atkreipkite dėmesį: pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros.

Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

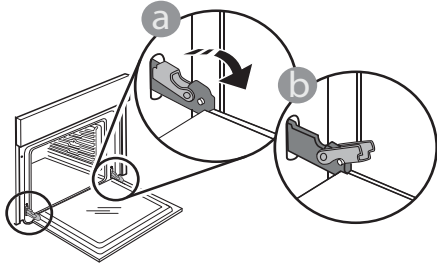
LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Įjunkite orkaitę į elektros tinklą.

Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

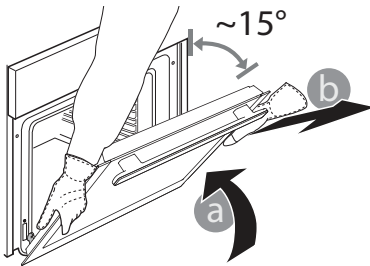
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

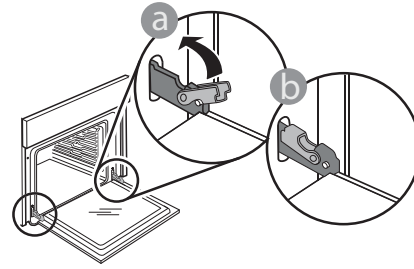
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

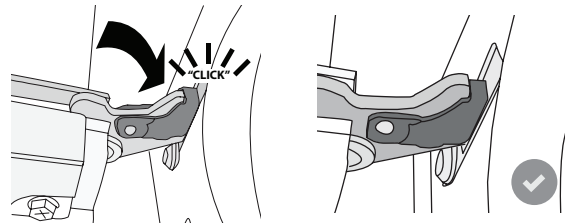


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Neatsidaro durelės.	Durelių užrakto gedimas. Vyksta valymo ciklas.	Orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis pašalinta. Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant priverstinio oro srauto funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

 [www](http://www.hotpoint.eu) Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės www.hotpoint.eu

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

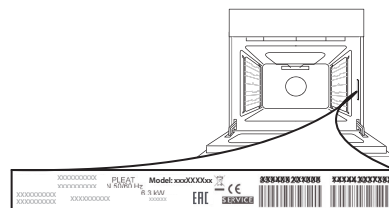
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš mūsų svetainės docs.hotpoint.eu (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



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

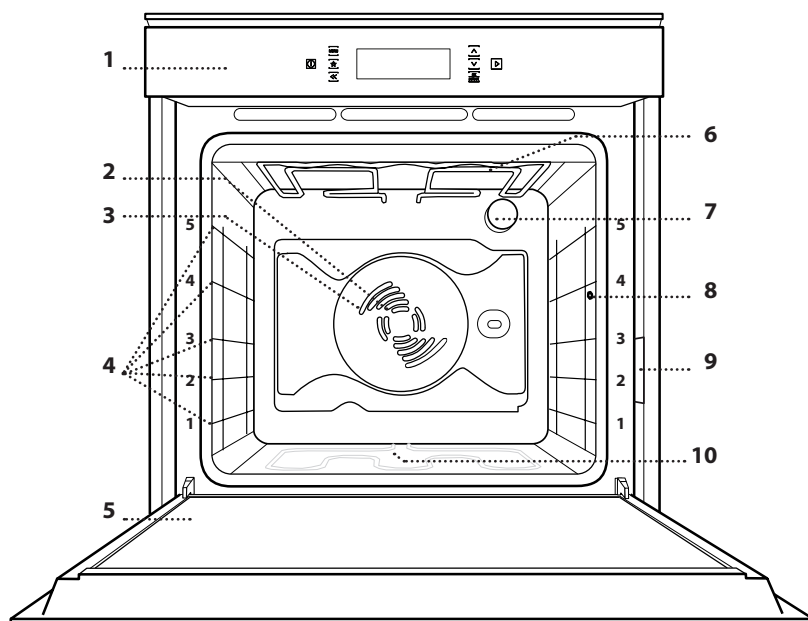


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę docs.hotpoint.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



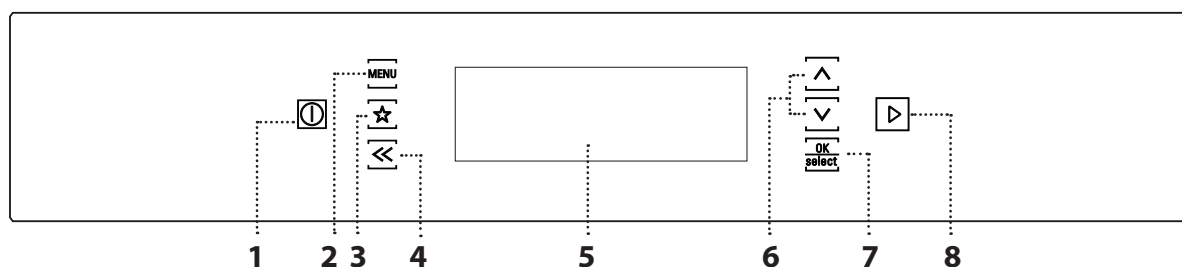
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Podłączenie sondy do mięsa
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania i wyłączania piekarnika.

2. MENU

Aby uzyskać szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Aby zapamiętać i szybko przywrócić do 10 ulubionych funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego menu.

5. WYŚWIETLACZ

Aby poruszać się po systemie menu, przesuwać kursor i zmieniać ustawienia.

6. PRZYCISKI NAWIGACJI

Aby poruszać się po systemie menu, przesuwać kursor i zmieniać ustawienia.

7. OK / WYBIERZ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

8. START

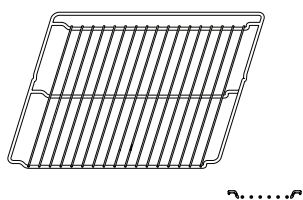
Aby rozpocząć działanie funkcji, która została wybrana.

Hotpoint

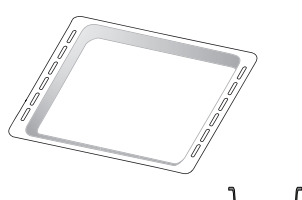
ARISTON

AKCESORIA

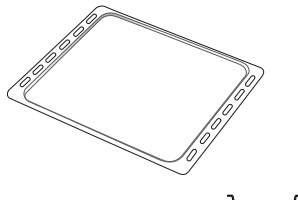
RUSZT



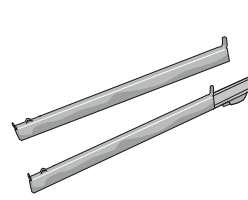
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



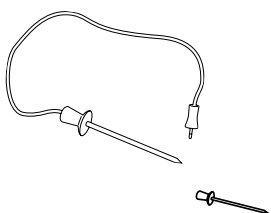
BLACHA DO PIECZENIA



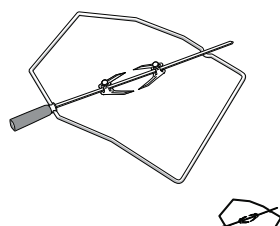
PROWADNICE PRZESUWNE



SONDA DO MIĘSA



ROŻEN



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

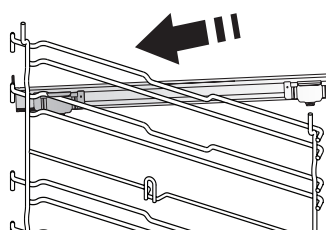
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

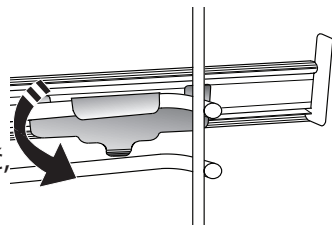
ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

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



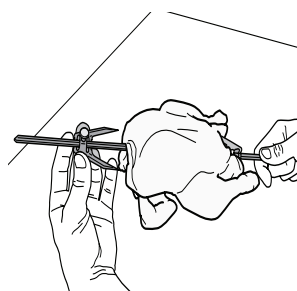
Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

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.

UŻYWANIE ROŻNA

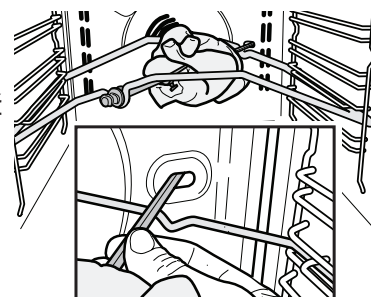


Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owinąć sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widełkach. Wcisnąć drugie widełki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymały mięso.

Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć mięso w odpowiednim położeniu.

Wsunąć koniec w odpowiednie zagłębienie w komorze piekarnika i oprzeć zaokrągloną część na przeznaczonym do tego celu wsporniku.

Uwaga: Poniżej rożna trzeba umieścić specjalną blachę na ściekający tłuszcz i nalać do niej ok. 500 ml wody. Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwyty z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika).



FUNKCJE



TRADYCYJNE



SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



KONWENCJONALNE*

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



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.



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. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różną (zależnie od wyposażenia).



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.



PIECZ. KONWEKCYJNE

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



FUNKCJE SPECJALNE



ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności.



UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.



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.



FUNKCJE SPECJALNE



UDOGODNIENIA

Ta funkcja umożliwia szybkie i łatwe przygotowanie potraw każdego rodzaju. Może być również używana do podgrzewania potraw, które zostały wcześniej przygotowane i przechowywane w temperaturze pokojowej lub w lodówce.



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.



MROŻONKI

Lazania - pizza - strudel - frytki - pieczywo. Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla pięciu różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Aby ustawić temperaturę dla innych rodzajów produktów, należy wybrać funkcję „Własne”.



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.



WYM. OBIEG ECO*

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 użyć cyklu ECO i obniżyć zużycie energii, nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, aż do zakończenia pieczenia potrawy.

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



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE – CZYSZCZENIE PIRO

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ok. 500 °C). Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Pełny cykl (CZYSZCZENIE PIRO) oraz krótszy cykl (PIROLIZA EXPRESS). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.



USTAWIENIA

Pozwala zmienić ustawienia kuchenki (język, czas, poziom głośności sygnałów dźwiękowych, jasność, tryb ECO).

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



AUTOMATYCZNE PRZEPISY

Aby upewnić się, czy funkcja jest używana w prawidłowy sposób, należy zapoznać się z naszą książką kucharską, którą można pobrać ze strony **www.hotpoint.eu**

Funkcja ta daje możliwość wyboru jednego z 28 różnych gotowych przepisów kulinarnych. Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia.



PRZEPISY Z SONDĄ

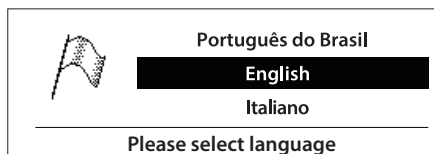
Ta funkcja automatycznie wybiera optymalny tryb pieczenia dla wielu różnych rodzajów mięsa. Sugeruje optymalną temperaturę zarówno w komorze piekarnika, jak i wewnątrz potrawy, w zależności od wybranego rodzaju mięsa.

Aby upewnić się, czy sonda jest prawidłowo włożona i używana, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w odpowiednim punkcie instrukcji.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. WYBIERZ JĘZYK

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Wyświetlacz pokaże listę dostępnych języków.

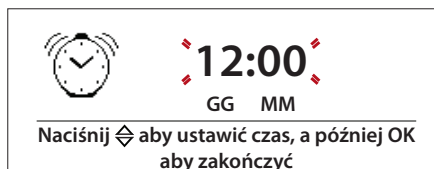


Nacisnąć **▲** lub **▼**, aby wyświetlić żądany język i potwierdzić przyciskiem **OK select**

Uwaga: Wyboru języka można również dokonać ponownie, za pomocą menu „Ustawienia”.

2. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru języka, należy ustawić bieżący czas: na wyświetlaczu będzie migać godzina 12:00.



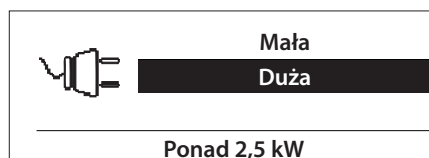
Za pomocą **▲** lub **▼** ustawić czas i potwierdzić przyciskiem **OK select**

Uwaga: Jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, czas musi być ustawiony ponownie.

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.

Za pomocą **▲** lub **▼** wybrać pozycję z menu „Ustawienia”, nacisnąć **OK select**, wybrać „Moc” i nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.



Za pomocą **▲** lub **▼** wybrać „Niska” i nacisnąć **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.

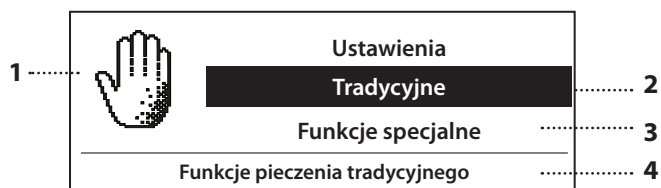
Należy wyjąć z piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające lub zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w nim akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec.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



WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Nacisnąć i przytrzymać **ⓘ**: Wyświetlacz pokaże menu główne.

PORUSZANIE SIĘ PO MENU

Nacisnąć **▲** lub **▼**, by poruszać się po głównym menu i podświetlić pozycję, którą chcemy wybrać.

1. Symbol wybranej funkcji

2. Wybrana funkcja

3. Inne dostępne funkcje

4. Opis wybranej funkcji

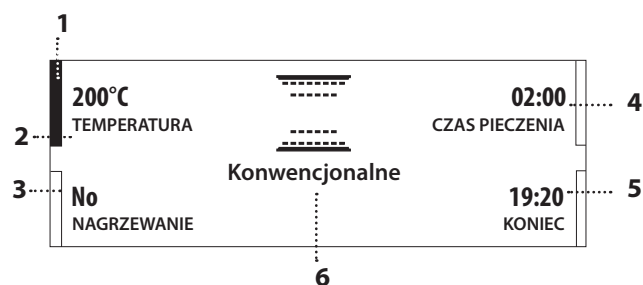
WYBIERANIE POZYCJI Z MENU

Kiedy żądana pozycja jest podświetlona na wyświetlaczu, nacisnąć **OK select**, by potwierdzić i przejść do ustawień menu dla tej funkcji lub do listy funkcji.

WYBIERANIE FUNKCJI

Nacisnąć **▲** lub **▼**, aby poruszać się po dostępnej liście. Nacisnąć **OK select**, by potwierdzić i przejść do menu ustawień.

2. USTAWIANIE I WŁĄCZANIE FUNKCJI



WPROWADZENIE USTAWIEŃ

Nacisnąć **▲** lub **▼**, by przesunąć kursor na ustawienia, które można zmienić.

Gdy kursor znajdzie się we właściwej pozycji, zmienić ustawienia wciskając **OK select**: Wybrane ustawienie zacznie migać.

Użyć **▲** lub **▼**, by zmienić wartość i potwierdzić, wciskając **OK select**.

1. Kursor

(wyświetla wybrane ustawienie)

2. Temperatura/moc grilla

3. Nagrzewanie

4. Czas trwania

5. Czas, po którym funkcja się wyłączy

6. Nazwa funkcji

WŁĄCZANIE FUNKCJI

Kiedy wyświetlane są żądane ustawienia, nacisnąć **▷**, by włączyć funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i następnie ponownie nacisnąć **▷**, aby włączyć funkcję.

Uwaga: Niektóre ustawienia można zmieniać w trakcie pieczenia.

3. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

W tym piekarniku można przygotowywać dowolne potrawy, korzystając lub nie, z fazy wstępnego nagrzewania.

Wybór "Nie" skróci całkowity czas pieczenia (w tym fazy nagrzewania) i zużycie energii aż do 25%.

Wstępne nagrzewanie może być wykonywane przy większości funkcji.

Kiedy nagrzewanie zostanie zakończone, rozlegnie się charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Włożyć potrawę do środka i piec zgodnie z przepisem.

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

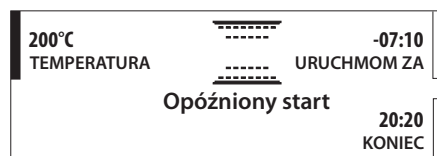
4. USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (OPÓŹNIONY START)

Wiele funkcji pozwala na opóźnienie rozpoczęcia pieczenia, poprzez ustawienie czasu zakończenia. Podczas ustawiania czasu trwania tej funkcji, wyświetlacz będzie pokazywać o której godzinie pieczenie zostanie zakończone. Użyć **▲** lub **▼**, by przejść kursorem do opcji KONIEC, a następnie wcisnąć **OK select**: Będzie migał czas.



Użyć **▲** lub **▼**, by wybrać godzinę, o której ma zakończyć się proces pieczenia i wcisnąć **OK select**. Wcisnąć **▷** i umieścić potrawę w piekarniku, a następnie wcisnąć ponownie **▷**, by włączyć funkcję.

Piekarnik włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, by cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.

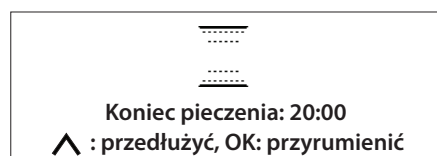


Uwaga: można włączyć tę funkcję natychmiast, pomijając ustawiony czas opóźnienia, wciskając **▷**. To ustawienie może być stosowane tylko wówczas, gdy nie jest wymagane wstępne nagrzewanie piekarnika.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

. PRZYRUMIENIANIE

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



W razie potrzeby nacisnąć **OK select**, aby aktywować pięciominutowy cykl przyrumieniania potrawy. Pieczenie za pomocą funkcji, która jest aktualnie wybrana można również przedłużyć, naciskając **▲**. Aby zatrzymać wykonywanie funkcji, nacisnąć **①**, aby wyłączyć piekarnik lub nacisnąć **MENU**, aby przejść do głównego menu.

. AUTOMATYCZNE PRZEPISY

W pamięci tego piekarnika zapisanych jest 28 automatycznych przepisów kulinarnych, w których optymalne funkcje i temperatury pieczenia zostały już wstępnie ustawione. Aby w pełni wykorzystać tę funkcję i uzyskać możliwe najlepsze rezultaty pieczenia, należy przeczytać i pobrać naszą książkę kucharską z **www.hotpoint.eu**

Za pomocą **▲** lub **▼**, z głównego menu wybrać „Przepisy”. Nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić i przejść do listy dostępnych potraw.

Za pomocą **▲** lub **▼** przewinąć listę, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić wybór.



Nacisnąć **▷** i włożyć potrawę do piekarnika. Nacisnąć ponownie **▷**, aby włączyć wykonywanie funkcji. Te przepisy pozwalają ustawić koniec czasu pieczenia.

Uwaga: Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się polecenie wskazujące czynność, jaką trzeba wykonać w związku z wybraną funkcją, np. obrócenie potrawy na drugą stronę lub sprawdzenie postępu pieczenia.

. PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM SONDY

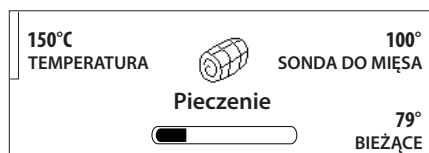
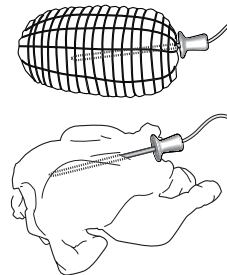
Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw, podczas pieczenia.

Za pomocą **▲** lub **▼**, z głównego menu wybrać „Przepisy z sondą” i nacisnąć **OK select**. Wybrać danie z dostępnych na liście i nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Uwaga: Wybranie „Mięso wypiek wł.” pozwala na zmianę wszystkich ustawień (temperatury piekarnika i temperatury sondy). Inne przepisy umożliwiają zmianę tylko niektórych ustawień.

Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty.

W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie. Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.



W razie potrzeby zmienić (jeśli to możliwe) zaprogramowane ustawienia lub nacisnąć **▷**.

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda do potraw osiągnie żądaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.

Po zakończeniu pieczenia można poprawić uzyskany rezultat, wydłużając dodatkowo czas pieczenia.

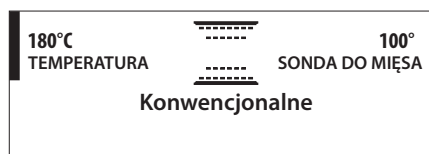
Nacisnąć **▲** lub **▼**, aby ustawić długość czasu: Piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”.

Uwaga: Jeśli sonda nie została prawidłowo podłączona, będzie słychać sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

ZASTOSOWANIE SONDY DO MIĘSA PRZY UŻYCIU FUNKCJI USTAWIANYCH RĘCZNIE

Sonda do mięsa może być również używana w przypadku niektórych funkcji ustawianych ręcznie, co pozwoli na uzyskanie optymalnych rezultatów pieczenia.

Wybrać funkcję ustawianą ręcznie i podłączyć sondę: W lewym górnym rogu wyświetlacza pojawi się temperatura, którą musi osiągnąć sonda.

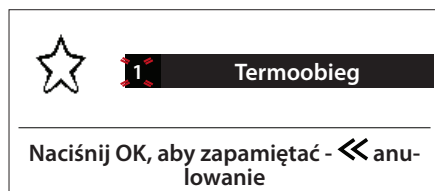


Aby zmienić to ustawienie, za pomocą **▲** lub **▼** przesunąć kursor obok wartości i nacisnąć **OK select**. Kiedy ustawienie zacznie migać na wyświetlaczu, należy ustawić wymaganą wartość, za pomocą **▲** lub **▼**, a następnie nacisnąć **OK select**, aby potwierdzić.

Tabelę zalecanych temperatur dla każdego rodzaju mięsa można znaleźć w Instrukcjach obsługi i konserwacji, dostępnych na stronie **www.hotpoint.eu**

. ULUBIONE

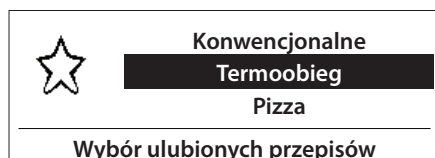
Aby ułatwić sobie korzystanie z piekarnika, można zapisać w jego pamięci do 10 ulubionych funkcji. Jeśli chcieliby Państwo zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy w tym celu nacisnąć ☆ po zakończeniu pieczenia. Nacisnąć , aby potwierdzić: Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat z prośbą o zapisanie funkcji na liście ulubionych, pod numerem od 1 do 10.



Za pomocą  lub  wybrać odpowiedni numer, a następnie potwierdzić naciskając .

Uwaga: Nacisnąć , aby anulować. Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, wcześniej przypisana funkcja zostanie zastąpiona.

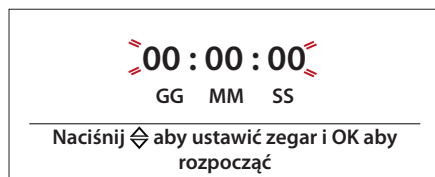
Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ☆: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Za pomocą  lub  wybrać funkcję naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

. CZAS

Kiedy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz może być używany do pokazywania czasu. Aby włączyć tę funkcję, upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć : Na wyświetlaczu będzie migać czas.



Użyć  lub , by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć , by rozpocząć odliczanie czasu. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwaga: W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk .

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, należy wcisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski  i , przynajmniej przez pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

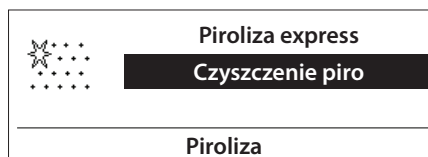
Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia.

Ze względów bezpieczeństwa, piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, naciskając przycisk .

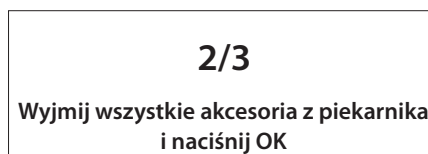
. AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE PIRO

Za pomocą  lub , z głównego menu wybrać "Czyszczenie" i nacisnąć .



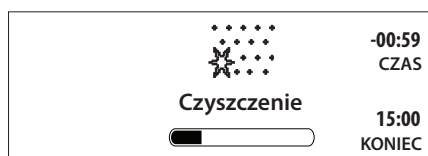
Z głównego menu wybrać "Czyszczenie piro" lub "Piroliza express" i nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania wybranego cyklu i czas, kiedy cykl się skończy. Nacisnąć przycisk : Na wyświetlaczu będą pojawiać się instrukcje czynności, które trzeba wykonać, aby rozpocząć cykl czyszczenia.



Należy zwrócić szczególną uwagę na to, czy wszystkie akcesoria z piekarnika zostały wyjęte przed czyszczeniem, w tym także prowadnice półek.

Po wykonaniu każdego polecenia nacisnąć , aby przejść do następnego kroku.

Po potwierdzeniu wszystkich instrukcji, piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia, a drzwiczki zostaną automatycznie zablokowane: Na wyświetlaczu natychmiast pojawi się komunikat z paskiem postępu wskazującym przebieg cyklu czyszczenia.



Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Wyświetlacz będzie pokazywał temperaturę wnętrza piekarnika po czyszczeniu, a drzwiczki pozostaną zablokowane, dopóki ta temperatura nie spadnie do bezpiecznego poziomu.

Wtedy wyświetlacz pokaże aktualny czas.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Kruche ciasteczka/Rogaliki		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Ptysie		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Bezy		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Chleb/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vent/krakersy		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanki		-	190-200	45-65	3
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg		-	190-200	80-110	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		-	200-230	50-100	3
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	80-130	2
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		-	180-200	50-60	3
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	180-200	40-60	2

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Tosty		-	Wysoka	3-6	5
Filety rybne/kawałki		-	Półtwardo	20-30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery		-	Średni – wysoki	15-30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	Średnia	55-70 **	2 1
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	Duża	60-80	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		-	Średnia	35-50 **	3
Udziec barani/golonka		-	Półtwardo	60-90 **	3
Pieczone ziemniaki		-	Średnia	35-55 **	3
Zapiekanka warzywna (typu gratin)		-	Wysoka	10-25	3
Lazania i mięso		-	200	50-100 ***	4 1
Mięsa i ziemniaki		-	180	45-100 ***	4 1
Ryby i warzywa		-	190	30-50 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Mrożona pizza		-	Automat.	10-15	3
		-	Automat.	15-20	4 1
		-	Automat.	20-30	4 2 1
		-	Automat.	20-30	4 3-2 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.docs.hotpoint.eu Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

www.docs.hotpoint.eu Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli przepisów wymagających zastosowania sondy do potraw.

FUNKCJE								
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Rozmrażanie	Wym. obieg Eco	
AKCESORIA								
	Ruszt	Naczynia lub blachy do pieczenia na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia	Blacha-ociekacz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do pieczenia	Rożen	Sonda do mięsa (opcja)

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Nie należy 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 piekarnik został odłączony 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 wyrzeć go szmatką lub gąbką.

- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie.
- Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

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.

CZYSZCZENIE KOMORY PIEKARNIKA ZA POMOCĄ CYKLU CZYSZCZENIA PIRO

Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro.

Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone) zakończeniu cyklu czyszczenia piro.

Funkcja ta pozwala na wyeliminowanie śladów zabrudzenia po pieczeniu, przy użyciu temperatury ok. 500 °C. W tej temperaturze resztki żywności zamieniają się w osady, które można łatwo wyrzeć wilgotną gąbką po ostygnięciu piekarnika.

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek).

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia piro.

Ten piekarnik jest wyposażony w dwie różne funkcje czyszczenia za pomocą pirolizy: Cykl standardowy (CZYSZCZENIE PIRO) zapewnia dokładne czyszczenie, jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony, natomiast cykl ekonomiczny (PIROLIZA EXPRESS) jest krótszy i zużywa mniej energii niż cykl standardowy, co sprawia, że można go stosować w regularnych odstępach czasu. Funkcję „Czyszczenie piro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Uwaga: Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku. Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu.

W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro pomieszczenie należy wietrzyć.

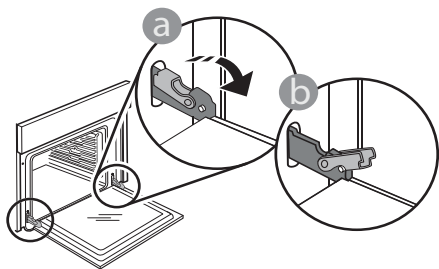
WYMIANA ŻARÓWKI

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

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie dotykać żarówek 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

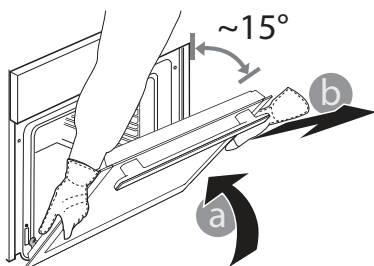
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



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

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

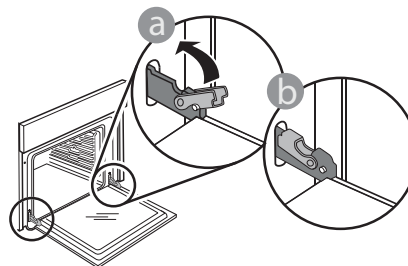
Teraz można zdjąć drzwiczki w prosty sposób, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



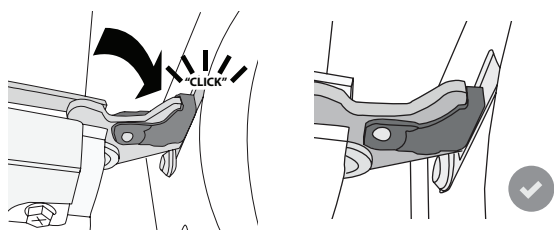
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

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, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

USUWANIE USTEREK

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.
Nie można otworzyć drzwiczek.	Uszkodzony zamek drzwiczek. Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła. Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
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”.

PRAKTYCZNE PORADY

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

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

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJE OBSŁUGI I KONSERWACJI

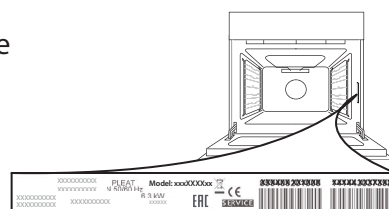
>  www.docs.hotpoint.eu Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony **docs.hotpoint.eu** (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



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

KONTAKT Z NASZYM BIUREM OBSŁUGI KLIENTA

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



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT - ARISTON

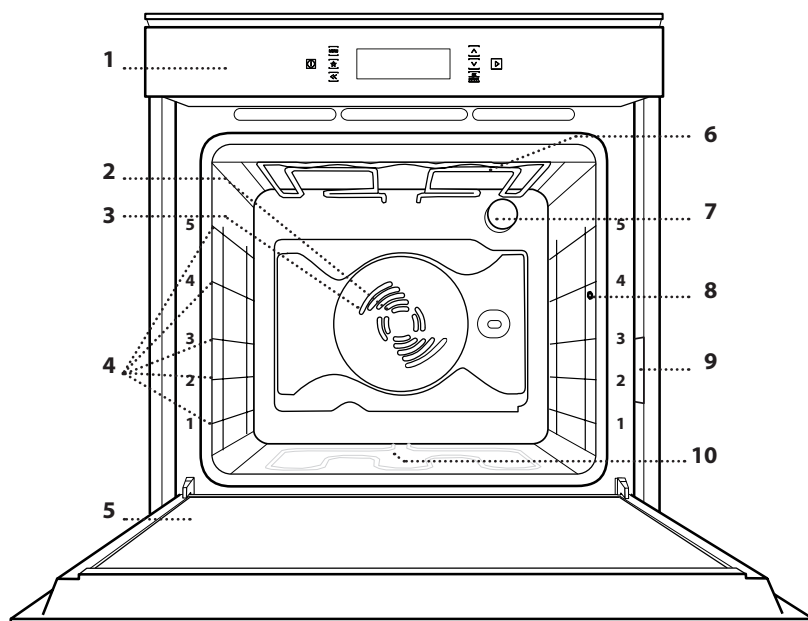
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.hotpoint.eu/register



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

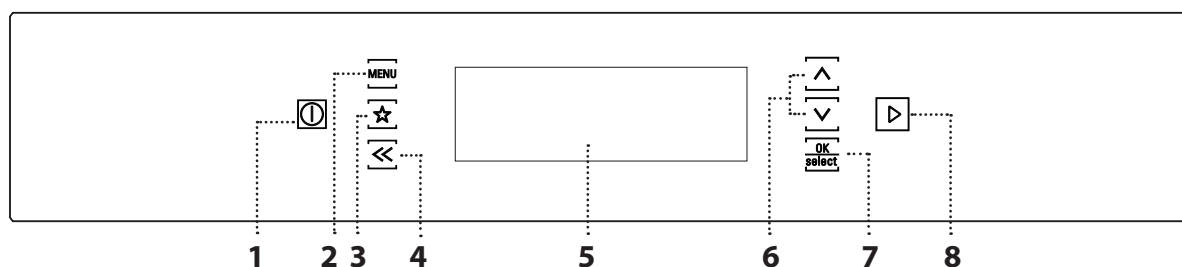
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilatorul
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Becul
8. Racordul sondei pt carne
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. MENU

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. FAVORITE

Pentru a memora și reapele rapid până la 10 funcții favorite.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior.

5. AFIȘAJ

6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru navigarea prin meniuri, deplasarea cursorului și modificarea setărilor.

7. OK / SELECTARE

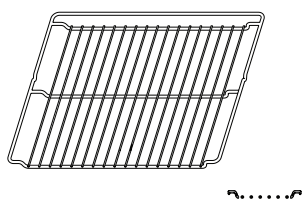
Pentru selectarea funcțiilor și confirmarea setărilor.

8. START

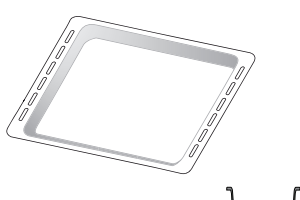
Pentru activarea funcției care a fost selectată.

ACCESORII

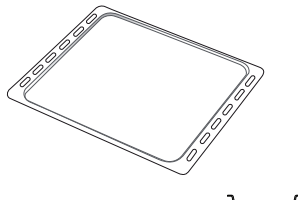
GRĂȚAR METALIC



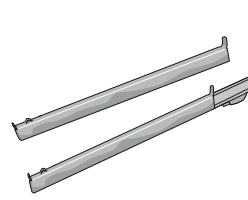
TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



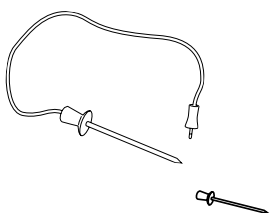
TAVĂ DE COPT



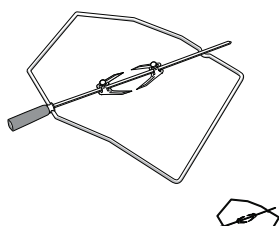
GHIDAJE DE ALUNECARE



SONDA PENTRU CARNE



ROTISOR



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

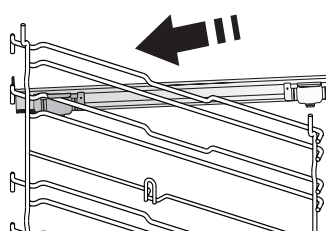
INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a grăsimii scurse și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE

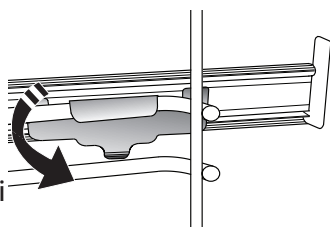
Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplați clemă superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidaj. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel

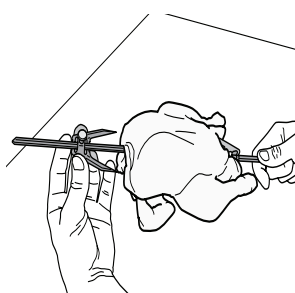


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

UTILIZAREA ROTISORULUI

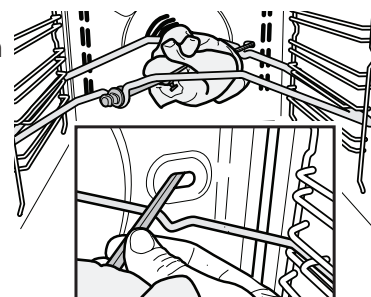


Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tija până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție.

Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție.

Introduceți capătul în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți partea rotunjită pe suportul aferent.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a grăsimii scurse dedesubt și adăugați 500 ml de apă. Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând numai de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare).



FUNCȚII



TRADIȚIONAL



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



CONVENȚIONAL*

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru a frige medalioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava de colectare a grăsimii scurse pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava de colectare a grăsimii scurse pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



COACERE CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel.



FUNCȚII SPECIALE



DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



DOSPIRE

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



FUNCȚII SPECIALE



CONVENABIL

Această funcție prepară rapid și delicat mai multe tipuri de alimente. De asemenea, poate fi utilizată pentru a reîncălzi alimente deja preparate și păstrate apoi la temperatura camerei sau în frigider.



GĂTIT MAXI

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.



ALIMENTE CONGELATE

Lasagne - pizza - ștrudel - cartofi prăjiți - pâine. Această funcție selectează automat temperatura de preparare optimă și cel mai bun mod de preparare pentru cinci tipuri diferite de alimente semipreparate congelate. Selectați opțiunea „Personalizat” pentru a seta temperatura celorlalte tipuri de produse.



COACERE LENTĂ

Pentru prepararea delicată a cărnii și a peștelui, menținându-le în același timp fragede și succulente. Este recomandat să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale. Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg, și între patru ore pentru bucăți de carne de 1 kg și șase sau șapte ore pentru bucăți de carne de 3 kg.



ECO AER FORȚAT*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează această funcție, lumina aferentă funcției ECO va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare, însă poate fi reaprinsă temporar apăsând **OK select**. Pentru a utiliza ciclul ECO, reducând astfel consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până la finalizarea preparării rețetei.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014



CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (aprox. 500 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (PYRO EXPRESS). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.



SETĂRI

Pentru modificarea setărilor cuptorului (limbă, oră, semnal sonor, volum, luminozitate, mod Eco).

Vă rugăm să rețineți: Când cuptorul este oprit, însă modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a se economisi energie. Aceasta este reactivată automat după apăsarea oricăruia dintre butoane etc.



REȚETE COMPLET AUTOMATE

Pentru a vă asigura că folosiți această funcție în mod corect, citiți și descărcați cartea de bucate de pe docs.hotpoint.eu Pentru selectarea uneia dintre cele 28 de rețete presetate diferite. Cuptorul va seta automat temperatura, funcția și durata de preparare optime.



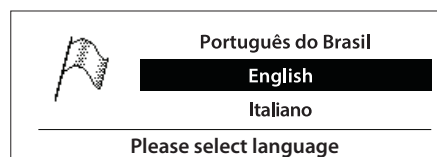
REȚETE SONDĂ CARNE

Această funcție selectează automat modul de preparare optim pentru diferite tipuri de carne. Vă va fi sugerată o temperatură optimă atât pentru compartimentul pentru preparare, cât și pentru interiorul alimentului, în funcție de tipul de carne selectat. Pentru a vă asigura că introduceți și utilizați sonda în mod corect, urmați instrucțiunile furnizate în paragraful aferent.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. ALEGEȚI LIMBA

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea o listă cu limbile disponibile.

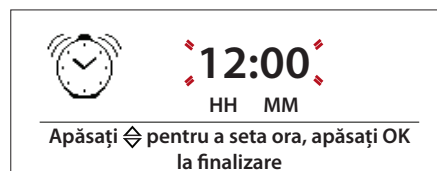


Apăsați sau pentru a afișa limba necesară și confirmați apăsând .

Vă rugăm să rețineți: De asemenea, limba poate fi modificată și la un moment ulterior, de la elementul de meniu „Setări”.

2. SETAȚI ORA

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: pe afișaj va clipi „12:00”.



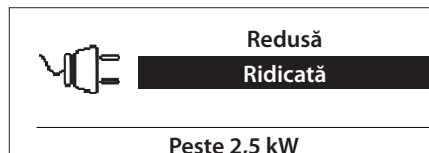
Utilizați sau pentru a seta ora și confirmați apăsând .

Vă rugăm să rețineți: Ora va trebui resetată întotdeauna în urma unei penne de curent.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW: Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Utilizați sau pentru a selecta elementul de meniu „Setări”, apăsați , selectați „Putere” și apăsați pentru a confirma.



Utilizați sau pentru a selecta „Redusă” și apăsați pentru a confirma.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII



1. Simbol pentru funcția selectată
2. Funcția selectată
3. Alte funcții disponibile
4. Descrierea funcției selectate

PORNIREA CUPTORULUI

Apăsați și mențineți apăsat ①: Pe afișaj va fi prezentat meniul principal.

NAVIGAREA PRIN MENIU

Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a naviga prin meniul principal și pentru a evidenția elementul pe care doriți să îl selectați.

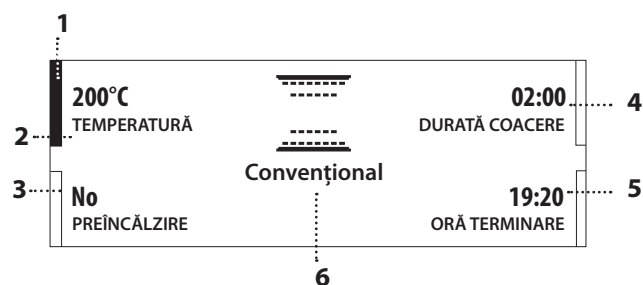
SELECTAREA UNUI ELEMENT DIN MENIU

Odată ce elementul pe care doriți să îl selectați este evidențiat pe afișaj, apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma selecția și accesați meniul de setări (consultați informațiile de mai jos) sau lista de funcții.

SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a naviga prin lista de pe ecran. Apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma și pentru a accesa meniul de setări.

2. SETAREA ȘI ACTIVAREA UNEI FUNCȚII



1. Cursor (evidențiază setarea selectată)
2. Temperatură/putere grill
3. Preîncălzire
4. Durata
5. Ora de finalizare a funcției
6. Numele funcției

APLICAREA SETĂRILOR

Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a deplasa cursorul pe setările pe care le puteți modifica. Odată ce cursorul se află în poziție, modificați setarea apăsând $\frac{OK}{select}$: Setarea selectată va începe să clipească. Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a modifica valoarea și apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma.

ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată ce setările afișate sunt cele dorite, apăsați $\triangleright$ pentru a activa funcția. Introduceți alimentele în cuptor, apoi apăsați $\triangleright$ din nou pentru a activa funcția.

Vă rugăm să rețineți: Unele setări pot fi modificate și în timpul desfășurării procesului de preparare.

3. PREÎNCĂLZIREA

Acest cuptor poate găti orice tip de alimente, cu sau fără o fază de preîncălzire.

Selectând „Nu” se va reduce durata totală de preparare (inclusiv preîncălzirea) și consumul de energie cu până la 25%.

Preîncălzirea poate fi activată împreună cu majoritatea funcțiilor.

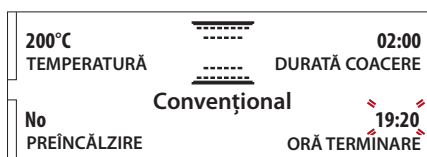
Odată preîncălzirea finalizată, se va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată. Introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

4. SETAREA ORA DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

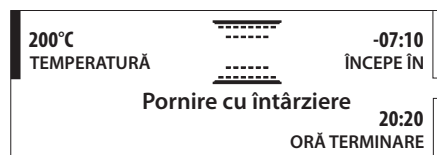
Multe funcții vă permit să amânați pornirea procesului de preparare prin setarea orei de finalizare.

Atunci când setați durata de rulare a funcției, pe afișaj va apărea ora la care se preconizează finalizarea preparării. Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a deplasa cursorul pe ORĂ TERMINARE și apăsați $\frac{OK}{select}$: Ora va clipi.



Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a selecta ora la care doriți să se finalizeze prepararea și apăsați pe $\frac{OK}{select}$. Apăsați $\triangleright$ și introduceți alimentele în cuptor, apoi apăsați $\triangleright$ din nou pentru a activa funcția.

Cuptorul va porni automat după calcularea perioadei de timp pentru finalizarea preparării la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție imediat și puteți anula timpul de așteptare apăsând **▷**. Această setare poate fi aplicată numai dacă nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

. RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Dacă este necesar, apăsați **OK select** pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute. Prepararea folosind funcția selectată în mod curent poate fi, de asemenea, prelungită apăsând pe **▲**.

Pentru a dezactiva funcția de rumenire, apăsați pe **①** pentru a opri cuptorul sau apăsați pe **MENU** pentru a accesa meniul principal.

. REȚETE COMPLET AUTOMATE

Cuptorul este prevăzut cu 28 de rețete complet automate pentru care sunt presetate funcțiile și temperaturile de preparare optime. Pentru a beneficia din plin de această funcție și pentru obținerea celor mai bune rezultate de preparare posibile, citiți și descărcați cartea de bucate de pe **docs.hotpoint.eu**. Selectați „Rețete” din meniul principal folosind **▲** sau **▼**. Apăsați **OK select** pentru a confirma și accesați lista de preparate disponibile.

Utilizați **▲** sau **▼** pentru a derula lista, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma selecția.



Apăsați **▷** și introduceți alimentele în cuptor. Apăsați **▷** din nou pentru a activa funcția. Aceste rețete vă permit să setați o oră de finalizare a preparării.

Vă rugăm să rețineți: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj vor apărea acțiunile necesare pentru derularea funcției selectate și momentul în care trebuie să le efectuați, de exemplu întoarcerea alimentelor sau verificarea progresului înregistrat în procesul de preparare.

. REȚETE SONDĂ PENTRU CARNE

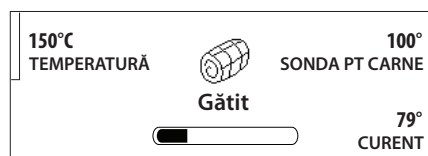
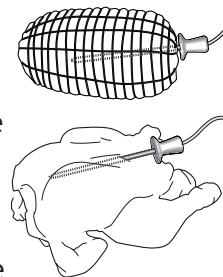
Folosirea sondei pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Utilizați **▲** sau **▼** pentru a selecta „Rețete sondă carne” din meniul principal și apăsați **OK select**. Selectați preparatul dorit din lista disponibilă și apăsați **OK select** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Selectarea „Carne specială” vă permite să modificați toate setările (pentru temperatura cuptorului și temperatura sondei). Celelalte rețete vă permit să modificați doar o parte din setări.

Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime.

În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza furnizată pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.



Modificați (dacă este posibil) setările presetate conform necesităților sau apăsați pe **▷**.

Se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica momentul în care sonda pentru alimente a atins temperatura necesară.

Odată ce prepararea a fost finalizată, rezultatul poate fi perfecționat prelungind durata de preparare.

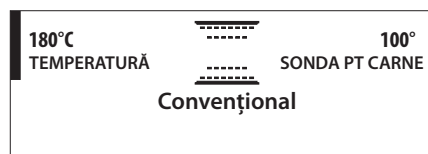
Apăsați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp: Cuptorul va utiliza în mod automat funcția „Convențional”.

Vă rugăm să rețineți: Se va emite un semnal sonor și va apărea un mesaj în cazul în care sonda nu a fost conectată corect.

UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE ÎMPREUNĂ CU FUNCȚII MANUALE

Sonda pentru carne poate fi utilizată, de asemenea, împreună cu unele dintre funcțiile manuale pentru a obține rezultate optime la prepararea cărnii.

Selectați o funcție manuală și conectați sonda: În partea superioară din stânga a afișajului va fi indicată temperatura pe care trebuie să o atingă sonda.



Pentru a modifica această setare, utilizați **▲** sau **▼** pentru a deplasa cursorul lângă valoarea aferentă și apăsați pe **OK select**.

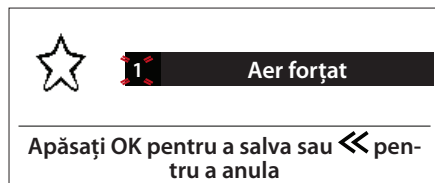
Atunci când setarea începe să clipească pe afișaj, setați valoarea necesară folosind **▲** sau **▼**, apoi apăsați **OK select** pentru a confirma.

Pentru a vizualiza un tabel cu temperaturile recomandate pentru fiecare tip de carne, citiți și descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **docs.hotpoint.eu**

. FAVORITE

Pentru a facilita utilizarea cuptorului, acesta poate memora până la 10 dintre funcțiile dumneavoastră preferate.

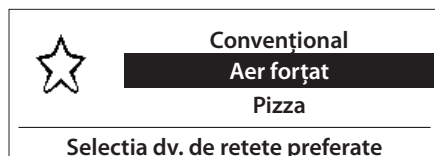
Dacă doriți să memorați o funcție ca preferată și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ☆ odată ce prepararea a fost finalizată. Apăsați pe  pentru a confirma: Pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții preferate.



Utilizați  sau  pentru a selecta numărul, apoi confirmați apăsând .

Vă rugăm să rețineți: Apăsați  pentru a anula. Dacă memoria este plină sau dacă numărul este deja utilizat, funcția va fi suprascrisă.

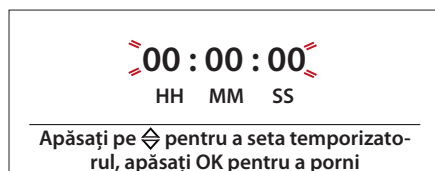
Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ☆: Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră preferate.



Utilizați  sau  pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați  pentru a activa.

. TIMER

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați : Temporizatorul va clipi pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați  pentru a activa temporizatorul. Se va emite un semnal sonor odată ce timerul a terminat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți opri temporizatorul oricând apăsând .

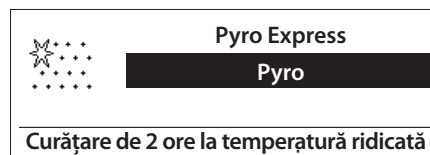
. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsați simultan tastele  și  timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând apăsând butonul .

. CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Utilizați  sau  pentru a selecta „Curățare” din meniul principal și apăsați .

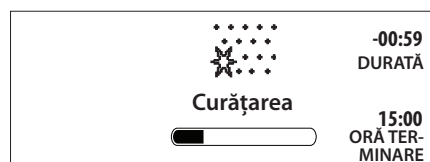


Selectați „Pyro” sau „Pyro Express” din meniul principal și apăsați : Pe afișaj va apărea durata de timp a ciclului selectat și ora la care se va termina. Apăsați pe butonul : Pe afișaj vor apărea instrucțiunile care trebuie urmate pentru a începe ciclul de curățare.



Aveți grijă să scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de curățare, inclusiv ghidajele pentru grătar.

Odată ce ați urmat toate instrucțiunile, apăsați  pentru a trece la următorul pas. După ultima confirmare, cuptorul va începe ciclul de curățare și ușa se va bloca automat: Pe afișaj va apărea imediat un mesaj indicând o bară de progres pentru ciclul de curățare.



Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Temperatura reziduală va fi indicată pe afișaj, iar ușa va rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la un nivel de siguranță adecvat. Pe afișaj va apărea ora curentă.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		-	160-180	30-90	2/3 
		-	160-180	30-90	4  1 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		-	160-200	35-90	3 
		-	160-200	40-90	4  1 
Biscuiți / Tarte mici		-	160-180	20-45	3 
		-	160-170	20-45	4  1 
		-	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Choux à la crème		-	180-200	30-40	3 
		-	180-190	35-45	4  1 
		-	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Bezele		-	90	110-150	3 
		-	90	140-160	4  1 
		-	90	140-160 ***	5  3  1 
Pâine/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2 
		-	190-250	20-50	4  1 
		-	190-250	25-50 ***	5  3  1 
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3 
		-	180-190	45-70	4  1 
		-	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  1 
		-	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Lasagne/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		-	190-200	45-65	3 
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	190-200	80-110	3  
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200-230	50-100	3  
Carne de curcan/gâscă 3 kg		-	190-200	80-130	2  
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		-	180-200	50-60	3 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		-	180-200	40-60	2 
Pâine prăjită		-	Ridicăta	3-6	5 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește		-	Medie	20-30 *	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	Medie - Ridicată	15-30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	Mediu	55-70 **	2 1
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	Înaltă	60-80	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	Mediu	35-50 **	3
Pulpă de miel / But		-	Medie	60-90 **	3
Cartofi copti		-	Medie	35-55 **	3
Legume gratinate		-	Ridicată	10-25	3
Lasagne și carne		-	200	50-100 ***	4 1
Carne și cartofi		-	180	45-100 ***	4 1
Pește și legume		-	190	30-50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/lasagna (nivel 3)/carne (nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza congelată		-	Automată	10-15	3
		-	Automată	15-20	4 1
		-	Automată	20-30	4 2 1
		-	Automată	20-30	4 3-2 1
Fripturi umplute		-	200	80-120 ***	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50-100 ***	3

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

**Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

***Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

www.dodocs.hotpoint.eu Descărați Ghidul de utilizare și întreținere de pe dodocs.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

www.docs.hotpoint.eu Descărați Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete care necesită utilizarea sondei pentru carne.

FUNCȚII							
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Decongelare	Eco aer forțat
ACCESORIILE							
	Grătar metalic	Vase de gătit sau tavă de copt pe grătarul metalic	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de copt	Tijă pentru rotisare
							Sondă pentru carne (opțional)

ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente.

Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Această funcție vă permite să eliminați depunerile care apar în timpul preparării folosind o temperatură de aprox. 500 °C. La această temperatură, resturile de alimente se transformă în depuneri care pot fi șterse cu ușurință folosind un burete umed, odată ce cuptor s-a răcit.

În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția Pyro (inclusiv ghidajele pentru grătar). Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro.

Cuptorul este prevăzut cu două funcții de curățare pirolitică diferite: Ciclul standard (PYRO) asigură curățarea amănunțită în cazul în care cuptorul este foarte murdar, în timp ce ciclul economic (PYRO EXPRESS) este mai scurt și consumă mai puțină energie decât ciclul standard, ceea ce îl face adecvat pentru utilizarea la intervale regulate.

Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică. Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

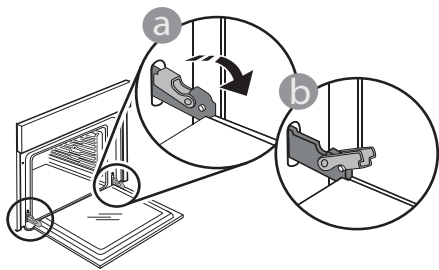
ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

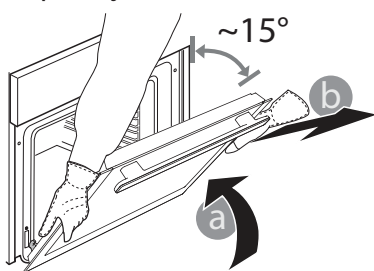
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârful de degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

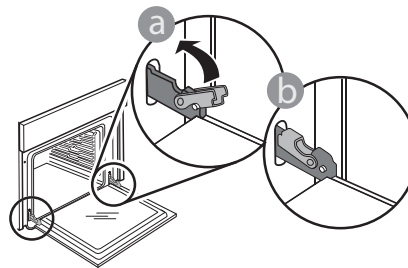


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

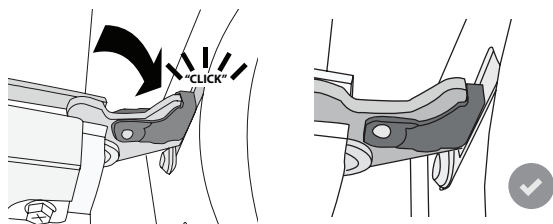


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ușa nu se deschide.	Defecțiune a încuietorii ușii. Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Opriți și puneți din nou în funcțiune cuptorul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA UNOR ALIMENTE DIFERITE ÎN ACELAȘI TIMP

Funcția „Aer forțat” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web **docs.hotpoint.eu**

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNȚEȚINERE

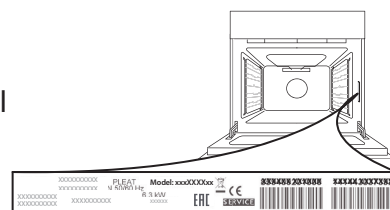
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web **docs.hotpoint.eu** (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța de identificare a produsului dumneavoastră.



КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.hotpoint.eu/register

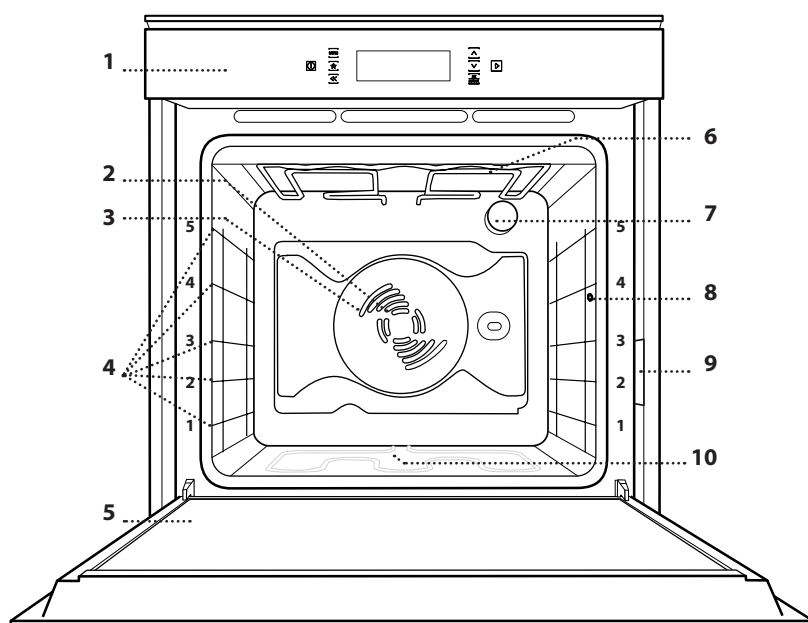


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



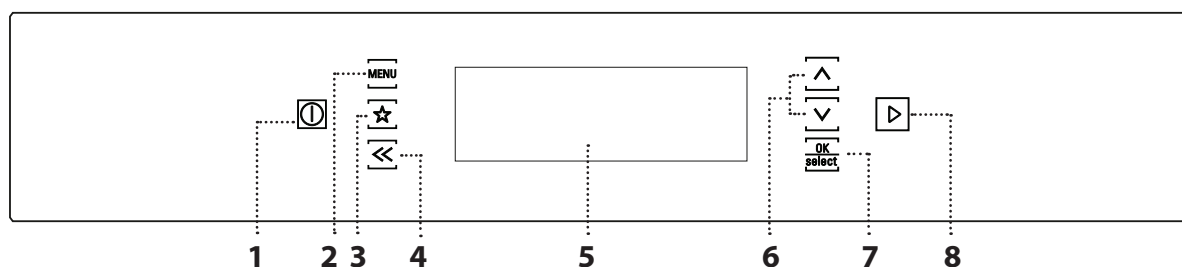
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Лампа
8. Гнездо для термощупа
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки.

2. МЕНЮ

Быстрый доступ к главному меню.

3. ИЗБРАННЫЕ

Сохранение и быстрый вызов до 10 наиболее часто используемых режимов.

4. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Навигация по меню, перемещение курсора, изменение настроек.

7. ОК / ВЫБОР

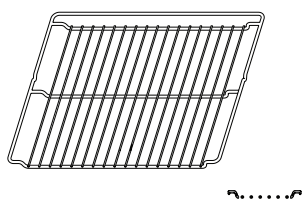
Выбор режимов, подтверждение настроек.

8. СТАРТ

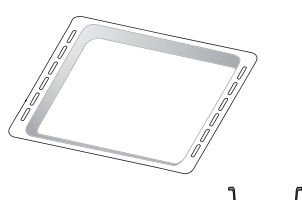
Запуск выбранного режима.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

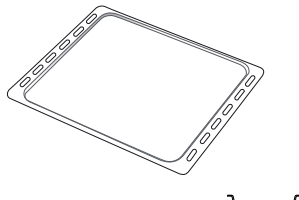
РЕШЕТКА



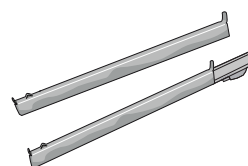
ПОДДОН



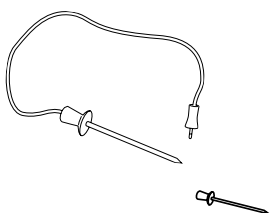
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



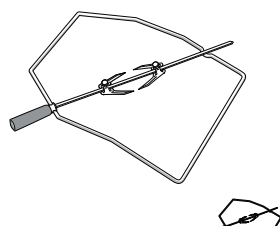
ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



ЩУП ДЛЯ МЯСА



ВЕРТЕЛ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

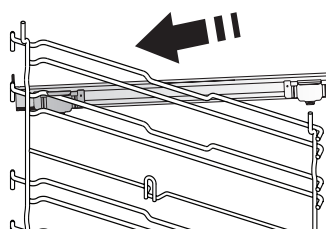
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

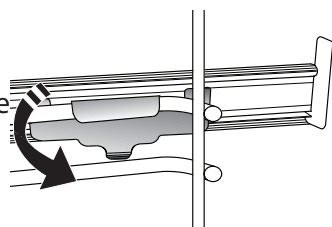
Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.

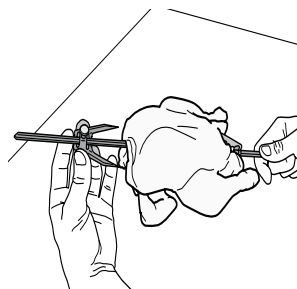
Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

- Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: Теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА



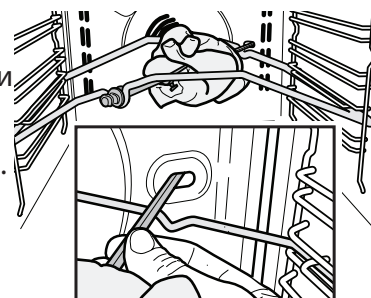
Проткните вертелом кусок мяса в его центральной части (при приготовлении птицы обвяжите ее специальной нитью). Сдвиньте мясо вдоль вертела, надежно зафиксировав его на вилке. Наденьте на вертел вторую вилку и сдвиньте ее,

прочно зажав мясо. Затяните фиксирующий винт вилки.

Вставьте конец вертела в углубление на внутренней поверхности духовки и разместите круглую часть на соответствующей опоре.

Примечание: Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 500 мл воды.

Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).



РЕЖИМЫ



ТРАДИЦИОННЫЙ



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки.



ОБЫЧНЫЙ*

Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне.



ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл воды.



ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой.



ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.



СПЕЦ. ФУНКЦИИ



РАЗОГРЕВ

Режим для быстрого и бережного нагрева готовых к употреблению блюд. Он может также использоваться для разогрева ранее приготовленных продуктов, которые хранились в холодильнике или при комнатной температуре.



БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.



ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ

Лазанья - пицца - штрудель - картофель-фри - хлеб. Этот режим автоматически выбирает оптимальную температуру и способ приготовления для пяти различных типов замороженных полуфабрикатов. Выберите "Другое", чтобы задать температуру для других типов продуктов.



МЕДЛЕН. ПРИГOTOVL.

Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков мяса весом 3 кг.



ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку **OK select**. При использовании режима ЭКО в целях экономии электроэнергии дверца духовки должна оставаться закрытой до завершения приготовления блюда.



СПЕЦ. ФУНКЦИИ



РАЗМОРОЗКА

Ускоренная разморозка продуктов.



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры (примерно 500 °C). Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл (Пиролиз 180 мин.) и укороченный цикл (Пиролиз 75 мин.). Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.



НАСТРОЙКИ

Изменение настроек печи (язык, часы, громкость звукового сигнала, яркость, режим “Эко”).

Примечание: При действующем режиме “Эко” яркость дисплея неработающей духовки снижается в целях экономии электроэнергии. Яркость возвращается к исходному уровню при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.



РЕЦЕПТЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для правильного использования этой функции прочтите нашу кулинарную книгу, доступную на сайте **docs.hotpoint.eu**. Данная функция позволяет готовить блюда на основе 28 стандартных рецептов. Духовка автоматически выбирает наилучшую температуру, режим и длительность приготовления.



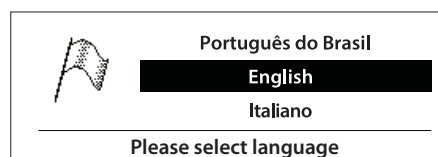
ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ

Данная функция автоматически выбирает наилучший режим приготовления для различных типов мяса. Она рекомендует оптимальную температуру в камере духовки и внутри продукта в зависимости от выбранного типа мяса. Для правильной установки и использования термощупа следуйте указаниям соответствующего параграфа.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБРАТЬ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: на дисплее появится список доступных языков.

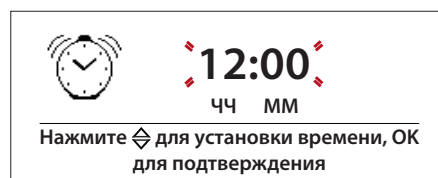


Выберите необходимый язык кнопками **▲** и **▼** и подтвердите действие нажатием **OK select**.

Примечание: В последующем язык можно изменить в меню “Настройки”.

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время: на дисплее появятся мигающие символы “12:00”.



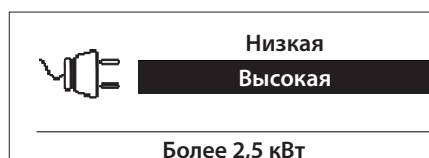
Установите время кнопками **▲** и **▼** и подтвердите настройку нажатием **OK select**.

Примечание: После отключения электричества потребуется повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Используя **▲** или **▼**, выберите в меню пункт “Настройки” и нажимайте **OK select**. Выберите “Мощность” и нажимайте **OK select**.



Используя **▲** или **▼**, выберите “Низкая” и нажимайте **OK select** для подтверждения выбора.

4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

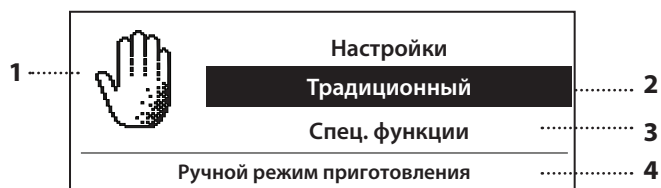
Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте из духовки все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, “Конвекция” или “Выпеч. с подрумян.”).

Следуйте инструкциям для правильного задания режима.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА



1. Символ выбранного режима
2. Выбранный режим
3. Другие доступные режимы
4. Описание выбранного режима

ВКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ

Нажмите и удерживайте **ⓘ**: на дисплее появится главное меню.

ПЕРЕЙДИТЕ К НЕОБХОДИМОМУ ПУНКТУ МЕНЮ

Используйте **▲** и **▼** для навигации по главному меню. Выделите нужный пункт.

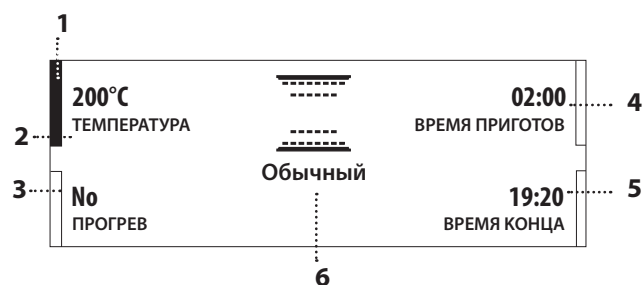
ВЫБЕРИТЕ ПУНКТ МЕНЮ

После того, как нужный пункт был выделен на дисплее, нажмите **OK select**, чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек (см. ниже) или списку режимов.

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Используйте **▲** и **▼** для навигации по списку. Нажмите **OK select**, чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек.

2. НАСТРОЙКА И ЗАПУСК РЕЖИМА



1. Курсор (показывает выбранную настройку)
2. Температура/мощность гриля
3. Прогрев
4. Длительность
5. Время завершения режима
6. Название режима

ЗАДАЙТЕ НАСТРОЙКИ

Используйте **▲** и **▼** для перемещения курсора между изменяемыми настройками. После выбора нужной настройки нажмите **OK select**: выбранная настройка начнет мигать. Измените значение кнопками **▲** и **▼** и подтвердите действие нажатием **OK select**.

АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

Когда все настройки на дисплее будут соответствовать вашим требованиям, нажмите **▶**, чтобы активировать режим. Поместите продукт в духовку и нажмите **▶** еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Некоторые настройки можно менять и в процессе приготовления.

3. ПРОГРЕВ

Приготовление любых типов блюд возможно как с использованием стадии прогрева духовки, так и без нее.

Выбор "Нет" сокращает суммарное (с учетом прогрева) время приготовления и расход энергии на величину до 25%.

Прогрев доступен для большинства режимов.

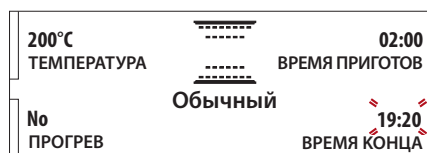
После завершения прогрева подается звуковой сигнал, указывающий о том, что духовка достигла заданной температуры.

Поместите продукты в духовку.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

4. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК)

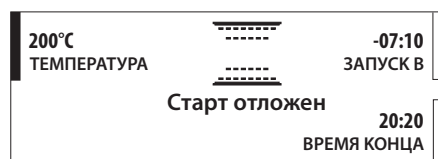
Многие режимы позволяют отложить начало приготовления на более позднее время. Это делается путем настройки времени окончания. После того как для режима будет задано значение длительности, на дисплее появится ожидаемое время окончания приготовления. Используя **▲** или **▼**, переместите курсор на "ВРЕМЯ КОНЦА" и нажмите **OK select**: значение времени начнет мигать.



Используя **▲** или **▼**, укажите время, к которому необходимо приготовить блюдо, и нажмите **OK select**.

. Нажмите **▷** и поместите продукт в духовку. Нажмите **▷** еще раз, чтобы запустить режим.

Духовка включится автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.

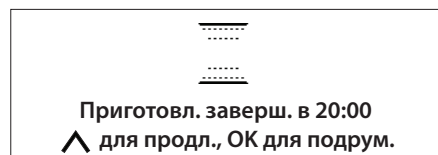


Примечание: Для отмены задержки и немедленного запуска процесса приготовления достаточно нажать **▷**. Описанная функция доступна только в том случае, если духовке не требуется предварительный нагрев.

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

. ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



При необходимости нажмите **OK select**, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания. Для увеличения длительности приготовления в текущем режиме достаточно нажать **▲**. Для остановки цикла подрумянивания выключите духовку нажатием **⓪** или перейдите в главное меню, нажав **MENU**.

. РЕЦЕПТЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовка имеет 28 автоматических рецептов, в которых заданы наилучшие режимы и температуры приготовления. Для использования этой функции с максимальной отдачей и получения превосходных кулинарных результатов прочтите нашу кулинарную книгу, доступную **docs.hotpoint.eu**

Выберите пункт "Рецепты" в главном меню, используя **▲** или **▼**. Нажмите **OK select**, чтобы открыть список блюд. Используйте **▲** и **▼** для перемещения по списку и **OK select** для подтверждения выбора.



Нажмите **▷** и поместите продукт в духовку. Снова нажмите **▷**, чтобы активировать режим. Данные рецепты позволяют устанавливать время окончания приготовления.

Примечание: В процессе приготовления духовка подает звуковые сигналы и выводит на дисплей указания о необходимых действиях (перевернуть продукт, проверить степень готовности и т.п.).

. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СО ЩУПОМ

Термощуп позволяет измерять точную температуру в глубине продукта.

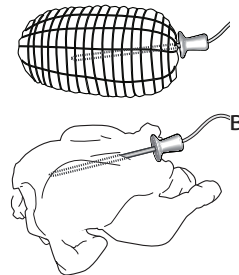
Используя **▲** или **▼**, выберите пункт "Приготов. с щупом" в главном меню и нажмите **OK select**. Выберите блюдо из списка и нажмите **OK select** для подтверждения действия.

Примечание: Выбор "Мясо традицион." позволяет изменять все настройки (температуру духовки и конечную температуру термощупа). Другие рецепты позволяют изменять лишь некоторые из настроек.

Вставляйте термощуп в мясо на полную глубину, подальше от костей и жирных участков.

Для птицы вставляйте щуп продольно в середину грудки так, чтобы его конец не попал полость.

Поместите продукт в духовку и вставьте штекер термощупа в гнездо на правой стенке камеры.



Измените настройки по умолчанию (если это возможно) и нажмите **▷**. В момент достижения щупом необходимой температуры прозвучит звуковой сигнал и на дисплее духовки появится соответствующее сообщение.

При желании время приготовления можно продлить.

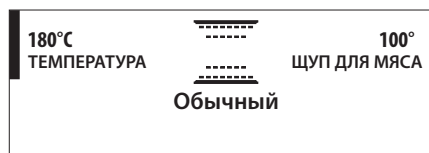
Задайте длительность кнопками **▲** и **▼**: духовка автоматически переключится в "Обычный" режим.

Примечание: Если термощуп не был подсоединен, духовка подаст звуковой сигнал и на дисплее появится предупреждение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА С РУЧНЫМИ РЕЖИМАМИ

Термощуп можно использовать с некоторыми ручными режимами для достижения наилучших результатов при приготовлении мяса.

Выберите ручной режим и подсоедините термощуп: в верхнем левом углу дисплея появится значение конечной температуры щупа.



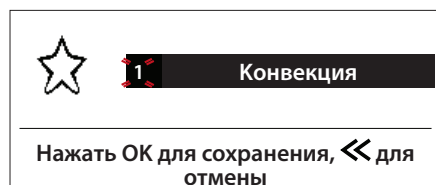
Для изменения этой настройки установите курсор напротив значения, используя кнопки **▲** и **▼**, и нажмите **OK select**.

Когда настройка начнет мигать, установите требуемое значение кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для подтверждения действия.

Рекомендуемые температуры для различных типов мяса представлены в руководстве "Использование и уход", доступном на **docs.hotpoint.eu**

. ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

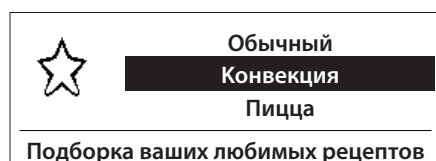
Для удобства использования вы можете сохранить в меню духовки до 10 ваших любимых режимов. Чтобы сохранить режим и текущие настройки в избранном, нажмите ☆ после завершения приготовления. Подтвердите действие нажатием : духовка предложит сохранить режим под номером от 1 до 10 в списке ваших избранных рецептов.



Выберите номер кнопками и и подтвердите выбор нажатием .

Примечание: Для отмены нажмите . Если память заполнена или выбранный номер занят, ранее сохраненный режим будет заменен.

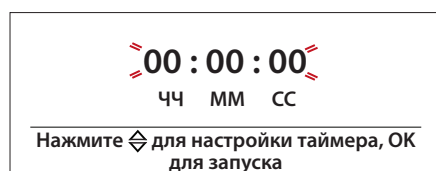
Для вызова режима нажмите ☆: на дисплее появится список ваших избранных режимов.



Выберите режим кнопками и и подтвердите выбор нажатием . Нажмите для запуска.

. ТАЙМЕР

При выключенной духовке ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и нажмите : на дисплее начнут мигать показания таймера.



Установите необходимую длительность кнопками и и нажмите для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечание: Для остановки таймера в любое время достаточно нажать .

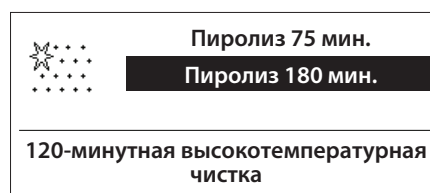
. БЛОК. КЛАВИШЕЙ

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте и одновременно не менее пяти секунд. Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки .

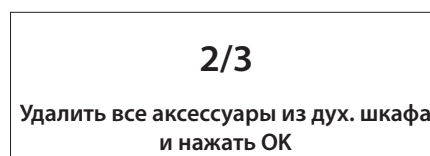
. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – ПИРО

Используя и , выберите пункт "Чистка" в главном меню и нажмите .



Выберите пункт "Пиролиз 180 мин." или "Пиролиз 75 мин." и нажмите : на дисплее высветится длительность выбранного цикла и время его окончания.

Нажмите кнопку : на дисплее появится пошаговые инструкции для запуска цикла самоочистки.



Перед запуском цикла обязательно выньте из духовки все принадлежности, включая держатели полок.

После выполнения каждого указания нажмите , чтобы перейти к следующему шагу.

После последнего подтверждения стартует цикл самоочистки, дверца духовки блокируется: На дисплее появляется полоса, указывающая процент выполнения операции.



В момент завершения цикла на дисплей выводится соответствующее мигающее сообщение. Далее, на дисплее начинает отображаться текущая температура. Дверца духовки остается заблокированной до тех пор, пока внутренняя температура не понизится до безопасного уровня. После этого дисплей возвращается в режим отображения часов.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Печенье/небольшие торты		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Пирожные из заварного теста		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Хлеб/пицца/лепешки		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Пироги (овощной пирог, киш)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Волованы/печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья/Паста/ каннеллони/ фланы		-	190-200	45-65	3
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг		-	190-200	80-110	3
Курица/кролик/утка 1 кг		-	200-230	50-100	3
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	80-130	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		-	180-200	50-60	3
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		-	180-200	40-60	2
Хлебные тосты		-	Высокая	3-6	5

блюдо	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рыба филе/стейки		-	Средняя	20-30 *	4 3
Соусы/Кебаб/ ребрышки/рубленые котлеты		-	Средняя - Высокая	15-30 *	5 4
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		-	Средняя	55-70 **	2 1 
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		-	Высокий	60–80	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	Средняя	35-50 **	3 
Ножка ягненка/рулька		-	Средняя	60-90 **	3 
Печеный картофель		-	Средняя	35-55 **	3
Овощная запеканка		-	Высокая	10-25	3
Лазанья и мясо		-	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель		-	180	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи		-	190	30-50 ***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Замороженная пицца		-	Авто	10-15	3
		-	Авто	15-20	4 1
		-	Авто	20-30	4 2 1
		-	Авто	20-30	4 3-2 1
Фаршированное мясо		-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	200	50-100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

**Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

 Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на **docs.hotpoint.eu**.

 Загрузите руководство “Использование и уход” с сайта **docs.hotpoint.eu** для того, чтобы получить таблицу рецептов, в которых требуется использование шупа для мяса.

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекция	Подрумянивание	Размораживание	Принуд.под.возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетка	Жаропрочная посуда или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень	Вертел ЩУП ДЛЯ МЯСА (опция)

ЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки. Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи.

Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.

Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

В данном режиме загрязнения, образующиеся при приготовлении продуктов, удаляются под действием температуры около 500 °C. При такой температуре остатки пищи превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной губкой, когда духовка остынет.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Перед запуском режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки).

Для более качественной очистки удалите крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем запускать цикл пиролиза.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролизической очистки: Стандартный цикл (Пиролиз 120 мин.) обеспечивает тщательную очистку сильно загрязненной духовки. Экономичный цикл (Пиролиз 75 мин.) является более коротким и потребляет меньше энергии, чем стандартный цикл, что позволяет использовать его через регулярные интервалы времени. Используйте режим "Пиролиз 180 мин", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: открытие дверцы духовки во время пиролизической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня.

Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

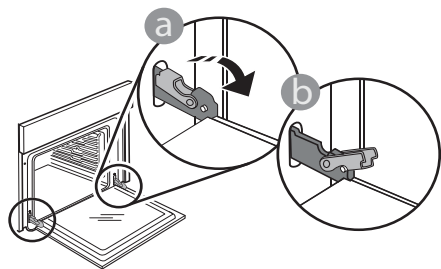
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и накройте плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

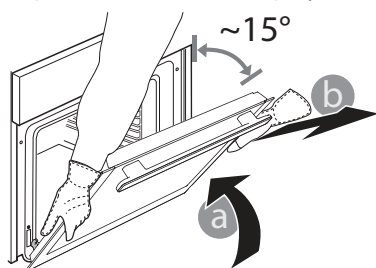
Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах. Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

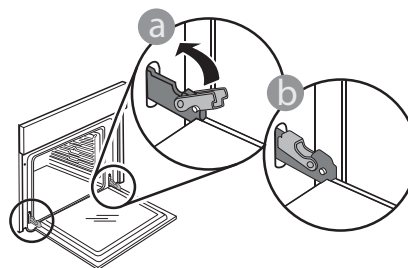


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

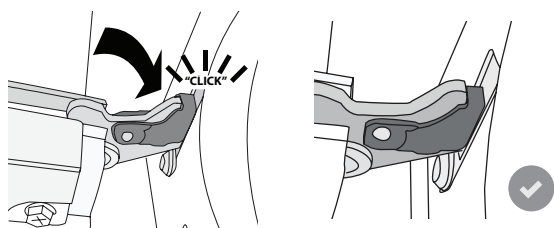


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
Дверца не открывается.	Замок неисправен. Выполняется цикл самоочистки.	Выключите и снова включите духовку и проверьте, прекратились ли неполадки. Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекция" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 www.docs.hotpoint.eu Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте **docs.hotpoint.eu**

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

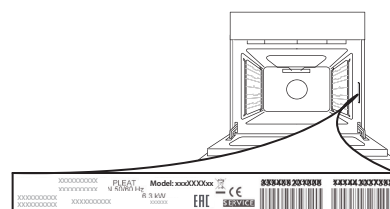
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта **docs.hotpoint.eu** (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.



ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
HOTPOINT – ARISTON**

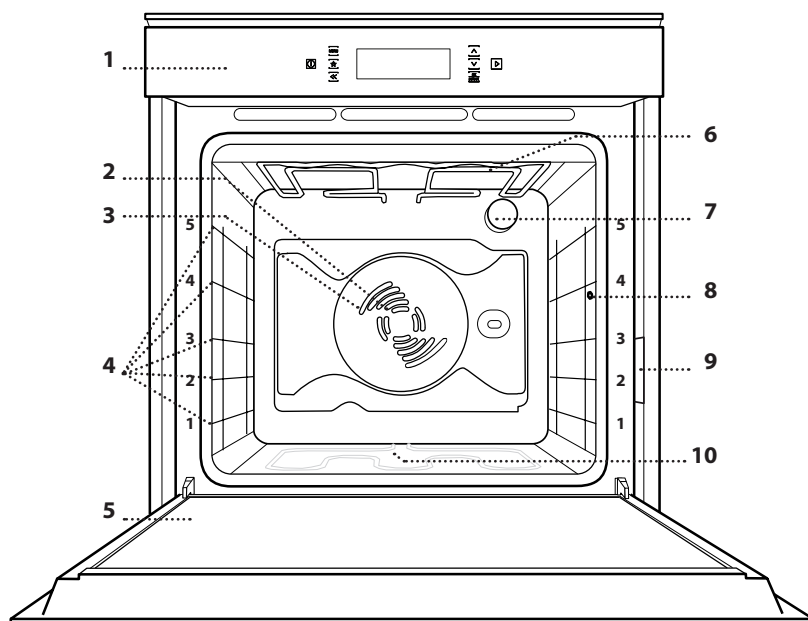
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.hotpoint.eu/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a ošetrovanie spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.hotpoint.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

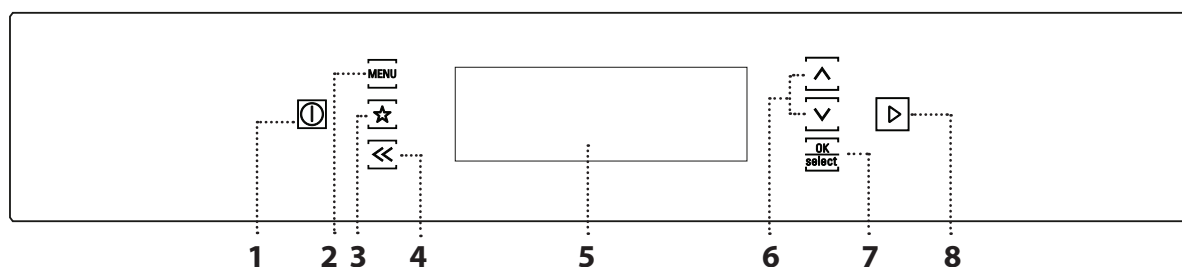
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Pripojenie mäsovej sondy
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. MENU

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na uloženie a rýchlu voľbu až 10 obľúbených funkcií.

4. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu.

5. DISPLEJ

6. NAVIGAČNÉ TLAČIDLÁ

Na navigáciu v menu, pohyb posúvača a zmenu nastavení.

7. OK / ZVOLIŤ

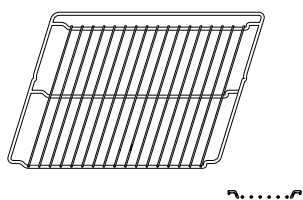
Na výber funkcií a potvrdenie nastavení.

8. ŠTART

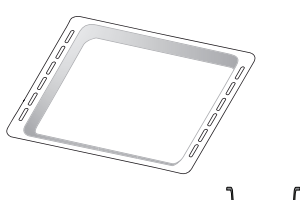
Na spustenie zvolených funkcií.

PRÍSLUŠENSTVO

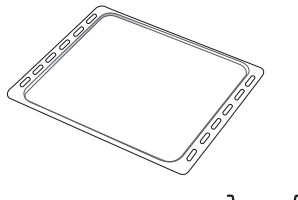
ROŠT



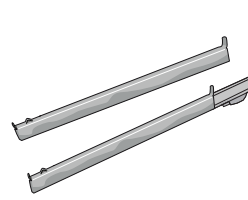
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



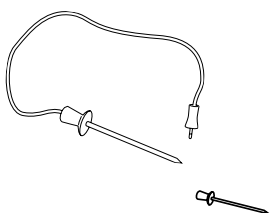
PLECH NA PEČENIE



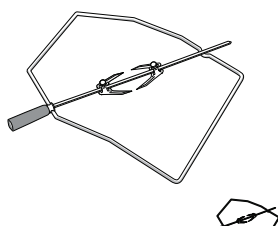
POSUVNÉ LIŠTY



MÄSOVÁ SONDA



OTOČNÝ RAŽEŇ



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

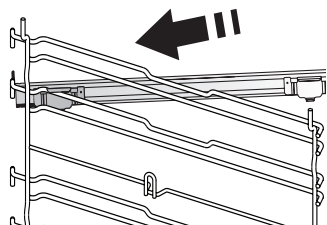
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

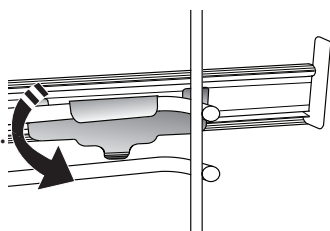
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



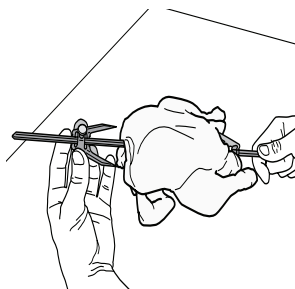
Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasunú do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

POUŽÍVANIE OTOČNÉHO RAŽŇA

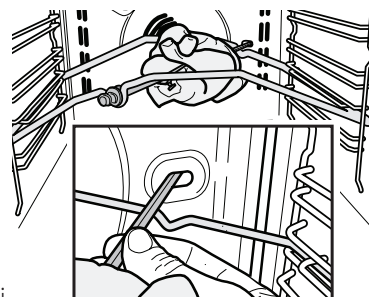


Prepichnete ražeň cez stred mäsa (hydinu zviažte šnúrkou) a posuňte mäso po ražni, aby pevne dosadlo na vidlicu a nemohlo sa hýbať. Nasuňte na ražeň druhú vidlicu a posuňte ju, aby pevne pridržala mäso na mieste. Zatiahnite upevňovacie skrutky, aby ste

ju upevnili v tejto polohe.

Vložte koniec do žliabka v priestore rúry a oprite okrúhlu časť na príslušnú oporu.

Upozornenie: Na zbieranie šťavy, ktorá vzniká pri pečení, vložte pod jedlo odkvapkávaciu nádobu a nalejte do nej 500 ml vody. Aby ste sa nepopálili o horúci ražeň, manipulujte s ním iba pomocou plastovej rúčky (pred pečením ju treba vybrať).



FUNKCIE



TRADIČNÉ PROGRAMY



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.



KONVENČNÉ*

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml vody.



TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražň (ak je priložený).



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



KONVENČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE



ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.



KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE



KONVENČNÝ OHREV

Pri tejto funkcii sa všetky druhy jedál pripravujú rýchlo a ľahko. Môže sa používať aj na zohriatie jedla, ktoré už bolo uvarené a potom uložené pri izbovej teplote alebo v chladničke.



MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.



MRAZENÉ POTRAVINY

Lasagne – pizza – závin – hranolčeky – chlieb. Táto funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre päť rôznych typov mrazených hotových jedál. Zvoľte „Vlastné“ na nastavenie teploty pre iné typy potravín.



POMALÁ PRÍPRAVA

Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg.



ECO EKO S VENTILÁTOROM

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením **OK select**. Ak chcete použiť cyklus EKO a znížiť tak spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať až do úplného dokončenia pečenia podľa receptu.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote (cca 500 °C). Dostupné sú dva samočistiace cykly: Kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátenejší cyklus (PYRO EXPRES ČISTENIE). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.



AUTOMATICKÉ RECEPTY

Ak si chcete byť istí, že používate túto funkciu správne, prečítajte si a stiahnite náš receptár na webovej stránke **docs.hotpoint.eu**. Na vybratie jedného z 28 rôznych vopred nastavených receptov. Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a čas pečenia.



NASTAVENIA

Na zmenu nastavení rúry (Jazyk, čas, hlasitosť zvukového signálu, jas, Eko režim).

Upozorňujeme, že: Keď je rúra vypnutá, ale Eco režim je aktívny, jas na displeji sa zníži, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla atď.



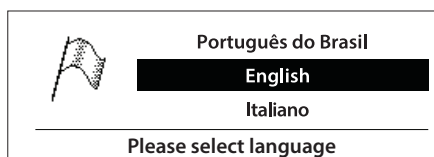
RECEPTY, MÄS. SONTA

Táto funkcia automaticky zvolí optimálnu funkciu prípravy jedla pre rôzne typy mäsa. Navrhne optimálnu teplotu pre priestor na prípravu jedla i vnútornú teplotu jedla podľa zvoleného typu mäsa. Ak si chcete byť istí, že ste zasunuli a používate sondu správne, postupujte podľa pokynov v príslušnom odseku.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí zoznam dostupných jazykov.

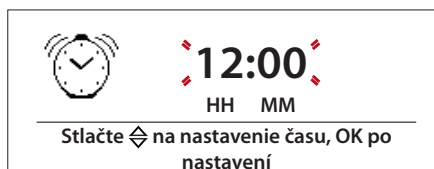


Stlačte **▲** alebo **▼** na zobrazenie požadovaného jazyka a potvrdte stlačením **OK select**.

Upozorňujeme, že: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenia“ v menu.

2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: na displeji bude blikať 12:00.



Pomocou **▲** alebo **▼** nastavte čas a potvrdte stlačením **OK select**.

Upozorňujeme, že: Po výpadku prúdu treba vždy znova nastaviť čas.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť.

Pomocou **▲** alebo **▼** zvolte položku menu „Nastavenia“, stlačte **OK select**, zvolte „Výkon“ a potvrdte stlačením **OK select**.



Pomocou **▲** alebo **▼** zvolte „Nízky“ a potvrdte stlačením **OK select**.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.

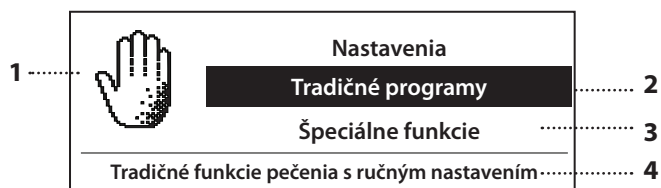
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horúci vzduch“ alebo „Konvenčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozorňujeme, že: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU



1. Symbol zvolenej funkcie
2. Zvolená funkcia
3. Ďalšie dostupné funkcie
4. Opis zvolenej funkcie

ZAPNITE RÚRU

Stlačte a podržte **ⓘ**: Na displeji sa zobrazí hlavné menu.

HĽADANIE V MENU

Stlačte **▲** alebo **▼** na navigovanie cez hlavné menu a označte položku, ktorú chcete vybrať.

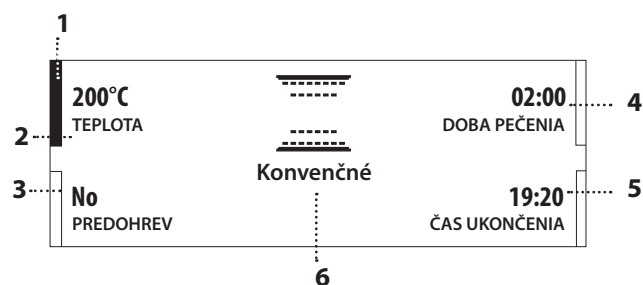
VYBERTE POLOŽKU Z MENU

Keď je položka, ktorú chcete zvoliť, zvýraznená na displeji, stlačte **OK select** na potvrdenie a potom prejdite do menu nastavení (pozri nižšie) alebo do zoznamu funkcií.

VYBERTE FUNKCIU

V zozname na obrazovke sa pohybujete stláčaním **▲** alebo **▼**. Na potvrdenie a prechod do menu nastavení stlačte **OK select**.

2. NASTAVENIE A AKTIVOVANIE FUNKCIE



1. Kurzor (označuje zvolené nastavenie)
2. Teplota/výkon grilu
3. Predohrev
4. Trvanie
5. Čas, kedy sa funkcia skončí
6. Názov funkcie

POUŽITÍ NASTAVENIA

Posúvačom prejdete pomocou **▲** alebo **▼** na nastavenie, ktoré chcete upraviť. Keď je posúvač v požadovanej polohe, zmeňte nastavenie stlačením **OK select**: Nastavenie, ktoré ste zvolili, začne blikať. Pomocou **▲** alebo **▼** zmeňte hodnotu a potvrďte stlačením **OK select**.

AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď sú zobrazené nastavenia podľa vášho želania, stlačením **▶** aktivujete funkciu. Vložte jedlo do rúry, potom znova stlačte **▶**, čím funkciu aktivujete.

Upozorňujeme, že: Niektoré nastavenia možno meniť aj počas pečenia.

3. PREDOHREV

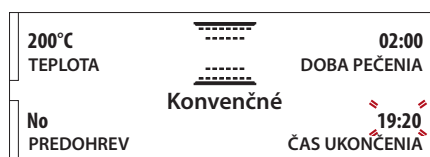
V tejto rúre možno piecť akýkoľvek typ jedla s fázou predohrevu alebo bez predohrevu. Zvolením „Nie“ skráťte celkový čas prípravy jedla (vrátane predohrevu) a spotrebu energie až o 25 %. Predohrev možno aktivovať pri väčšine funkcií.

Po skončení predohrevu sa ozve zvukový signál oznamujúci, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečeni.

Upozorňujeme, že: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

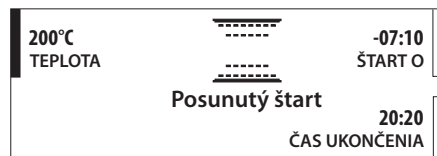
4. NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA (ODLOŽENÝ ŠTART)

Mnohé funkcie vám umožňujú posunúť čas začiatku prípravy jedla nastavením času ukončenia. Pri nastavovaní trvania funkcie sa na displeji ukáže predpokladaný čas ukončenia prípravy jedla. Pomocou **▲** alebo **▼** presuňte posúvač na ČAS UKONČENIA a stlačte **OK select**: Čas bude blikať.



Pomocou **▲** alebo **▼** si vyberte požadovaný čas ukončenia prípravy jedla a potvrďte stlačením **OK select**. Stlačte **▶** a vložte jedlo do rúry, potom znova stlačte **▶**, čím funkciu aktivujete.

Rúra sa zapne automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

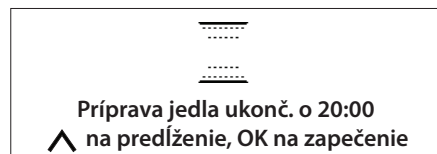


Upozornenie: Túto funkciu môžete aktivovať ihneď a čas čakania zrušiť stlačením . Toto nastavenie možno použiť, iba keď sa nevyžaduje predohrev rúry.

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

. ZHNEDNUTIE

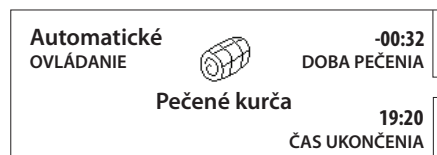
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Na aktivovanie päťminútového cyklu zhnednutia stlačte . Pečenie pomocou aktuálnej zvolenej funkcie možno predĺžiť stlačením . Funkciu zhnednutia zastavíte stlačením , čím sa rúra vypne, alebo stlačením MENU, čím sa dostanete do hlavného menu.

. AUTOMATICKÉ RECEPTY

Rúra má 28 automatických receptov, pri ktorých sa nastaví optimálna funkcia a teplota pečenia. Aby ste túto funkciu využili čo najlepšie a dosiahli pri pečení optimálne výsledky, prečítajte si a stiahnite náš receptár na docs.hotpoint.eu. Pomocou alebo vyberte Receptár z hlavného menu. Stlačte na potvrdenie a prístup k zoznamu dostupných jedál. V zozname sa pohybujete pomocou alebo , potom výber potvrdíte stlačením .



Stlačte a vložte jedlo do rúry. Znovu stlačte , čím funkciu aktivujete. Tieto recepty vám umožňujú nastaviť čas ukončenia pečenia.

Upozorňujeme, že: zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí, aký úkon je potrebné vykonať a kedy, napr. obrátiť jedlo alebo skontrolovať, ako pečenie pokračuje.

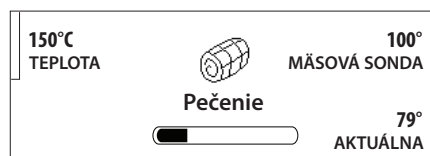
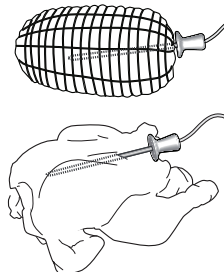
. RECEPTY, MÄS. SONTA

Používanie potravinovej sondy vám umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla počas jeho prípravy. Pomocou alebo zvolíte v hlavnom menu „Recepty, mäš. sonda“ a stlačte . Vyberte zo zoznamu jedlo, ktoré chcete, a potvrdíte stlačením .

Upozornenie: Ak zvolíte „Pečenie s úpravami“ môžete meniť všetky nastavenia (teplotu rúry a teplotu sondy). Pri ostatných receptoch môžete meniť iba niektoré nastavenia.

Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasunúť sondu po dĺžke do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.



Podľa potreby zmeňte (ak sa dá) prednastavenie alebo stlačte . Ozve sa zvukový signál a na displeji sa ukáže, kedy potravinová sonda dosiahla požadovanú teplotu. Po skončení prípravy jedla možno výsledok ešte zlepšiť predĺžením času. Dĺžku času nastavíte stlačením alebo : Rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“.

Upozornenie: Ak sonda nebola pripojená správne, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa správa.

POUŽITIE MÄSOVEJ SONDY S MANUÁLNYMI FUNKCIAMI

Mäsovú sondu možno použiť aj s niektorými manuálnymi funkciami, aby ste pri príprave mäsa dosiahli optimálne výsledky. Zvoľte manuálnu funkciu a pripojte sondu: Vľavo hore sa na displeji zobrazí teplota, ktorú ná sonda dosiahnuť.



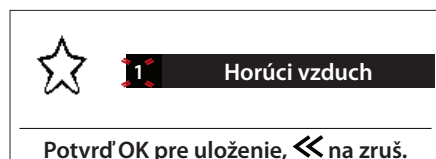
Toto nastavenie môžete zmeniť pomocou alebo , kurzor tak posuniete vedľa patričnej hodnoty, a stlačte .

Keď nastavenie na displeji začne blikať, pomocou alebo nastavte požadovanú hodnotu a potvrdíte stlačením .

Na stránke docs.hotpoint.eu si môžete prečítať tabuľku zobrazujúcu teploty odporúčané pre každý typ mäsa a stiahnuť Návod na používanie a údržbu.

. OBLÚBENÉ

Pre ľahšie používanie rúry si môžete uložiť až 10 oblúbených funkcií.
Ak si chcete funkciu uložiť ako oblúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte ☆.
Stlačením ^{OK}/_{select} potvrdíte: Displej vás vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname oblúbených.

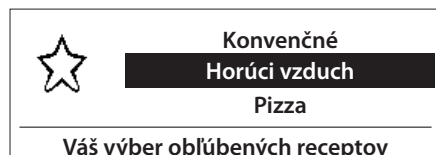


Pomocou ^{OK}/_{select} alebo ^{OK}/_{select} vyberte číslo a potvrdte stlačením ^{OK}/_{select}.

Upozornenie: Zrušte stlačením ^{OK}/_{select}.

Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, funkcia bude prepísaná.

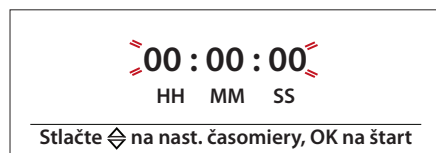
Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ☆: Na displeji sa zobrazí zoznam oblúbených funkcií.



Pomocou ^{OK}/_{select} alebo ^{OK}/_{select} zvolte funkciu, potvrdte stlačením ^{OK}/_{select} a potom aktivujte stlačením ^{OK}/_{select}.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte ^{OK}/_{select}: Na displeji bude blikať nezávislý časomer.



Pomocou ^{OK}/_{select} alebo ^{OK}/_{select} nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením ^{OK}/_{select}. Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozorňujeme, že: Časomer môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ①.

. ZÁMOK

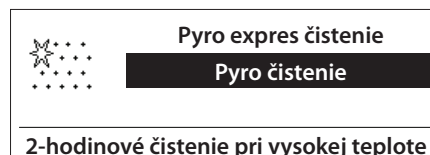
Klávesy uzamknete stlačením a podržaním ^{OK}/_{select} a ^{OK}/_{select} naraz na aspoň päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozorňujeme, že: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia.

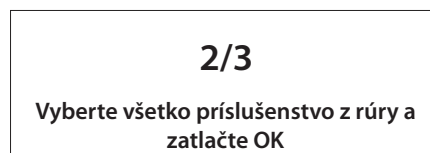
Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla ①.

. AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Pomocou ^{OK}/_{select} alebo ^{OK}/_{select} zvolte v hlavnom menu „Čistenie“ a stlačte ^{OK}/_{select}.

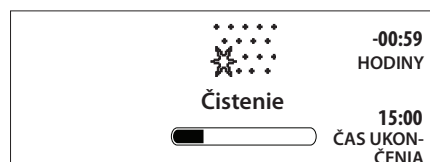


V menu vyberte „Pyro čistenie“ alebo „Pyro expres čistenie“ a stlačte ^{OK}/_{select}: Na displeji sa ukáže dĺžka vybraného cyklu a čas skončenia.
Stlačte tlačidlo ^{OK}/_{select}: Na displeji sa zobrazia pokyny potrebné na spustenie cyklu čistenia.



Zvlášť dbajte na to, aby ste pred čistením vybrali z rúry všetko príslušenstvo vrátane vodiacich líšť.

Po dodržaní všetkých pokynov stlačte ^{OK}/_{select}, čím prejdete k ďalšiemu kroku.
Po poslednom potvrdení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a rúra spustí čistiaci cyklus: Na displeji sa vzápätí zobrazí lišta ukazujúca, ako postupuje cyklus čistenia.



Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Na displeji sa ukáže zvyšková teplota a dvierka zostanú zakmnuté, pokiaľ teplota v rúre neklesne na bezpečnú úroveň.
Displej potom zobrazí aktuálny čas.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		-	160 – 180	30 – 90	2/3
		-	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč)		-	160 – 200	35 – 90	3
		-	160 – 200	40 – 90	4 1
Sušienky/košíčky		-	160 – 180	20 – 45	3
		-	160 – 170	20 – 45	4 1
		-	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1
Odpalované cesto		-	180 – 200	30 – 40	3
		-	180 – 190	35 – 45	4 1
		-	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1
Snehové sušienky		-	90	110 – 150	3
		-	90	140 – 160	4 1
		-	90	140 – 160 ***	5 3 1
Chlieb/pizza/posúch		-	190 – 250	15 – 50	1/2
		-	190 – 250	20 – 50	4 1
		-	190 – 250	25 – 50 ***	5 3 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		-	180 – 190	40 – 55	2 / 3
		-	180 – 190	45 – 70	4 1
		-	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1
Lístkové cesto /odpalované cesto		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4 1
		-	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		-	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		-	190 – 200	80 – 110	3
Kurča/králik/kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 100	3
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	180 – 200	50 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	180 – 200	40 – 60	2
Opečený chlieb		-	Vysoká	3 – 6	5

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybie filé/plátky		-	Stredná	20 – 30 *	4 3
Klobásy/kebaby/rebierka/hamburger		-	Stredná – vysoká	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	Stredná	55 – 70 **	2 1
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	Vysoká	60 – 80	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		-	Stredná	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	Stredná	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	Stredná	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	Vysoká	10 – 25	3
Lasagne a mäso		-	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		-	180	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		-	190	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		-	190	40 – 120 ***	5 3 1
Mrazená pizza		-	Automatická	10 – 15	3
		-	Automatická	15 – 20	4 1
		-	Automatická	20 – 30	4 2 1
		-	Automatická	20 – 30	4 3 – 2 1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 100 ***	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

**Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

***Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.hotpoint.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.hotpoint.eu kde je tabuľka receptov, pri ktorých sa vyžaduje použitie mäsovej sondy.

FUNKCIE							
	Konvenčné	Gril	Turbo Gril	Horúci vzduch	Konvenčné pečenie	Rozmrazovanie	Eko s ventilátorom
PRÍSLUŠENSTVO							
	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Nádoba na odkvpávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvpávanie	Nádoba na odkvpávanie s 500 ml vody	Plech na pečenie	Otočný ražen
							Mäsová sonda (voliteľné):

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla.

Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

ČISTENIE PRIESTORU NA PEČENIE POMOCOU PYRO CYKLU

Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Táto funkcia vám umožňuje odstraňovať vystreknuté zvyšky pomocou teploty cca 500 °C. Pri tejto teplote sa zvyšky jedla zmenia na usadeniny, ktoré sa dajú po vychladnutí rúry ľahko zotrieť vlhkou špongiou.

V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Pred spustením Pyro cyklu vyberte všetko príslušenstvo (vrátane vodiacich líšt).

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou.

Rúra má dve rôzne funkcie pyrolitického čistenia: Štandardný cyklus (PYRO ČISTENIE) zabezpečuje dôkladné čistenie, ak je rúra veľmi znečistená, zatiaľ čo úsporný cyklus (PYRO EXPRES ČISTENIE) je kratší a spotrebuje menej energie než štandardný cyklus, preto je vhodné používať ho pravidelne. Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Upozornenie: Počas prebiehajúceho cyklu pyrolitického čistenia dvierka rúry nemožno otvoriť. Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň.

Počas cyklu pyrolitického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

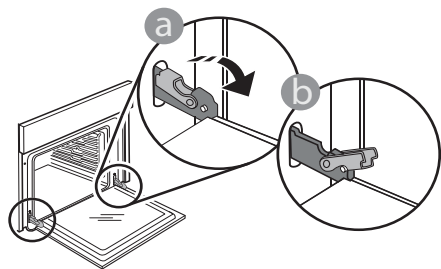
VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20-40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

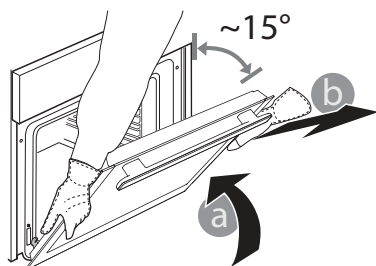
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

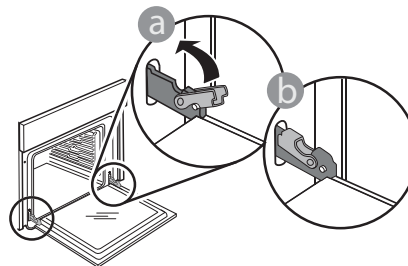
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

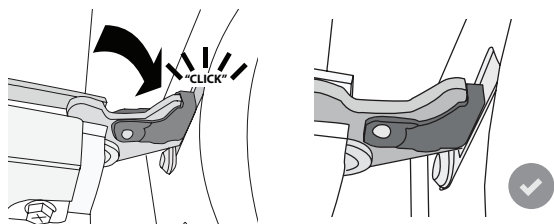


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Dvierka sa neotvárajú.	Chyba zámky na dvierkach. Prebieha cyklus čistenia.	Rúru vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva. Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Horúci vzduch“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke **docs.hotpoint.eu**.

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

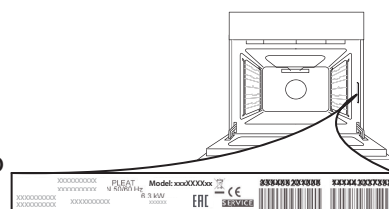
>  Návod na používanie a údržbu si stiahnete z webovej stránky **docs.hotpoint.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobu.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011609957

GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU



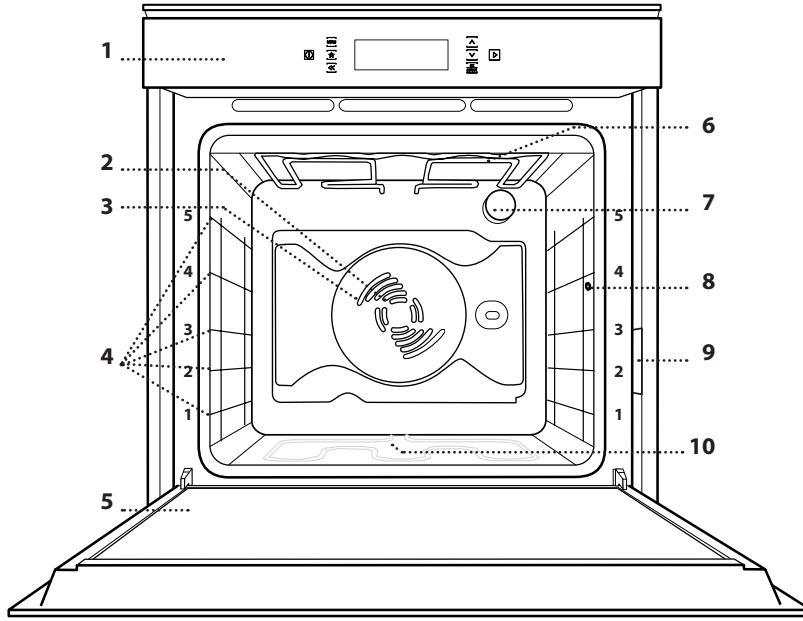
**BİR HOTPOINT - ARISTON ÜRÜNÜ SATIN
ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ**
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen
ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin
www.hotpoint.eu/register



docs.hotpoint.eu internet adresimizi
ziyaret ederek ve bu kitapçığın arkasında
yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik
Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım
Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

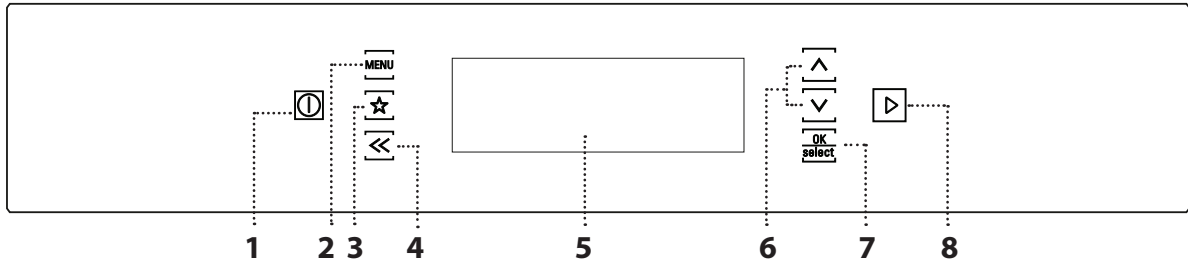
! Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Yuvarlak ısıtma elemanı
(görünmez)
4. Raf kılavuzları
(seviye, fırının ön kısmında
gösterilmiştir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Lamba
8. Et sondası bağlantısı
9. Tanıtım levhası
(çıkarmayın)
10. Alt ısıtma elemanı
(görünmez)

KONTROL PANELİ



1. AÇIK/KAPALI

Fırını açmak ve kapatmak için kullanılır.

2. MENÜ

Ana menüye hızlıca erişmek için kullanılır.

3. FAVORİLER

10 adede kadar favori işlevi kaydetmek ve hızlıca geri çağırmak için kullanılır.

4. GERİ

Önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

5. EKRAN

6. GEZİNTİ DÜĞMELERİ

Menüler arasında gezinmek, imleci hareket ettirmek ve ayarları değiştirmek için kullanılır.

7. TAMAM / SEÇ

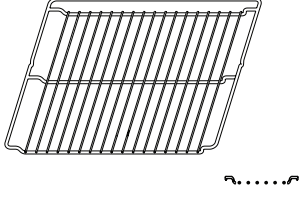
İşlevleri seçmek ve ayarları onaylamak için kullanılır.

8. BAŞLAT

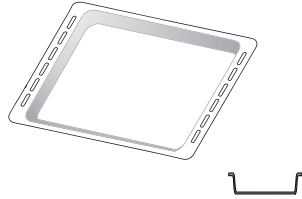
Seçilen işlevi başlatmak için kullanılır.

AKSESUARLAR

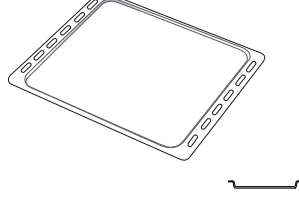
RAF



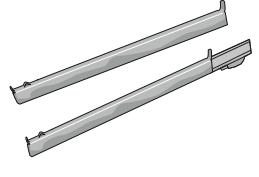
DAMLAMA TEPSİSİ



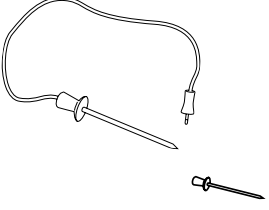
FIRIN TEPSİSİ



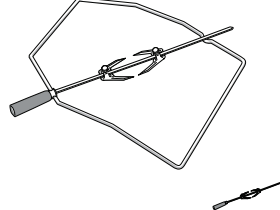
KAYAR KILAVUZLAR



ET SONDASI



ŞİŞ



Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir. Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

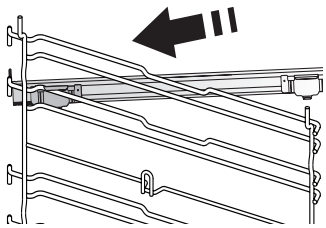
RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI

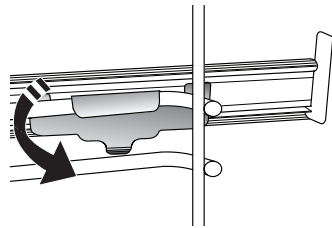
Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.



Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin.

Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir

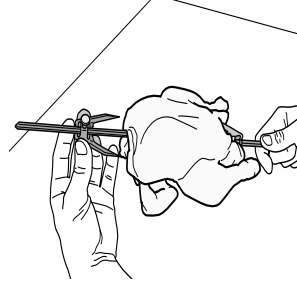


RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

• Raf kılavuzlarını çıkarmak için, yukarı kaldırın ve alt kısımlarını çekerek yuvalarından kurtarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.

• Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölümüne kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.

ŞİŞ APARATININ KULLANILMASI

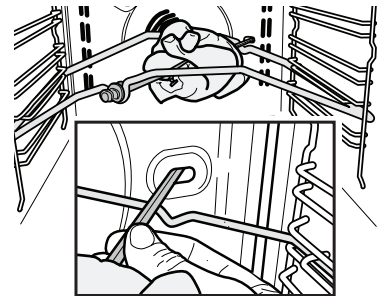


Şiş eti ortasına itin (tavuk ise ip ile bağlanır) ve eti, çatal üzerinde sabit bir konum alıncaya ve hareket edemez konuma gelinceye kadar şişin üzerinde kaydırın. İkinci çatalı şişin üzerine itin ve eti sabit bir şekilde yerinde tutana kadar kaydırmaya devam edin.

Yerine sabitlemek için tespit vidasını sıkın.

Ucunu, fırının pişirme bölümünde yer alan girintiye geçirin ve yuvarlak kısmı, ilgili desteğin üzerine yerleştirin.

Lütfen dikkat edin: Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, damlama tepsisini altına yerleştirin ve 500 ml su ekleyin. Şiş sıcak iken elinizi yakmaması için, yalnızca plastik tutma kolundan tutun (bu, pişirme öncesinde çıkarılmalıdır).



İŞLEVLER

 GELENEKSEL	 ÖZEL FONKSİYONLAR
 HIZLI ÖN ISITMA Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.	 BUZ ÇÖZME Yiyeceğin buzunu daha hızlı bir şekilde çözdürmek için kullanılır.
 ALT VE ÜSTTEN ISITMA* Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.	 SICAK TUTMA Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.
 IZGARA Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğruten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml su ekleyin.	 KABARTMA Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.
 TURBO IZGARA Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml su ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsa) kullanılabilir.	 ÇOK RAFLI İşlev, her türlü yemeği hızlı ve hassas bir şekilde pişirir. Aynı zamanda halihazırda pişirilmiş olup, daha sonra oda sıcaklığında veya buzdolabında saklanmış olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanılabilir.
 FANLI HAVA DOLAŞIMI Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.	 BÜYÜK ET Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için, pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurummasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirilmesini öneriyoruz.
 KONVEKSİYONLU Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.	 DONMUŞ YEMEK Lazanya - pizza - strudel - patates kızartması - ekmek. Bu işlev, beş farklı türdeki donmuş hazır yemek için optimum pişirme sıcaklığını ve pişirme modunu otomatik olarak seçer. Diğer tiplerdeki ürünlere yönelik sıcaklığı ayarlamak için "Özel"i seçin.
	 YAVAŞ PIŞİRME Et ve balıkları, körpe ve sulu bırakarak nazikçe pişirmek için kullanılır. Etin üstünü kızartmak ve doğal suyunu korumasına yardımcı olmak için rostoluk et parçalarının önce kızgın bir tavada çevrilmesini öneriyoruz. Pişirme süreleri; 300 g ağırlığındaki balık için iki saatten 3 kg ağırlığındaki balık için dört veya beş saate, 1 kg ağırlığındaki et parçaları için dört saatten, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı ila yedi saate kadar değişiklik gösterir.
	 ECO FANLI HAVA* İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu işlev kullanılırken, EKO lambası pişirme süresince kapalı olacak, ancak  'e basmak suretiyle kısa bir süreliğine tekrar açılacaktır. EKO çevrimini kullanarak enerji tüketimini azaltmak için, fırının kapağı, yemek tarifi tamamlanana kadar açılmamalıdır.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır



OTOMATİK TEMİZLİK - PİROLİZ TEMİZLİK

Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır (yaklaşık 500 °C). İki adet kendi kendini temizleme çevrimi mevcuttur: Tam çevrim (PİROLİZ TEMİZLİK) ve kısa çevrim (PİRO EKSPRES TEMİZLİK). Daha kısa olan çevrimin düzenli aralıklarla, tam çevrimin ise yalnızca fırın çok kirli iken kullanılmasını öneriyoruz.



AYARLAR

Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (dil, zaman, sinyal ses düzeyi, parlaklık, Eko modu).

Lütfen dikkat edin: Fırın kapalı fakat Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecektir. Düğmelerden herhangi birine vs. basıldığında, otomatik olarak yeniden etkinleştirilir.



TAM OTOMATİK YEMEK TARİFLERİ

Bu işlevi doğru kullandığınızdan emin olmak için, yemek tarifi kitabımızı docs.hotpoint.eu adresinden indirerek okuyun 28 adet önceden ayarlanmış farklı yemek tarifi arasından birini seçmek için kullanılır. Fırın, optimum pişirme sıcaklığı, işlev ve süreyi otomatik olarak ayarlayacaktır.



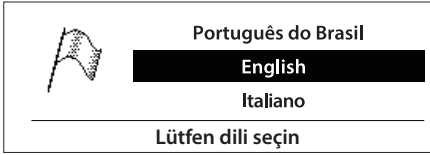
ET SONDALI YEMEKLER

Bu işlev, çeşitli farklı yemek türlerine yönelik optimum pişirme modunu otomatik olarak seçer. Seçilen et türüne bağlı olarak, hem pişirme bölgesi, hem de yemeğin iç kısmı için optimum sıcaklığı önerecektir. Sondayı doğru yerleştirdiğinizden ve kullandığınızdan emin olmak için, ilgili paragrafta yer alan talimatları izleyin.

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. LÜTFEN DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda mevcut dillerin listesi gösterilecektir.



İstediğiniz dili görüntülemek için $\wedge$ veya $\vee$ 'e basın ve $\frac{OK}{select}$ 'e basarak onaylayın

Lütfen dikkat edin: Dil, sonradan "Ayarlar" menüsünden de değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda 12:00 yanıp sönecektir.

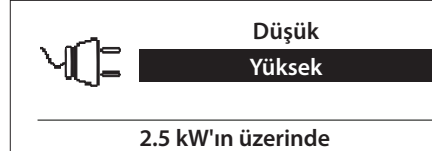


Saati ayarlamak için $\wedge$ veya $\vee$ 'i kullanın ve $\frac{OK}{select}$ 'e basarak onaylayın

Lütfen dikkat edin: Bir elektrik kesintisinden sonra daima saatin sıfırlanması gerekecektir.

3. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir. "Ayarlar" menü öğesini seçmek için $\wedge$ veya $\vee$ 'i kullanın, $\frac{OK}{select}$ 'e basın, "Güç"ü seçin ve onaylamak için $\frac{OK}{select}$ 'e basın.



"Low" ayarını seçmek için $\wedge$ veya $\vee$ 'i kullanın ve onaylamak için $\frac{OK}{select}$ 'e basın.

4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokuları yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. İdeal olarak hava dolaşımını bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. "Zorunlu Hava" veya "Konveksiyonlu"). İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN



1. Seçilen işlevin simgesi
2. Seçilen işlev
3. Kullanılabilir diğer işlevler
4. Seçilen işlevin açıklaması

FIRINI AÇIN

①'e basın ve basılı tutun: Ekranda ana menü görüntülenecektir.

MENÜDE GEZİNİN

Ana menüde gezinmek için **▲** veya **▼**'e basın ve seçmek istediğiniz öğeyi vurgulayın.

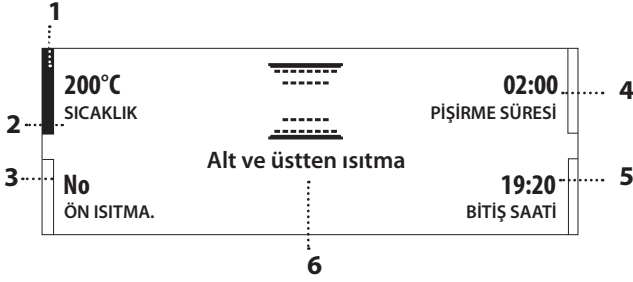
MENÜDEN BİR ÖĞE SEÇİN

Seçmek istediğiniz öğe ekranda vurgulandığında, seçimi onaylamak için **OK select**'e basın ve ayarlar menüsüne (aşağı bakın) veya işlevler listesine gidin.

BİR İŞLEV SEÇİN

Ekrandaki listede gezinmek için **▲** veya **▼**'a basın. Onaylamak için **OK select**'e basın ve ayarlar menüsüne gidin.

2. BİR İŞLEVİN SEÇİLMESİ VE ETKİNLEŞTİRİLMESİ



1. İmleç (seçilen ayarı vurgular)
2. Sıcaklık/ızgara gücü
3. Ön ısıtma
4. Süre
5. İşlevin sona ereceği saat
6. İşlevin adı

AYARLARI UYGULAYIN

İmleci değiştirebileceğiniz ayarlar üzerinde hareket ettirmek için **▲** veya **▼**'e basın.

İmleç istediğiniz yere geldiğinde, **OK select**'e basarak ayarı değiştirin: Seçtiğiniz ayar yanıp sönmeye başlayacaktır.

Değeri değiştirmek için **▲** veya **▼**'i kullanın ve onaylamak için **OK select**'e basın.

İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

Görüntülenen ayarlar istediğiniz ayarlar ise, işlevi etkinleştirmek için **▶**'e basın. Yemeği fırına yerleştirin ve ardından işlevi etkinleştirmek için tekrar **▶**'e basın.

Lütfen dikkat edin: Bazı ayarlar, pişirme esnasında da değiştirilebilir.

3. ÖN ISITMA

Bu fırın, her türdeki yiyeceği ön ısıtma aşaması ile veya ön ısıtma aşaması olmadan pişirebilir.

"Hayır" seçildiğinde toplam pişirme süresi (ön ısıtma dahil) ve enerji tüketimi %25'e kadar düşecektir. Ön ısıtma, birçok işlev ile etkinleştirilebilir.

Ön ısıtma bittiğinde, fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığına dair sesli bir sinyal duyulacaktır. Yiyeceği içeri yerleştirin ve pişirme işlemi ile devam edin.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

4. PIŞIRMA BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA (GECİKMELİ BAŞLATMA)

Birçok işlev, bitiş saatini ayarlamak suretiyle pişirmenin başlama saatini geciktirmenizi sağlar.

Çalıştırılacak işlevin süresini ayarlarken, ekranda pişirmenin tamamlanmasının beklendiği saat gösterilecektir. İmleci BİTİŞ SAATİ'ne getirmek için **▲** veya **▼**'i kullanın ve **OK select**'e basın: Saat yanıp sönecektir.



Pişirmenin sona ermesini istediğiniz saati seçmek için **▲** veya **▼**'i kullanın ve **OK select**'e basın. **▶**'e basın ve yemeği fırına yerleştirin, ardından işlevi etkinleştirmek için tekrar **▶**'e basın.

Fırın, pişme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak açılacaktır.

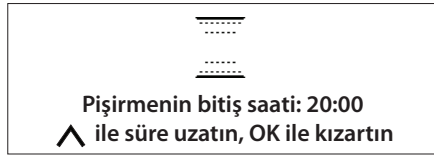


Lütfen dikkat edin: ▶ 'e basarak, bu işlevi anında etkinleştirebilir ve bekleme süresini iptal edebilirsiniz. Bu ayar, ancak fırına ön ısıtma uygulanması gerekmeyişiğinde uygulanabilir.

Lütfen dikkat edin: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

. ÜSTÜNÜ KIZARTMA

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında ızgarayı etkinleştirmek suretiyle yiyeceğin yüzeyini kızartmanızı sağlar.



Gerekirse, beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini etkinleştirmek için **OK select** 'e basın. Halihazırda seçili olan işlevi kullanan pişirme de, ▲ 'e basılarak uzatılabilir. Üstünü kızartma işlevini durdurmak üzere, fırını kapatmak için ①'e veya ana menüye erişmek için MENU 'e basın.

. TAM OTOMATİK YEMEK TARİFLERİ

Fırın, optimum işlevlerin ve pişirme sıcaklıklarının önceden ayarlanmış olduğu 28 adet tam otomatik yemek tarifine sahiptir. Bu işlevden en iyi şekilde yararlanmak ve optimum pişirme sonuçları elde etmek için, **docs.hotpoint.eu** adresinden yemek tarifi kitabımızı indirerek okuyun

▲ veya ▼'i kullanarak, ana menüden "Yemek Tarifleri"ni seçin. Onaylamak ve mevcut yemekler listesine erişmek için **OK select** 'e basın. Listede gezinmek için ▲ veya ▼'i kullanın ve seçiminizi doğrulamak için ardından **OK select** 'e basın.



▶ 'e basın ve yemeği fırına yerleştirin. İşlevi etkinleştirmek için tekrar ▶ 'e basın. Bu yemek tarifleri, pişirme bitiş saatini ayarlamamanızı sağlar.

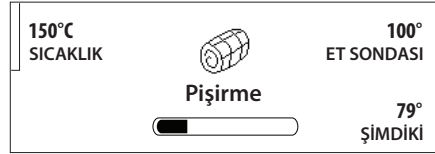
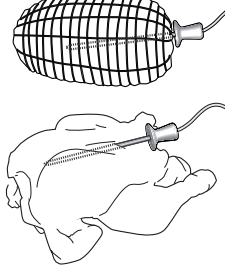
Lütfen dikkat edin: Sesli bir sinyal duyulacak ve seçtiğiniz işleve uygun olarak hangi işlemleri ne zaman yapmanız gerektiği, örneğin yemeğin çevrilmesi ve pişirmenin ilerlemesinin kontrol edilmesi, ekranda gösterilecektir.

. ET SONDALI YEMEKLER

Et sondasının kullanılması, pişirme sırasında yemeğin iç sıcaklığını ölçmenizi sağlar. Ana menüden "Et Sondalı Yemekler"i seçmek için ▲ veya ▼'i kullanın ve **OK select** 'e basın. Mevcut listeden istediğiniz yemeği seçerek, onaylamak için **OK select** 'e basın.

Lütfen dikkat edin: "Diğer Et Fırınlar"ı seçtiğinizde, tüm ayarları değiştirebilirsiniz (fırının ve sondanın sıcaklığı için). Diğer yemek tarifleri, yalnızca ayarların bazılarını değiştirmenizi sağlar.

Sondayı kemiklerden veya yağlı kısımlardan kaçınarak, etin içine derin bir şekilde batırarak yerleştirin. Tavuk etinde, sondayı, boşluklardan kaçınarak, göğsün ortasına uzunlamasına yerleştirin. Yemeği fırına yerleştirin ve fiş bağlantısı için, fişi, fırının pişirme bölmesinin sağ tarafında yer alan bağlantıya takın.



Önceden yapılmış ayarları istediğiniz gibi değiştirin (mümkünse) veya ▶ 'e basın.

Sesli bir sinyal duyulacak ve yemek sondası istenilen sıcaklığa ulaştığında bu durum ekranda belirtilecektir. Pişirme tamamlandığında, sonuç, pişirme süresi uzatılarak sonuç mükemmelleştirilir. Süreyi uzatmak için ▲ veya ▼'e basın: Fırın, otomatik olarak "Alt ve üstten ısıtma" işlevini kullanacaktır.

Lütfen dikkat edin: Sondanın doğru takılmaması halinde sesli bir sinyal verilecek ve mesaj görüntülenecektir.

ET SONDASININ MANUEL İŞLEVLERLE KULLANIMI

Et sondası, et pişirirken optimum sonuçlar elde etmek için bazı manuel işlevlerle de kullanılabilir. Manuel bir işlev seçin ve sondayı bağlayın: Ekranın sol üst kısmında, sondanın ulaşması gereken sıcaklık gösterilecektir.



Bu ayarı değiştirmek için, ▲ veya ▼'i kullanarak imleci bir sonraki değere getirin ve **OK select** 'e basın. Ayar ekranda yanıp sönmeye başladığında, ▲ veya ▼ 'i kullanarak istediğiniz değeri ayarlayın ve ardından onaylamak için **OK select** 'e basın.

Her et türü için önerilen sıcaklıkları gösteren bir tablo oluşturmak için, **docs.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirerek okuyun

. FAVORİLER

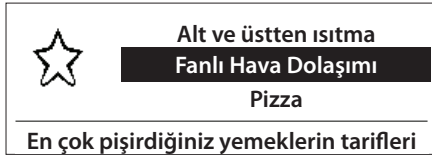
Fırının kullanımını kolaylaştırmak için, 10 adede kadar favori işlev kaydedilebilir. Bir işlevi favori olarak kaydetmek ve mevcut ayarları gelecekte kullanmak üzere saklamak isterseniz, pişirme tamamlandıktan sonra ☆'e basın. Onaylamak için ^{OK}/_{select} 'e basın: Ekranda, favoriler listenize 1 ile 10 arası bir rakama işlevi kaydetmeniz istenecektir.



Rakamı seçmek için ▲ veya ▼'i kullanın, ardından ^{OK}/_{select} 'e basarak onaylayın.

Lütfen dikkat edin: İptal etmek için << 'e basın. Hafıza dolu veya söz konusu numara halihazırda alınmış ise, işlevin üzerine yazılacaktır.

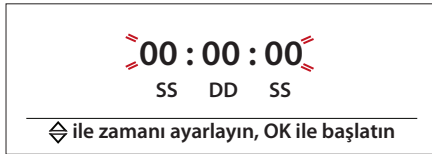
Kaydettiğiniz işlevleri sonradan çağırmak için, ☆'e basın: Ekranda, favori işlevler listeniz gösterilecektir.



İşlevi seçmek için ▲ veya ▼'i kullanın, ^{OK}/_{select} 'e basarak onaylayın ve ardından, etkinleştirmek için ▶ 'e basın.

. ZAMAN AYARI

Fırın kapatıldığında, ekran zaman ayarı olarak kullanılabilir. İşlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve ardından ^{OK}/_{select} 'e basın: Zaman ayarı ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz uzunlukta süreyi ayarlamak için ▲ veya ▼ 'i kullanın ve ardından bağımsız zamanlayıcıyı etkinleştirmek için ^{OK}/_{select} 'e basın. Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Lütfen dikkat edin: ① 'e basarak zaman ayarını herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

. TUŞ KİLİDİ

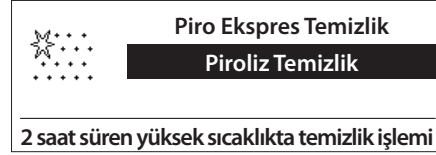
Tuşları kilitlemek için, ^{OK}/_{select} ve << 'e aynı anda basarak en az beş saniye basılı tutun. Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir.

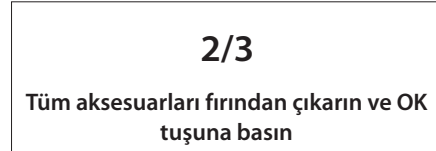
Güvenlik nedenlerinden ötürü, fırın, ① düğmesine basılarak herhangi bir zamanda kapatılabilir.

. OTOMATİK TEMİZLİK – PİROLİZ TEMİZLİK

Ana menüden "Temizleme"yi seçmek için ▲ veya ▼'i kullanın ve ^{OK}/_{select} 'e basın.



Ana menüden "Piröliz Temizlik" veya "Piro Ekspres Temizlik"i seçin ve ^{OK}/_{select} 'e basın: Ekranda, seçilen çevrimin uzunluğu ve biteceği saat gösterilecektir. ▶ düğmesine basın: Ekranda, temizleme çevrimini başlatmak için takip etmeniz gereken talimatlar gösterilecektir.



Temizleme öncesinde, raf kılavuzları da dahil olmak üzere tüm aksesuarları fırından çıkarmaya özellikle dikkat edin.

Her talimatı uyguladıktan sonra, bir sonraki adıma geçmek için ^{OK}/_{select} 'e basın. Son doğrulamadan sonra, fırın temizlik çevrimini başlatacak ve kapak otomatik olarak kilitlenecektir: Temizleme çevriminin ilerlemesini göstermek üzere, ekranda derhal bir ilerleme çubuğu içeren bir mesaj görünecektir.



Çevrim tamamlandığında ekranda uygun bir mesaj yanıp sönmeye başlayacaktır. Kalan sıcaklık ekranda gösterilecek ve kapak, fırının içindeki sıcaklık güvenli bir seviyeye düşene kadar kilitli kalacaktır. Ekranda daha sonra geçerli saat gösterilecektir.

PIŞIRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PIŞIRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli tart)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Çörekler/küçük tartlar		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Profiterol çöreği		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Beze		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Ekmek / pizza / focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide		-	190-200	45-65	3
Kuzu/dana/sığır/1 kg		-	190-200	80-110	3
Tavuk/tavşan/ördek 1 kg		-	200-230	50-100	3
Hindi/kaz 3 kg		-	190-200	80-130	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)		-	180-200	50-60	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		-	180-200	40-60	2
Kızarmış ekmek		-	Yüksek	3-6	5

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Balık fileto/dilim		-	Orta	20-30 *	4 3
Sosis / kebab / pırlola / hamburger		-	Orta - Yüksek	15-30 *	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		-	Orta	55-70 **	2 1
Tavuk fırın 1-1,3 kg		-	Yüksek	60-80	2 1
Az pişmiş rozbif 1 kg		-	Orta	35-50 **	3
Kuzu budu/paça		-	Orta	60-90 **	3
Fırın patates		-	Orta	35-55 **	3
Sebze graten		-	Yüksek	10-25	3
Lazanya ve et		-	200	50-100 ***	4 1
Et ve patates		-	180	45-100 ***	4 1
Balık ve sebzeler		-	190	30-50 ***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Dondurulmuş pizza		-	Otomatik	10-15	3
		-	Otomatik	15-20	4 1
		-	Otomatik	20-30	4 2 1
		-	Otomatik	20-30	4 3-2 1
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	200	80-120 ***	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	200	50-100 ***	3

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

*** Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

www.docs.hotpoint.eu Kullanım ve Bakım Kılavuzunu IEC 60350-1 standardı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için adresinden indirin.

Et sondası kullanılmasını gerektiren yemek tarifleri tablosu için, docs.hotpoint.eu adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin.

İŞLEVLER							
	Alt ve üstten ısıtma	Izgara	Turbo Izgara	Fanlı Hava Dolaşımı	Konveksiyonlu	Buz çözme	Eco Fanlı Hava
AKSESUARLAR							
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya pişirme kabı	Tabak / fırın tepsisi	Damlama tepsisi	İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsisi	Şiş Et sondası (isteğe bağlı)

BAKIM VE TEMİZLİK

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

Koruyucu eldiven takın.

Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin.

Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.

AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

PIŞIRMA BÖLMESİNİ PİROLİZ TEMİZLİK ÇEVİRİMİ İLE TEMİZLEME

Piroliz temizlik çevrimi esnasında fırına dokunmayın.

Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında çocukları ve hayvanları fırından uzak tutun (odayı tamamen havalandırana kadar).

Bu işlev, yaklaşık 500 °C'lik bir sıcaklık kullanarak, pişirme sırasında meydana gelen sıçramaları ortadan kaldırmayı sağlar. Bu sıcaklıkta, yemek artıkları, fırın soğuduktan sonra nemli bir süngerle kolayca silinip çıkarılabilecek kalıntılara dönüşür.

Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme çevrimi esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun.

Piroliz temizlik işlevini çalıştırmadan önce tüm aksesuarları fırından çıkarın (raf kılavuzları dahil). Optimum temizlik sonuçları için, Piroliz temizlik işlevini kullanmadan önce en kötü kirleri nemli bir süngerle temizleyin.

Fırın, iki farklı pirolitik temizleme işlevine sahiptir: Standart çevrim (PİROLİZ TEMİZLİK), fırın çok kirli ise derinlemesine temizlik sağlarken, ekonomik çevrim (PİRO EKSPRES TEMİZLİK) daha kısadır ve standart çevrime göre daha az enerji tüketir, bu da onu düzenli aralıklarla kullanılmak için uygun hale getirir. Piroliz temizlik işlevini, yalnızca cihaz çok kirli ise veya pişirme sırasında kötü kokular yayıyorsa çalıştırın.

Lütfen dikkat edin: Fırının kapağı, pirolitik temizlik sırasında açılmaz. Sıcaklık kabul edilebilir bir seviyeye geri dönene kadar kilitli kalacaktır.

Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında odayı havalandırın.

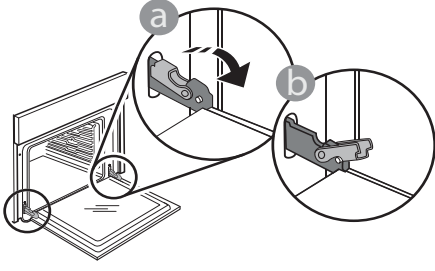
LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
2. Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

Lütfen dikkat edin: Yalnızca 20 -40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir. Parmak uçlarınız ampullere zarar vereceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

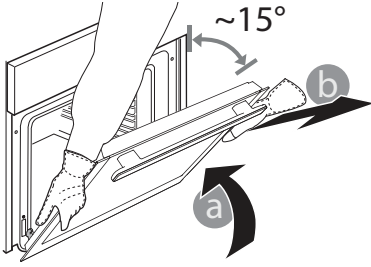
KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



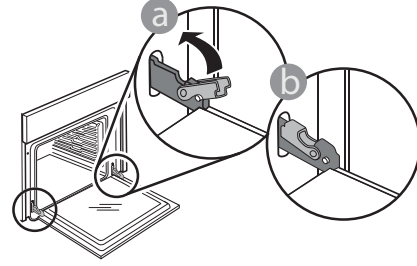
2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

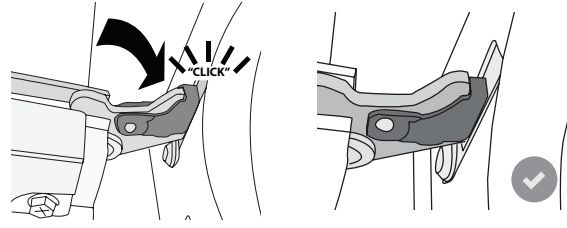


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttıktan sonra emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Kapak açılmıyor.	Kapak kilidi ile ilgili hata. Temizleme çevrimi sürüyor.	Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp açın. İşlevin sona ermesini ve fırının soğumasını bekleyin.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.

FAYDALI İPUÇLARI

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME

"Zorunlu Hava" işlevi, farklı türlerdeki yiyecekleri (balık ve sebze gibi) aynı anda farklı raflarda pişirmenizi sağlar.

Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

ÜRÜN FİŞİ

 Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, **docs.hotpoint.eu** internet adresinden indirilebilir

KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

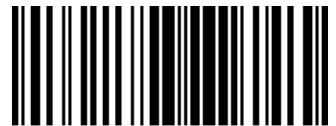
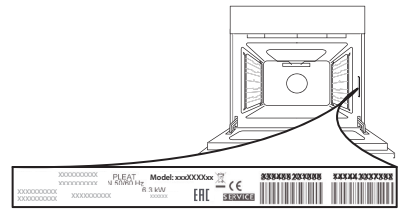
>  Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, **docs.hotpoint.eu** internet adresinden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).



> Alternatif olarak, Satış Sonrası Müşteri Servisimizle irtibata geçin.

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Müşteri Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400011609957

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT — ARISTON

Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.hotpoint.eu/register

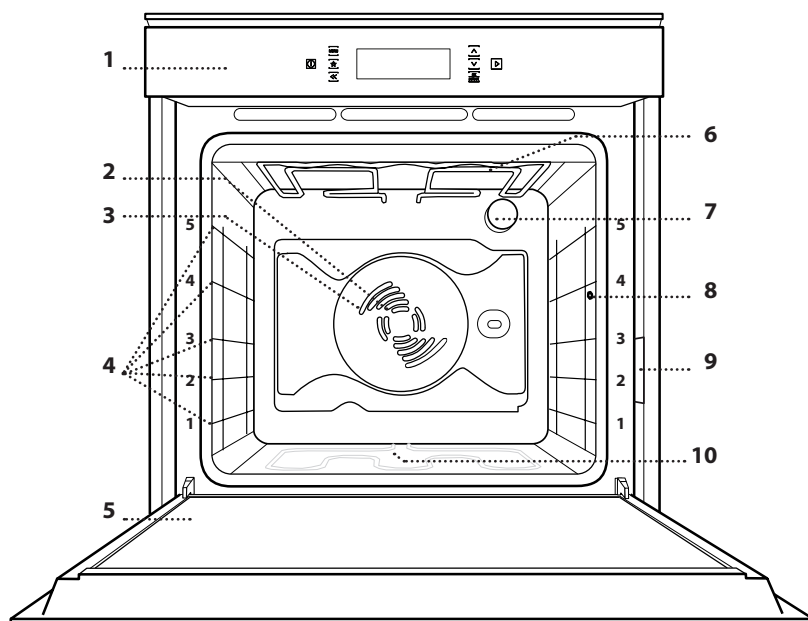


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Довідник із використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт docs.hotpoint.eu і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



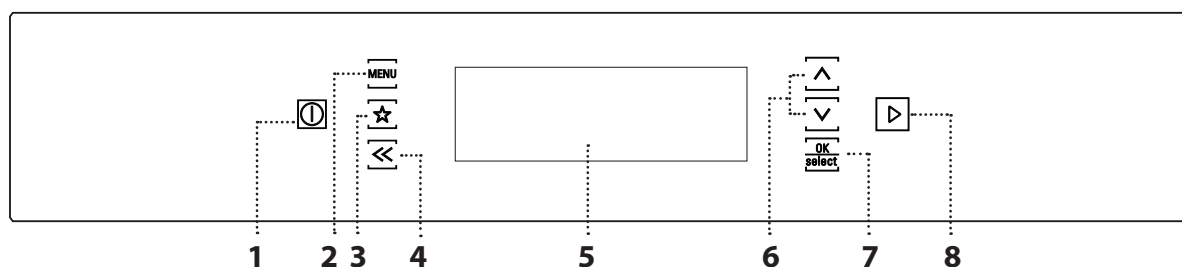
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник
«Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Підключення термощупа для м'яса
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. УПОДОБАННЯ

Для збереження та швидкого доступу до 10 вибраних функцій.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього меню.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВІГАЦІЇ

Для навігації по меню, переміщення курсора та зміни налаштувань.

7. ОК / ВИБІР

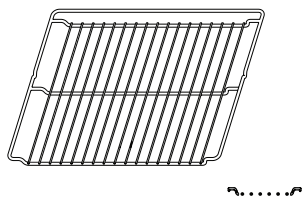
Для вибору функцій і підтвердження налаштувань.

8. ПУСК

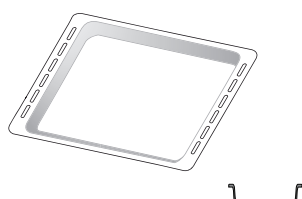
Для запуску вибраної функції.

ПРИЛАДДЯ

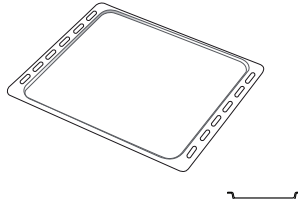
РЕШІТКА



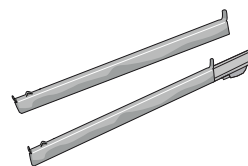
ПІДДОН



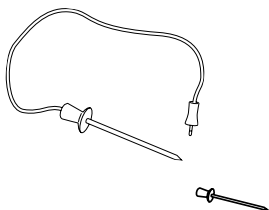
ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



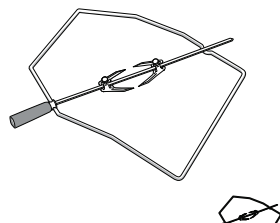
ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА



РОЖЕН



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

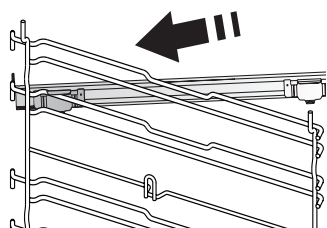
ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ Й ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

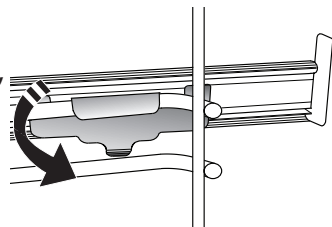
Вийміть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні

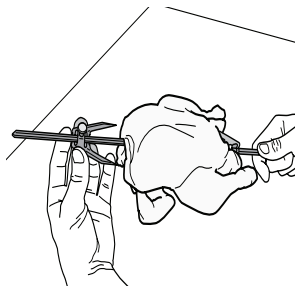


ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА

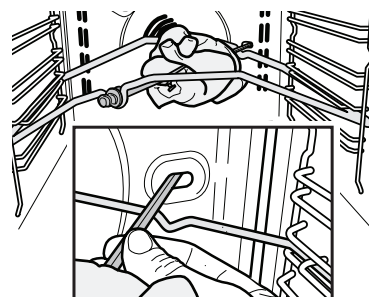


Устроміть рожен у центр шматка м'яса (якщо це птиця, зв'яжіть її шпагатом) і просуньте шматок м'яса по рожну, поки він не буде міцно закріплений на виделці та не зможе рухатися. Надягніть другу виделку на рожен і просуньте її по рожну, поки

вона не буде міцно утримувати шматок м'яса на місці. Затягніть кріпильний гвинт, щоб закріпити її на місці.

Вставте кінець рожен до заглиблення у відсіку для готування духової шафи та покладіть закруглену частину на відповідну опору.

Увага! Для збирання соку, що витікає під час готування, поставте знизу піддон і налейте у нього 500 мл води. Щоб не обпектися, коли рожен гарячий, тримайте його лише за пластикову ручку (яку необхідно зняти перед готуванням).



ФУНКЦІЇ



TRADITIONAL (ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ)



FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)*

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте до нього 500 мл води.



TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте до нього 500 мл води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цієї функцією.



FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.



SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ)



DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)

Для швидкого розморожування їжі.



KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ)

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.



RISING (ПІДНІМАННЯ)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовка ще й досі гаряча після циклу готування.



SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ)



CONVENIENCE (ЗРУЧНА)

Ця функція дозволяє готувати всі страви швидко та лагідно. Її також можна використовувати для підігрівання готових страв, які зберігалися за кімнатної температури або в холодильнику.



MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)

Лазанья — піца — штрудель — картопля фрі — хліб. Ця функція автоматично вибирає оптимальну температуру та режим готування для заморожених напівфабрикатів п'яти різних типів. Виберіть «Custom», щоб установити температуру для інших типів продуктів.



SLOW COOKING (ГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)

Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Приготування займає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг.



ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКОВЕНТИЛЯЦІЯ) *

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку **OK select**. При використанні режиму ЕКО, який дозволяє знизити споживання енергії, дверцята духовки не повинні відкриватись до завершення приготування страви.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) № 65/2014

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ)

Для усунення брызок, що утворилися під час готування, з використанням циклу за дуже високої температури (близько 500° C). Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (PYRO) і скорочений цикл (PYRO EXPRESS). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духова шафа сильно забрудниться.



SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)

Для зміни налаштувань духової шафи (мова, годинник, гучність звукового сигналу, яскравість, режим «Еко»).

Увага! Коли духова шафа вимкнена, але режим «Еко» активний, яскравість дисплею буде зменшено для економії енергії. Він автоматично активується, коли натискається будь-яка кнопка.



FULLY AUTOMATIC RECIPES (ПОВНІСТЬЮ АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ)

Щоб переконатися, що ви використовуєте цю функцію правильно, прочитайте та завантажте нашу книгу з рецептами з сайту docs.hotpoint.eu Для вибору одного з 28 різних попередньо налаштованих рецептів. Духова шафа автоматично встановлює оптимальну температуру, функцію та час.



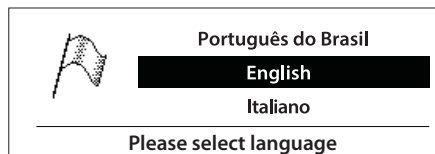
MEAT PROBE RECIPES (РЕЦЕПТИ ДЛЯ М'ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ ЩУПУ)

Ця функція автоматично обирає оптимальний режим приготування для різних видів м'яса. Вона запропонує оптимальну температуру у відсіку для приготування та всередині страви залежно від вибраного виду м'яса. Щоб переконатися, що ви правильно встромляєте та використовуєте щуп, дотримуйтеся інструкцій, викладених у відповідному параграфі.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого включення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї відобразиться список доступних мов.

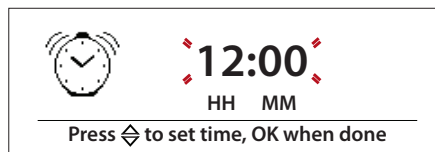


Натисніть кнопку  або , щоб відобразити потрібну мову, і підтвердіть вибір, натиснувши кнопку .

Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Налаштування».

2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: на дисплеї буде миготіти 12:00.

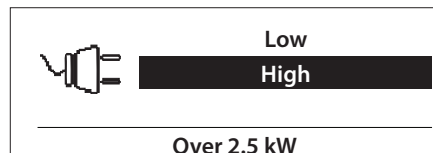


Використовуйте кнопки  або  для встановлення часу та підтвердіть, натиснувши кнопку .

Увага! Після відключення живлення час завжди буде необхідно встановлювати знову.

3. УСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. За допомогою кнопок  або  виберіть пункт меню «Settings», натисніть кнопку , виберіть «Power» і натисніть кнопку  для підтвердження.



За допомогою кнопки  або  виберіть «Low» та натисніть кнопку  для підтвердження.

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

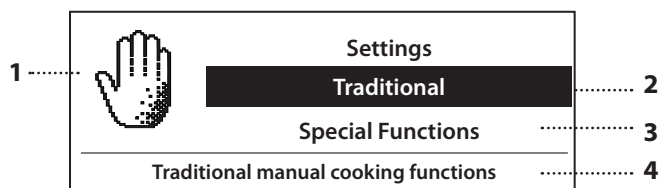
Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та вийміть усе приладдя зсередини.

Прогрійте духову шафу до 200° C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Forced Air» або «Convection Bake»). Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ



1. Символ для вибраної функції
2. Вибрана функція
3. Інші доступні функції
4. Опис вибраної функції

УВІМКНІТЬ ДУХОВУ ШАФУ

Натисніть і утримуйте **ⓘ**: на дисплеї відобразиться головне меню.

НАВІГАЦІЯ В МЕНЮ

Натисніть кнопку **▲** або **▼** для навігації в меню та виділення пункту, який потрібно вибрати.

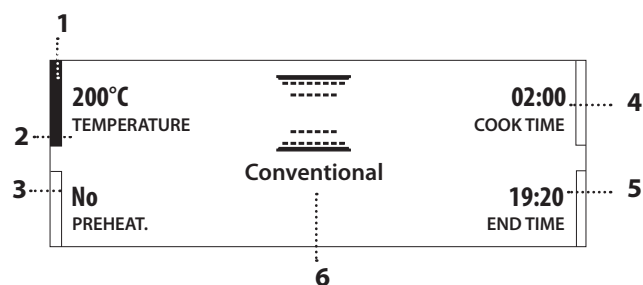
ВИБЕРІТЬ ПУНКТ МЕНЮ

Коли пункт, який потрібно вибрати, виділений на дисплеї, натисніть кнопку **OK select** для підтвердження вибору та переходу до меню налаштувань (див. нижче) або до списку функцій.

ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Натисніть кнопку **▲** або **▼** для навігації у списку на екрані. Натисніть кнопку **OK select** для підтвердження та переходу до меню налаштувань.

2. УСТАНОВЛЕННЯ Й АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ



1. Курсор (виділення вибраного налаштування)
2. Температура / потужність гриля
3. Попереднє прогрівання
4. Тривалість
5. Час, коли функція закінчить роботу
6. Назва функції

ЗАСТОСУЙТЕ НАЛАШТУВАННЯ

Натисніть кнопку **▲** або **▼**, щоб пересунути курсор на налаштування, яке можна змінити. Коли курсор буде на місці, для зміни налаштування натисніть кнопку **OK select**: вибране налаштування почне миготіти.

За допомогою кнопок **▲** або **▼** змініть значення та натисніть кнопку **OK select** для підтвердження.

АКТИВУЙТЕ ФУНКЦІЮ

Коли на дисплеї відображаються потрібні налаштування, натисніть кнопку **▶**, щоб активувати функцію. Поставте страву в духову шафу та знову натисніть кнопку **▶**, щоб активувати функцію.

Увага! Деякі налаштування можна також змінювати під час приготування.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

В цій духовій шафі можна готувати будь-які страви з попереднім прогріванням або без нього.

Якщо вибрати «No», загальний час приготування (зокрема й попереднє прогрівання) і споживання енергії зменшиться на 25%.

Попереднє прогрівання можна ввімкнути для більшості функцій.

Після закінчення попереднього прогрівання пролунає звуковий сигнал, який вказує, що духову шафу досягла заданої температури.

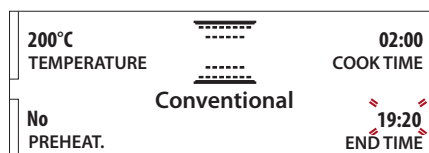
Поставте їжу в шафу та почніть приготування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Багато функцій дозволяють відкласти початок готування шляхом установлення часу завершення готування.

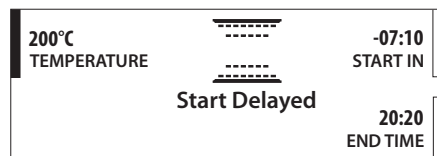
Під час встановлення тривалості роботи функції на дисплеї відобразиться час очікуваного завершення готування. За допомогою кнопок **▲** або **▼** пересуньте курсор на ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ та натисніть кнопку **OK select**. Час почне миготіти.



За допомогою кнопок **▲** або **▼** виберіть час, коли готування має закінчитися, і натисніть кнопку **OK select**.

. Натисніть кнопку , поставте страву в духову шафу та знову натисніть кнопку , щоб активувати функцію.

Духова шафа увімкнеться автоматично через розрахований період часу, щоб процес готування завершився в установлений час.



Зверніть увагу. Можна активувати цю функцію негайно та скасувати час очікування, натиснувши кнопку . Це налаштування можна застосувати лише тоді, коли попереднє прогрівання духової шафи не потрібне.

Зверніть увагу. Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.



Якщо потрібно, натисніть кнопку , щоб активувати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання. Готування з використанням вибраної зараз функції також можна продовжити, натиснувши кнопку . Щоб зупинити функцію підрум'янювання, натисніть кнопку , щоб вимкнути духову шафу, або кнопку MENU для доступу до головного меню.

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ

Духова шафа має 28 повністю автоматичних рецептів, у яких задано оптимальні функції та температуру готування. Щоб максимально корисно використати цю функцію та досягти оптимальних результатів готування, прочитайте й завантажте нашу кулінарну книгу з сайту docs.hotpoint.eu. Виберіть «Recipes» в головному меню за допомогою кнопок  або . Натисніть кнопку  для підтвердження та доступу до списку наявних страв. Прокрутіть список за допомогою кнопок  або  і натисніть кнопку , щоб підтвердити свій вибір.



Натисніть кнопку , і поставте страву в духову шафу. Натисніть кнопку  ще раз, щоб увімкнути функцію. Ці рецепти дозволяють установити час завершення готування.

Увага! Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться, які дії слід виконати для вибраної функції та коли, наприклад перевернути страву або перевірити хід приготування.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ М'ЯСА ЗІ ЩУПОМ

Термощуп для м'яса дозволяє вимірювати температуру всередині продукту під час готування. За допомогою кнопок  або  виберіть у головному меню «Meat Probe Recipes» і натисніть кнопку .

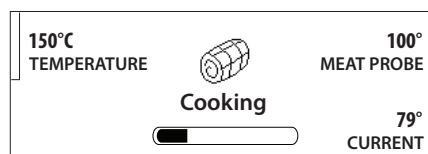
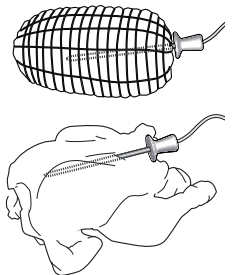
Виберіть потрібну страву зі списку та натисніть кнопку  для підтвердження.

Увага: Вибір «Custom Meat» дозволяє змінювати всі параметри (для температури духової шафи та температури щупа). Інші рецепти дозволяють змінювати лише деякі параметри.

Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок.

Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.



Змініть (якщо можливо) заздалегідь установлені параметри за потребою або натисніть кнопку .

Коли щуп досягне потрібної температури, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення.

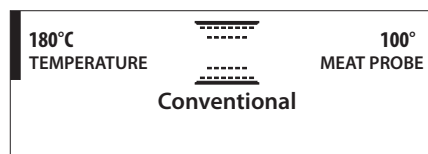
Після закінчення готування можна вдосконалити результат, продовживши час готування.

Натисніть кнопку  або , щоб установити тривалість часу: Духова шафа буде автоматично використовувати функцію «Conventional».

Увага: Якщо щуп вставлено неправильно, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення.

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА З ФУНКЦІЯМИ РУЧНОГО РЕЖИМУ

Щуп для м'яса можна також використовувати з деякими функціями ручного режиму, щоб досягти оптимальних результатів готування м'яса. Виберіть функцію ручного режиму та під'єднайте щуп: У верхньому лівому куті дисплею відобразиться температура, якої має досягти щуп.



Щоб змінити це налаштування, пересуньте курсор на це значення за допомогою кнопок  або  і натисніть кнопку .

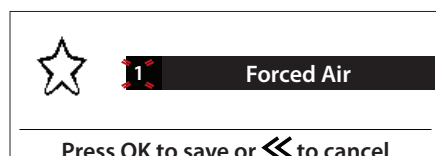
Коли налаштування на дисплеї почне миготіти, установіть потрібне значення за допомогою кнопок  або  і натисніть кнопку  для підтвердження.

Щоб отримати таблицю з рекомендованими температурами для кожного типу м'яса, прочитайте та завантажте наш «Довідник із використання та догляду» з **docs.hotpoint.eu**

. УЛЮБЛЕНІ

Щоб спростити використання духової шафи, вона може зберігати до 10 ваших улюблених функцій. Щоб зберегти функцію як улюблену та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть кнопку ☆ після закінчення готування.

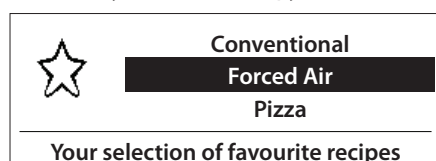
Натисніть кнопку **OK select**, щоб підтвердити. На дисплеї з'явиться запрошення зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку улюблених функцій.



Виберіть номер за допомогою кнопок **^** або **v** і підтвердіть, натиснувши кнопку **OK select**.

Увага! Натисніть кнопку **<<**, щоб скасувати. Якщо пам'ять заповнена або номер уже зайнятий, функцію буде перезаписано.

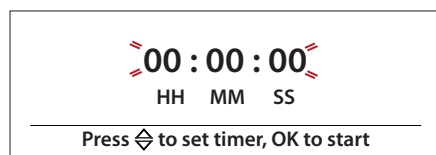
Щоб викликати збережену функцію пізніше, Натисніть кнопку ☆: на дисплеї відобразиться список улюблених функцій.



Виберіть функцію за допомогою кнопок **^** або **v**, натисніть кнопку **OK select** для підтвердження, а потім натисніть кнопку **▷** для ввімкнення.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть кнопку **OK select**: на дисплеї буде миготіти таймер.



За допомогою кнопок **^** або **v** встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку **OK select**, щоб увімкнути таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Увага! Таймер можна зупинити будь-коли, натиснувши кнопку **ⓘ**.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

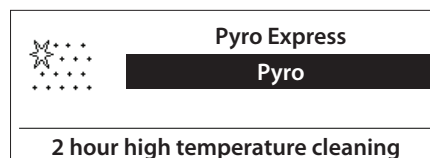
Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки **OK select** і **<<** й утримуйте їх принаймні п'ять секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Цю функцію також можна ввімкнути під час готування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши кнопку **ⓘ**.

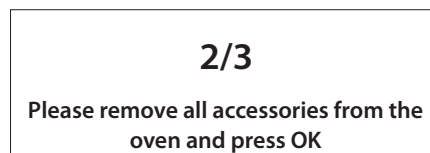
. АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

За допомогою кнопок **^** або **v** виберіть у головному меню «Cleaning» та натисніть кнопку **OK select**.



Виберіть у меню «Pyro» або «Pyro Express» і натисніть кнопку **OK select**: на дисплеї відобразиться тривалість вибраного циклу та час, коли він закінчиться.

Натисніть кнопку **▷**: на дисплеї відобразяться інструкції для початку циклу чищення.



Обов'язково вийміть із духової шафи все приладдя, зокрема й напрямні для решітки, перед початком чищення.

Після виконання всіх інструкцій натисніть кнопку **OK select**, щоб перейти до наступного кроку. Після остаточного підтвердження духову шафу розпочне цикл чищення, і дверцята буде автоматично заблоковано: В цей момент на дисплеї з'явиться повідомлення зі смужкою, яка позначатиме хід циклу чищення.



Після завершення циклу на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. На дисплеї буде відображена залишкова температура, а дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Після цього на дисплеї буде відображатися поточний час.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	PREHEAT	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Печиво/тарталетки		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Заварні тістечка		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Хліб/піца/фокача		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		-	190-200	45-65	3
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		-	190-200	80-110	3
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		-	200-230	50-100	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190-200	80-130	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		-	180-200	50-60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		-	180-200	40-60	2
Підсмажений хліб		-	Високий	3-6	5

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	PREHEAT	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Рибне філе / скибки		-	В мішечок	20-30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрини/ гамбургери		-	Середній - високий	15-30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	В мішечок	55-70 **	2 1
Смажене курча 1-1,3 кг		-	Високий	60-80	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	В мішечок	35-50 **	3
Нога ягняти / гомілка		-	В мішечок	60-90 **	3
Смажена картопля		-	В мішечок	35-55 **	3
Овочева запіканка		-	Високий	10-25	3
Лазанья та м'ясо		-	200	50-100 ***	4 1
М'ясо та картопля		-	180	45-100 ***	4 1
Риба й овочі		-	190	30-50 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Заморожена піца		-	Автомат.	10-15	3
		-	Автомат.	15-20	4 1
		-	Автомат.	20-30	4 2 1
		-	Автомат.	20-30	4 3-2 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 ***	3
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)		-	200	50-100 ***	3

* Переверніть страву через половину часу приготування.

**Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

***Передбачувана тривалість часу: Страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

www.docs.hotpoint.eu Завантажте «Довідник із використання та догляду» з **docs.hotpoint.eu** щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

www.docs.hotpoint.eu Завантажте «Довідник із використання та догляду» з **docs.hotpoint.eu** щоб отримати таблицю рецептів для м'яса з використанням щупу.

ФУНКЦІЇ							
	Conventional (Традиційно)	Grill (Гриль)	Turbo grill (Турбо Гриль)	Forced air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Defrost (Розморожування)	Eco forced air (Примусова вентиляція еко)
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Жаростійкий посуд або лист для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Лист для випікання	Рожен
							Термошуп для м'яса (опціонально)

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола. Забороняється застосовувати пароочисники.	Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.	Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.
--	---	--

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла.

Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно й досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ОЧИЩЕННЯ ВІДСІКУ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦИКЛУ ПІРОЛІЗУ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.	Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).
---	---

Ця функція дозволяє усунути бризки, що утворилися під час готування, за допомогою температури близько 500° С. За цієї температури рештки їжі перетворюються на осад, який можна легко витерти вологою губкою після того, як духова шафа охолоне.

- Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.
- Вийміть усе приладдя з духової шафи, перш ніж використовувати функцію піролізу (зокрема й напрямні для решітки).
- Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення.

Духова шафа має дві різні функції піролізного чищення: стандартний цикл (ПІРОЛІЗ) забезпечує ретельне очищення, якщо духова шафа дуже забруднена, а економічний цикл (ЕКСПРЕС-ПІРОЛІЗ) працює швидше та споживає менше енергії, ніж стандартний, тому його можна використовувати через регулярні інтервали.

Використовуйте функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Увага! Дверцята духової шафи неможливо відчинити під час піролізного чищення. Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийнятного рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

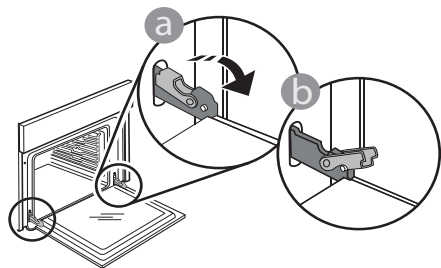
ЗАМІНА СВІТЛОВОГО ІНДИКАТОРА

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

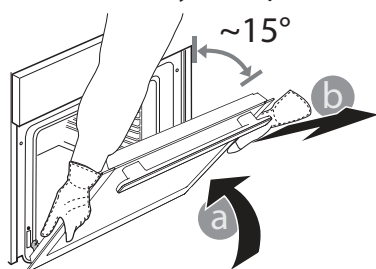
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



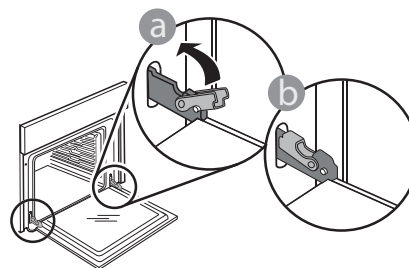
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

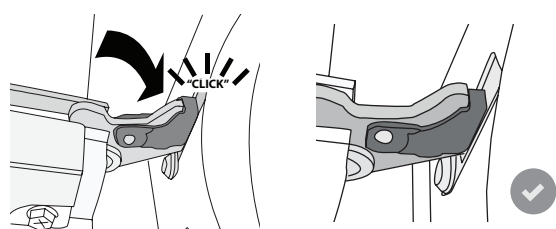


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
Дверцята не відчиняються.	Несправність дверного замка. Триває цикл чищення.	Вимкніть духову шафу та знову увімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишається. Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Примусова вентиляція» дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту **docs.hotpoint.eu**

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

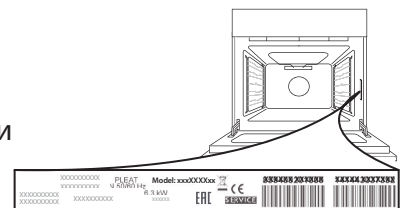
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.hotpoint.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній табличці вашого виробу.



400011609957

