



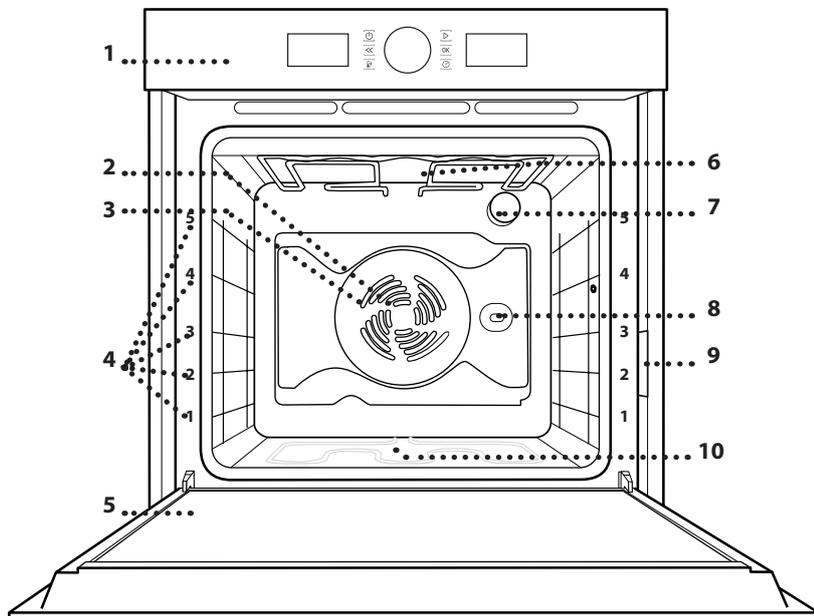
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ
ПРОДУКТ НА HOTPOINT-ARISTON**

За да получавате по-пълно съдействие,
регистрайте Вашия уред на
www.hotpoint.eu/register



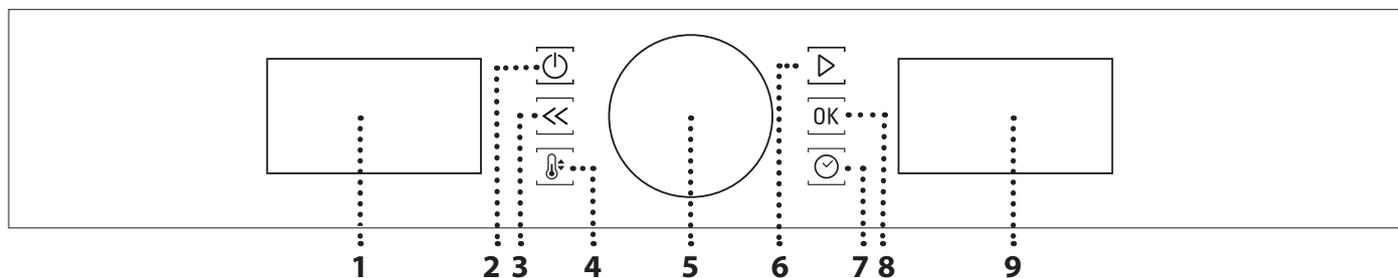
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател
(не се вижда)
4. Носачи
(нивото е посочено на предната
стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Лампа
8. Място за поставяне на
въртящия се шиш
9. Заводска табелка
(не премахвайте)
10. Долен нагревател
(не се вижда)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

2. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на
фурната и незабавно спиране на
изпълняваната функция.

3. НАЗАД

За връщане към предходното
меню при промяна на настройката.

4. ТЕМПЕРАТУРА

За задаване на температурата.

5. БУТОН

За избиране на елементи от
менюто и промяна или регулиране
на настройките на функции.

6. СТАРТ

За включване на функции и пот-
върждаване на стойностите на
параметрите.

7. ВРЕМЕ

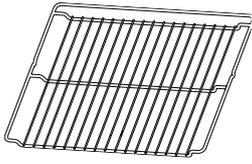
За сверяване на часовника и
задаване на продължителността
на готвене.

8. ПОТВЪРЖДАВАНЕ

За потвърждаване на избора
на елемент от менюто или
настройката на функция.

9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ



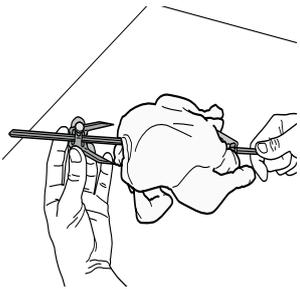
Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

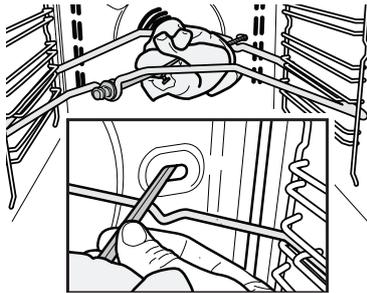
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВЪРТЯЩИЯ СЕ ШИШ



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

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 соковете, които се отделят при готвене, поставете отдолу тавата за отцеждане и добавете 500 ml вода. За да не се изгорите от горещия шиш, хващайте го само за пластмасовата дръжка (която трябва да се свали преди печенето).

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

. За да свалите носач, повдигнете го и после внимателно изтеглете долната му част от гнездата. След това може да извадите носача.

. За да поставите носач на мястото му, първо го вкарайте в горните гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ФУНКЦИИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

	КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
	ГРИЛ За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
	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.
	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ За готвене на месо, печене на кейкове с пълнеж или пълнени зеленчуци, поставени само на едно ниво. Тази функция създава слаба, периодично прекъсваща циркулация на въздуха, която предотвратява прекомерното изсъхване на храната.

A

АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

	ЗАДУШЕНИ ЯСТΙΑ Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.
	МЕСО Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за месо. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.
	МАКСИ ГОТВЕНЕ Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
	ХЛЯБ Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.
	ПИЦА Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.
	СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши.



СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ



БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната. След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Конвенционално готвене“. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната.



ТУРБО ГРИЛ

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



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 екофункция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.



ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

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



ВТАСВАНЕ

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



АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

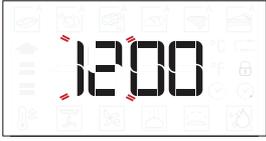
За отстраняване на следите от пръски чрез нагряване до много висока температура. В уреда са заложили са два цикъла за автоматично почистване: пълнен цикъл (ПИРОЛИЗА) и по-кратък цикъл (ЕКО). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

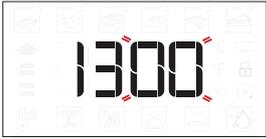
ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.



Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете копчето, за да зададете часовете и натиснете **OK** за потвърждение.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете копчето, за да зададете минутите и натиснете **OK** за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте бутон  поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

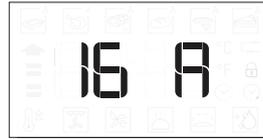
2. НАСТРОЙКА

При необходимост може да промените мерната единица за температурата (°C по подразбиране) и номиналния консумиран ток (16 A).

При изключена фурна натиснете и задръжте бутон  поне за пет секунди.



Завъртете копчето, за да изберете мерната единица и след това потвърдете с **OK**.



Завъртете копчето, за да изберете номиналния ток и след това потвърдете с **OK**.

Моля, имайте предвид: Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A). Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).

3. 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 нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

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

Нагрейте 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.

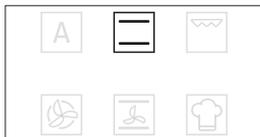
Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

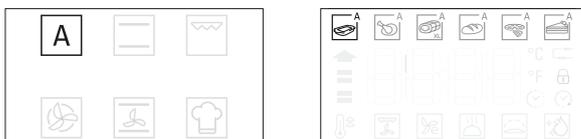
1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, на дисплея се показва само часовникът. Натиснете и задръжте , за да включите фурната.

Завъртете копчето, за да прегледате основните функции (на левия дисплей). Изберете желаната функция и натиснете .



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.



Завъртете копчето, за да прегледате подфункциите (на десния дисплей). Изберете желаната подфункция и потвърдете с .

2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ.

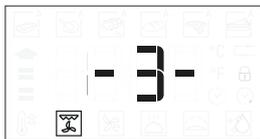
Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



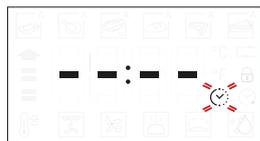
Когато на дисплея мига символът °C или °F, завъртете копчето, за да промените стойността, след което натиснете , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).

Същевременно може да промените и нивото на грила (3 = силно, 2 = средно, 1 = слабо).



Моля, имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят направо с бутон  или с въртене на копчето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът  мига на дисплея, използвайте копчето, за да настроите желаното време за готвене и натиснете , за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. Натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията. В такъв случай не може да задавате края на времето за готвене, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете . Завъртете копчето, за да промените времето и натиснете  за потвърждение.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час.

Когато времето на завършване на готвенето може да се променя, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът  мига.



Ако е необходимо, завъртете копчето, за да зададете времето на приключване на готвенето, след което натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията.

Поставете храната във фурната и затворете вратичката. Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.



Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната. Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

По време на изчакването може с помощта на копчето да промените програмираното време на завършване на готвенето.

Натиснете  или , за да промените настройката за температурата или времето на готвене. Когато приключите, натиснете , за да потвърдите.

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задържите , за да поставите активната в момента функция на пауза.

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната. След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата за подгриване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.



На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и натиснете , за да започне готвенето.

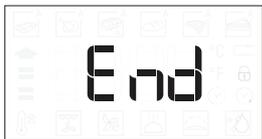
Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на пригответното ястие може да се влоши.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване.

С помощта на копчето може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

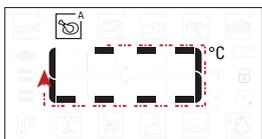


За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете копчето, за да зададете нова продължителност и натиснете .

. АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Когато по време на готвенето температурата във фурната спадне поради отваряне на вратичката, автоматично се активира специална функция за възстановяване на зададената температура. Докато температурата се възстановява, на дисплея се вижда анимация („змия“), която изчезва, когато температурата достигне зададената стойност.



За постигане на най-добър резултат от готвенето, продължителността на програмирания цикъл за

готвене се увеличава в зависимост от това колко дълго вратичката е стояла отворена.

. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ 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.

Извадете всички принадлежности, преди да включите функцията на пиролиза.

Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза).

За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция. Функцията Пиролиза използвайте само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Влезте в специалните функции  и завъртете ключа, за да изберете  от менюто. След това натиснете , за да потвърдите.

Натиснете , за да стартирате незабавно цикъла на почистване, или завъртете ключа, за да изберете съкратения цикъл (ECO).

Натиснете  за незабавен старт на цикъла на почистване или натиснете , за да настроите времето за край/отложения старт.

Фурната ще започне цикъл на почистване и вратичката автоматично ще се заключи. 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.

Моля, имайте предвид: Продължителността и температурата на цикъла за почистване не може да се настройва.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте бутон  поне за 5 секунди.



Направете същото, за да отключите бутоните.

Моля, имайте предвид: Бутоните могат да се заключат и по време на готвене.

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

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 и не включват 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 ЯСТИА

Посредством функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

МЕСО

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10—15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако izdelieto се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

PIZZA

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

ВТАСВАНЕ

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стойна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

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
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1
Бисквити/тарталети		-	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160 - 170	20 - 45	4 1
		Да	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		-	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Целувки		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 ***	5 3 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1
		Да	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Самун хляб 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Кифлички		-	180 - 220	30 - 50	2
Хляб		Да	180 - 200	30 - 60	4 1
Замразена пица		-	250	10 - 20	2
		Да	250	10 - 20	4 1
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Лазаня/суфле		-	190 - 200	40 - 65	3
Печена паста / Канелони		-	190 - 200	25 - 45	3

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко/Телешко/ Говеждо/Свинско 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Пуйка/Гъска 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Печена цяла риба (филе, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	2 (умерена)	20 - 30 *	4 3
Наденици/Кебап/ Ребра/Хамбургери		-	2 - 3 (умерена - висока)	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (умерена)	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		-	2 (средна)	35 - 50 **	3
Агнешки бут / джолан		-	2 (умерена)	60 - 90 **	3
Картофи на фурна		-	2 (умерена)	35 - 55 **	3
Зеленчуков огретен		-	3 (висока)	10 - 25	3
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Пълно меню: плодov тарт (ниво 5)/ лазаня (ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 ***	5 3 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 (ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

Изгледете 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.

РЪЧНИ ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Еко форсиран въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ	Задушени ястия	Месо	Макси готвене	Хляб	Пица	Сладкиши и кейкове
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене / тава за фурна на решетъчния рафт	ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ	Тава за отцеждане с половин литър вода	Тава за печене

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната се убедете, че 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 рН. 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 готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежностите 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.

Извадете всички принадлежности, преди да включите функцията на пиролиза.

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

Тази функция позволява отстраняване на пръски от готвене с помощта на висока температура. 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).

За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция.

В уреда са заложили две различни функции за пиролитично почистване: Стандартният цикъл (PYRO) служи за основно почистване на силно замърсена фурна, а икономичният цикъл (PYRO ECO) 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

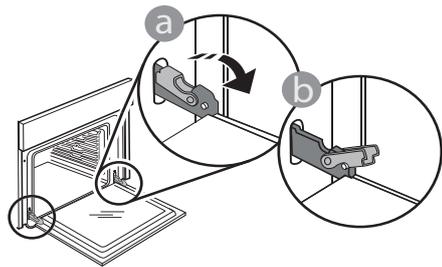
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.

Моля, имайте предвид: Използвайте само лампи с нажежаема жичка 25—40 W / 230 V~, цокъл E-14, T300°C или халогенни лампи 20—40 W / 230 V~, цокъл G9, T300°C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

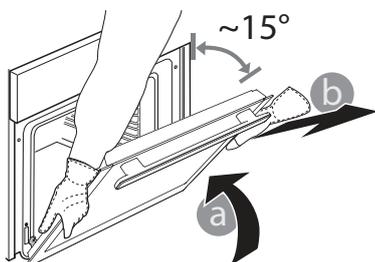
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



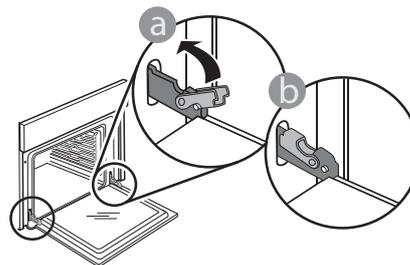
2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

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.

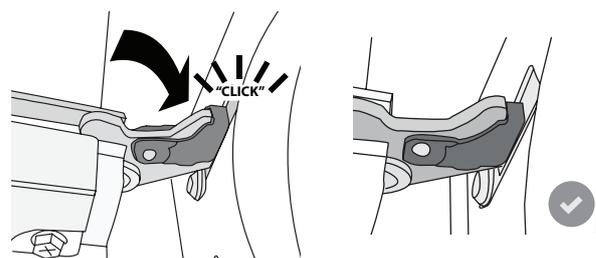


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



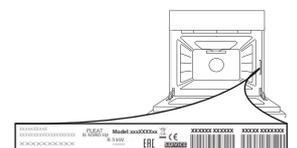
За допълнителна информация изтеглете ръководството
за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

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. Изчакайте 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.



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт docs.hotpoint.eu
- Използвате QR кода
- **се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



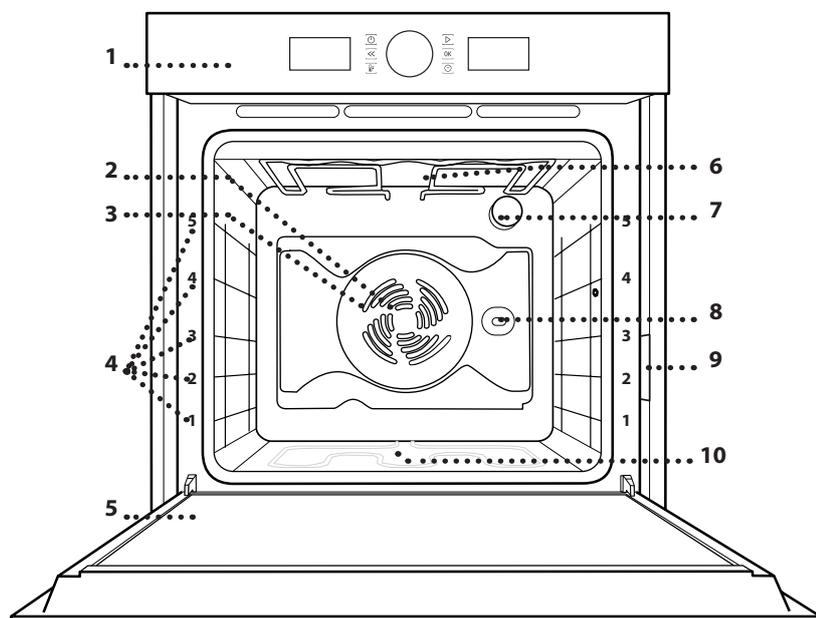


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY HOTPOINT-ARISTON
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte prosím
svůj výrobek na www.hotpoint.eu/register



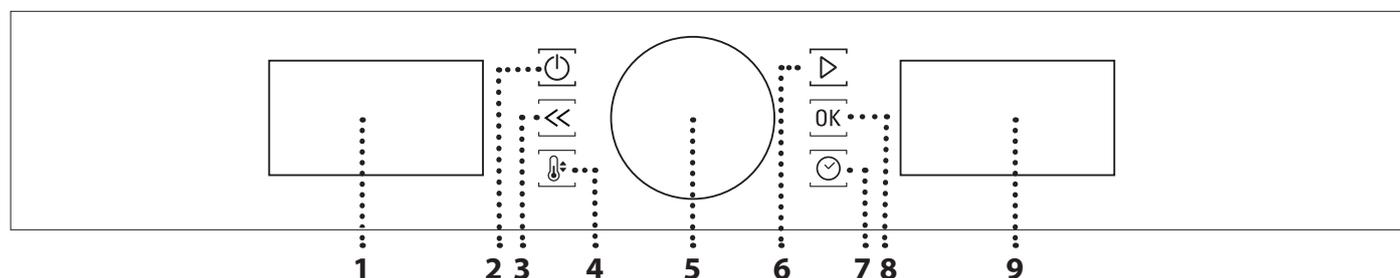
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

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. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Bod pro zasunutí otočného
rožně
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. LEVÝ DISPLEJ

2. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce v kterémkoli okamžiku.

3. ZPĚT

Při provádění konfigurace
nastavení slouží pro návrat do
předchozí nabídky.

4. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

5. OVLADAČ

Pro výběr položek z nabídky
a změnu nebo přizpůsobení
nastavení funkce.

6. SPUŠTĚNÍ

Pro aktivaci funkcí a potvrzení
nastavení.

7. ČAS

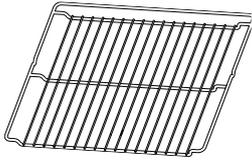
Pro nastavení nebo změnu času
a přizpůsobení doby přípravy.

8. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vámi vybrané
položky nebo nastavení dané
funkce.

9. PRAVÝ DISPLEJ

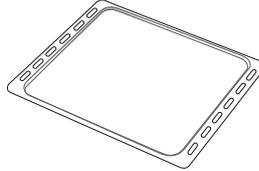
MŘÍŽKA



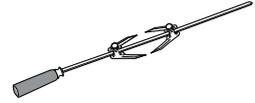
ODKAPÁVACÍ PLECH



PLECH NA PEČENÍ



OTOČNÝ ROŽEŇ



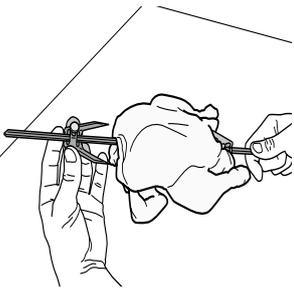
Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

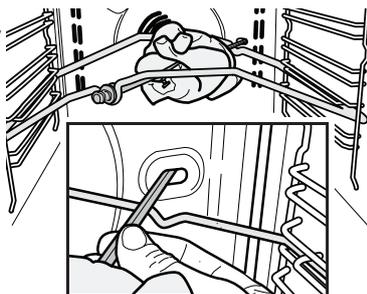
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ



Jehlou propíchněte maso uprostřed (drůbež omotejte provázkem) a navlékněte na ni maso tak, aby na vidlici drželo pevně a nemohlo klouzat. Zatačte druhou vidlicí 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 zachycování šťáv v průběhu přípravy pokrmů umístěte dospod odkapávací plech a do něj nalijte 500 ml pitné 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).

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

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

. Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je 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.

FUNKCE



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

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 pitné vody.

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

Hodí se pro přípravu masa, pečení moučníků s náplní nebo pečení plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá pozvolné, přerušované cirkulace vzduchu, aby pokrm příliš nevyschnul.

A

AUTOMATICKÉ FUNKCE

^A DUŠ. MASO A ZELENINA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

^A MASO

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

^A MAXI PEČENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.

^A CHLÉB

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

^A PIZZA

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

^A CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nejvhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.



SPECIÁLNÍ FUNKCE



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý přehřev trouby. Jakmile skončí fáze přehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze přehřevu.



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



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 úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu EKO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.



KYNUTÍ

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



AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

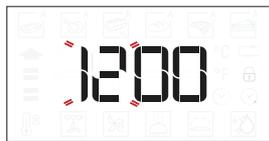
Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě. K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Kompletní cyklus (PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ) a zkrácený cyklus (EKO). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě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

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

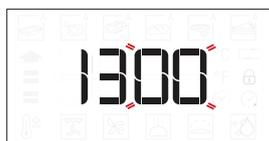
PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVTE ČAS

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Pro nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím **OK** volbu potvrďte.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut otáčejte ovladačem a stisknutím **OK** volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte **☺** a zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí měrnou jednotku teploty (°C) a jmenovitý proud (16 A).

Pokud je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte **⊖**.



Otáčením voličem zvolte měrnou jednotku. Poté, pro potvrzení, stiskněte **OK**.



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte **OK**.

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A).

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se 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“).

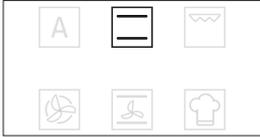
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

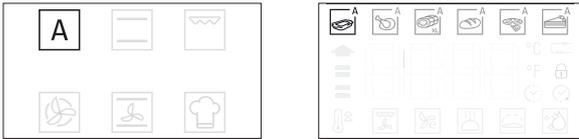
BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením  troubu zapnete. Otáčejte knoflíkem pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte  a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte knoflíkem pro zobrazení dostupných podfunkcí funkcí na pravém displeji. Jednu z hodnot vyberte a pro potvrzení stiskněte .

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

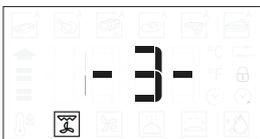
Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



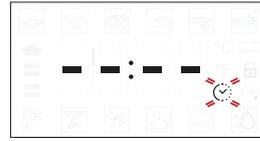
Když ikona °C/°F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte  a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).

Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).



Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem  nebo přímo otočením knoflíku.

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona  bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení ovládat manuálně: Stiskem  potvrdíte a spustíte funkci.

V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím  volbu potvrďte.

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.

V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



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



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

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte  nebo  pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

4. PŘEDEHŘEV

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



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



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem  zahajte pečení.

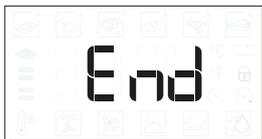
Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

5. KONEC PEČENÍ

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

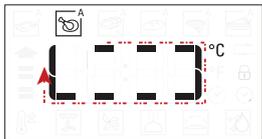


Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

. AUTOMATICKÉ FUNKCE

OBNOVENÍ TEPLoty

Pokud teplota v troubě během pečícího cyklu klesne z důvodu otevřených dvířek, automaticky se aktivuje speciální funkce pro obnovení původní teploty. Během procesu obnovování teploty bude na displeji zobrazen symbol „hada“, který bude přítomen až do té doby, než bude nastavené teploty dosaženo.



Za účelem zaručení co nejlepších výsledků bude běžící naprogramovaný pečící cyklus prodloužen o určitou dobu v závislosti na tom, jak dlouho byla dvířka otevřená.

. SPECIÁLNÍ FUNKCE

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ 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).

Před zapnutím funkce pyrolýzy vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, použijte výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí  a poté otočte knoflíkem pro výběr  z nabídky. Následně pro potvrzení stiskněte .

Stiskněte  pro okamžité spuštění čistícího cyklu nebo otočte knoflíkem a vyberte zkrácený cyklus (EKO).

Stiskněte  pro okamžité zahájení čistícího cyklu, popřípadě stiskněte  pro nastavení doby ukončení / odloženého startu.

Trouba zahájí čistící cyklus a dvířka budou automaticky uzamknuta.

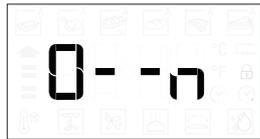
Pokud probíhá pyrolytické čištění, dvířka trouby nelze otevřít: Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň.

Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

Upozornění: Dobu a teplotu čistícího cyklu nelze nastavit.

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

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 predehřátí (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 zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

PIZZA

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		-	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky		-	170–180	15–45	3
		Ano	160–170	20–45	4 1
		Ano	160–170	20–45 ***	5 3 1
Odpalované pečivo		-	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 ***	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 ***	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		-	220–250	20–40	2
		Ano	220–240	20–40	4 1
		Ano	220–240	25–50 ***	5 3 1
Bochník chleba 0,5 kg		-	180–220	50–70	2
Rohlíky		-	180–220	30–50	2
Chléb		Ano	180–200	30–60	4 1
Zmražená pizza		-	250	10–20	2
		Ano	250	10–20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	45–60	2
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 ***	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé		-	190–200	40–65	3
Zapečené těstoviny / cannelloni		-	190–200	25–45	3

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	190–200	60–90	3
Vepřová pečeně s křupavou kůžičkou 2 kg		-	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	200–230	50–80	3
Krůta/husa 3 kg		-	190–200	90–150	2
Celá pečená ryba (plátky, celá)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Opečený chléb		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé/plátky		-	2 (Střed.)	20–30 *	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		-	2–3 (středně vysoká)	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (Střed.)	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2 (střední)	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		-	2 (Střed.)	60–90 **	3
Pečené brambory		-	2 (Střed.)	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 ***	5 3 1
Nadívané maso		-	200	80–120 ***	3
Porce masa (králík, kuře, jehně)		-	200	50–100 ***	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

** Po uplynutí dvou třetin doby 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 odkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1.

FUNKCE S MANUÁLNÍM NASTAVENÍM						
	Tradiční	Gril	Turbogrill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eko s horkým vzduchem
AUTOMATICKÉ FUNKCE						
	Duš. maso a zelenina	Maso	Maxi pečení	Chléb	Pizza	Cukroví a dorty
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / pečicí plech / plech na roštu	Odkapávací plech	Hluboký plech s 500 ml vody	Plech na pečení

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



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

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

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte pomocí hadříku nebo houbičky.

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY POMOCÍ CYKLU PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Před zapnutím funkce pyrolýzy vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

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

Tato funkce vám umožňuje omezit cákance při vaření s vysokou teplotou. 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.

Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek.

Trouba je vybavena dvěma různými funkcemi pyrolytického čištění: Standardní cyklus (PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ) zaručuje důkladné vyčištění v případě velkého znečištění trouby, zatímco úsporný cyklus (EKO) 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

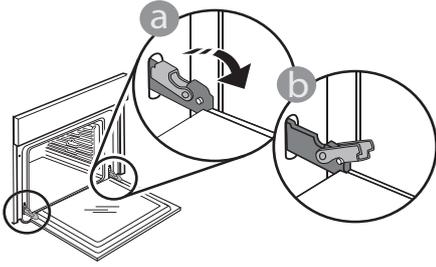
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G.

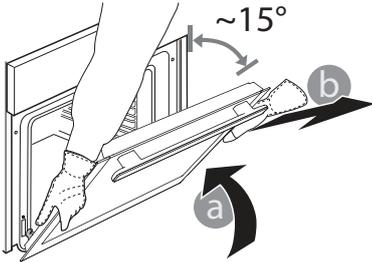
Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi 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.

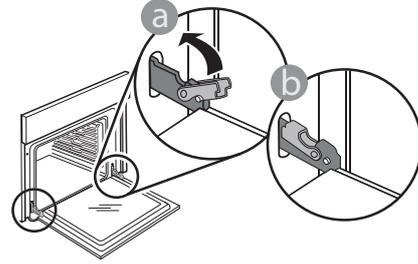


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

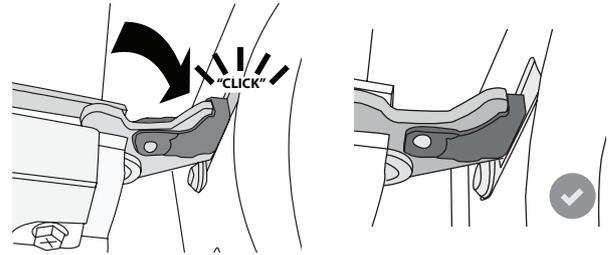


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.



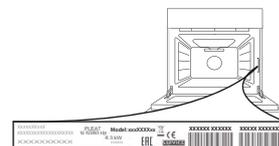
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte. Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
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“.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- na naší webové stránce docs.hotpoint.eu;
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

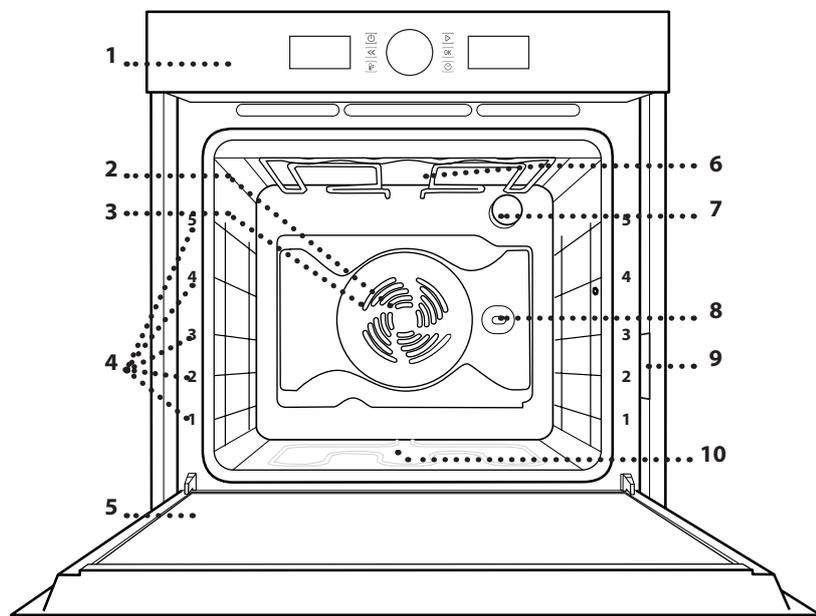


**TÄNAME TEID HOTPOINT-ARISTONI
TOOTE OSTMISE EEST**

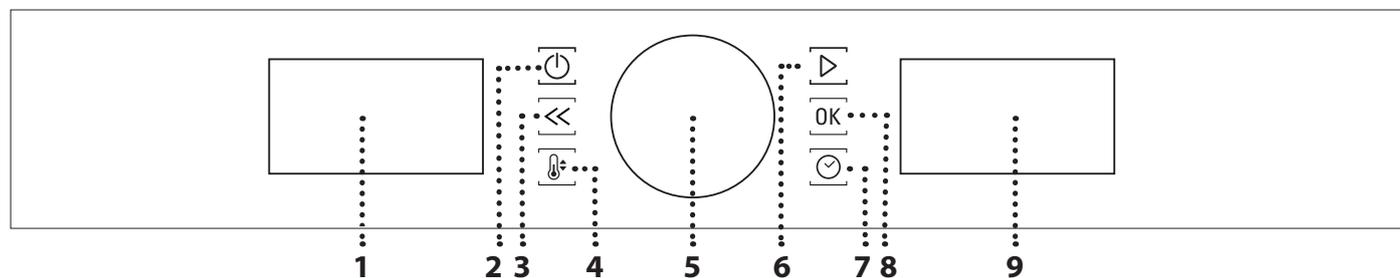
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.hotpoint.eu/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS

1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha
(ei ole näha)
4. Riiulisiinid
(taseme number on märgitud ahju
esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Grillvarda sisestamise koht
9. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha
(ei ole näha)

JUHTPANEEL**1. VASAKPOOLNE NÄIDIK****2. ON / OFF**

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või
aktiivse funktsiooni peatamiseks
igal ajal.

3. TAGASI

Seadete muutmisel eelmisele
menüüle naasmiseks.

4. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

5. NUPP

Menüü üksuste valimiseks ja
funktsiooni seadete muutmiseks
või seadmiseks.

6. ALGUS

Funktsioonide käivitmiseks ja
seadete kinnitamiseks.

7. AEG

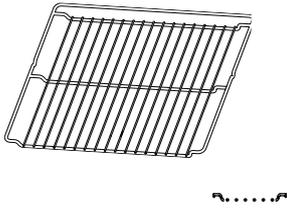
Aja või küpsetusaja muutmiseks
või seadmiseks.

8. KINNITAMINE

Valitud üksuse või funktsiooni
seade kinnitamiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

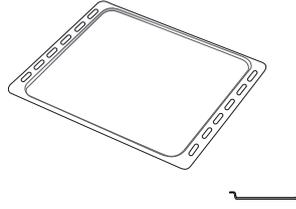
REST



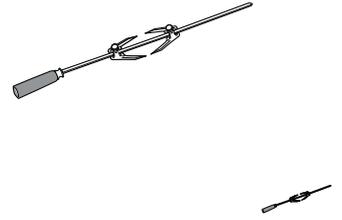
NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



GRILLVARRAS



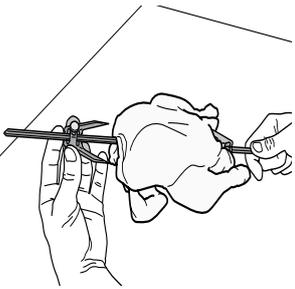
Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

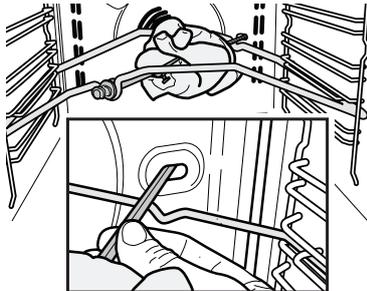
GRILLVARDA KASUTAMINE



Asetage küpsetusvardas lihatüki keskele ja lükake liha vardale, kuni see istub kindlalt kahvli otsas ja enam liikuma ei anna (linnuliha siduge eelnevalt nõoriga 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 küpsetuskambri seinas asuvasse õõnsusse ja ümar ots vastavale toele.

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



RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnale alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab sooned eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

FUNKTSIOONID



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt docs.hotpoint.eu

	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	GRILL Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitate asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.
	SUNDÕHK Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
	KONVEKTSIOONKÜPSETUS Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.

	AUTOMAATFUNKTSIOONID
	VORMIROOG See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.
	LIHA See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.
	SUUR KÜPSETAMINE Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.
	SAI See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.
	PITSA See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.
	KOOGID JA MAGUSTOIDUD See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



ERIFUNKTSIOONID



KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärane küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



SOOJASHOID

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.



KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.



AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Soovitame kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.

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

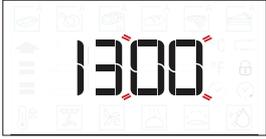
SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks **OK**.



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks **OK**.

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada.

2. SEADED

Vajadusel saate muute vaikumisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Keerake valikunuppu, et valida mõõtühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK**.



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks **OK**.

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

3. 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.

Kuumutada 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.

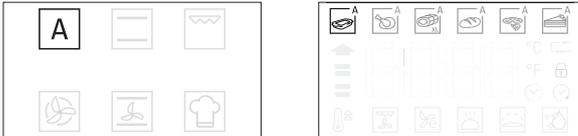
IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolsel näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks  ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

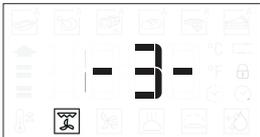
Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



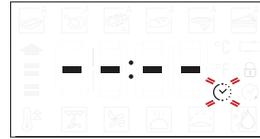
Kui ekraanil vilgub ikoon , keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).



Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon. Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon  vilgub.



Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks . Pange toit ahju ja sulgege üks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.



Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus. Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage  või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

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

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .

4. EELKUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp. Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

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

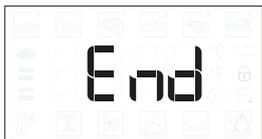
Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga muuta.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



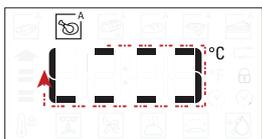
Küpsetusaaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

. AUTOMAATFUNKTSIOONID

TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



Kui programmeeritud küpsetustsükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisib.

. ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Ärge puudutage ahju tsükli PÜRO ajal.

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

Enne pürolüüsifunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.

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

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüütilise funktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Kasutage Pyro-funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Valige erifunktsioonid  ja keerake nuppu, et valida menüüst . Seejärel vajutage kinnitamiseks .

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks  või keerake nuppu, et valida lühem tsükkel (ECO).

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks  või vajutage lõppaja või edasilükatud algusaja määramiseks .

Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele.

Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele! Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa muuta.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Kahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.

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

KASULIKUD NÄPUNÄITED



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt docs.hotpoint.eu

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PITSA

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitaignast koogid		-	160–180	30–90	2/3 
		Jah	160–180	30–90	4 1  
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		-	160–200	30–85	3 
		Jah	160–200	35–90	4 1  
Küpsised/korvikesed		-	170–180	15–45	3 
		Jah	160–170	20–45	4 1  
		Jah	160–170	20–45 ***	5 3 1   
Tuuletaskud		-	180–200	30–40	3 
		Jah	180–190	35–45	4 1  
		Jah	180–190	35–45 ***	5 3 1   
Besee		Jah	90	110–150	3 
		Jah	90	130 - 150	4 1  
		Jah	90	140–160 ***	5 3 1   
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220 - 250	20–40	2 
		Jah	220–240	20–40	4 1  
		Jah	220–240	25–50 ***	5 3 1   
Saiapäts 0,5 kg		-	180 - 220	50–70	2 
Kuklid		-	180 - 220	30 - 50	2 
Sai		Jah	180–200	30 - 60	4 1  
Sügavkülmutatud pizza		-	250	10–20	2 
		Jah	250	10–20	4 1  
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	45–60	2 
		Jah	180–190	45–60	4 1  
		Jah	180–190	45–70 ***	5 3 1   
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190–200	20–30	3 
		Jah	180–190	20–40	4 1  
		Jah	180–190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasanje/suflee		-	190–200	40 - 65	3 
Küpsetatud pastaroad / cannelloni		-	190–200	25–45	3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		-	190–200	60–90	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		-	170	110–150	2
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkunipraad/hanepraad 3 kg		-	190–200	90 - 150	2
Küpsetatud terve kala (filee, terve)		Jah	180–200	40–60	3
Täidetud köögivilj (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–60	2
Rõstitud sai/leib		-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafilee/-lõigud		-	2 (keskmine)	20 - 30 *	4 3
Vorstid/kebab/riibi/kotletid		-	2–3 (keskmine – kõrge)	15–30 *	5 4
Praekana 1–1,3 kg		-	2 (keskmine)	55 - 70 **	2 1
Poolküps rostbiif 1 kg		-	2 (keskmine)	35 - 50 **	3
Lambakoot		-	2 (keskmine)	60–90 **	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35–55 **	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10–25	3
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30 - 50 ***	4 1
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)/lasanje (tase 3)/liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 ***	5 3 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 kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitseelustusele ahjust välja võtta erineval ajal.

Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt docs.hotpoint.eu. Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1.

KÄSIFUNKTSIOONID						
Tavapärase küpsetamine		Grill	Turbogrill	Sundõhk	Konvektioonküpsetus	Säätlik sundõhk
AUTOMAATFUNKTSIOONID						
Vormiroog	Liha	Suur küpsetamine	Sai	Pitsa	Koogid ja magustoidud	
TARVIKUD						
Rest	Ahjuplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat / ahjuplaat restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 500 ml veega	Küpsetusplaat	

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida leheküljelt docs.hotpoint.eu

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 ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Puhastage ukseklaas 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 tsükli PÜRO ajal.

Enne pürolüüsitsükli käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.

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

See funktsioon võimaldab teil küpsetamisel tekkivad pritsmed kõrge temperatuuril kõrvaldada. Sellisel temperatuuril toidujäägid tuhastuvad ja tuha saab lihtsalt pärast ahju jahtumist niiske käsna ära pühkida. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.

Ahjul on kaks pürolüütilist puhastusfunktsiooni: standardtsükkel (PYRO) on põhjalikuks puhastamiseks, kui ahi on väga määrduanud; säästlik tsükkel (ECO) 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 lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

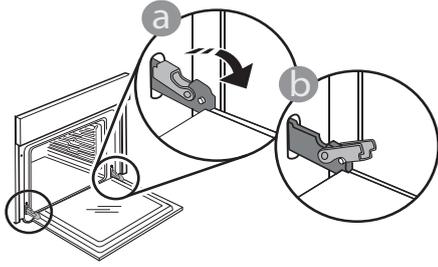
Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatetele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

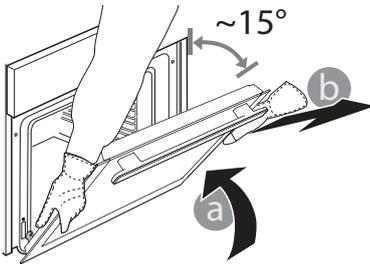
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

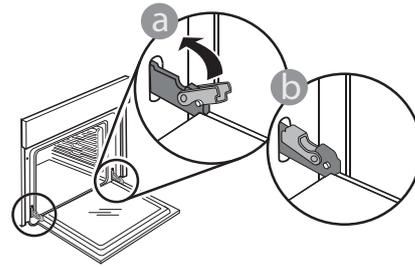


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

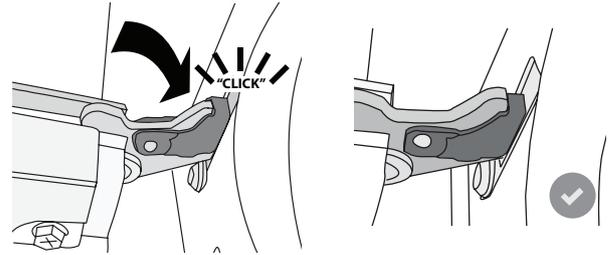


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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.



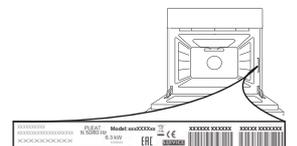
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks korralikult ei käi, võib see viga saada.

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.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebisaiti docs.hotpoint.eu
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müüjijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müüjijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



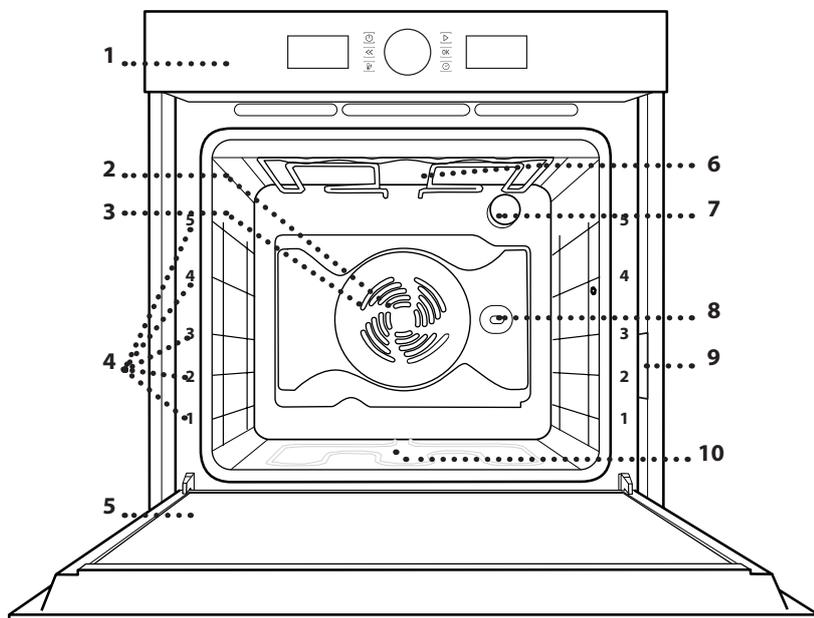

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ
ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΗΟΤΡΟΙΝΤ - ΑΡΙΣΤΟΝ**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.hotpoint.eu/register



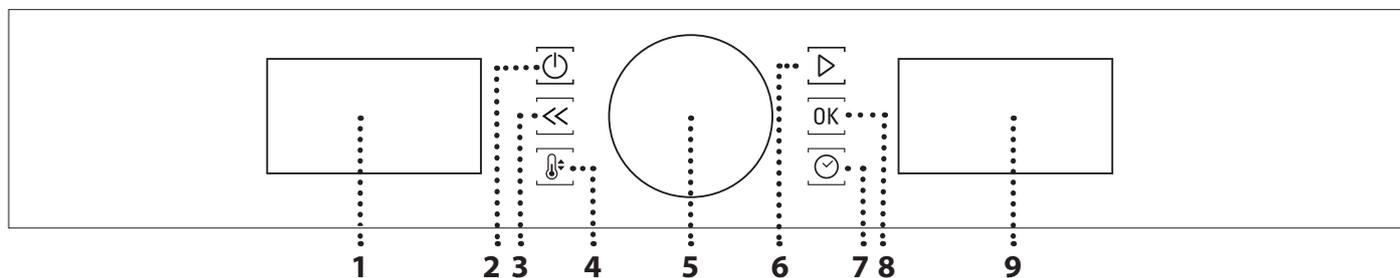
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

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/grill
7. Λαμπτήρας
8. Σημείο εισαγωγής σούβλας
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

2. ON / OFF

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας.

3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού όταν κάνετε τις ρυθμίσεις.

4. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

5. ΕΣΤΙΑ

Για επιλογή στοιχείων από το μενού και για αλλαγή ή προσαρμογή των ρυθμίσεων μιας λειτουργίας.

6. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

7. ΧΡΟΝΟΣ

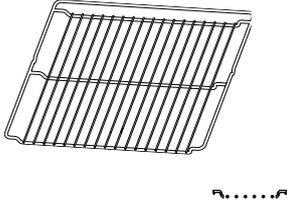
Για ρύθμιση ή αλλαγή της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

8. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

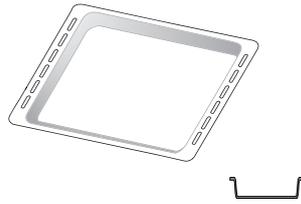
Για επιβεβαίωση ενός στοιχείου που επιλέξατε ή για τις ρυθμίσεις μιας λειτουργίας.

9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

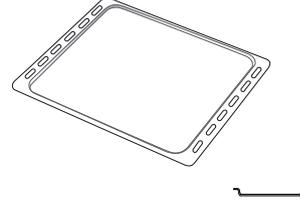
ΣΧΑΡΑ



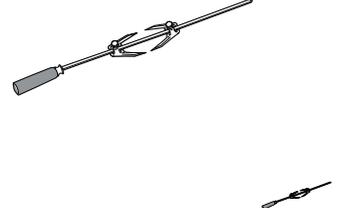
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΣΟΥΒΛΑ



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

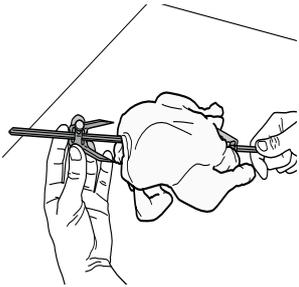
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

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.

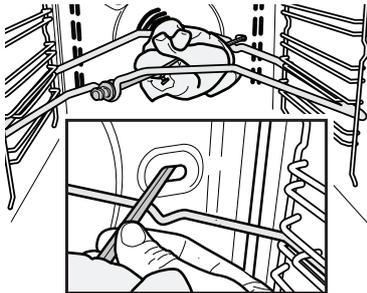
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

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 σταθεροποιηθεί 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 λιποσυλλέκτη 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).

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του. 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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.hotpoint.eu για περισσότερες πληροφορίες

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο grill μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά gratin, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, 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 πόσιμο νερό.

ΕΞΑΝΑΓΚ. 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 ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος, κέικ με γέμιση ή για το ψήσιμο γεμιστών λαχανικών μόνο στη σχάρα. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί ήπια, διακοπτόμενη κυκλοφορία αέρα ώστε να μην στεγνώσει υπερβολικά το φαγητό.

A

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

^A ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για πιάτα ζυμαρικών.

^A ΚΡΕΑΣ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για το κρέας. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

^A ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΑΧΙ

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 kg). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

^A ΨΩΜΙ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους ψωμιού.

^A ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας.

^A ΓΛΥΚΑ ΚΕΪΚ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ.



ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.



ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη "Συμβατική" λειτουργία. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.



ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλο). 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 πόσιμο νερό. Η σούβλα (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.



ΕΞΑΝ. 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 η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

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



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.



ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

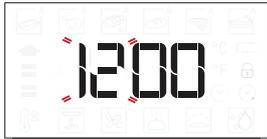
Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: ένας πλήρης κύκλος (PYRO) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ECO). Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.

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

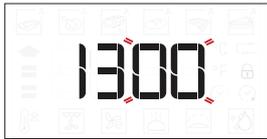
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το **⏸** για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη μονάδα μέτρησης, τη θερμοκρασία (°C) και το ονομαστικό ρεύμα (16 A).

Με το φούρνο σβηστό, κρατήστε πατημένο το **⏸** για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης, στη συνέχεια πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 A).

3. 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 άδειο 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.

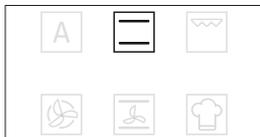
Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

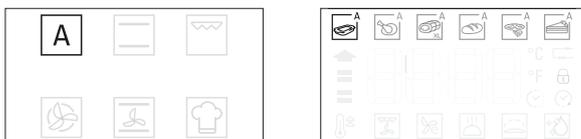
1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Κρατήστε πατημένο το  για να ανάψετε το φούρνο.

Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

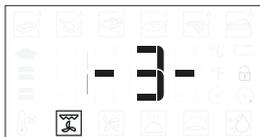
Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΛ

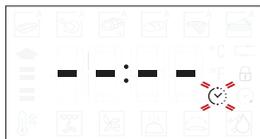


Όταν το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό). Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).



Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το  ή περιστρέφοντας απευθείας το κουμπί.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το  για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους.

Όταν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης ψησίματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου. Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

Κατά το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους.

Πατήστε το  ή το  για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος. Πιέστε  για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

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

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιάστε το  για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το  οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το .

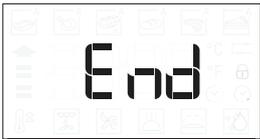
Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να επιτύχετε χρησιμοποιώντας το κουμπί.

5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

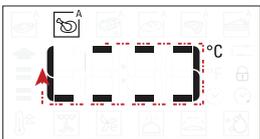


Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

. ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αν η θερμοκρασία στο φούρνο μειώνεται κατά τη διάρκεια ενός κύκλου επειδή άνοιξε η πόρτα, ενεργοποιείται αυτόματα μια ειδική λειτουργία που επαναφέρει την αρχική θερμοκρασία. Ενώ επαναφέρεται η θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται ένα κινούμενο γραφικό με ένα "φίδι" έως ότου επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.



Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ένας προγραμματισμένος κύκλος

ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος θα αυξηθεί ανάλογα με το διάστημα που κρατήθηκε ανοιχτή η πόρτα, προκειμένου να εξασφαλιστεί το τελικό αποτέλεσμα.

. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - Πυρολ. καθάρισμα

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).

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν εκτελέσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.

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.

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία πυρόλυσης εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες  και γυρίστε τον επιλογέα για να επιλέξετε  από το μενού. Μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.

Πατήστε  για να ξεκινήσει άμεσα ο κύκλος ή καθαρισμού ή γυρίστε τον επιλογέα για να επιλέξετε τον πιο σύντομο κύκλο (ECO).

Πατήστε το  για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πατήστε το  για να επιλέξετε το χρόνο τέλους/έναρξη καθυστ.

Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο καθαρισμού και η πόρτα θα κλειδώσει αυτόματα.

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.

Σημείωση: Η διάρκεια του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Το κλειδώμα του πληκτρολογίου μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.hotpoint.eu για περισσότερες πληροφορίες

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 ψησίματος 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 ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτό.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά. Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

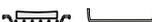
ΠΙΤΣΑ

Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1 
Κέικ γεμιστό (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1 
Μπισκότα/τάρτες		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ναι	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Ναι	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Σουδάκια		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Ναι	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3 
		Ναι	90	130 - 150	4 1 
		Ναι	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Ναι	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		-	180 - 220	50 - 70	2 
Φρατζολάκια		-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread (Ψωμί)		Ναι	180 - 200	30 - 60	4 1 
Κατεψυγμένη πίτσα		-	250	10 - 20	2 
		Ναι	250	10 - 20	4 1 
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2 
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Ναι	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3 
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Ναι	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Λαζάνια/σουφλέ		-	190 - 200	40 - 65	3 
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		-	190 - 200	25 - 45	3 

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		-	190 - 200	60 - 90	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		-	170	110 - 150	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		-	200 - 230	50 - 80	3
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλό		-	190 - 200	90 - 150	2
Ψάρι ολόκληρο ψητό (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Ψημένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		-	2 (μέτρια)	20 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		-	2- 3 (Μέτρια - Υψηλή)	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	2 (μέτρια)	55 - 70 **	2 1
Ψητό μοσχ. σεν. 1 κιλό		-	2 (μεσαία)	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		-	2 (μέτρια)	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		-	2 (μέτρια)	35 - 55 **	3
Λαχ. γκρατέν		-	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/ λαζάνια (επίπεδο 3)/ κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 ***	5 3 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](http://www.docs.hotpoint.eu) Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.hotpoint.eu για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβ. ψήσιμο	Εξαν. αέρας Eco
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Πρώτα πιάτα	Κρέας	Μαγειρέμα Maxi	Ψωμί	Πίτσα	Γλυκά κέικ
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / ταψί ψησίματος / ταψί φούρνου σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης	Λιποσυλλέκτης 500 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.hotpoint.eu για περισσότερες πληροφορίες

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματόκια 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 από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα 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. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν εκτελέσετε τη λειτουργία 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 δίνει τη δυνατότητα να εξαλείψετε τις εκτινάξεις από το ψήσιμο χρησιμοποιώντας υψηλή θερμοκρασία. 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.

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro.

Ο φούρνος διαθέτει δύο λειτουργίες πυρολυτικού καθαρισμού: Ο τυπικός κύκλος πυρολ. καθαρισμού (PYRO) παρέχει πλήρη καθαρισμό εάν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος, ενώ ο οικονομικός κύκλος (PYRO ECO) είναι συντομότερος 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

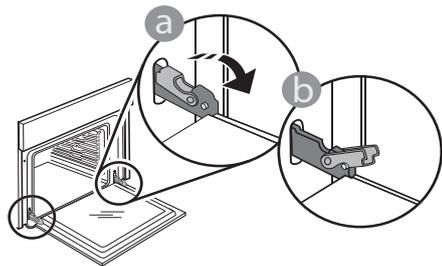
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230 V τύπου E-14, T300 °C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/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.
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

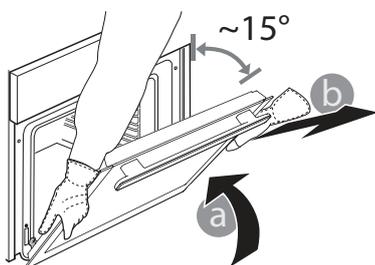
Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



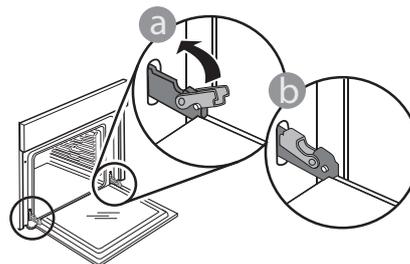
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



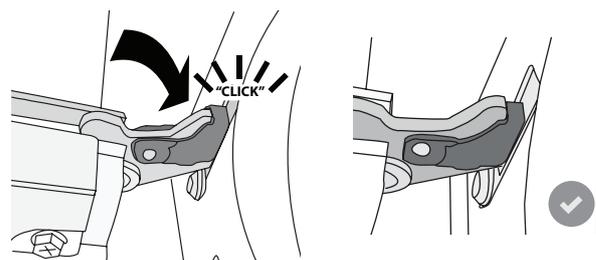
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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



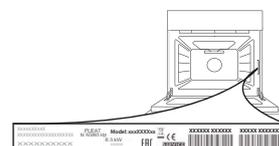
Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.hotpoint.eu για περισσότερες πληροφορίες

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".



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- την ιστοσελίδα μας docs.hotpoint.eu
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



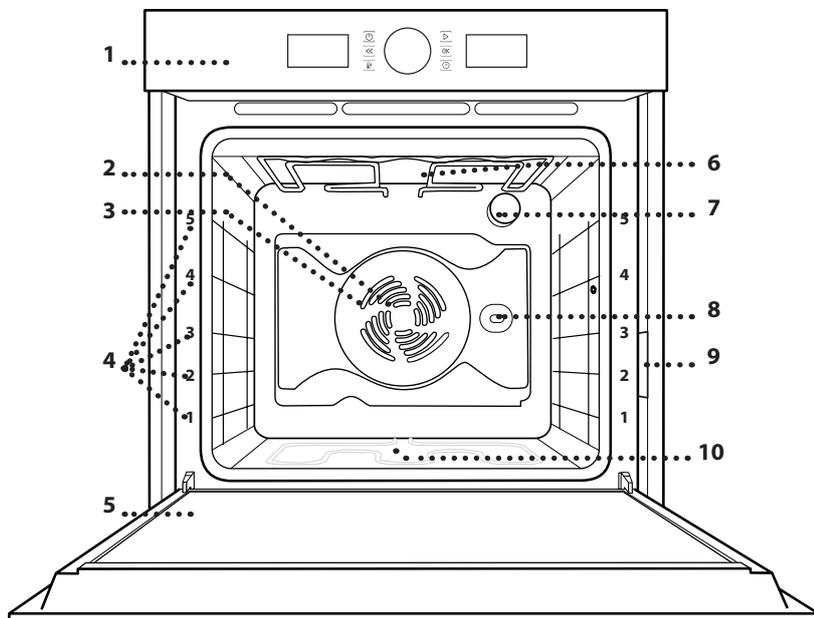

**KÖSZÖNJÜK, HOGY HOTPOINT-ARISTON
TERMÉKET VÁSÁROLT!**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban
részesüljön, kérjük, regisztrálja termékét a
www.hotpoint.eu/register oldalon



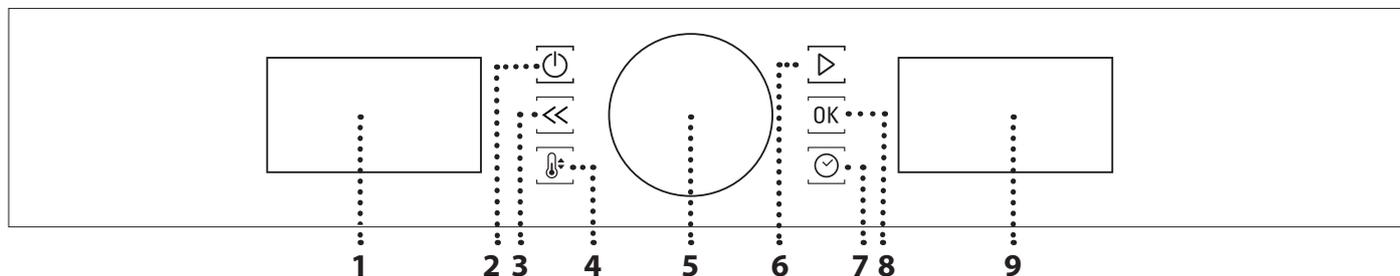
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BAL OLDALI KIJELEZŐ

2. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítására.

3. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

4. HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet beállítása.

5. GOMB

Léptetés a menüben és a funkciók beállításainak módosítása.

6. INDÍTÁS

Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

7. IDŐ

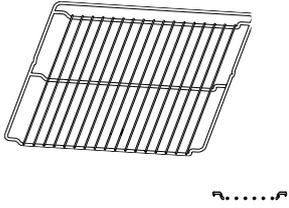
Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

8. JÓVÁHAGYÁS

Kiválasztás jóváhagyása vagy egy funkció beállításainak jóváhagyása.

9. JOBB OLDALI KIJELEZŐ

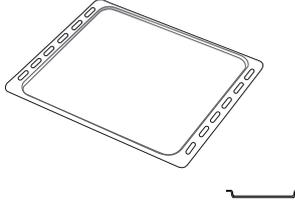
SÜTŐRÁCS



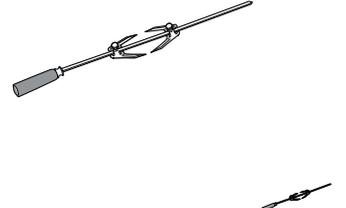
CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



SÜTEMÉNYES TEPSI



FORGÓNYÁRS



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

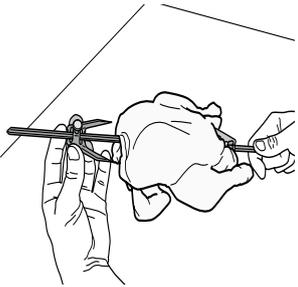
A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

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 cseppfelfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

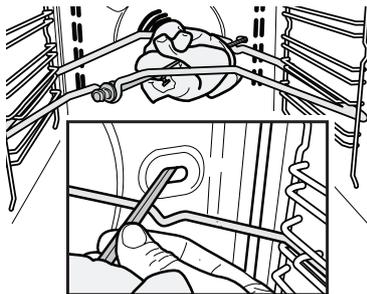
A FORGÓNYÁRS HASZNÁLATA



Szúrja át a nyársat a hús közepén (spárgával összekötve, ha szárnyas), majd csúsztassa a húst nyársra, amíg szilárdan nem helyezkedik el a villán és nem tud elmozdulni. Helyezze a másik villát a nyársra, és csúsztassa rá, amíg szilárdan a helyén nem tartja a húst. Szorítsa meg a rögzítőcsavart a helyzetének rögzítéséhez.

Illessze a végét a sütő sütőterében lévő mélyedésbe, és helyezze a lekerekített részt a megfelelő tartóra.

Ne feledje: A saft összegyűjtéséhez helyezze el alatta a cseppfelfogó 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).



A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

. A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: 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.

 **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

 **GRILL**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

 **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**
Hús, töltött torták vagy töltött zöldségek sütését egyszerre csak egy szinten végezze. Ez a funkció gyenge, szakaszos légkeverést alkalmaz, így az étel nem száradhat ki túlzottan.

A AUTOMATIKUS FUNKCIÓK

 **EGYTÁLÉTELEK**
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a tésztaételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

 **HÚS**
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a hús elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. A funkció időnként elindítja a ventilátort alacsony fordulatszámon, így az étel nem szárad ki túlzottan.

 **XXL MÉRETŰ HÚSOK**
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

 **KENYÉR**
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző kenyértípusok elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

 **PIZZA**
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a pizza elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

 **TORTÁK**
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható bármilyen fajta sütemény elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

 **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítése. Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja az „Alsó és felső sütés” funkciót. Ételt behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.

 **TURBOGRILL**
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a forgónyárs (ha van).

 **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS***
Töltött sütek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

 **MELEGEN TARTÁS**
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

 **KELESZTÉS**
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

 **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS**
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (PYRO) és egy rövidebb ciklus (ECO). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja az **⏸** gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

2. BEÁLLÍTÁSOK

Ha szükséges, megváltoztathatja a súly és a hőmérséklet (°C) mértékegységét és az áramerősséget (16 A).

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a **°C** gombot legalább 5 másodpercig.



A beállítógombbal válassza ki a mértékegységet, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.



A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

3. 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.

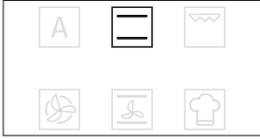
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

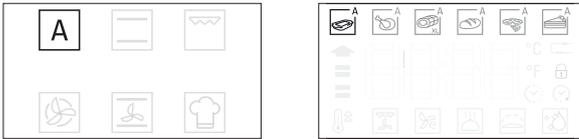
MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a  gombot a sütő bekapcsolásához. A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az  gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az  gombot.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

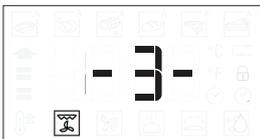
A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait.

A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT

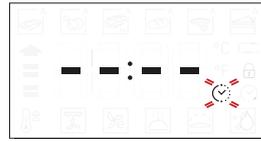


Amikor a kijelzőn villog a °C/°F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értékét, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához. Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).



Ne feledje: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a  gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a  ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a  gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az  gombbal.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.

Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az  ikon villog.



Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető. A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A  vagy a  gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az  gombbal hagyja jóvá a változásokat.

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

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a  gombot a funkció aktiválásához.

A  gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.



Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a  gombbal.

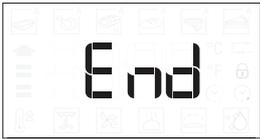
Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



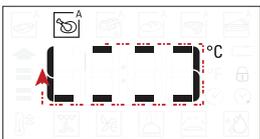
A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a  gombot.

. AUTOMATIKUS FUNKCIÓK

HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS

Ha az ajtó kinyitása miatt sütési ciklus közben lecsökken a sütőtér hőmérséklete, ez a speciális funkció automatikusan aktiválódik, hogy visszaállítsa az eredeti hőmérsékletet.

A hőmérséklet-visszaállítás közben a kijelzőn a „kígyó” animáció látszik, amíg a sütő el nem éri a kellő hőmérsékletet.



A jobb hatásfok érdekében a beprogramozott sütési ciklus közben a sütési idő az ajtó kinyitása miatti hővesztés függvényében megnő.

. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

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 pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.

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.

Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. A Pirolitikus tisztítás funkciót csak akkor használja, ha a készülék nagymértékben elszennyeződött, vagy a sütés során rossz szagot áraszt.

Nyissa meg a speciális funkciókat , forgassa el a gombot, és válassza ki a -t a menüből. Majd nyomja meg az -t a jóváhagyáshoz.

A  gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg a gomb elforgatásával a rövidebb ciklus (ECO) választható ki.

A  gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg az  gomb megnyomásával beállítható a ciklus vége/a késleltetett indítás.

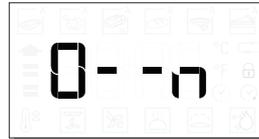
A sütő elindítja a tisztítási ciklust, és az ajtaja automatikusan bezáródik.

A sütő ajtaját nem lehet 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.

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: A gombzárat sütés közben is aktiválhatja. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

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 kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefűvés” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a cseppfelfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartósinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefűvés funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartósinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

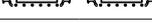
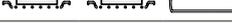
PIZZA

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarella a pizzára.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20–25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		-	160-180	30-90	2/3 
		Igen	160-180	30-90	4 1 
Töltött sütemény (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		-	160-200	30-85	3 
		Igen	160-200	35-90	4 1 
Kekszek/aprósütemények		-	170-180	15-45	3 
		Igen	160-170	20-45	4 1 
		Igen	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Képviselőfánk		-	180-200	30-40	3 
		Igen	180-190	35-45	4 1 
		Igen	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Habcsók		Igen	90	110-150	3 
		Igen	90	130-150	4 1 
		Igen	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		-	220-250	20-40	2 
		Igen	220-240	20-40	4 1 
		Igen	220-240	25-50 ***	5 3 1 
Kenyér 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Göngyölt hús		-	180-220	30-50	2 
Kenyér		Igen	180-200	30-60	4 1 
Fagyasztott pizza		-	250	10-20	2 
		Igen	250	10-20	4 1 
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2 
		Igen	180-190	45-60	4 1 
		Igen	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Voulevant/leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3 
		Igen	180-190	20-40	4 1 
		Igen	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/felfújt		-	190-200	40-65	3 
Csőben sült tészta/cannelloni		-	190-200	25-45	3 

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Bárány/borjú/ marha/sertés 1 kg		-	190-200	60-90	3
Ropogós disznósült 2 kg		-	170	110-150	2
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		-	200-230	50-80	3
Pulyka/liba 3 kg		-	190-200	90-150	2
Egyben sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Pírtott kenyér		-	3 (magas)	3-6	5
Halfilé/szeletek		-	2 (közepes)	20-30 *	4 3
Kolbász / rablöhús / borda / húspogácsa		-	2-3 (közepes-magas)	15-30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		-	2 (közepes)	35-50 **	3
Báránycomb/lábszár		-	2 (közepes)	60-90 **	3
Pírtott burgonya		-	2 (közepes)	35-55 **	3
Rakott zöldség		-	3 (magas)	10-25	3
Lasagne és húсок		Igen	200	50-100 ***	4 1
Húсок és burgonya		Igen	200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	4 1
Teljes fogás: Gyümölcstorta (5. szint)/ lasagne (3. szint)/ hús (1. szint)		Igen	190	40-120 ***	5 3 1
Töltött sülték		-	200	80-120 ***	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bány)		-	200	50-100 ***	3

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

** A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt (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](http://www.docs.hotpoint.eu) oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

KÉZI FUNKCIÓK						
	Alsó és felső sütés	Grill	Turbogrill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Eco hőlégbefúvás
AUTOMATIKUS FUNKCIÓK						
	Egytálételek	Húсок	XXL méretű húсок	Kenyer	Pizza	Torták
TARTOZÉKOK						
	Rács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi / sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Süteményes tepsi

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



További információért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a docs.hotpoint.eu honlapról

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

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott páráját a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

A SÜTŐTÉR TISZTÍTÁSA A PIROLITIKUS CIKLUSSAL

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.

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

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy magas hőmérsékleten megszabaduljon a sütés során keletkező szennyeződésektől. 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.

Az optimális tisztítási eredmény eléréséhez a pirolitikus tisztítás használata előtt távolítsa el a nagyobb maradványokat a sütőtérből, és tisztítsa meg az ajtó belső üvegét.

A sütőnek két különböző pirolitikus tisztítási funkciója van: A standard ciklussal (PYRO) alaposan megtisztítható az erősen szennyezett sütő, míg a gazdaságos ciklus (ECO) kevesebb energiát fogyaszt és rövidebb, így rendszeres időközönként használható.

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 elektromos hálózatról.
- 2.** Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
- 3.** Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

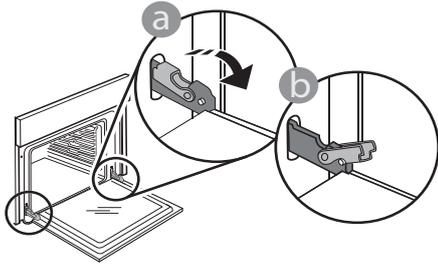
A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Ne feledje: Kizárólag 25-40 W/230 ~ V, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 W/230 ~ V, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

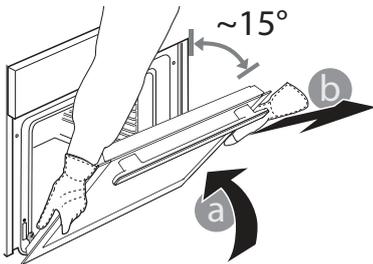
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



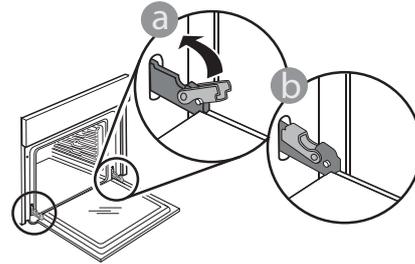
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kézzel szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

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.

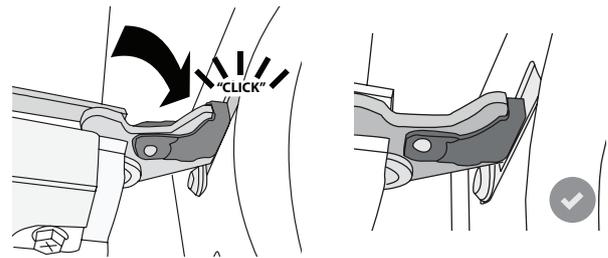


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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.



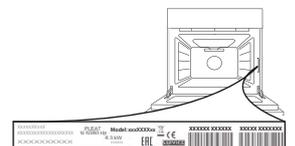
5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

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.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

- Látogassa meg honlapunkat: docs.hotpoint.eu
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



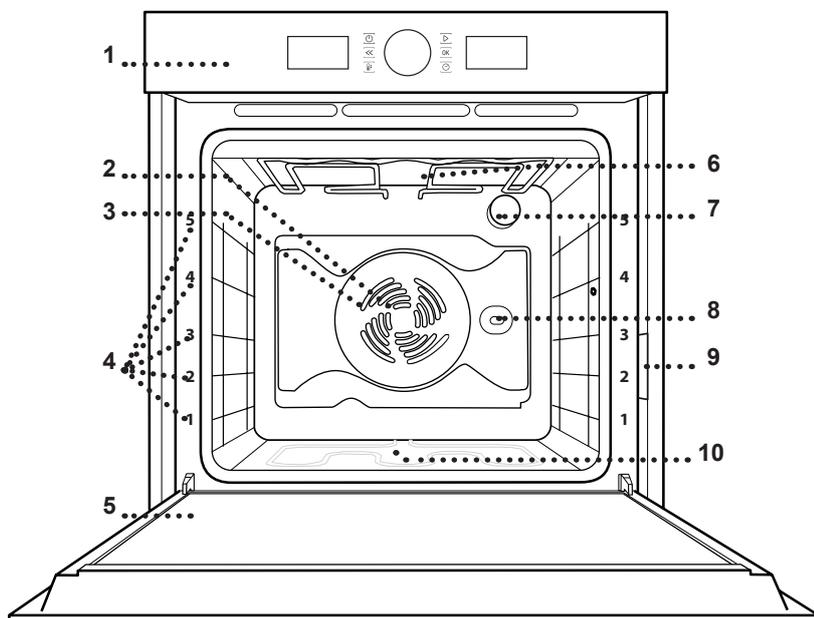


**HOTPOINT-ARISTON ӨНІМІН
САТЫП АЛҒАНЫҒЫЗҒА РАХМЕТ**
Толығырақ көмек алу үшін құрылғыңызды
www.hotpoint.eu/register веб-сайтында
тіркеңіз



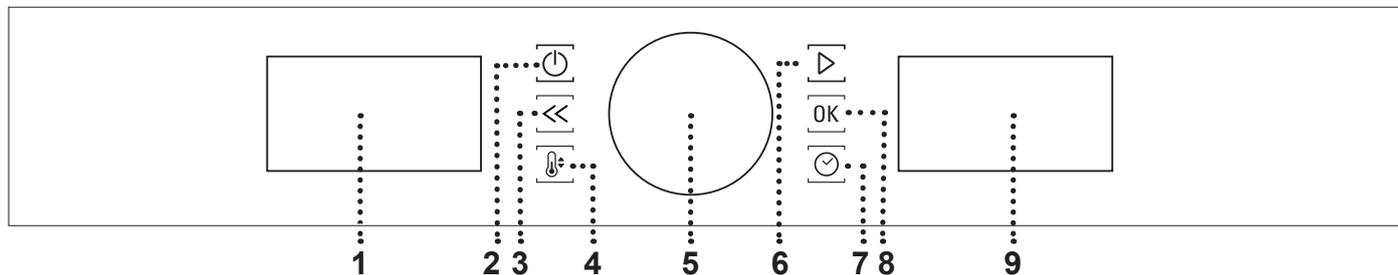
Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Бақылау панелі
2. Желдеткіш
3. Дөңгелек қыздырғыш элемент (көрінбейді)
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Жоғарғы қыздыру элементі/гриль
7. Шам
8. Аудармалы істікшенің салу нүктесі
9. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
10. Астыңғы қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. СОЛ ЖАҚ ДИСПЛЕЙ

2. ON / OFF

Пешті қосуға және өшіруге, сондай-ақ белсенді функцияны кез келген уақытта тоқтатуға арналған.

3. ҚАЙТУ ОРАЛУ

Параметрлерді баптаған кезде алдыңғы мәзірге қайту үшін.

4. ТЕМПЕРАТУРА

Температураны орнатуға арналған.

5. ТҮТҚА

Мәзір элементтерін таңдауға және функцияның параметрлерін өзгертуге немесе баптауға арналған.

6. БАСТАУ

Функцияларды іске қосуға және параметрлерді растауға арналған.

7. УАҚЫТ

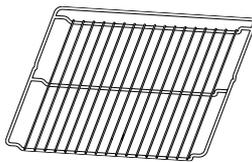
Уақытты орнатуға немесе өзгертуге және пісіру уақытын реттеуге арналған.

8. РАСТАУ

Таңдалған элементті немесе функцияның параметрін растауға арналған.

9. ОҢ ЖАҚ ДИСПЛЕЙ

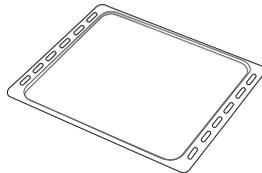
ТОР СӨРЕ



ТАМШЫ НАУАСЫ



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



АУДАРМАЛЫ ІСТІКШЕ



Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін.

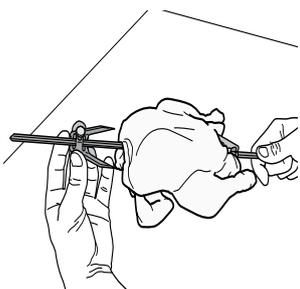
Басқа керек-жарақтарды тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан бөлек алуға болады.

ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

Торлы сөрені сөрелер бағыттаушының бойымен сырғыту арқылы енгізіңіз, көтеріңкі жиегі бар бүйірі жоғары қаратылуы тиіс.

Тамшы науасы мен пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сым сөре сияқты көлбеу түрде салынады.

ІСТІКТІ ПАЙДАЛАНУ

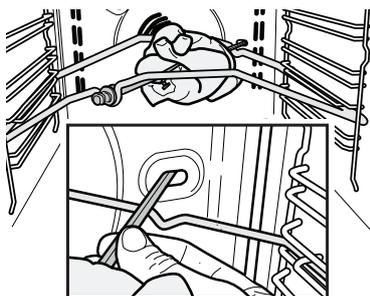


Істікті еттің ортасымен шаншып өткізіп (үй құсының етін жіппен байлап алыңыз), ет шаңышқыға бекем орнатылып, жылжи алмаған күйге дейін істікке бекем етіп салыңыз. Екінші шаңышқыны істікке қарай басып, ет орнында мықтап ұсталмағанша жылжытыңыз. Оны орнында бекіту үшін бекемдеу бұрандасын бұраңыз.

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

Есіңізде болсын: Тағамның селін 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).



СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

. Сөре бағыттауыштарын алу үшін, бағыттауыштарды жоғары көтеріп, төменгі бөлігін орнынан абайлап сыртқа тартыңыз: Сөре бағыттауыштарын енді алуға болады.

. Сөре бағыттауыштарын қайта орнату үшін оларды алдымен үстіңгі орнына дәлдеп келтіріңіз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

ФУНКЦИЯЛАРЫ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" docs.hotpoint.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз

	ДӘСТҮРЛІ Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.
	ГРИЛЬ Стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны сым сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ Бір уақытта бірнеше сәрелерде (ең көбі үш сәре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.
	КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ Тек бір сәреде ет пісіру, толтырмасы бар торт пісіру немесе толтырылған көкөністі қуыру үшін. Бұл функция тағамның шамадан тыс құрғауын болдырмау үшін баяу, үзік-үзік ауа айналымын пайдаланады.

A АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

	А ПІСІРУ Бұл функция паста үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.
	А ЕТ Бұл функция ет үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды. Бұл функция тағамның тым құрғап кетуін болдырмау үшін кезек-кезек төмен жылдамдықта желдеткішті іске қосады.
	А МАХІ ПІСІРУ Функция үздік пісіру режимін және үлкен ет мөлшерін (2,5 кг жоғары) пісіру температурасын автоматты түрде таңдайды. Еттің екі жағын біркелкі қоңыр ету үшін пісіру барысында оны төңкеру ұсынылады. Ет кеуіп кетпеу үшін ара-тұра май-сәлін үстіне құйып отыру керек.
	А НАН Бұл функция нанның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.
	А ПИЦЦА Бұл функция пиццаның кез келген түрлері үшін автоматты түрде үздік температура мен пісіру әдісін таңдайды.
	А ТӘТТИ ҚАМЫР Бұл функция торттың барлық түрлері үшін ең жақсы температура мен пісіру әдісін автоматты түрде таңдайды.



АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

	ЖЫЛДАМ АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Қыздырып алу аяқталғаннан кейін пеште "Дәстүрлі" функция автоматты түрде таңдалады. Тағамды пештің ішіне салардан бұрын алдын ала қыздыру аяқталғанша күтіңіз.
	ТУРБО ГРИЛЬ Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз суды құйыңыз. Қуыру істігі (бар болса) бұл функциямен бірге пайдаланыла алады.
	ҮНЕМДІ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ* Сирақтар және сүйексіз етті бір сәреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Осы ЭКО функцияны пайдаланған кезде, тағам пісіру барысында шам сөніп тұрады. ECO циклін пайдаланып қуат тұтынылуын оңтайландыру үшін тағам толығымен піскенше пештің есігін ашуға болмайды.
	ЖЫЛЫ КҮЙДЕ САҚТАУ Жаңа ғана піскен тамақты ыстық және қытырлақ күйде сақтауға арналған.
	ҚАМЫР ТЫНДЫРУ Тәтті немесе демді қамырды оңтайлы көтеруге арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.
	АВТОМАТТЫ ТАЗАЛАУ-ПИРО Өте жоғары температураны қолданған кезде шашырауды болдырмауға арналған. Екі өзін-өзі тазалау циклі қолжетімді: толық цикл (ПИРО) және қысқа цикл (ҮНЕМДІ). Жүйелі түрде тазалау аралықтарында қысқа циклді, ал пеш қатты кірленген кезде толық циклді пайдалану ұсынылады.

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

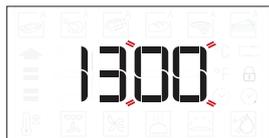
ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Пешті алғаш рет іске қосқан кезде уақытты орнату қажет.



Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды: Сағатты орнату үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.



Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды. Минутты орнату үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Уақытты кейінірек өзгерту үшін пеш өшірулі тұрғанда  түймесін кемінде бір секунд басып ұстап тұрыңыз да, жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.

Ұзақ қуат іркілістері орын алғанда уақытты қайта орнату қажет болуы мүмкін.

2. ПАРАМЕТРЛЕР

Егер қажет болса, әдепкі өлшем бірлігін, температураны (°C) және атаулы тоқты (16 A) өзгертуге болады.

Пеш өшірулі тұрғанда  түймесін кемінде 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.



Өлшем бірлігін таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз да, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.



Атаулы тоқ мәнін таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз да, растау үшін **OK** түймесін басыңыз.

Ескеріңіз: Пеш электр қуатының 3 кВт (16 A) мәнінен артық атаулы мәні бар жергілікті желімен сыйысымды деңгейін тұтынатын етіп бағдарламаланған: Егер сіздің үйде төменірек қуат пайдаланылса, бұл мәнді (13 A) көбейту керек болады.

3. 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, ауа айналдырылатын 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

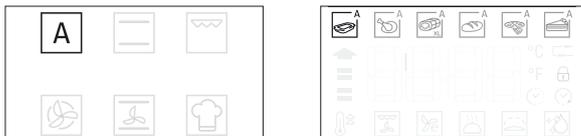
1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Пеш өшірулі болғанда, дисплейде тек уақыт қана көрсетіледі. Пешті іске қосу үшін  түймесін басып ұстап тұрыңыз.

Қолданыстағы негізгі функцияларды сол жақтағы дисплейден көру үшін тетікті бұраңыз. Біреуін таңдаңыз да,  түймесін басыңыз.



Қосалқы функцияны (қолдан,ылатын болса) таңдау үшін негізгі функцияны таңдаңыз да, растау үшін  түймесін басып, функция мәзәрәне өтіңіз.



Қолданыстағы қосалқы функцияларды оң жақтағы дисплейден көру үшін тетікті бұраңыз. Біреуін таңдаңыз да,  түймесін басыңыз.

2. ФУНКЦИЯНЫ ОРНАТУ

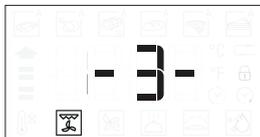
Қажет функцияны таңдағаннан кейін оның параметрлерін өзгертуге болады.

Дисплейде өзгертіле алатын параметрлер рет-ретімен көрсетілетін.

ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛЬ ДЕҢГЕЙІ

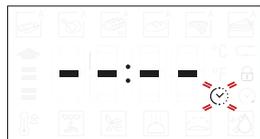


Дисплейде °C/°F белгішесі жыпылықтаған кезде, мәнді өзгерту үшін тетікті бұраңыз, содан кейін растау үшін  түймесін басып, келесі параметрлерді өзгертуді жалғастырыңыз (егер мүмкін болса). Сонымен бір мезгілде гриль деңгейін (3 = жоғары, 2 = орташа, 1 = төмен) орнатуға болады.



Ескеріңіз: Функция жұмыс істей бастағанда,  түймесін басу немесе тікелей тетікті бұрау арқылы температураны немесе гриль деңгейін өзгертуге болады.

ҰЗАҚТЫҒЫ



Дисплейде  белгішесі жыпылықтаған кезде, қажетті пісіру уақытын орнату үшін реттеу тетігін басып, растау үшін  түймесін басыңыз.

Пісіруді қолмен реттейтін жағдайда пісіру уақытын орнату қажет емес: Функцияны растау және іске қосу үшін  түймесін басыңыз.

Мұндай жағдайда пісіру уақытының аяқталуын кідірілген басталу уақыты арқылы орнату мүмкін емес.

Ескеріңіз: Пісіру барысында орнатылған пісіру уақытын  пернесін басу арқылы реттеуге болады: Сағатты өзгерту үшін тетікті бұраңыз да, растау үшін  түймесін басыңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН/ КЕШІКТІРІП БАСТАУДЫ ОРНАТУ

Функциялардың көбінде пісіру уақыты орнатылғаннан кейін, функцияның басталуын оның аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы кідіртуге болады.

Аяқтау уақытын өзгертуге болатын жерде дисплейде функцияның қашан аяқталатыны көрсетіледі де,  белгішесі жыпылықтайды.



Қажет болса, тамақ пісіру аяқталуы керек уақытты орнату үшін тетікті бұрап, растау үшін  түймесін басып, функцияны іске қосыңыз.

Тағамды пешке салып, есікті жабыңыз: Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылады.



Ескеріңіз: Пісірудің кідірілген басталу уақытын бағдарламалау пешті алдын ала қыздыру фазасын өшіреді. Пеш сізге қажетті температураға дейін біртіндеп қызады, яғни, пісіру уақыты пісіру кестесінде көрсетілгеннен сәл ұзағырақ болуы мүмкін.

Күту уақытының барысында бағдарламаланған аяқтау уақытын өзгерту үшін тетікті пайдалануға болады.

Температура мен пісіру уақыты параметрлерін өзгерту үшін  не  түймесін басыңыз. Аяқтағаннан кейін растау үшін  түймесін басыңыз.

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

3. ФУНКЦИЯНЫ БЕЛСЕНДІРУ

Қажет параметрлер қолданылғаннан кейін функцияны белсендіру үшін  пернесін басыңыз.

Қазір жұмыс істеп тұрған функцияны кідірту үшін кез келген уақытта  пернесін басып ұстап тұруға болады.

4. PREHEATING (АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ)

Кейбір функцияларда пешті алдын ала қыздыру кезеңі бар: Функция басталғаннан кейін дисплейде алдын ала қыздыру функциясы белсенді екені көрсетіледі.



Бұл кезең аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі де, дисплейде пештің орнатылған температураға жеткендігі көрсетіледі.



Осы тұста есікті ашып, пештің ішіне тағамды салыңыз да, есікті жауып,  түймесін басу арқылы пісіруді бастаңыз.

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

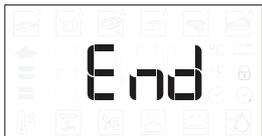
Алдын ала қыздыру барысында есік ашылса, қыздыру кідіріледі.

Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Қажетті температураға жету үшін тетіктің көмегімен температураны әрқашан да өзгертуге болады.

5. ПІСІРУДІҢ СОҢЫ

Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.



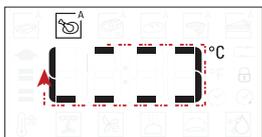
Параметрлерді өзгертпестен пісіру уақытын ұзарту үшін тетікті бұрап жаңа пісіру уақытын орнатыңыз да,  түймесін басыңыз.

. АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ

Егер есік ашылғандықтан пісіру циклы кезінде пештің ішіндегі температура түсіп кетсе, бастапқы температураны қалпына келтіру үшін арнайы функция автоматты түрде іске қосылады.

Температура қалпына келтіріліп жатқанда, орнатылған температураға жеткенше дисплейде ирелеңдеген жылан көрсетіледі.



Бағдарламаланған пісіру циклы орындалып

жатқанда, жақсы нәтижені қамтамасыз ету үшін, есік қаншалықты ұзақ уақытқа ашылған болса, пісіру уақыты соншалықты ұзартылады.

. АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТТЫ ТАЗАЛАУ- ПИРО)

Пиролит циклі барысында құрылғыны ұстамаңыз.

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

Пиро функциясын іске қоспас бұрын, пештен барлық қосымша құралдарды алып тастаңыз.

Егер духовка плитаның астына орнатылған болса, өзін-өзі тазалау функциясы жұмыс істеп тұрған кезде барлық қыздырғыштар немесе электрлік ыстық плиталар өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Тиімді тазалау нәтижесіне жету үшін, пештің ішіндегі барлық артық қалдықтарды алып тастап, пиролит функциясын пайдаланбас бұрын ішкі есіктің әйнегін тазалап алыңыз. Құрылғы қатты кірленген болса немесе пісіу барысында жаман иіс шығарғанда ғана Пиролит функциясын орындаңыз.

Арнайы функцияларды ашып  және мәзірден таңдаған тетікті  бұраңыз. Растау үшін  басыңыз.

Тазалау циклі дереу іске қосуға үшін немесе қысқа цикл (ECO) таңдау үшін  тетікті бұраңыз.

Тазалау циклі дереу іске қосуға үшін , немесе аяқтау уақытын/кешіктіріп бастауды орнату үшін  басыңыз.

Пеш тазалау циклін бастайды және есік автоматты түрде құлыпталады.

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.

Есіңізде болсын: Тазалау циклінің ұзақтығын және температурасын орнату мүмкін емес.

. ПЕРНЕ ҚҰЛПЫ

Пернетақтаны құлыптау үшін  түймесін кемінде 5 секунд басып ұстап тұрыңыз.



Пернетақтаны құлыптан босату үшін әрекетті қайталаңыз.

Ескеріңіз: Перне құлпын тамақ пісіріліп жатқанда да іске қосуға болады.

Қауіпсіздік мақсаттарында пешті кез келген уақытта  түймесін басып өшіруге болады.

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Кестеде тағамның әр түрін пісіру үшін үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетіледі. 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

"Желдетіп пісіру" функциясы арқылы бір уақытта бір пісіру температурасын талап ететін тағамдарды әр түрлі деңгейлерде пісіруге болады (мысалы: балық және көкөністер). Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

ЕТ

Пісірілгелі жатқан еттің мөлшеріне сай науаны немесе пирекс ыдысын пайдаланыңыз. Қуырылған бөліктері үшін қосымша дәм үшін пісіру барысында етті майлап, ыдыстың астына кейбір қоспа қосу ұсынылады. Осы функция барысында бу шығатынын ескеріңіз. Ет қуырылып болған кезде, оны духовка ішінде 10-15 минутқа қалдырыңыз немесе оны алюминий фольгаға ораңыз.

Етті отқа қақтағыңыз келген кезде, біркелкі пісіру үшін оны бірдей бөлшектерге тураңыз. Өте қалың ет бөліктерін ұзақ пісіру керек болады. Ет сыртының күйіп кетуінің алдын алу үшін тағамды грильден алыс ұстау арқылы сым текше орнын төмендетіңіз. Пісіру барысында еттің үштен екісін айналдырыңыз. Есікті ашқан кезде абай болыңыз, себебі бу шығуы мүмкін.

Тамақтан ағатын сөлді жинау үшін жарты литр ауыз су құйылған тамшы науасын тағам салынған сым сөрениң дәл астына қойған жөн. Қажет болған кезде толтырыңыз.

ДЕСЕРТТЕР

Тек бір сөредегі Стандартты функция арқылы дәмді десерттерді пісіріңіз.

Қара түсті металдан жасалған пісіру табаларын пайдаланыңыз және оларды әрқашан да пешпен бірге келген сым сөреге қойыңыз. Бірнеше сөреде пісіру үшін Күшейтілген ауа функциясын таңдап, ыстық ауаның оңтайлы циркуляциясын қосу арқылы сөрелерге торт пішіндерін дұрыс орналастырыңыз.

Бәліштің пісірілгенін тексеру үшін оның ортасына ағаш тіс шұқығышын салыңыз. Егер тіс шұқығыш таза шықса, пирог дайын.

Егер түбі жабыспайтын пісіру табаларын пайдалансаңыз, оның жиегін майламаңыз, себебі жиектегі кекс біркелкі көтерілмеуі мүмкін.

Егер пісіру кезінде тағам "ісіп кетсе", келесі жолы төменірек температура қолданыңыз және қосатын сұйықтық көлемін қарастырыңыз немесе қоспаны жақсырақ былғаңыз.

Сұйық толтырмасы немесе беткі қабаты бар десерттер үшін (ірімшік торты немесе жеміс торттары) "Конвекциялы пеш" функциясын пайдаланыңыз. Қамыр асты шикі болса, сөрени төмендетіп, қоспа қосу алдында пирог астына бисквит ұнтақтарын себіңіз.

ПИЦЦА

Пиццаның негізі қытырлақ болуы үшін, науаларға аздап май жағыңыз. Пісіру барысында моцарелланың үштен екі бөлігін пиццаның үстіне себіңіз.

ҚАМЫР ТЫНДЫРУ

Қамырды духовкаға салғанға дейін бір нәрсемен жауып қойған әрқашан дұрыс болып саналады. Қамырдың осы функциямен қату уақыты бөлме температурасында (20-25°C) шамамен үштен бір есе азаяды. Пицца үшін тындыру уақыты 1 кг қамырға шамамен бір сағаттан басталады.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	ҚЫЗДЫРЫП АЛУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Иә	160 - 180	30 - 90	4 1  
Толтырмасы бар торт (чизкейк, штрудель, жеміс бөліш)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Иә	160 - 200	35 - 90	4 1  
Бисквиттер/шағын торттар		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Иә	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Иә	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Кремді бөлішкелер		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Иә	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Иә	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Безе		Иә	90	110 - 150	3 
		Иә	90	130 - 150	4 1  
		Иә	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Пицца (Жұқа, қалың, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Иә	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Иә	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Нан 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Ролдар		-	180 - 220	30 - 50	2 
Нан		Иә	180 - 200	30 - 60	4 1  
Қатырылған пицца		-	250	10 - 20	2 
		Иә	250	10 - 20	4 1  
Тұзды бөліштер (көкөніс бөліші, киш)		Иә	180 - 190	45 - 60	2 
		Иә	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Иә	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	190 - 200	20 - 30	3 
		Иә	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Иә	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Лазанья/суфле		-	190 - 200	40 - 65	3 
Пісірілген паста/каннеллони		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	ҚЫЗДЫРЫП АЛУ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПІСІРУ УАҚЫТЫ (мин.)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Қой/бұзау/сиыр/шошқа 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Қабықты қуырылған шошқа еті 2 кг		-	170	110 - 150	2
Тауық / қоян / үйрек 1 кг		-	200 - 230	50 - 80	3
Күркетауық/қаз 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Тұмшалап пісірілген тұтас балық (кесек еті, тұтас)		Иә	180 - 200	40 - 60	3
Толтырмасы бар көкөніс (қызанақтар, кәділер, баялдылар)		Иә	180 - 200	50 - 60	2
Қуырылған нан		-	3 (Жоғары)	3 - 6	5
Балық еті/бөліктер		-	2 (Орташа)	20 - 30 *	4 3
Шұжық / кәуап /қабырға / гамбургер		-	2 - 3 (Орташа - Жоғары)	15 - 30 *	5 4
Қуырылған тауық 1-1,3 кг		-	2 (Орташа)	55 - 70 **	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		-	2 (Орташа)	35 - 50 **	3
Қозы жіліктері/сирақ		-	2 (Орташа)	60 - 90 **	3
Қуырылған картоптар		-	2 (Орташа)	35 - 55 **	3
Көкөністі көміш		-	3 (Жоғары)	10 - 25	3
Лазанья және ет		Иә	200	50 - 100 ***	4 1
Ет және картоп		Иә	200	45 - 100 ***	4 1
Балық және көкөністер		Иә	180	30 - 50 ***	4 1
Толық тамақ: Жеміс бөліші (5-деңгей)/лазанья (3-деңгей)/ет (1-деңгей)		Иә	190	40 - 120 ***	5 3 1
Толтырмасы бар қуырылған жіліктер		-	200	80 - 120 ***	3
Ет кесектері (қоян, тауық, қой)		-	200	50 - 100 ***	3

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

** Тағамды пісіру уақытының үштен екісі өткенде аударыстырыңыз (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 құрастырылған рецепттер кестесін алу үшін Пайдалану және Күтіп ұстау нұсқаулығын docs.hotpoint.eu веб-торабынан жүктеп алыңыз.

ҚОЛДАН РЕТТЕЛГЕН ФУНКЦИЯЛАРЫ						
	Дәстүрлі	Гриль	Турбо гриль	Желдетіп пісіру	Конвекциялық пеш	Эко желдетіп пісіру
АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР						
	Пісіру	Ет	Maxi пісіру	Нан	Пицца	Қамырдан жасалған тағамдар
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР						
	Торлы сөре	Тор сөресіне қойылған пеш пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі тамшы науасы/нан пісіру/пеш науасы	Тамшы науасы	500 мл сумен тамшы науасы	Нан пісіру науасы

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын" docs.hotpoint.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз

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 пайдаланғаннан кейін пешті салқындатуға қалдырыңыз, содан кейін қатып қалған тағам қалдығын

не дақтарды кетіру үшін мүмкіндігінше әлі жылы күйінде тазалаңыз. Құрамында суы көп тағамды пісіру нәтижесінде түзілген шықты құрғату үшін пешті әбден суытыңыз да, шүберекпен немесе жөкемен сүртіп алыңыз.

- Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.
- 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.

Пиро цикл іске қоспас бұрын, пештен барлық қосымша құралдарды алып тастаңыз.

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

Бұл функция жоғары температурада пісіру кезінде шашырандыларды жояды. 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.

Тиімді тазалау нәтижесіне жету үшін, пештің ішіндегі барлық артық қалдықтарды алып тастап, Пиро функциясын пайдаланбас бұрын ішкі есіктің әйнегін тазалап алыңыз.

Пеште екі түрлі пиролиттік тазалау функциясы бар: Стандартты цикл (PYRO) пештің қатты кірлену жағдайында толық тазалауды орындайды, ал үнемді цикл (ECO) стандартты циклге қарағанда қысқарақ және қуатты азырақ тұтынады, бұл жүйелі түрде пайдалану үшін ыңғайлырақ. Құрылғы қатты кірленген болса немесе пісіру 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

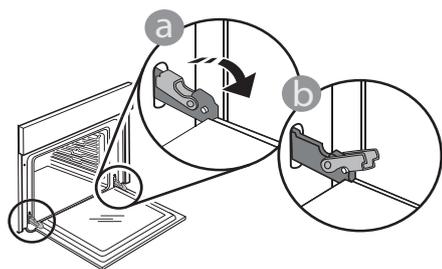
1. Пешті қуат көзінен суырыңыз.
2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.
3. Пешті қуат көзіне қайта қосыңыз.

Бұл өнімде энергия тиімділігі G классы жарық шамы бар.

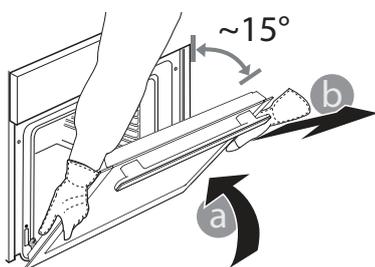
Ескеріңіз: Тек 25-40 Вт/230 В тұрпатты E-14, T300°C қызу шамдарын немесе 20-40 Вт/230 В G9, T300°C тұрпатты галоген шамдарын ғана пайдаланыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын қызмет орталығынан сатып алуға болады. - Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өңдемеңіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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

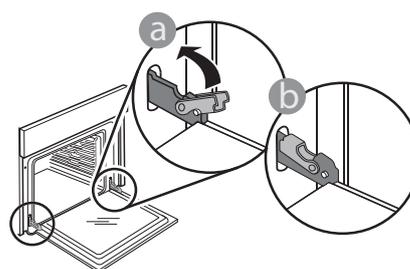


2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз. Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

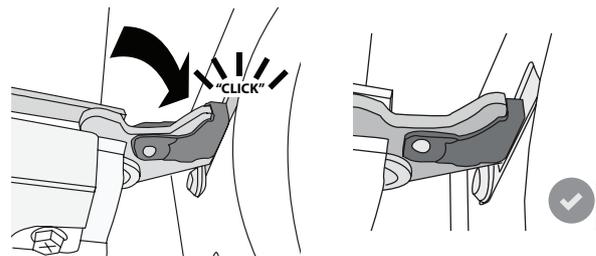


3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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



Қысқыштардың тиісті орнында екендігіне көз жеткізу үшін сәл қысым қолданыңыз.



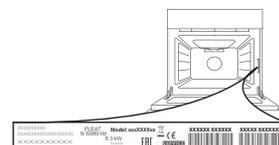
5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз: Есік тиісінше орнатылмаса, зақымдалуы мүмкін.

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.



Нормативтік құжаттарды, стандарт бойынша және өнім туралы толық ақпаратты мына жерден таба аласыз:

- Біздің веб-сайтымызды қараңыз docs.hotpoint.eu
- Құрылғының QR кодын қолданыңыз
- Немесе, **біздің Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығымызға хабарласыңыз** (телефон нөмірін кепілдеме шарттарынан қараңыз). Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласқанда, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.



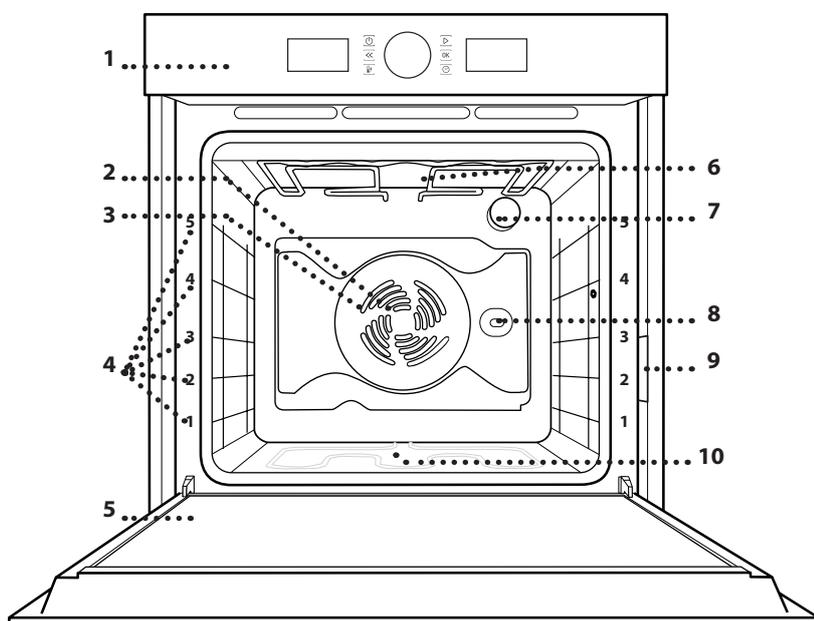


**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES
„HOTPOINT-ARISTON” PRODUKTU**
Lai saņemtu pilnīgāku palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu produktu vietnē www.hotpoint.eu/register



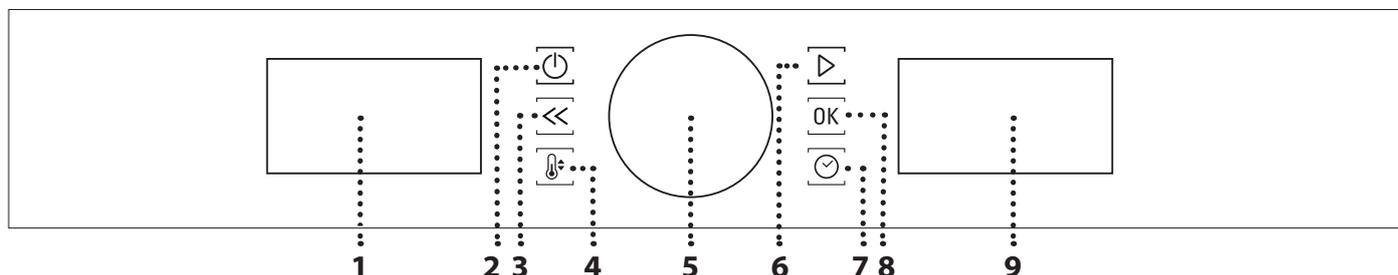
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.**

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. Rotējošā iesma ievietošanas
vieta
9. Datu plāksnīte
(nenotemiet)
10. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni un apturētu aktīvo funkciju.

3. ATPAKAĻ

Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

4. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

5. SLĒDZIS

Lai atlasītu izvēlnes vienības un mainītu vai pielāgotu funkcijas iestatījumus.

6. PALAIŠANA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

7. LAIKS

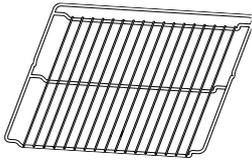
Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

8. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu vienumu vai atlasītu funkcijas iestatījumus.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

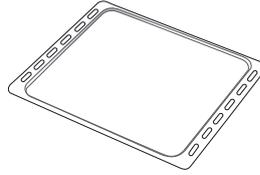
METĀLA REŽĢIS



NOTEKAPLĀTE



CEPEŠPANNA



ROTĒJOŠAIS IESMS



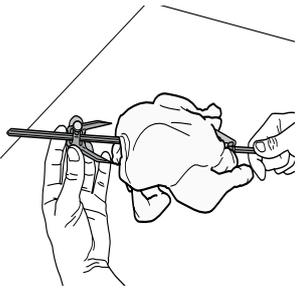
Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcārdošanas servisā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplju 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 stieplju plaukts.

ROTĒJOŠĀ IESMA IZMANOŠANA

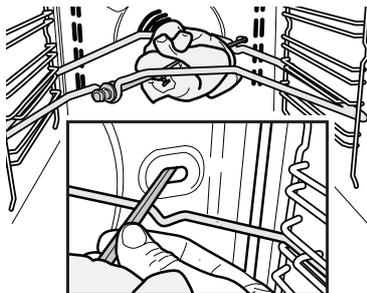


Izduriet iesmu cauri gaļas gabala (ja tā ir putnu gaļa, tad tā jāapsien) vidum un stumiet gaļu pa iesmu līdz tas ir stingri novietots un nevar izkustēties. Uzlieciet otro asmeni uz iesma un stumiet to, līdz gaļa ir kārtīgi nostiprināta vietā. Pievelciet stiprinošās skrūves, lai nodrošinātu, ka tās ir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



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.

 **GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU**

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

 **GRILĒŠANA**

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

 **PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA**

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plaukiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

 **CEPŠANA AR KONVEKCIJU**

Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzeņus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izžūt.

A**AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS** **A GATAVOŠANA KATLĀ**

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

 **A GAĻA**

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.

 **A MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA**

Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu gaļas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

 **A MAIZE**

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

 **A PICA**

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

 **A DESERTI**

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.

**ĪPAŠĀS FUNKCIJAS****ĀTRA PRIEKŠILDĪŠANA**

Ātrai cepeškrāsns priekšildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšildīšana, cepeškrāsns automātiski izmantos funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Pagaidiet līdz ir beigusies priekšildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.

**TURBOGRILS**

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti 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).

**EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA***

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

**SAGLABĀT SILTU**

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

**RAUDZĒŠANA**

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

**AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE**

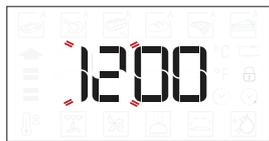
Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (PYRO) un īsāks cikls (ECO). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

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

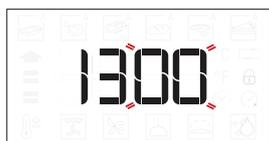
IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. IESTATĪET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas:
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet un turiet to vismaz 5 sekundes.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsni 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.

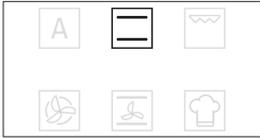
Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

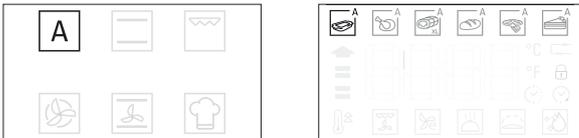
1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni.

Pagrieziet slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet slēdzi, lai labās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet , lai apstiprinātu.

2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

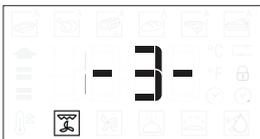
Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



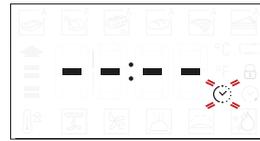
Kad displejā mirgo ikona $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot  vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.

Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis:

Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze. Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet  vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiegt un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot .

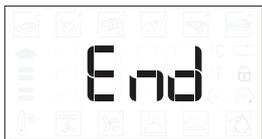
Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



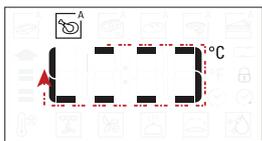
Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

. AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS

TEMPERATŪRAS ATGŪŠANA

Ja atvērtu durvju dēļ temperatūra cepeškrāsnī gatavošanas laikā samazinās, automātiski tiks aktivizēta īpaša funkcija, kas atgūs oriģinālo temperatūru.

Temperatūras atgūšanas laikā displejā būs redzama „čūskas” animācija līdz brīdim, kad būs sasniegta iestatītā temperatūra.



Kamēr darbojas kāds no ieprogrammētajiem gatavošanas cikliem, gatavošanas laiks tiks palielināts,

ņemot vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

. ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE)

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms Pyro funkcijas izņemiet no krāsns visu aprīkojumu.

Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu. Pyro funkciju ieteicams izpildīt tikai tad, ja ierīcē ir uzkrājies liels daudzums netīrumu vai gatavošanas laikā tā izdala nepatīkamu aromātu.

Pieklūstiet īpašajām funkcijām  un pagrieziet slēdzi, lai izvēlnē atlasītu . Nospiediet , lai apstiprinātu.

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai pagrieziet slēdzi, lai iestatītu saīsināto ciklu (ECO).

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

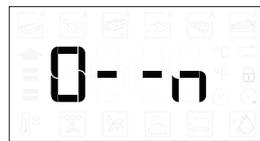
Sāksies krāsns tīrīšanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķētas.

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.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku un temperatūru nevar iestatīt.

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

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

Izmantojot funkciju „Forced Air” (Piespiedu gaisa cirkulācija), vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā „uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu miklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

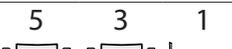
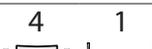
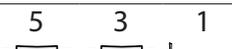
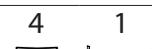
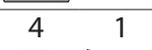
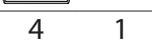
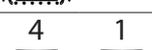
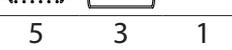
PICA

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Rauga kūkas		-	160-180	30 - 90	2/3 
		Jā	160-180	30-90	4 1 
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		-	160-200	30-85	3 
		Jā	160-200	35-90	4 1 
Cepumi / groziņi		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Jā	160-170	20-45	4 1 
		Jā	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Vēja kūkas		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Jā	180-190	35-45	4 1 
		Jā	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	110-150	3 
		Jā	90	130 - 150	4 1 
		Jā	90	140-160 ***	5 3 1 
Pica (plānā, biezā, fokača)		-	220-250	20-40	2 
		Jā	220-240	20-40	4 1 
		Jā	220-240	25-50 ***	5 3 1 
Maizes klaips 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Bulciņas		-	180-220	30 - 50	2 
Maize		Jā	180-200	30-60	4 1 
Saldēta pica		-	250	10-20	2 
		Jā	250	10-20	4 1 
Sāļie pīrāgi (dārzenų pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180-190	45-60	2 
		Jā	180-190	45-60	4 1 
		Jā	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20-30	3 
		Jā	180-190	20-40	4 1 
		Jā	180-190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lazanja/suflē		-	190-200	40 - 65	3 
Cepti makaroni/kaneloni		-	190-200	25-45	3 

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		-	190-200	60-90	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garozu 2 kg		-	170	110-150	2
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	90-150	2
Vesela cepta zivs (fileja, vesela)		Jā	180-200	40-60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180-200	50-60	2
Grauddēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / gabaliņi		-	2 (Vidēja)	20 - 30 *	4 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	2-3 (vidējs-augsts)	15-30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vidēja)	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vidēja)	35-50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		-	2 (Vidēja)	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vidēja)	35 - 55 **	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100 ***	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30-50 ***	4 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 ***	5 3 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 izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

www.docs.hotpoint.eu Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē, lai iegūtu receptu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

MANUĀLĀS FUNKCIJAS						
	Gatavošana ar konvekciju	Grilēšana	Turbogrils	Piespiedu gaisa cirkulācija	Cepšana ar konvekciju	Eko piespiedu gaisa cirkulācija
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS						
	Gatavošana katlā	Gaļa	Maksimāla gatavošana	Maize	Pica	Kūkas
PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns trauks vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekaplatē/cepešpanna/ cepeškrāsns trauks uz stieplu plaukta	Notekaplatē	Notekaplatē ar 500 ml ūdens	Cepešpanna

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 silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. 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.

Pirms pirolīzes cikla izņemiet visus piederumus.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Šī funkcija ļauj likvidēt gatavošanas laikā radušās šakatas, izmantojot augstu temperatūru. Šādā temperatūrā ēdiena paliekas pārvēršas nogulsnēs, ko pēc tam, kad krāsns ir atdzisusi, var viegli notīrīt ar mitru sūkli. Ja cepeškrāsns ir uzstādīts zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, likvidējiet dobumā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notīriet iekšējās stikla durtiņas.

Krāsnij ir pieejami divas pirolīzes tīrīšanas funkcijas: Standarta cikls (PYRO) nodrošina rūpīgu tīrīšanu, ja krāsns ir ļoti netīrs, taču ekonomiskais cikls (ECO) ir īsāks un patērē mazāk enerģijas nekā standarta cikls, tādējādi padarot to piemērotāku regulārai izmantošanai.

Pyro funkciju ieteicams izpildīt 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 NOMAĪŅA

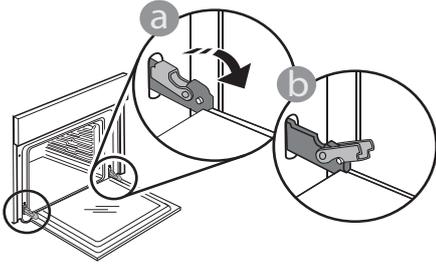
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā. – Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciat tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

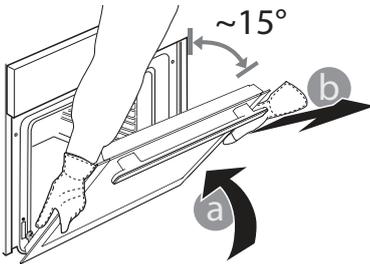
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Plnībā aizveriet durvis.

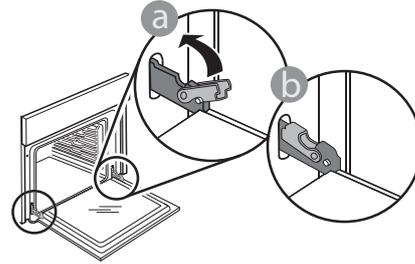
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpnot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

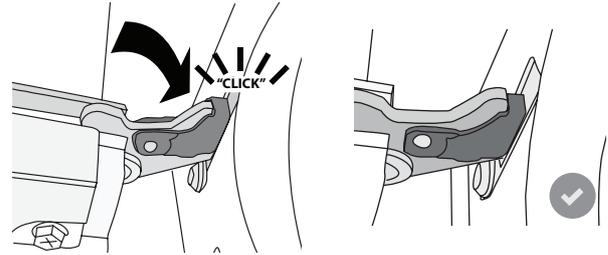


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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.



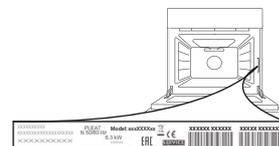
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota 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 pārlicinātos, 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”.



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- apmeklējot tīmekļa vietni docs.hotpoint.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



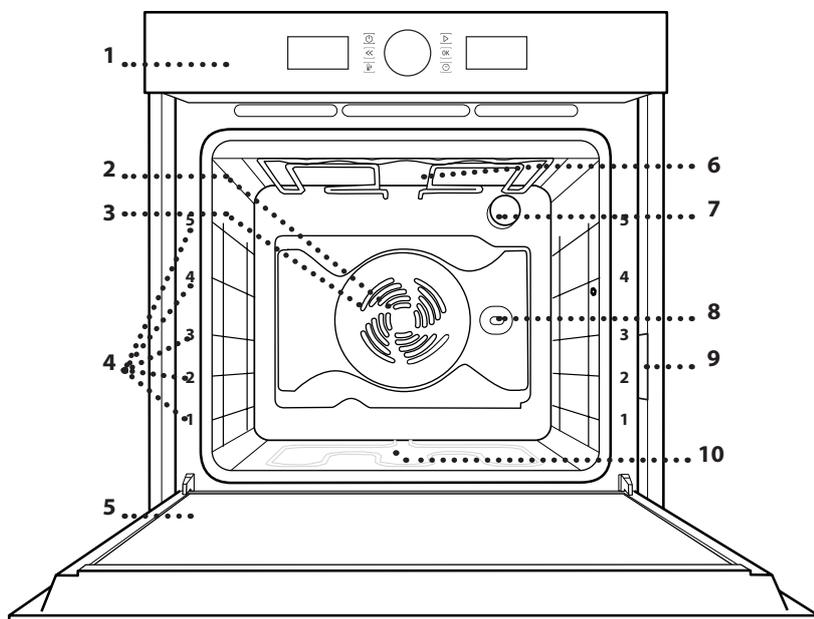


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT-ARISTON“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.hotpoint.eu/register



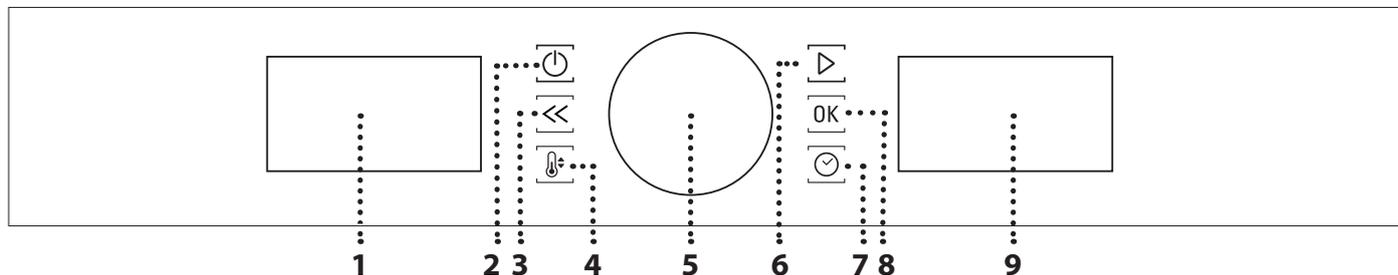
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

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. Sukamojo ieško įstatymo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. ĮJUNGTI / IŠJUNGTI

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

3. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

4. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

5. RANKENĖLĖ

Naudojama pasirinkti meniu elementus ir keisti ar reguliuoti funkcijos nustatymus.

6. PALEISKITE

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

7. LAIKAS

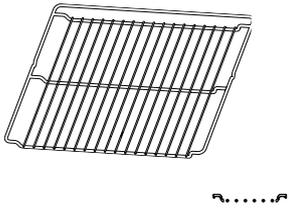
Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

8. PATVIRTINTI

Naudojama patvirtinti pasirinktą elementą arba funkcijos nustatymus.

9. DEŠINYSIS EKRANAS

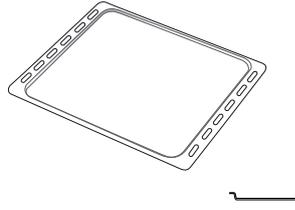
GROTELĖS



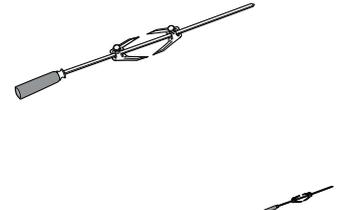
SURINKIMO PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA



SUKAMASIS IEŠMAS



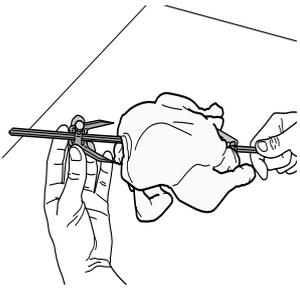
Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

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.

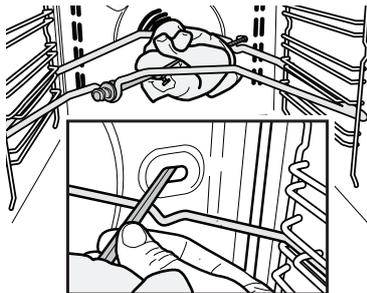
SUKAMOJO IEŠMO NAUDOJIMAS



Perverkite iešmą per centrinę mėsos gabalo dalį (jei tai vištiena, suriškite virvele) ir stumkite mėsą iešmu, kol pasieks šakutę, kad mėsa būtų užfiksuota ir negalėtų judėti. Ant iešmo užverkite kitą šakutę ir stumkite ją, kol tvirtai įsirems į mėsą. Priveržkite fiksavimo varžtą.

Įstatykite galą į angą orkaitėje ir padėkite apvaliąją dalį ant atitinkamos atramos.

Atkreipkite dėmesį: vienu lygmeniu žemiau įstatykite skysčių surinkimo padėklą ir įpilkite į jį 500 ml vandens. Kad nenusidegintumėte prisilietę prie karšto iešmo, laikykite jį tik už plastikinės rankenos (kurią prieš gaminant reikia nuimti).



GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norėdami išimti skersines grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines grotelės.

. Norėdami įstatyti lentynų laikiklius, pirmiausia įstatykite juos į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

FUNKCIJOS



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš docs.hotpoint.eu dėl išsamesnės informacijos

	TRADICINIS GAMINIMAS Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
	KEPINIMAS Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepte ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
	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.
	KONVEKČINIS KEPIMAS Tinka gaminant mėsą, kepant pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.

A AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

	TROŠKINIMAS Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.
	MĖSA Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.
	DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji neišdžiūtų.
	DUONA Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.
	PICA Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.
	PYRAGAIČIAI Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.



SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS



SPARTUSIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.



INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).



EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.



ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.



KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.



AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

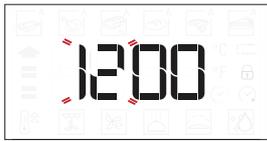
Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą. Galimi du automatinio valymo ciklai: ilgasis ciklas (PYRO) ir trumpesnis ciklas (ECO). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus orkaitę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite valandas, o paspausdami **OK** patvirtinkite.



Ekране mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami **OK** patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite **OK**, kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspausdami **OK** patvirtinkite.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami **OK** patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant 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.

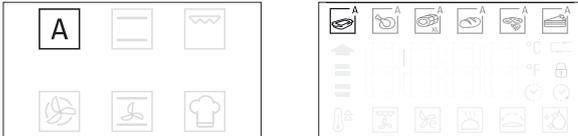
KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Palaikykite nuspaudę  ir įjunkite orkaitę. Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

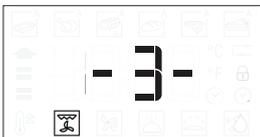
Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS



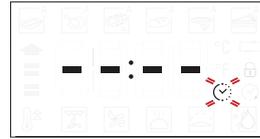
Kai ekrane mirksi piktograma $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspausdami  arba pasukdami rankenėlę.

LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami  patvirtinkite.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.

Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .



Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami  arba  pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite  ir patvirtinkite, kai baigsite.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepinimo ant grotelių ir intensyvaus kepinimo funkcijas.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

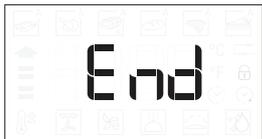
Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

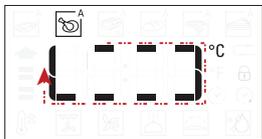


Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

. AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

TEMPERATŪROS ATSTATYMAS

Jei gaminimo metu sumažėja orkaitės temperatūra, nes buvo atidarytos durelės, naudojant specialią funkciją galima atstatyti orkaitės temperatūrą. Kol bus vėl bus pasiekta nustatyta temperatūra, ekrane bus rodoma gyvatės animacija.



Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu

gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

. SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ)

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Prieš valymą pirolize iš orkaitės išimkite visus priedus.

Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likusių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Pasirinkite specialiąsias funkcijas  pasukite rankenėlę ir meniu pasirinkite . Tada paspauskite  ir patvirtinkite.

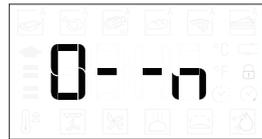
Paspauskite  ir pradėkite valymo ciklą iš karto arba pasukite rankenėlę ir pasirinkite trumpesnį ciklą (ECO). Paspauskite  ir pradėkite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite  ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

Orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas ir durelės automatiškai užsirakins. Pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

Atkreipkite dėmesį: valymo ciklo trukmės ir temperatūros nustatyti negalima.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

KAIP NAUDOTIS GAMINIMOLENTELE

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

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepkate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jeigu mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkeltite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jeigu naudojate neprisvylančias kepamasias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jeigu kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį. Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinių kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkeltite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

PICA

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

KILDINIMAS

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		-	160–180	30–90	2/3 
		Taip	160–180	30–90	4 1  
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		-	160–200	30–85	3 
		Taip	160–200	35–90	4 1  
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		-	170 - 180	15–45	3 
		Taip	160–170	20–45	4 1  
		Taip	160–170	20 - 45 ***	5 3 1   
Bandelės su įdaru		-	180–200	30–40	3 
		Taip	180–190	35–45	4 1  
		Taip	180–190	35 - 45 ***	5 3 1   
Orinukai		Taip	90	110–150	3 
		Taip	90	130–150	4 1  
		Taip	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		-	220–250	20–40	2 
		Taip	220–240	20–40	4 1  
		Taip	220–240	25 - 50 ***	5 3 1   
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180–220	50 - 70	2 
Bandelės		-	180–220	30–50	2 
Duona		Taip	180–200	30–60	4 1  
Užšaldyta pica		-	250	10–20	2 
		Taip	250	10–20	4 1  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–190	45–60	2 
		Taip	180–190	45–60	4 1  
		Taip	180–190	45 - 70 ***	5 3 1   
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3 
		Taip	180–190	20–40	4 1  
		Taip	180–190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lazanija / suflė		-	190–200	40–65	3 
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru		-	190–200	25–45	3 

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		-	190–200	60 - 90	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50–80	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	90–150	2
Kepta visa žuvis (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	2
Skrudinta duona		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	2 (vidutinis)	20 - 30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	2–3 (vidutinis–didelis)	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	2 (vidutinis)	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2 (vidutinis)	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		-	2 (vidutinis)	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		-	2 (vidutinis)	35 - 55 **	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10 - 25	3
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 1
Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 ***	5 3 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80 - 120 ***	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50 - 100 ***	3

* Praėjus pusei gamavimo laiko maistą apverskite.

** Praėjus dviem trečdaliams gamavimo 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.

NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
	Tradicinis gamimas	Kepinimas	Intensyvus kepinimas	Priverstinio oro srautas	Konvekcinis kepinimas	Eko priverstinio oro srautas
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
	Troškkinimas	Mėsa	Didelių gabalų kepinimas	Duona	Pica	Pyragaičiai
PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda / orkaitės padėklas ant grotelių	Surinkimo padėklas	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Kepimo skarda

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 mirkopluošto 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. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite 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.

Prieš pradėdami pirolizės ciklą iš orkaitės išimkite visus priedus.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Naudojant šią funkciją, aukšta temperatūra pašalina gaminant atsiradusius tiškalus. 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.

Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmės viduje ir nuvalykite vidinę durų stiklo pusę prieš naudodami Pirolizės funkciją.

Orkaitė turi dvi pirolizės valymo funkcijas. Jei orkaitė ypač nešvari, įprasto ciklo metu (PYRO) atliekamas kruopštus valymas, o ekonominis ciklas (ECO) yra trumpesnis ir naudoja 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. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lempučių gaubtelį, pakeiskite lempučių ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

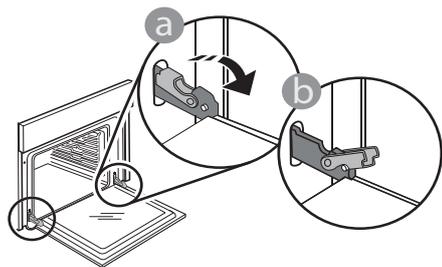
Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W/230 ~ V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W/230 ~ V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lempučių skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentu 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lempučių gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

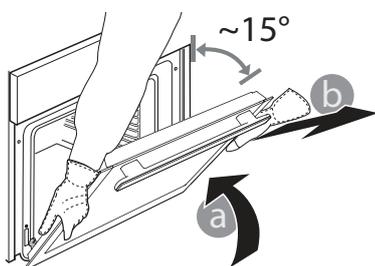
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

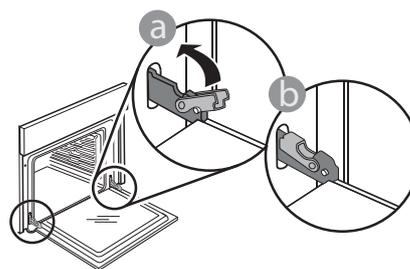
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

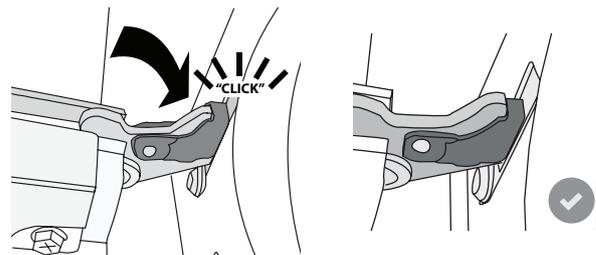


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



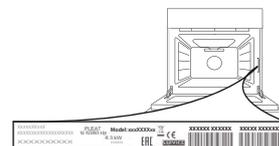
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

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.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus.

- Apsilankę svetainėje adresu docs.hotpoint.eu
- naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



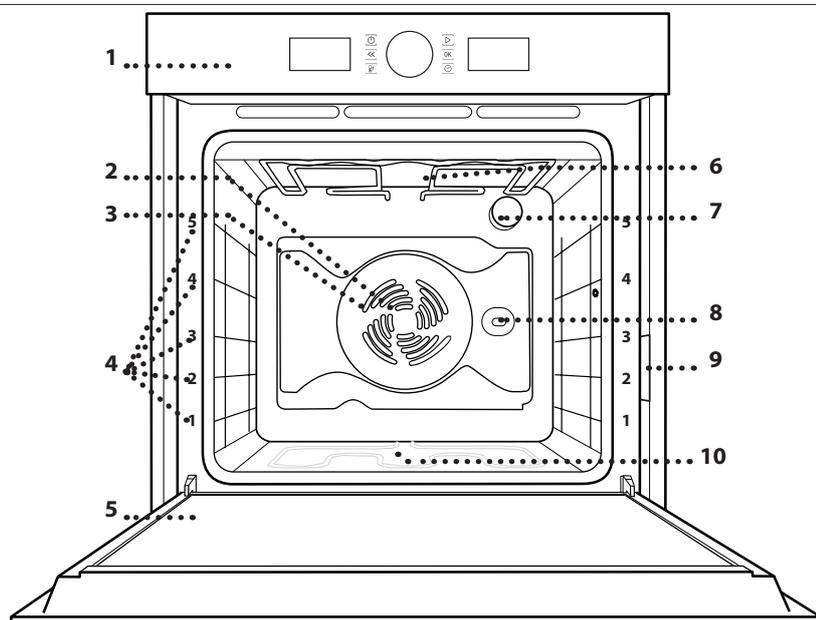


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP
URZĄDZENIA HOTPOINT - ARISTON**
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.hotpoint.eu/register



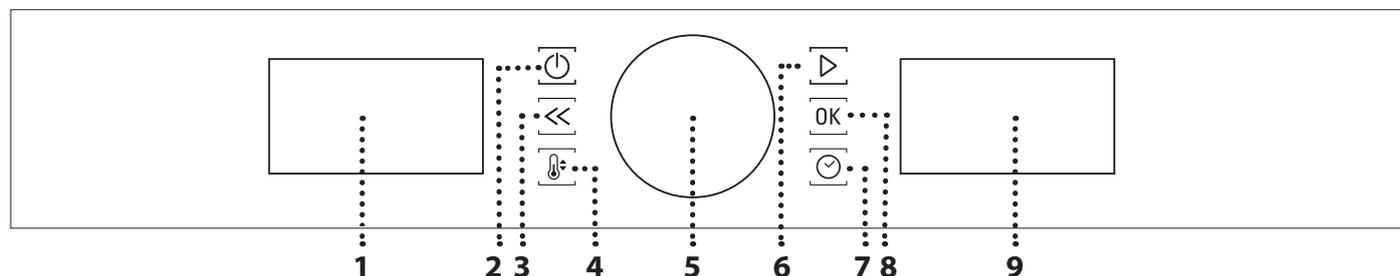
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.**

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. Punkt umieszczania różna
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka okrągła (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. LEWY WYŚWIETLACZ

2. ON / OFF

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

3. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu podczas konfiguracji.

4. TEMPERATURA

Aby ustawić temperaturę.

5. POKRĘTŁO

Do wyboru elementów menu i zmiany bądź regulacji ustawień danej funkcji.

6. OPÓŹNIENIE

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

7. CZAS

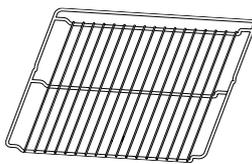
Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

8. ZATWIERDZANIE

Aby zatwierdzić wybrany element lub ustawienia funkcji.

9. PRAWY WYŚWIETLACZ

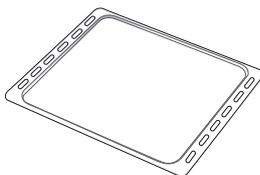
RUSZT



BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA



ROŻEN



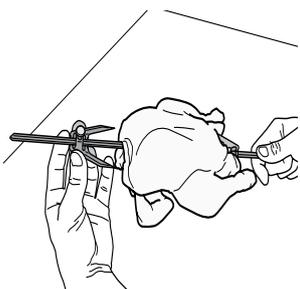
Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

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.

UŻYWANIE ROŻNA

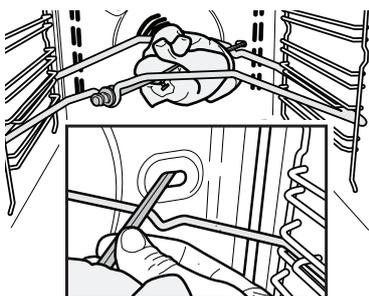


Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owiązać sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widelkach. Wcisnąć drugie widelki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymały mięso. Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć 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 pitnej.

Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwytu z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika).



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

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

FUNKCJE



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



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kielbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



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 gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.



FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE



^AZAPIEKANKA

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



^AMIĘSO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.



^AMAXI COOKING

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.



^ACHLEB

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



^APIZZA

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



^ACIASTA KRUCHE

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



FUNKCJE SPECJALNE



SZYBKE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.



TURBOGRILL

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



WYM. OBIEG ECO*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.



WYRASTANIE

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



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PIRO

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (PIRO) oraz cykl skrócony (ECO). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

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

PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać **☺** przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchenke i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchenke, wcisnąć i przytrzymać **⏸** przez co najmniej 5 sekund.



Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć **OK**, aby zatwierdzić.



Przekręcić pokrętkę, aby wybrać prąd znamionowy, następnie wcisnąć **OK**, aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć (13 A).

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

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

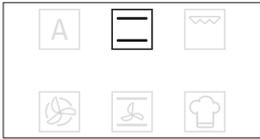
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

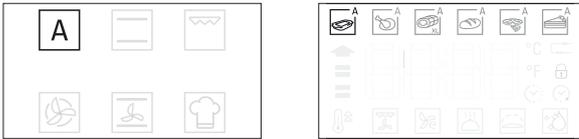
1. WYBIERANIE FUNKCJI

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

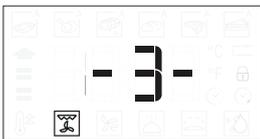
Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA



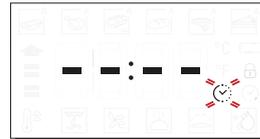
Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla wciskając  lub za pomocą pokrętła.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

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

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

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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

Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  miga.



W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i uruchomić funkcję.

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



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

Podczas oczekiwania można zmienić ustawienia czasu zakończenia funkcji za pomocą pokrętła.

Wcisnąć  lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu funkcji.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

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

4. NAGRZEWANIE

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



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



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

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

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła.

5. KONIEC PIECZENIA

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



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętła i nacisnąć .

. FUNKCJE USTAWIONE AUTOMATYCZNIE

PRZYWRACANIE TEMPERATURY

Jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwiczki, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę.

Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża”.



Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie

wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

. FUNKCJE SPECJALNE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PIRO

Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro.

Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro (aż pomieszczenie zostanie wentylowane).

Przed włączeniem funkcji Piro należy wyjąć wszystkie akcesoria.

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika. Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Wejść do funkcji specjalnych  i przekręcić pokrętło , aby dokonać wyboru opcji z menu. Następnie zatwierdzić za pomocą  przycisku.

Wcisnąć przycisk , aby przejść do cyklu czyszczenia lub wybrać cykl skrócony za pomocą pokrętła (ECO). Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Piekarnik uruchomi cykl czyszczenia, a drzwi zamkną się automatycznie.

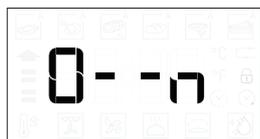
Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu.

W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro pomieszczenie należy wietrzyć.

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.

Ze względów bezpieczeństwa, w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając .

**JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA**

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

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

MIĘSO

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

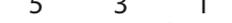
PIZZA

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

WYRASTANIE

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20-25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Tak	160 - 180	30 - 90	4 1 
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Tak	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Tak	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Ptysie		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Tak	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Bezy		Tak	90	110 - 150	3 
		Tak	90	130 - 150	4 1 
		Tak	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Tak	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Bułki		-	180 - 220	30 - 50	2 
Chleb		Tak	180 - 200	30 - 60	4 1 
Mrożona pizza		-	250	10 - 20	2 
		Tak	250	10 - 20	4 1 
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 60	2 
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Tak	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Vols-au-vent/krakersy		Tak	190 - 200	20 - 30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Tak	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lazania/suflet		-	190 - 200	40 - 65	3 
Zapiekanka makaronowa/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ryba pieczona w całości (filet, całość)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tosty		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety rybne/kawałki		-	2 (Średnia)	20 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / kotlety / hamburgery		-	2- 3 (Średnia - wysoka)	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Średnia)	55 - 70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		-	2 (Średnia)	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		-	2 (Średnia)	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Średnia)	35 - 55 **	3
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Mięsa i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 ***	5 3 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120 ***	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 ***	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

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

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

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

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Wym. obieg Eco
FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE	Zapiekanka	Mięso	Maxi Cooking	Chleb	Pizza	Ciasta kruche
AKCESORIA	Ruszt druciany	Blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia / blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do pieczenia

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



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

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprószone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas

gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić kuchenkę do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie 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.

Przed włączeniem cyklu piro należy wyjąć wszystkie akcesoria.

Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Ta funkcja umożliwia wyeliminowanie odprysków podczas gotowania przy użyciu wysokiej temperatury. W tej temperaturze resztki żywności zamieniają się w osady, które można łatwo wytrzeć 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.

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.

Ten piekarnik jest wyposażony w dwie różne funkcje czyszczenia za pomocą pirolizy: Cykl standardowy (PIRO) zapewnia dokładne czyszczenie, jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony, natomiast cykl ekonomiczny (ECO) jest krótszy i zużywa mniej energii niż cykl standardowy, co sprawia, że można go stosować w regularnych odstępach czasu.

Funkcję „Piroliza” 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

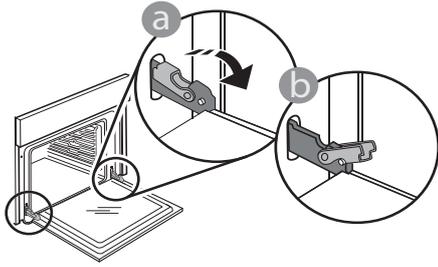
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

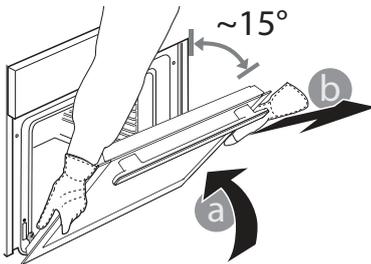
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

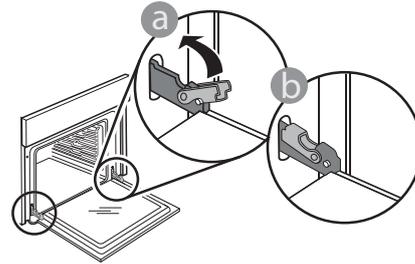
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



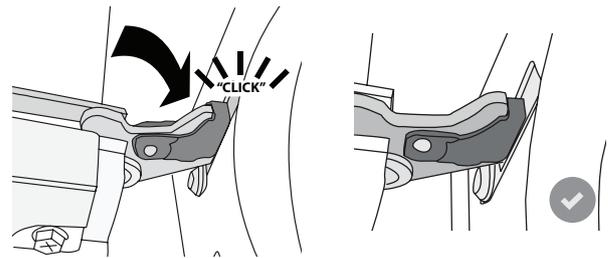
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

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.

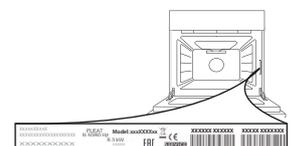


Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Nie można otworzyć drzwiczek.	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".



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.hotpoint.eu
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z Centrum pomocy technicznej** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



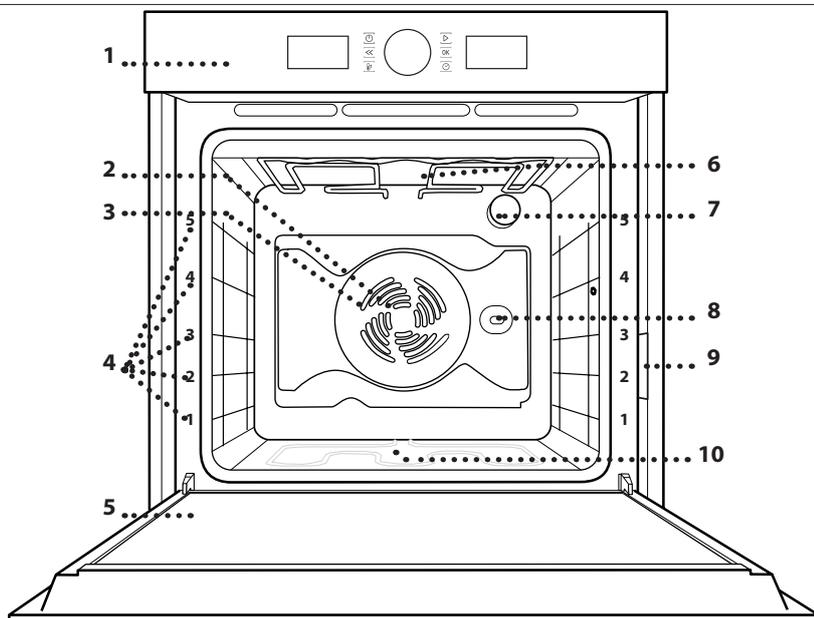

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT
UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON**

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.hotpoint.eu/register



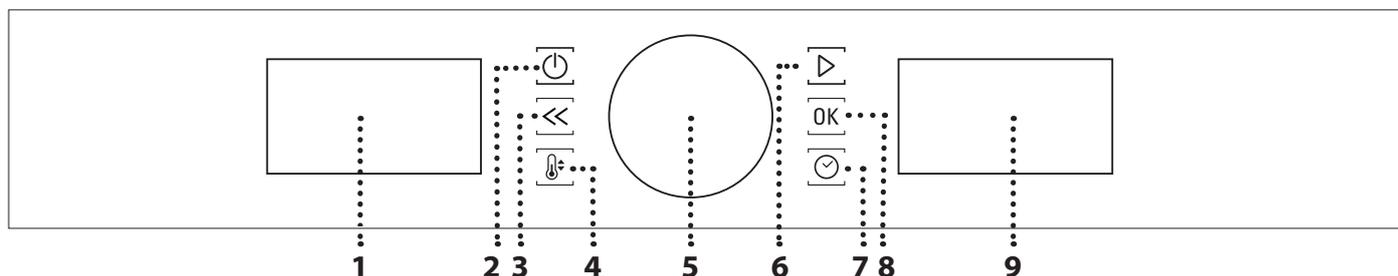
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
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. Punct de inserție a rotisorului
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. PORNIT/OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

4. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

5. BUTON

Pentru selectarea elementelor de meniu și pentru schimbarea sau reglarea setărilor unei funcții.

6. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

7. DURATĂ

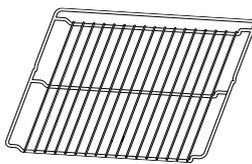
Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

8. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unui element pe care l-ați selectat sau a unor setări pentru o funcție.

9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

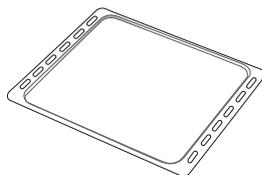
GRĂTAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



TIJĂ PENTRU ROTISARE



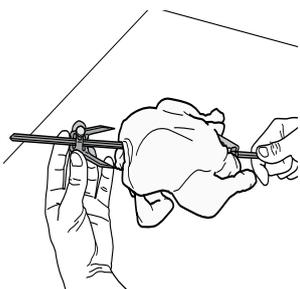
Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI 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 picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

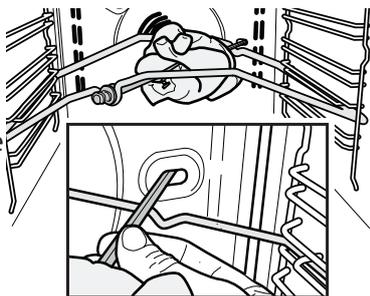
UTILIZAREA ROTISORULUI



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 picăturilor dedesubt și adăugați 500 ml de apă potabilă. 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).



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: 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.

FUNCȚII



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.hotpoint.eu pentru mai multe informații

	CONVENȚIONAL Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
	GRILL Pentru a frige medaioane, 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 picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
	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, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcție permite circularea delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.

A FUNCȚII AUTOMATE

	A TOCANĂ Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.
	A CARNE Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.
	A GĂTIT MAXI Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.
	A PÂINE Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.
	A PIZZA Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.
	A PRODUSE DE PATISERIE Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.



FUNCȚII SPECIALE

	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.
	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 pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.
	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 funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
	MENȚINERE LA CALD Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.
	DOSPIRE Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
	CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată. Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (ECO). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

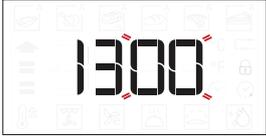
PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta ora și apăsați **OK** pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați **OK** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat **OK** pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsați butonul **SET** timp de cel puțin 5 secunde.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați **OK** pentru confirmare.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați **OK** pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

3. 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.

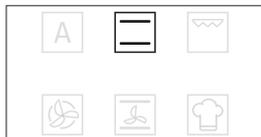
Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

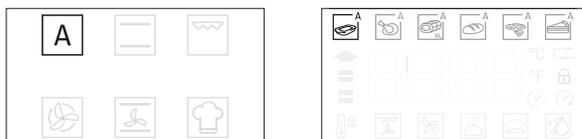
1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul.

Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați  pentru confirmare.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



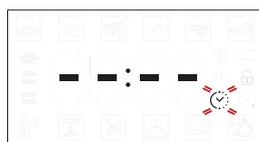
Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați  pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.



Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând  sau direct rotind butonul.

DURATA



Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.



Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului. Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIREA

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



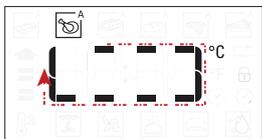
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. FUNCȚII AUTOMATE

RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale.

În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata

de preparare se va mări în funcție de cât timp ușa a fost deschisă.

. FUNCȚII SPECIALE

CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Toate accesoriile trebuie înlăturate din cuptor înainte de activarea funcției Pyro.

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.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză. Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniu. Apoi, apăsați  pentru a confirma.

Apăsați  pentru a activa imediat ciclul de curățare sau rotiți selectorul pentru a selecta ciclul mai scurt (ECO).

Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe  pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

Cuptorul va începe ciclul de curățare și ușa se va bloca automat.

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.

Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

**CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND
PREPARAREA**

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de coacere încep 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 accesoriile 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.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

PIZZA

Ungeți puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscuiți/Tarte mici		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Da	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Da	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Choux à la crème		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Da	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Franzelă 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Chifle		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pâine		Da	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pizza congelată		-	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20	4 1  
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Da	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Da	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagna/sufleu		-	190 - 200	40 - 65	3 
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Carne de curcan/gâscă 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pește întreg, la cuptor (file, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Medie)	20 - 30 *	4 3
Cârnați/frigărui/ coaste/hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55 - 70 **	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	2 (Medie)	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/But		-	2 (Medie)	60 - 90 **	3
Cartofi copti		-	2 (Medie)	35 - 55 **	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/lasagna (nivel 3)/carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 ***	5 3 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.docs.hotpoint.eu Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCȚII MANUALE						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Eco aer forțat
FUNCȚII AUTOMATE						
	Tocană	Carne	Gătit Maxi	Pâine	Pizza	Produce de patiserie
ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt/tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor umplută cu o cantitate de 500 ml de apă	Tavă de copt

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.hotpoint.eu pentru mai multe informații

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare 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 din microfibre umedă.

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.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

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. Toate accesoriile trebuie înlăturate din cuptor înainte de activarea ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii 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 înaltă. 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.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați sticla ușii interioare înainte de a utiliza funcția Pyro.

Cuptorul este prevăzut cu două funcții diferite de curățare pirolitică: Ciclul standard (PYRO) asigură o curățare temeinică în cazul în care cuptorul este foarte murdar, iar ciclul economic (ECO) este mai scurt și consumă mai puțină energie decât ciclul standard, fiind astfel adecvat pentru utilizarea la intervale de timp 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 de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G.

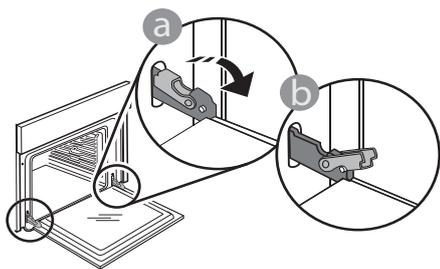
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora.

Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

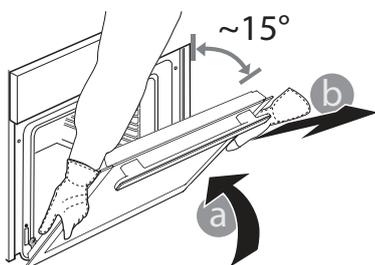
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



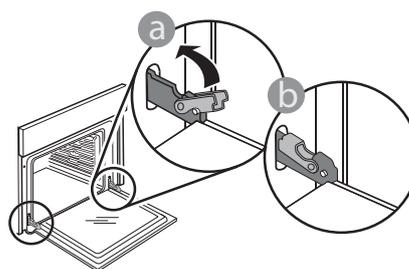
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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.

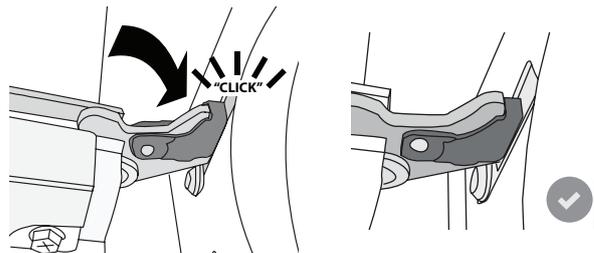


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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.



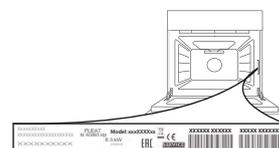
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

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. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ușa nu se deschide.	Defecțiune a încuietorii ușii. Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Opriti 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”.



Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





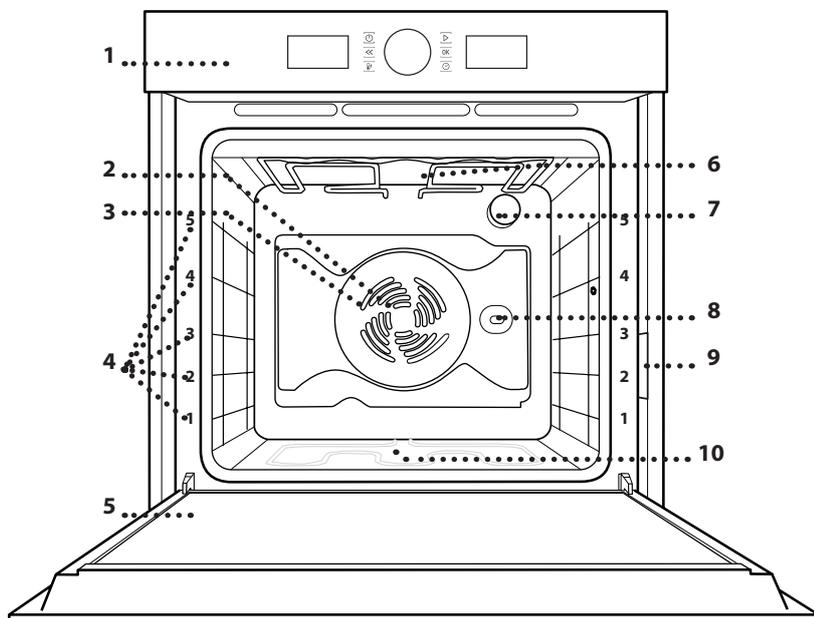
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.hotpoint.eu/register



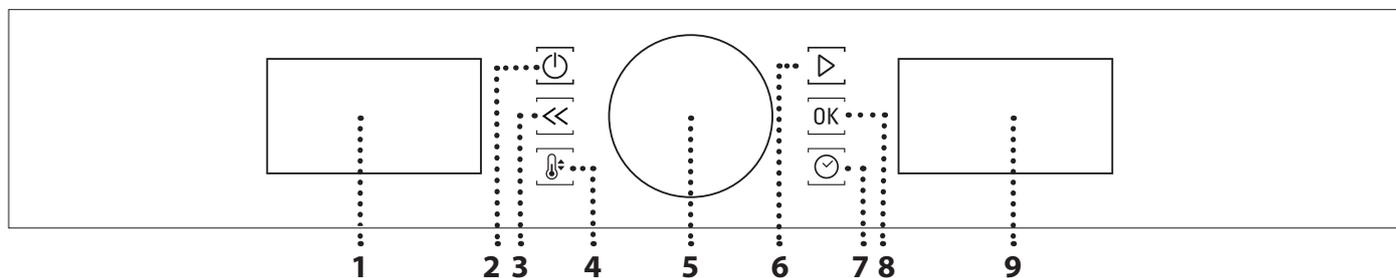
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Лампа
8. Место установки вертела
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

2. ВКЛ. / ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки, остановка приготовления в любой момент времени.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

4. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

5. РУЧКА

Выбор пунктов меню, изменение настроек режима.

6. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек.

7. ВРЕМЯ

Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

8. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

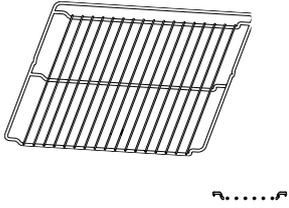
9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

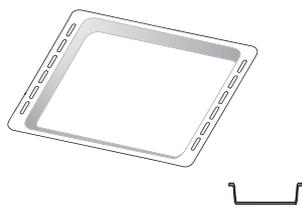


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.hotpoint.eu

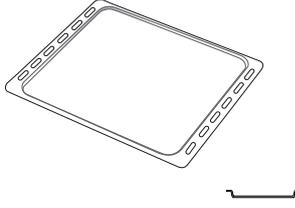
РЕШЕТКА



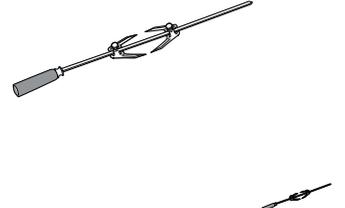
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ВЕРТЕЛ



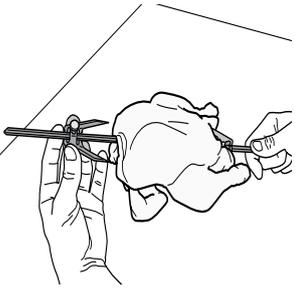
Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

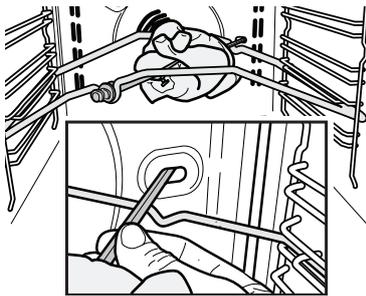
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

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 питьевой воды. Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

. Для снятия держателей полок приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. 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.

РУЧНЫЕ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.hotpoint.eu

	ОБЫЧНЫЙ Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
	ГРИЛЬ Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
	КОНВЕКЦИЯ Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
	КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.

A

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

	ЗАПЕКАНКИ Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.
	МЯСО Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.
	ХЛЕБ Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.
	ПИЦЦА Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.
	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ



БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.



ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



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 режиме "ЭКО" освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный (PYRO) и укороченный (ECO). Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении духовки необходимо установить время.



На дисплее начнут мигать две цифры часа. Установите значение часа вращением ручки и нажмите **OK**.



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите **OK**.

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **⌚** не менее одной секунды при выключенной духовке, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте **ⓘ** не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Примечание: В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A). Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

3. 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 все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Конвекционное выпекание").

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

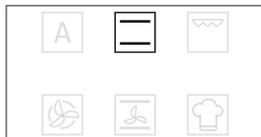
Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

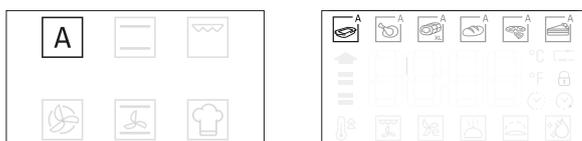
1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки нажмите и удерживайте .

Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .

2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



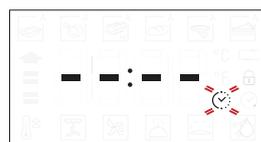
При мигающем значке "°C/°F" измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).

Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).



Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите  или просто поверните ручку.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок  на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .



Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания вы можете изменить заданное время окончания вращением ручки.

Нажмите  или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. ЗАПУСК РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая , можно приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



Откройте дверцу, поместите продукт в духовку, закройте дверцу и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева.

Вы можете изменить необходимую температуру в любой момент времени, повернув ручку.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

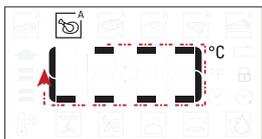
. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру.

В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка".

Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность

приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

. СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

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).

Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролизической очистки. Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Откройте раздел специальных режимов  и поверните ручку, чтобы выбрать  в меню. Нажмите  для подтверждения.

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, или поверните ручку, чтобы выбрать укороченный цикл (ECO).

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.

В духовке стартует цикл очистки. При этом дверца духовки автоматически заблокируется.

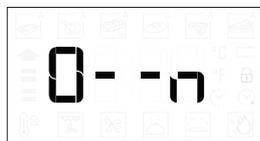
Открытие дверцы духовки во время пиролизической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня.

Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем.

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки .

**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 ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

МЯСО

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Открывайте дверцу с осторожностью: горячий пар!

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно. Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Конвекционное выпекание". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

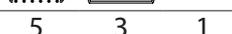
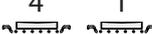
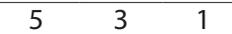
ПИЦЦА

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИ-ГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1 
Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1 
Печенье / небольшие торты		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Да	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Пирожные из заварного теста		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Безе		Да	90	110 - 150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1 
		Да	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Да	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Батон хлеба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Булочки		-	180 - 220	30 - 50	2 
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 60	4 1 
Замороженная пицца		-	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20	4 1 
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Да	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Да	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Лазанья / суфле		-	190 - 200	40 - 65	3 
Макаронная запеканка/ каннелони		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курица/кролик/утка 1 кг		-	200 - 230	50 - 80	3
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Хлебные тосты		-	3 (высокая)	3 - 6	5
Рыбное филе / стейки		-	2 (средняя)	20 - 30 *	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2 - 3 (средняя - высокая)	15 - 30 *	5 4
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2 (средняя)	55 - 70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (средняя)	35 - 50 **	3
Ножка ягненка / рулька		-	2 (средняя)	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	2 (Средняя)	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	3 (высокая)	10 - 25	3
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Мясо и картофель		Да	200	45 - 100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 ***	5 3 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.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекция	Конвекционное выпекание	Принуд.под.возд.Эко
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ						
	Запеканки	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкая выпечка
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень / противень на решетке	Противень	Поддон с 500 мл воды	Противень для выпечки

ЧИСТКА И УХОД



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.hotpoint.eu

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 прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным рН. 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 микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовле-

нии пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки 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.

Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.

Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

Эта функция позволяет удалить капли жира, образующиеся при высокой температуре. 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.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролитической очистки: Стандартный цикл (PYRO)

обеспечивает тщательную очистку сильно загрязненной духовки, а экономичный цикл (ECO) является более коротким и потребляет меньше энергии, чем стандартный цикл, что позволяет использовать его через регулярные интервалы времени.

Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: Открытие дверцы духовки во время пиролитической 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 наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

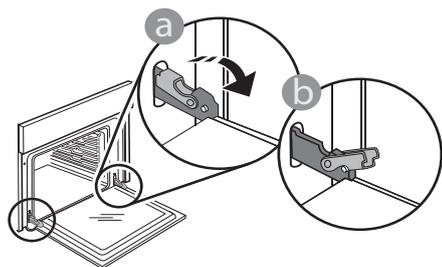
Это изделие имеет источник света класса энергоэффективности G.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В~, цоколь E14, T300 °C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В~, цоколь 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.

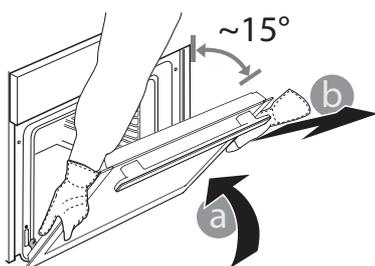
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

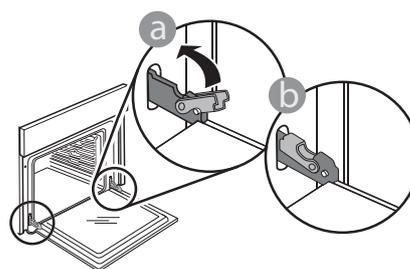


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

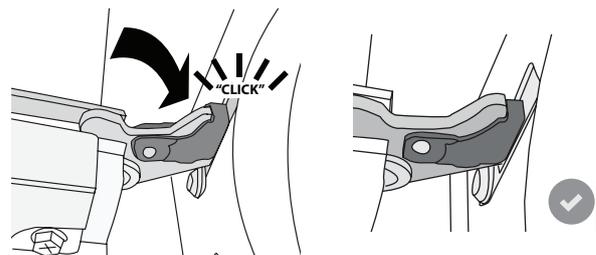


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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



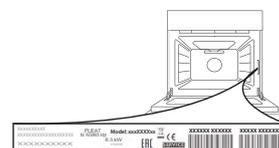
Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.hotpoint.eu

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".



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт docs.hotpoint.eu
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.





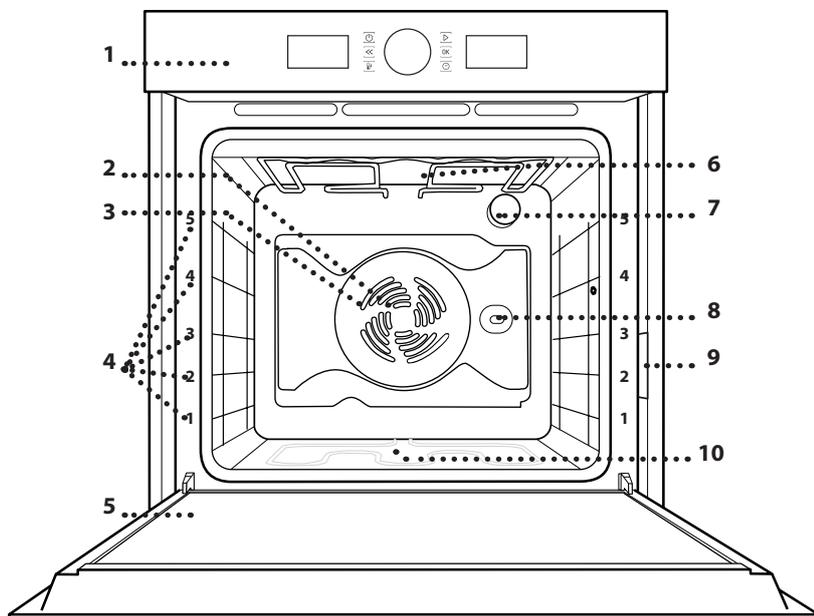
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
HOTPOINT-ARISTON

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na
www.hotpoint.eu/register



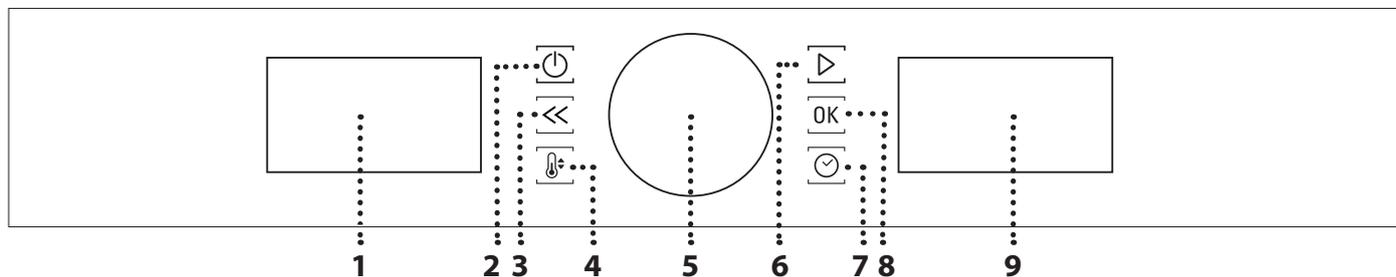
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

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. Dvere
6. Horný ohrevný článok / gril
7. Svetlo
8. Miesto na vloženie otočného ražňa
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ĽAVÝ DISPLEJ

2. ON / OFF

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

3. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu pri konfigurácii nastavení.

4. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

5. OVLÁDAČ

Na výber položiek menu a zmenu alebo úpravu nastavení funkcie.

6. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

7. HODINY

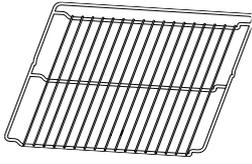
Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

8. POTVRDENIE

Na potvrdenie zvolenej položky alebo nastavenia funkcie.

9. PRAVÝ DISPLEJ

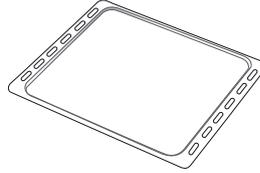
ROŠŤ



NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



OTOČNÝ RAŽEŇ



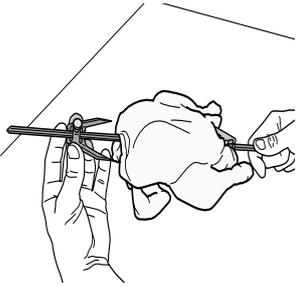
*Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

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.

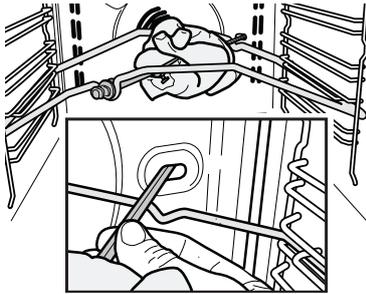
POUŽÍVANIE OTOČNÉHO RAŽŇA



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 odkvapkávaciú 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).



VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

. Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: 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.

FUNKCIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.hotpoint.eu, kde nájdete viac informácií



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 pitnej vody.



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, koláčov s plnkou alebo pečenie plnej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerušovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla.



AUTOMATICKÉ FUNKCIE



^A DUSENÉ JEDLÁ

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.



^A MÄSO

Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.



^A MAXI PEČENIE

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyššie 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.



^A CHLIEB

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.



^A PIZZA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.



^A SLADKÉ KOLÁČE

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.



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 pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražň (ak je priložený).



EKO S VENTILÁTOROM*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.



KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (ECO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

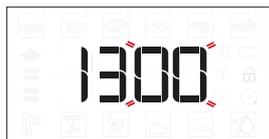
PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrdte stlačením **OK**.



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrdte stlačením **OK**.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte  aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

Keď je rúra vypnutá, stlačte a podržte  aspoň na 5 sekúnd.



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potom potvrdte stlačením **OK**.



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením **OK**.

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

3. 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 „Konvekčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

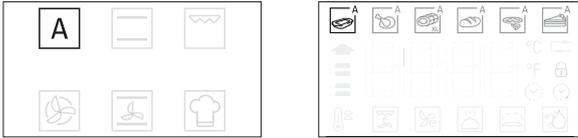
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapnete stlačením a podržaním . Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvolte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolte hlavnú funkciu, potvrdte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvolte a potvrdte stlačením .

2. NASTAVENIE FUNKCIE

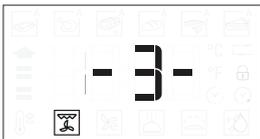
Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



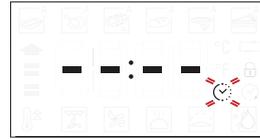
Keď na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeníte hodnotu, potvrdte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).



Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdte stlačením .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že bola aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

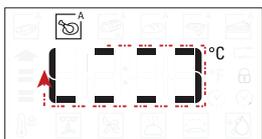


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

. AUTOMATICKÉ FUNKCIE

OBNOVENIE TEPLoty

Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dvierka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu. Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.



Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dvierka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo.

V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza neprijemný pach.

Otvorte špeciálne funkcie  a na výber  z ponuky otočte gombíkom. Potom stlačte  na potvrdenie.

Stlačte  na okamžité spustenie cyklu čistenia, alebo otočte gombíkom na voľbu skráteneho cyklu (ECO).

Stlačením  sa ihneď spustí cyklus čistenia, alebo stlačením  nastavte čas ukončenia/odložený štart.

Rúra spustí cyklus čistenia a dvierka sa automaticky zablokujú.

Počas prebiehajúceho cyklu pyrolytického čistenia dvierka rúry nemožno otvoriť. Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň.

Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

Upozornenie: Trvanie cyklu čistenia a teplota sa nedá nastaviť.

. ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.

Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁĽ

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 predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete 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 JEDÁĽ SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie. Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

PIZZA

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		-	160 – 180	30 – 90	2/3 
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1 
Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1 
Sušienky/košíčky		-	170 – 180	15 – 45	3 
		Áno	160 – 170	20 – 45	4 1 
		Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1 
Odpalované cesto		-	180 – 200	30 – 40	3 
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1 
		Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1 
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3 
		Áno	90	130 – 150	4 1 
		Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1 
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1 
		Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1 
Pecť chleba 0,5 kg		-	180 – 220	50 – 70	2 
Rožky		-	180 – 220	30 – 50	2 
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 60	4 1 
Mrazená pizza		-	250	10 – 20	2 
		Áno	250	10 – 20	4 1 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 190	45 – 60	2 
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1 
		Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1 
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3 
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1 
		Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1 
Lasagne/nákyp		-	190 – 200	40–65	3 
Zapekané cestoviny/Cannelloni		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Pečené bravčové s chrumkavou kôrkou 2 kg		-	170	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 80	3
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby vcelku (filé, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb		-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybíe filé/plátky		-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/Kebaby/Rebierka/Hamburger		-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 ***	5 3 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.docs.hotpoint.eu Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na www.docs.hotpoint.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM						
	Konvenčné	Gril	Turbo gril	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Eko s ventilátorom
AUTOMATICKÉ FUNKCIE						
	Dusené jedlá	Mäso	Maxi pečenie	Chlieb	Pizza	Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošť	Pekáč alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

ÚDRŽBA A ČISTENIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.hotpoint.eu, kde nájdete viac informácií

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

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 mikrovlákna. 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 mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju 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 pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Pred zapnutím pyrolytického cyklu vyberte všetko príslušenstvo z rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Táto funkcia umožňuje zabrániť rozstrekovaniu pri varení s vysokou teplotou. 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.

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.

Rúra má dve rôzne funkcie pyrolytického čistenia: Štandardný cyklus (PYRO) zabezpečuje dôkladné čistenie, ak je rúra veľmi znečistená, zatiaľ čo úsporný cyklus (ECO) 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 pyrolytického čistenia dvierka rúry nemožno otvoriť. Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického 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 do elektrickej siete.

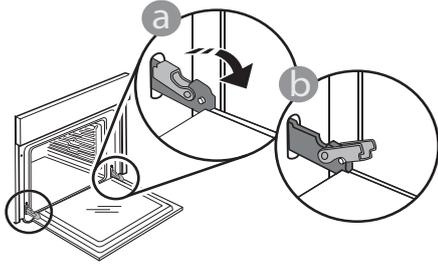
Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G.

Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 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.

- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

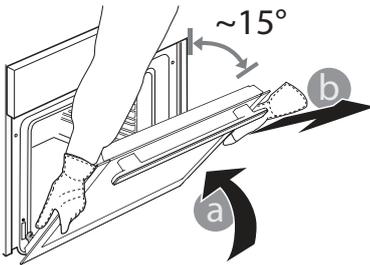
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



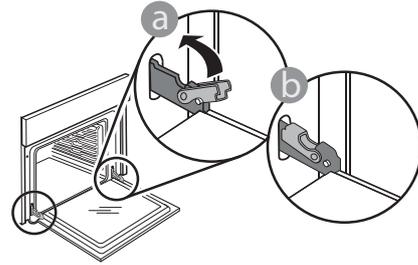
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovač.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

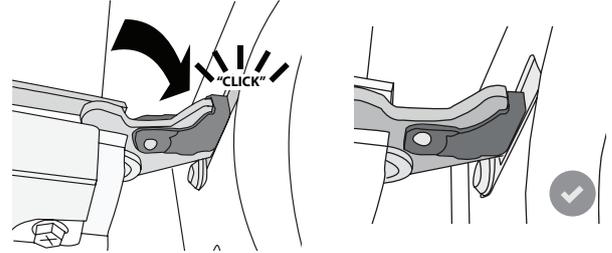


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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.



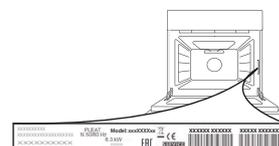
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

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“.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- na našej webovej stránke docs.hotpoint.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



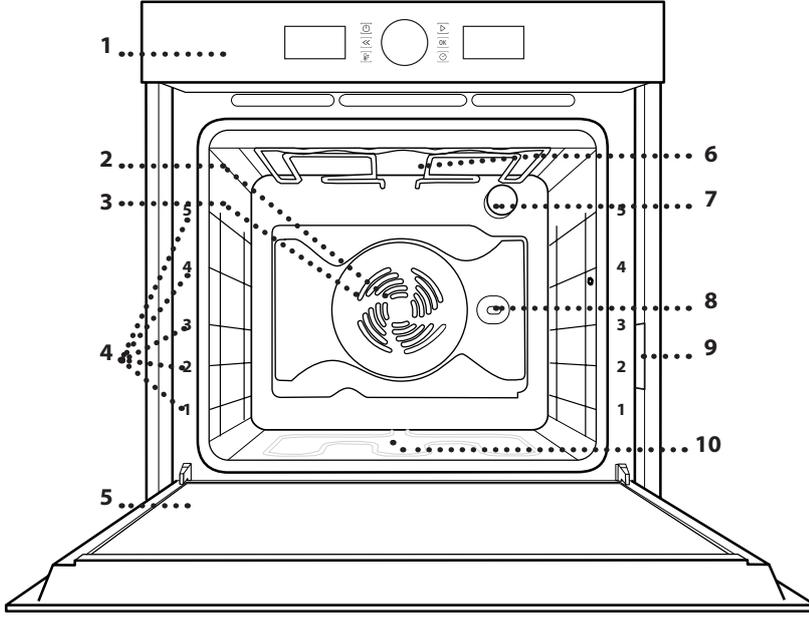


**BİR HOTPOINT-ARISTON ÜRÜNÜ
SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ**
Daha kapsamlı yardım almak için, lütfen ürününüzü şu
adresten kaydedin: www.hotpoint.eu/register



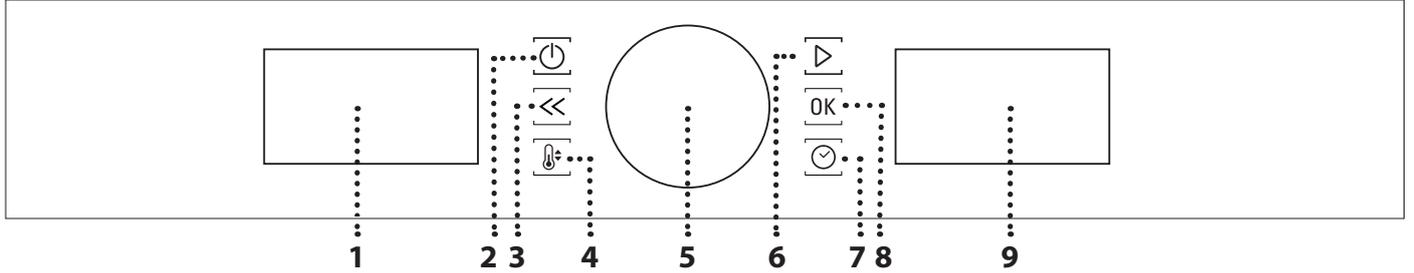
Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir şekilde okuyun.

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. Şiş takma noktası
9. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
10. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SOL EKРАН

2. AÇIK / KAPALI

Fırını herhangi bir zamanda açmak ve kapatmak ve etkin bir işlevi durdurmak için kullanılır.

3. GERİ

Ayarları yapılandırırken önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

4. SICAKLIK

Sıcaklığı ayarlamak için kullanılır.

5. DÜĞME

Menü öğelerini seçmek ve bir işlevin ayarlarını değiştirmek veya ayarlamak için kullanılır.

6. BAŞLATMA

İşlevleri başlatmak ve ayarları onaylamak için kullanılır.

7. SAAT

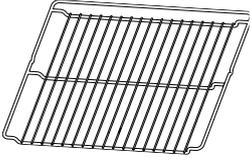
Saati ayarlamak veya değiştirmek ve pişirme süresini ayarlamak için kullanılır.

8. ONAY

Seçtiğiniz bir öğeyi veya bir işlevin ayarlarını onaylamak için kullanılır.

9. SAĞ EKРАН

RAF



TABAK



PİŞİRME TEPSİSİ



ŞİŞ



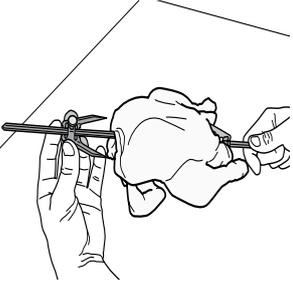
Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.
Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Tabak ve pişirme tepsi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

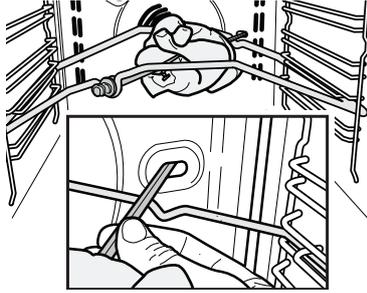
ŞİŞİN KULLANILMASI



Şişi etin 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 sırasında çıkan sıvıları toplamak için, altına tabak koyun ve içerisine 500 ml içme suyu ekleyin. Şiş sıcak iken elinizi yakmaması için, yalnızca plastik tutma kolundan tutun (bu, pişirme öncesinde çıkarılmalıdır).



RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

. Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: 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.

 **ALT VE ÜSTTEN ISITMA**
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

 **IZGARA**
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğruten pişirmek veya ekme kızırtmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tepsiyi, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

 **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.

 **KONVEKSİYONLU**
Yalnızca tek bir rafta et, içi dolgulu kekler veya dolma pişirmek için kullanılır. Bu işlev, yemeğin aşırı kurummasını önlemek için nazik ve aralıklı hava dolaşımı kullanır.

A OTOMATİK İŞLEVLER

 **TENCERE YEMEĞİ**
Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

 **ET**
Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurummasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

 **BÜYÜK ET**
İşlev, büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üstünde) pişirmek için en iyi pişirme modunu ve sıcaklığı otomatik olarak seçer. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

 **EKMEK**
Bu işlev, tüm ekme türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

 **PİZZA**
Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

 **PASTA VE KEKLER**
Bu işlev, tüm kek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.



ÖZEL FONKSİYONLAR

 **HIZLI ÖN ISITMA**
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır. Ön ısıtma sona erdiğinde, fırın otomatik olarak "Alt ve Üstten Isıtma" işlevini seçecektir. Yemeği fırına yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin.

 **TURBO IZGARA**
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsa) kullanılabilir.

 **ECO FANLI HAVA***
İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kurumması engellenir. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

 **SICAK TUTMA**
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

 **KABARTMA**
Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

 **OTOMATİK TEMİZLİK - PİROLİZ TEMİZLİK**
Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır. İki adet kendi kendini temizleme çevrimi mevcuttur: Bir tam çevrim (PIRO) ve kısa çevrim (EKO). Daha kısa olan çevrimin düzenli aralıklarla, tam çevrimin ise yalnızca fırın çok kirli iken kullanılmasını öneriyoruz.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. SAATİ AYARLAYIN

Fırını ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek.



Saate ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır: Saati ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın.



Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak için **OK**'e basın.

Lütfen dikkat edin: Saati daha sonra değiştirmek için, fırın kapalı iken **OK**'i en az bir saniye boyunca basılı tutun ve yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

2. AYARLAR

Gerekirse varsayılan ölçü birimini, sıcaklığı (°C) ve anma akımını (16 A) değiştirebilirsiniz.

Fırın kapalı iken **OK**'i en az 5 saniye basılı tutun.



Ölçü birimini seçmek için seçim düğmesini çevirin, ardından onaylamak için **OK**'e basın.



Anma akımını seçmek için seçim düğmesini çevirin, ardından onaylamak için **OK**'e basın.

Lütfen dikkat edin: Fırın, 3 kW'den (16 A) yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir (13 A).

3. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular 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 işlem kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. "Fanlı Hava Dolaşımı" veya "Konveksiyonlu"). İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

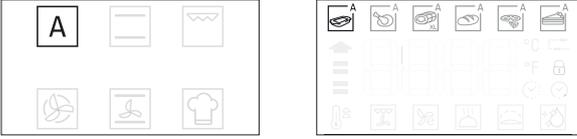
GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırın kapalı iken ekranda yalnızca saat gösterilir. Fırını açmak için 'i basılı tutun. Soldaki ekranda kullanılabilir ana işlevleri görmek için düğmeyi çevirin. Bir tanesini seçerek 'e basın.



Bir alt işlev seçmek için (varsa), ana işlevi seçin ve ardından onaylamak için 'e basarak, işlev menüsüne gidin.



Sağdaki ekranda kullanılabilir alt işlevleri görmek için düğmeyi çevirin. Bir tanesini seçin ve onaylamak için 'e basın.

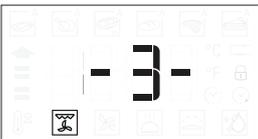
2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstedığınız işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ

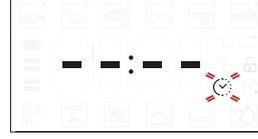


Ekranda °C/°F simgesi yanıp sönerken, değeri değiştirmek için düğmeyi çevirin, ardından onaylamak için 'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mümkünse). Aynı zamanda ızgara seviyesini de ayarlayabilirsiniz (3 = yüksek, 2 = orta, 1 = düşük).



Lütfen dikkat edin: İşlev başladığında, 'e basarak veya doğrudan düğmeyi çevirerek, sıcaklık veya ızgara seviyesini değiştirebilirsiniz.

SÜRE



 simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ayar düğmesini kullanın ve ardından onaylamak için 'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak ve işlevi başlatmak için 'e basın. Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatini ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında 'e basarak ayarlayabilirsiniz: Saati değiştirmek için düğmeyi çevirin ve onaylamak için 'e basın.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA/ GECİKMELİ BAŞLATMA

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz. Bitiş saatini değiştirebileceğiniz kısımda, ekranda  simgesi yanıp sönerken işlevin sona ermesinin beklendiği saat gösterilecektir.



Gerekirse, pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için 'e basın. Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Lütfen dikkat edin: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır. Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatini değiştirmek için ayar düğmesini kullanabilirsiniz.

Sıcaklığı ve pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için  veya 'e basın. İşlem tamamlandığında onaylamak için 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, işlevi etkinleştirmek için 'a basın.

Hali hazırda geçerli olan işlevi duraklatmak için herhangi bir zamanda  'e basılı tutabilirsiniz.

4. ÖN ISITMA

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir. Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir.



Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve  'e basarak pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

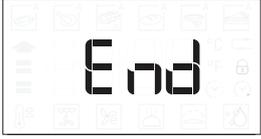
Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

İstediğiniz sıcaklığı düğmeyi kullanarak daima değiştirebilirsiniz.

5. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

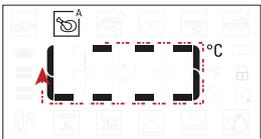


Ayarları değiştirmeden pişirme süresini uzatmak için, yeni pişirme süresi ayarlamak üzere düğmeyi çevirin ve  'e basın.

. OTOMATİK İŞLEVLER

SICAKLIĞIN TEKRAR SAĞLANMASI

Fırının içindeki sıcaklık, bir pişirme çevrimi sırasında kapağın açılması nedeniyle düşerse, orijinal sıcaklığı tekrar sağlamak üzere özel bir işlev etkinleştirilecektir. Sıcaklık eski haline getirilirken, ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar ekranda bir "yılan" animasyonu gösterilecektir.



Programlanan bir pişirme çevrimi devam ederken, en iyi sonucu garanti etmek için, pişirme süresi kapağın açık kaldığı süreye göre artırılabilecektir.

. ÖZEL İŞLEVLER

OTOMATİK TEMİZLİK - PİROLİZ TEMİZLİK

Piroliz temizlik çevrimi esnasında fırına dokunmayın.

Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında çocukları ve hayvanları fırından uzak tutun (odayı tamamen havalandırana kadar).

Piro fonksiyonunu çalıştırmadan önce tüm aksesuarları fırından çıkartın.

Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme çevrimi esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun.

Optimum temizlik sonuçları için, pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce, iç hazne içerisindeki aşırı kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin. Piroliz temizlik işlevini, yalnızca cihaz çok kirli ise veya pişirme sırasında kötü kokular yayıyorsa çalıştırın.

Özel işlevlere  girin ve menüden  seçeneğini seçmek için düğmeyi çevirin. Daha sonra onaylamak için  seçeneğine basın.

Temizleme çevrimini hemen başlatmak için  'e basın veya kısa çevrimi (EKO) seçmek için düğmeyi çevirin.

Temizleme çevrimini hemen başlatmak için  'e basın veya bitiş saati/gecikmeli başlatmayı ayarlamak için  'e basın.

Fırın temizlik çevrimini başlatacak ve kapak otomatik olarak kilitlenecektir.

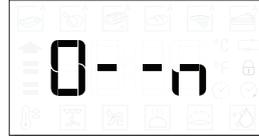
Fırının kapağı, pirolitik temizlik sırasında açılmaz. Sıcaklık kabul edilebilir bir seviyeye geri dönene kadar kilitli kalacaktır.

Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında odayı havalandırın.

Lütfen dikkat edin: Temizlik çevriminin süresi ve sıcaklığı ayarlanamaz.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için  'i en az 5 saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Tuş kilidi, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir.

Güvenlik nedenlerinden ötürü,  düğmesine basılarak fırın herhangi bir zamanda kapatılabilir.

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlem, 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 pişirme 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

"Fanlı Hava Dolaşımı" işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı sürede (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

ET

Pişirilecek parça etin büyüklüğüne uygun olan herhangi bir pişirme tepsisi veya ateşe dayanıklı (payreks) kap kullanın. Rostoluk et parçaları için, tavanın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için pişirme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneririz. Bu işlem sırasında buhar oluşacağına dikkat edin. Et pişince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.

Eti ızgarada pişirmek istediğinizde, her yerinin eşit oranda pişmesi için her yerinden eşit kalınlıkta kesmelisiniz. Çok kalın et parçalarının pişmesi daha uzun sürer. Etin dışının yanmasını önlemek için, tel rafın konumunu alçaltarak, eti ızgaradan daha uzağa alın. Eti, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde çevirin. Buhar çıkacağından kapağı açarken dikkat edin.

Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, doğrudan yemeğin yerleştirildiği rafın altına yarım litre içme suyu doldurulmuş bir damlama kabı yerleştirilmesini öneriyoruz. Gereklikçe su ekleyin.

TATLI

Alt ve üstten ısıtma işleviyle tek bir raf üzerinde lezzetli tatlılar pişirebilirsiniz.

Koyu renkli metal fırın kapları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen rafın üzerine yerleştirin. Birden fazla raf üzerinde pişirmek için fanlı hava dolaşımı işlevini seçin ve kek kalıplarını raflar üzerinde dağınık yerleştirerek, sıcak havanın en iyi şekilde dolaşmasına yardımcı olun.

Mayalı bir kekin pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dışarıya temiz çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.

Eğer yapışmaz fırın kabı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir.

Yiyeceğiniz, pişirme sırasında "şişerse", bir sonraki pişirmenizde daha düşük bir sıcaklık kullanın ve eklediğiniz sıvı miktarını azaltmayı veya karışımı daha nazik karıştırmayı düşünün. Islak dolgulu veya kremalı tatlılarda (cheesecake veya meyveli tart) "Konveksiyonlu" işlevini kullanın. Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeyen önce kekin altına ekmek kırıntıları veya bisküvi kırıkları serpin.

PİZZA

Pizzanın altının çıtır çıtır olması için tepsileri hafifçe yağlayın. Mozzarellayı, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde pizzanın üzerine serpin.

KABARTMA

Hamuru fırına koymadan önce üzerini nemli bir bezle kapatmak her zaman en iyisidir. Bu fonksiyonla hamurun kabarma süresi, oda sıcaklığına (20-25°C) göre üçte bir oranında kısalmaktadır. Pizza için kabarma süresi, 1 kg hamur için yaklaşık bir saat civarından başlar.

PIŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Evet	160 - 180	30 - 90	4 1  
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Evet	160 - 200	35 - 90	4 1  
Çörekler/küçük tartlar		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Evet	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Evet	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Profiterol çöreği		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Evet	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Evet	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Beze		Evet	90	110 - 150	3 
		Evet	90	130 - 150	4 1  
		Evet	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (ince, kalın, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Evet	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Evet	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Somun ekmek 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Küçük ekmek		-	180 - 220	30 - 50	2 
Ekmek		Evet	180 - 200	30 - 60	4 1  
Dondurulmuş pizza		-	250	10 - 20	2 
		Evet	250	10 - 20	4 1  
Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 190	45 - 60	2 
		Evet	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Evet	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri		Evet	190 - 200	20 - 30	3 
		Evet	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Evet	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lazanya/sufle		-	190 - 200	40 - 65	3 
Fırında makarna/fırın rulo makarna		-	190 - 200	25 - 45	3 

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PIŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg		-	170	110 – 150	2
Tavuk/tavşan/ördek 1 kg		-	200 – 230	50 - 80	3
Hindi/kaz 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Bütün Balık Fırın (fileto, bütün)		Evet	180 – 200	40 – 60	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180 – 200	50 – 60	2
Kızarmış ekmek		-	3 (Yüksek)	3 – 6	5
Balık fileto/dilim		-	2 (Orta)	20 - 30 *	4 3
Sosis / kebab / pizola / hamburger		-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 *	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		-	2 (Orta)	55 - 70 **	2 1
Rozbif, az pişmiş 1 kg		-	2 (Orta)	35 - 50 **	3
Kuzu budu/paça		-	2 (Orta)	60 - 90 **	3
Fırın patates		-	2 (Orta)	35 - 55 **	3
Sebze graten		-	3 (Yüksek)	10 - 25	3
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100 ***	4 1
Et ve patates		Evet	200	45 - 100 ***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50 ***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/ lazanya (seviye 3)/ et (seviye 1)		Evet	190	40 - 120 ***	5 3 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](http://www.docs.hotpoint.eu) Kullanım ve Bakım Kılavuzunu IEC 60350-1 standardı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için docs.hotpoint.eu adresinden indirin.

MANUEL İŞLEVLER						
	Alt ve üstten ısıtma	Izgara	Turbo Izgara	Fanlı Hava Dolaşımı	Konveksiyonlu	Eco Fanlı Hava
OTOMATİK İŞLEVLER						
	Tencere yemeği	Et	Büyük Et Pişirme	Ekmek	Pizza	Pasta ve kekler
AKSESUARLAR						
	Raf	Fırın tepsi veya rafın üzerinde kek kalıbı	Tabak / Pişirme tepsi / Rafın üzerinde fırın tepsi	Tabak	İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	Pişirme tepsi

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.

PIŞİRME BÖLMESİNİ PİROLİZ TEMİZLİK ÇEVİRİMİ İLE TEMİZLEME

Piroliz temizlik çevrimi esnasında fırına dokunmayın. Piro çevrimini çalıştırmadan önce tüm aksesuarları fırından çıkartın.

Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında çocukları ve hayvanları fırından uzak tutun (odayı tamamen havalandırana kadar).

Bu işlev, yüksek sıcaklık kullanarak pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmanızı 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.

Optimum temizlik sonuçları için, Pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce, iç hazne içerisindeki kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin.

Fırın, iki farklı pirolitik temizleme işlevine sahiptir: Standart çevrim (PİRO), fırın çok kirli ise derinlemesine temizlik sağlarken, ekonomik çevrim (EKO) 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 söküp, ampülü değiştirin ve kapağı tekrar ampülün üzerine vidalayın.
3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

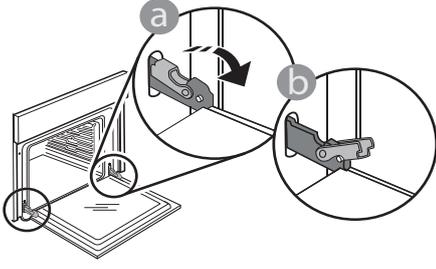
Bu ürün, enerji verimliliği sınıfında bir ışık kaynağına sahiptir G.

Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40 W/230 ~ V tip E-14, T300°C akkor ampuller veya 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.

- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

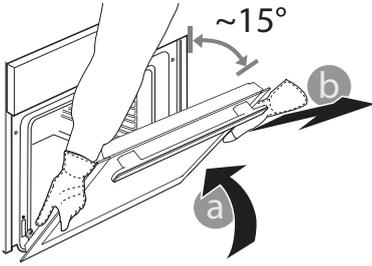
KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



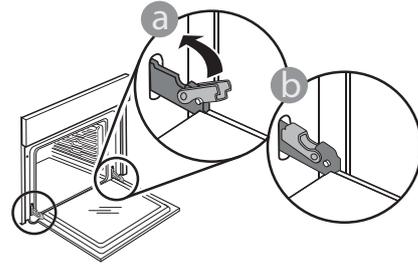
2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

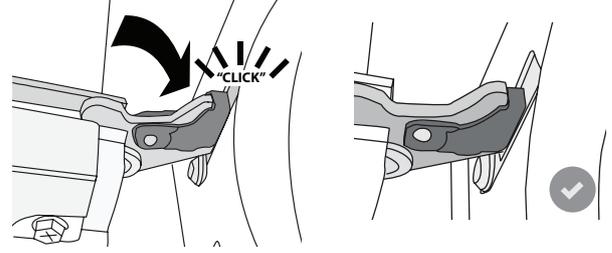


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

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.



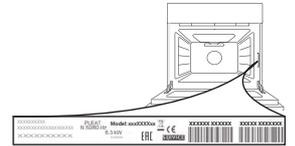
5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

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.



Politikalar, standart dokümantasyon ve ilave ürün bilgileri şuradan bulunabilir:

- docs.hotpoint.eu internet adresimizden
- Kare Kodu kullanarak
- Alternatif olarak, **Satış Sonrası Servisimizle iletişime geçebilirsiniz** (Telefon numarasına garanti kitapçığından ulaşabilirsiniz). Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.





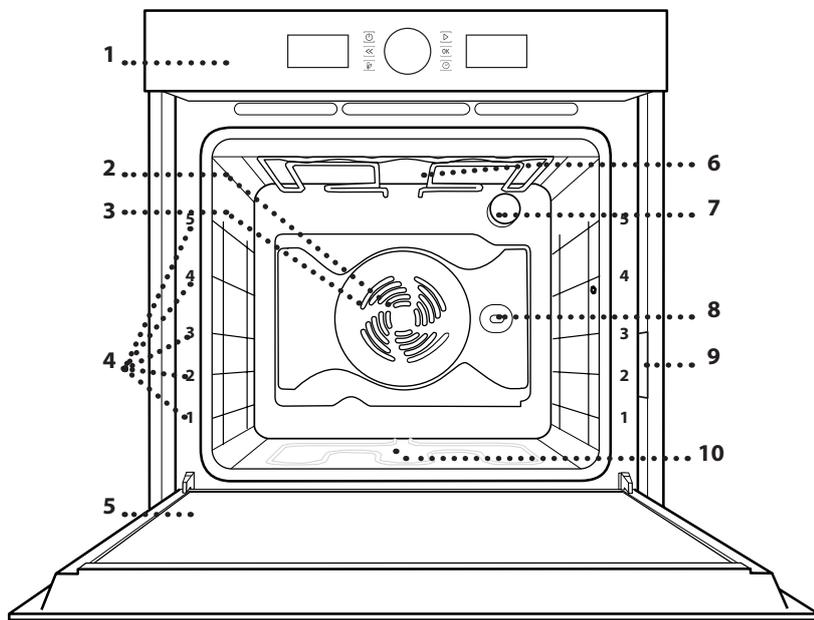
**ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ
ВИРІБ HOTPOINT-ARISTON**

Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті
www.hotpoint.eu/register



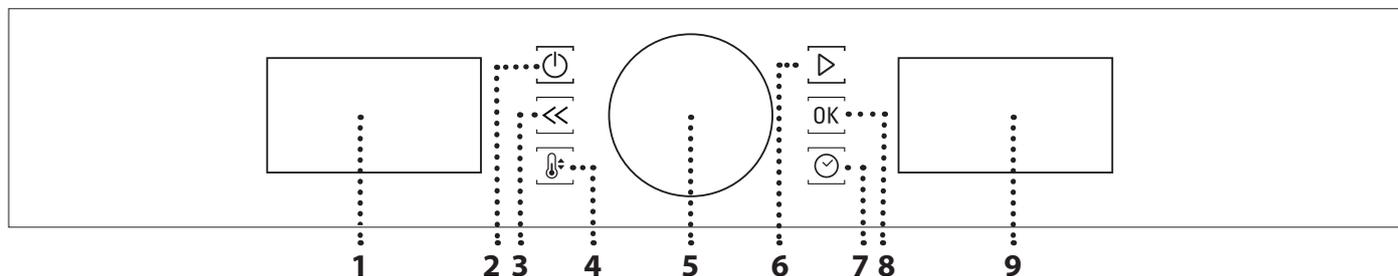
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.**

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень зазначено на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Місце для установки рожня
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

2. ВКЛ/ВИКЛ

Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

3. НАЗАД

Повернення до попереднього меню під час налаштування.

4. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

5. РУЧКА

Вибір пунктів меню та зміна або регулювання налаштувань функції.

6. ЗАПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

7. ЧАС

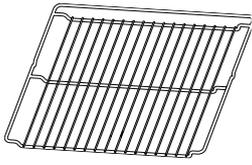
Установлення або зміна часу та налаштування часу приготування.

8. ПІДТВЕРДЖЕННЯ

Підтвердження обраного пункту або параметру функції.

9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

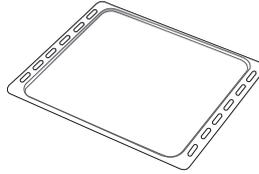
РЕШІТКА



ПІДДОН



ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



РОЖЕН



Кількість допоміжного приладдя може бути різною, залежно від обраної моделі.

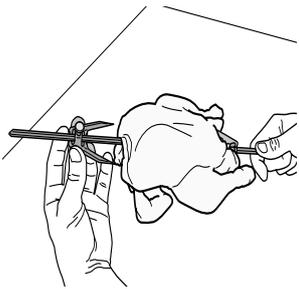
Інше допоміжне обладнання можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ДОПОМІЖНОГО ОБЛАДНАННЯ

За допомогою напрямних вставте решітку горизонтально, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше допоміжне приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, як і решітка.

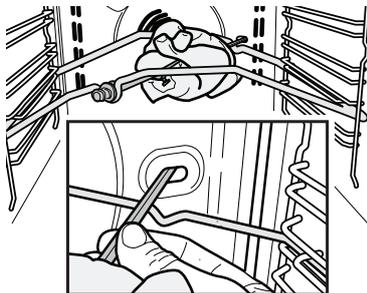
ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА



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 рожна до заглиблення у відсіку для готування духової шафи та покладіть закруглену частину на відповідну опору.

Увага! Для збирання соку, який витікає під час приготування, 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).



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб установити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх до відсіку для приготування, а потім опустіть на місце в нижньому гнізді.

ФУНКЦІЇ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з docs.hotpoint.eu

	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
	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 в нього 500 мл питної води.
	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.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.

A АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

	ЗАПІКАНКА Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.
	М'ЯСО Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.
	ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірного підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.
	ХЛІБ Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.
	ПІЦА Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.
	КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину печі.



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 питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



ПІДІГРІВАННЯ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.



ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовна шафа й досі гаряча після циклу готування.



АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

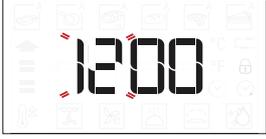
Для усунення бризок, що утворилися під час готування, з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: Повний цикл (PYRO) та скорочений цикл (ECO). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духовна шафа сильно забрудниться.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

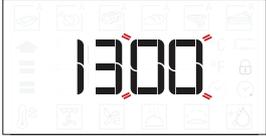
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.



Почнуть блимати дві цифри години. Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть **OK**.



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть **OK**.

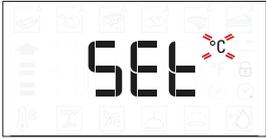
Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте  щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

2. НАЛАШТУВАННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте  щонайменше протягом 5 секунд.



Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою **OK**.



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою **OK**.

Увага! Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафу 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 витягніть з неї усе приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, Forced Air або Convection Bake). Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

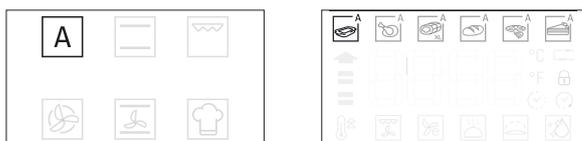
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу. Обертаючи перемикач, продивіться головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функцію, підтвердіть за допомогою  та перейдіть до меню функцій.



Обертаючи перемикач, продивіться другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою .

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



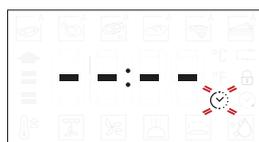
Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою  та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши  або безпосередньо повернувши перемикач.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.

Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть  для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установленний час.



Зверніть увагу. У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано. Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування.

Натисніть  або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

Зверніть увагу. Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духовна шафа досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши .

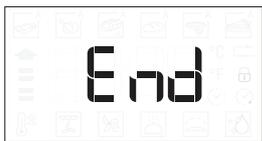
Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



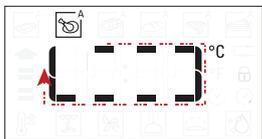
Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть .

. АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Якщо під час готування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури.

Під час відновлення температури на дисплеї відобразиться анімація зі змійкою, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого

циклу готування буде збільшено тривалість готування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ)

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).

Перед використанням функції Pyro вийміть з печі все допоміжне обладнання.

Якщо духовна шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу. Використовуйте функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Перейдіть до особливих функцій  та поверніть перемикач регулювання, щоб вибрати  у меню. Далі натисніть  для підтвердження.

Натисніть , щоб почати цикл чищення негайно, або поверніть перемикач регулювання, щоб вибрати скорочений цикл (ECO).

Натисніть , щоб негайно почати цикл очищення, або натисніть  для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

Духова шафа почне цикл очищення; дверцята будуть замкнені автоматично.

Під час піролізного очищення дверцята духової шафи відчинити неможливо. Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийняттого рівня.

Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

Увага! Тривалість циклу чищення та температуру чищення встановити не можна.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте  щонайменше протягом 5 секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Блокування кнопок також може активуватися під час готування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з docs.hotpoint.eu

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари 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 аксесуари з комплексу й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Примусова вентиляція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що при цьому утворюється пара. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, аби їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплексу постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глєвка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ПІЦА

Ледь змастить деко смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

ПІДНІМАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1  
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1  
Печиво/тарталетки		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Так	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Так	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Так	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Безе		Так	90	110 - 150	3 
		Так	90	130 - 150	4 1  
		Так	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Піца (тонка, товста, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Булочки		-	180 - 220	30 - 50	2 
Хліб		Так	180 - 200	30 - 60	4 1  
Заморожена піца		-	250	10 - 20	2 
		Так	250	10 - 20	4 1  
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 190	45 - 60	2 
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Так	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3 
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Так	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Лазанья/суфле		-	190 - 200	40 - 65	3 
Запечена паста / канелоні		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРИВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		-	190 – 200	60—90	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 – 150	2
Курятина/кролятина/качатина 1 кг		-	200 – 230	50 - 80	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190 – 200	90 - 150	2
Запечена ціла риба (філе, тушка)		Так	180 – 200	40 – 60	3
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 60	2
Підсмажений хліб		-	3 (висока)	3 – 6	5
Рибне філе / скибки		-	2 (середня)	20 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		-	2 - 3 (середня-висока)	15 – 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55 - 70 **	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (середня)	35 – 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		-	2 (середня)	60 – 90 **	3
Смажена картопля		-	2 (середня)	35 – 55 **	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 – 25	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1
М'ясо та картопля		Так	200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 ***	5 3 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 (за необхідності).

*** 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.

ручні функції						
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Примусова вентиляція еко
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ						
	Запіканка	М'ясо	Потужне готування	Хліб	Піца	Кондитерські тістечка
ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи або форма для випікання тортів на решітці	Піддон для збирання жиру/Деко для випікання/ Лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Деко для випікання

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте
«Довідник із використання та догляду» з docs.hotpoint.eu

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

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 абразивними 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, залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити

відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДА

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно 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.

Перш ніж запускати функцію піролізу, вийміть з духової шафи все приладдя.

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, завдяки високій температурі. За цієї температури рештки їжі перетворюються на осад, який можна легко витерти вологою губкою після того, як духову шафу охололо. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.

Духова шафа має дві різні функції піролізного чищення: Стандартний цикл (PYRO) забезпечує ретельне очищення, якщо духову шафу дуже забруднено, а економічний цикл (PYRO ECO) 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 залишаються заблокованими, поки температура не повернеться до прийнятної рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

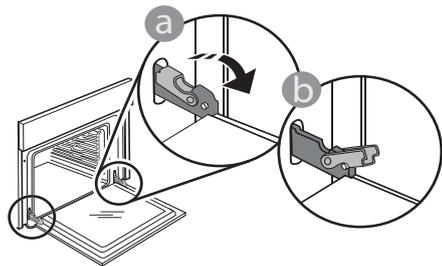
Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.

Зверніть увагу. Використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C 25–40 Вт / 230 ~ В типу E-14 або галогенні лампи T300 °C 20–40 Вт / 230 ~ В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

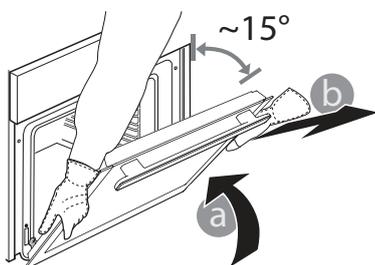
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНЯМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

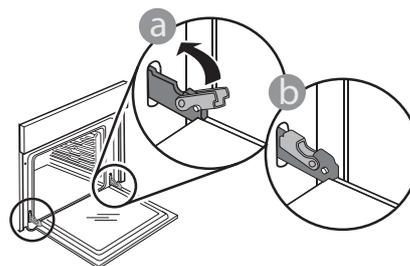


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

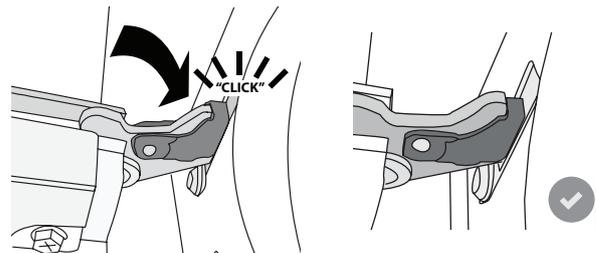


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте
«Довідник із використання та догляду» з docs.hotpoint.eu

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.



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.hotpoint.eu
- Використайте QR-код
- Або, **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

