



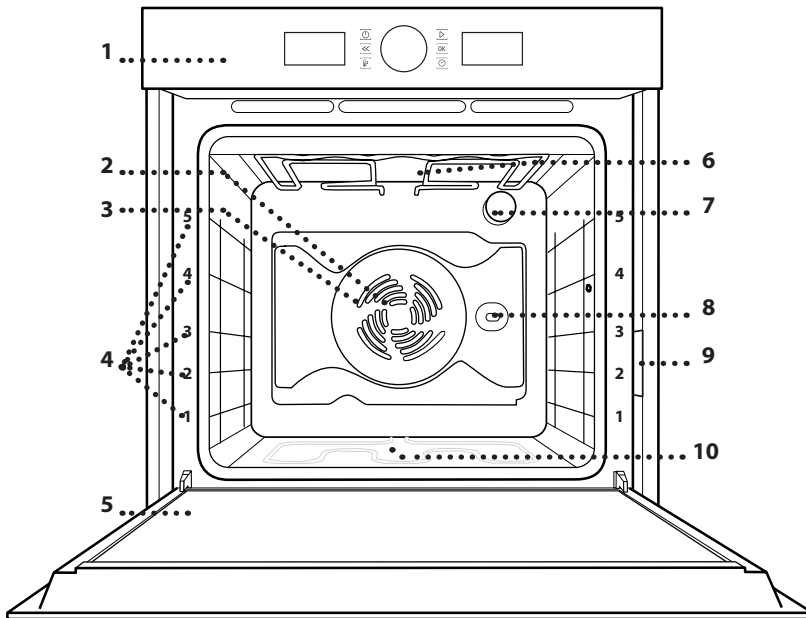
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register



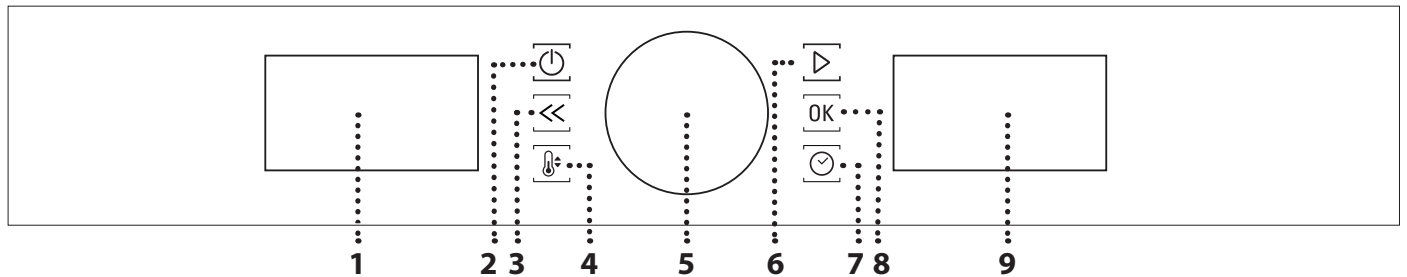
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Turnspit insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

3. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

5. KNOB

For selecting menu items and changing or adjusting the settings of a function.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

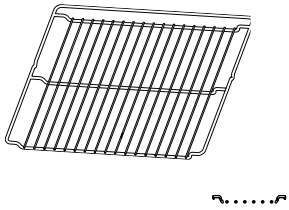
For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

8. CONFIRM

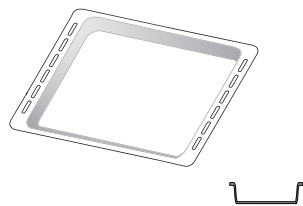
For confirming an item you have selected or the settings for a function.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

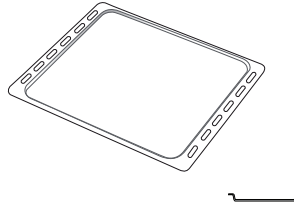
WIRE SHELF



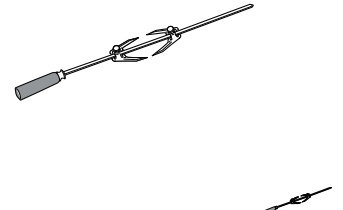
DRIP TRAY



BAKING TRAY



TURNSPIT



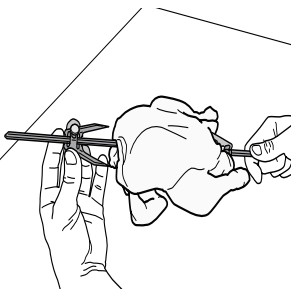
The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

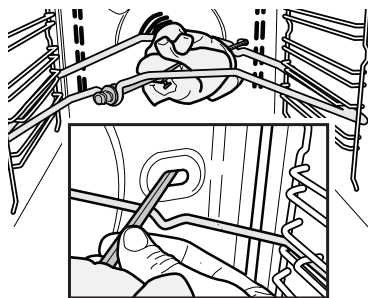
USING THE TURNSPIT



Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place.

Tighten the fixing screw to secure it in position.

Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.



Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of drinking water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from
docs.hotpoint.eu for more information



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.

A

AUTOMATIC FUNCTIONS



CASSEROLE

This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.



MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.



MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.



BREAD

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.



PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.



PASTRY CAKES

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.



ECO FORCED AIR*

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press **OK** to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press **OK** to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold **⌚** for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold **⊖** for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press **OK** to confirm.



Turn the selection knob to select the rated current, then press **OK** to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.



Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.


Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

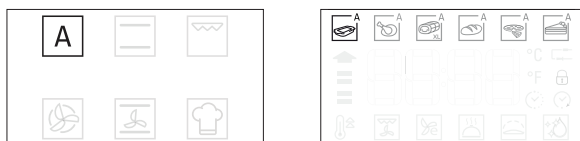
DAILY USE


1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.




Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press  to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.


TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.




Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing  or by turning the knob directly.



DURATION



When the  icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press .


You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press .

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.






If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.




Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

You can press and hold  at any time to pause the function that is currently active.


4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.


Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



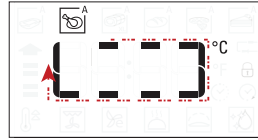
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. AUTOMATIC FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.




Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.


Access special functions  and turn the knob to select  from menu. Then press  to confirm.

Press  to start immediately the cleaning cycle or turn the knob to select the shorten cycle (ECO). Press  to start immediately the cleaning cycle, or press  to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically. The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.


. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from
docs.hotpoint.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

















































































PIZZA





















Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE


RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscuits/tartlets		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Yes	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Yes	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Yes	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Rolls		-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 60	4 1  
Frozen pizza		-	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Yes	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Yes	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Baked pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 



















RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

 www.docs.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Meat	 Maxi Cooking	 Bread	 Pizza	 Pastry cakes
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray / Oven tray on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml water	 Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

The oven has two different pyrolytic cleaning functions: The standard cycle (PYRO) provides thorough cleaning if the oven is heavily soiled, while the economic cycle (ECO) is shorter and consumes less energy than the standard cycle, which makes it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

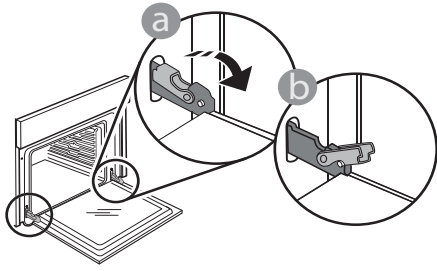
This product contains a light source of energy efficiency class G.

Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

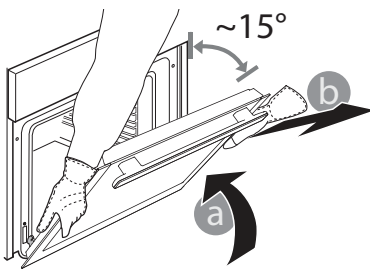
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



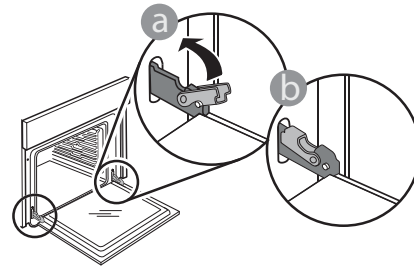
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

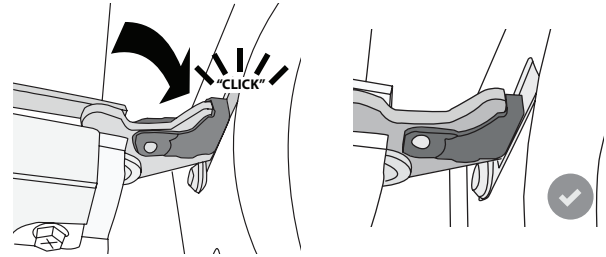


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



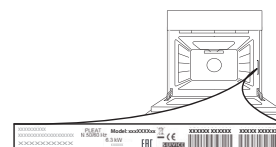
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet).
When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





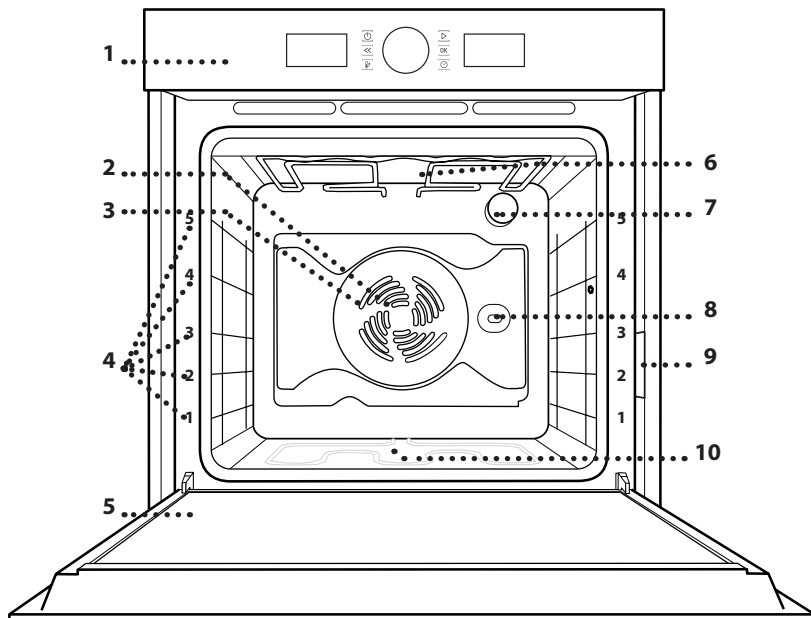
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ
ПРОДУКТ НА HOTPOINT-ARISTON**

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



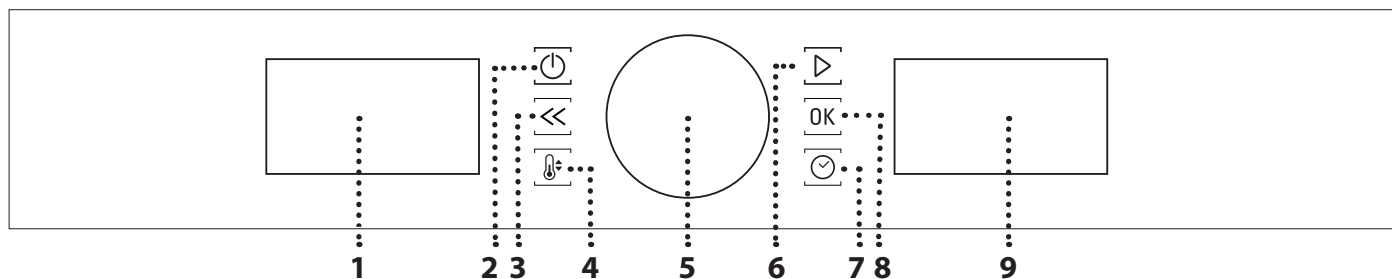
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

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

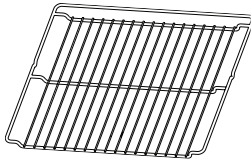
За сверяване на часовника и
задаване на продължителността
на готвене.

8. ПОТВЪРЖДАВАНЕ

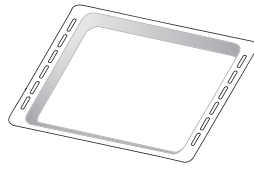
За потвърждаване на избора
на елемент от менюто или
настройката на функция.

9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

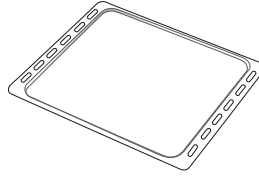
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ



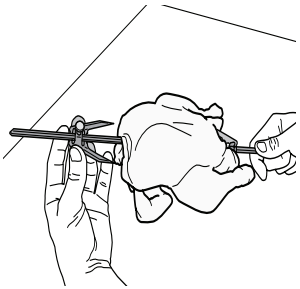
Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

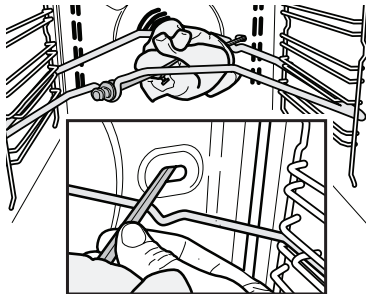
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

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

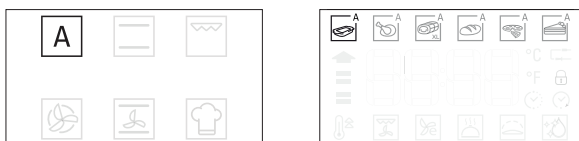
1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


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 задръжите , 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.

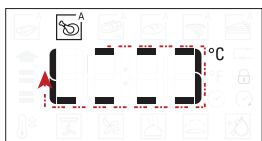


За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете копчето, за да зададете нова продължителност и натиснете .

. 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 задръжете 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 изделието 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.
















































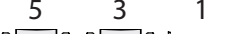





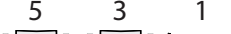




PIZZA

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	Макс 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

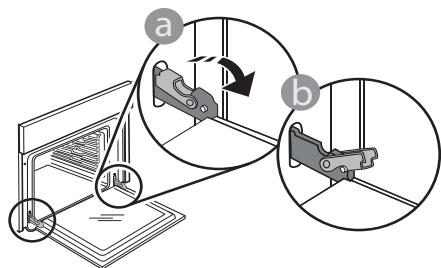
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

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.

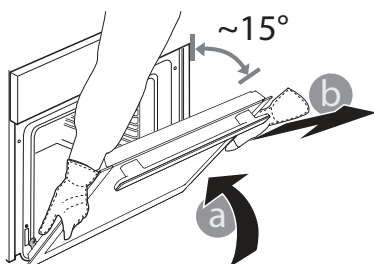
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



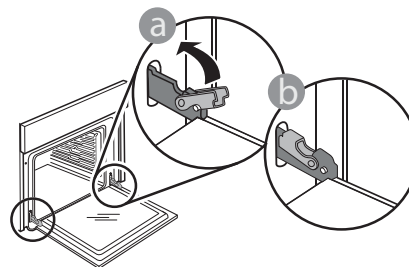
2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

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.

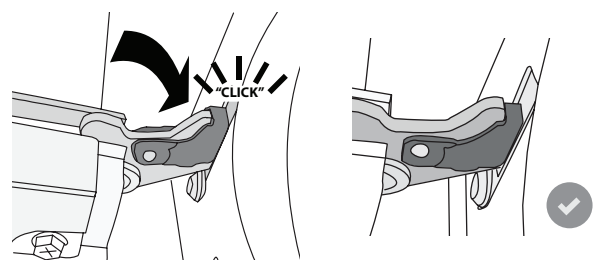


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



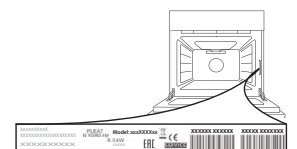
За допълнителна информация изтеглете ръководството
за употреба и поддръжка от docs.hotpoint.eu

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.



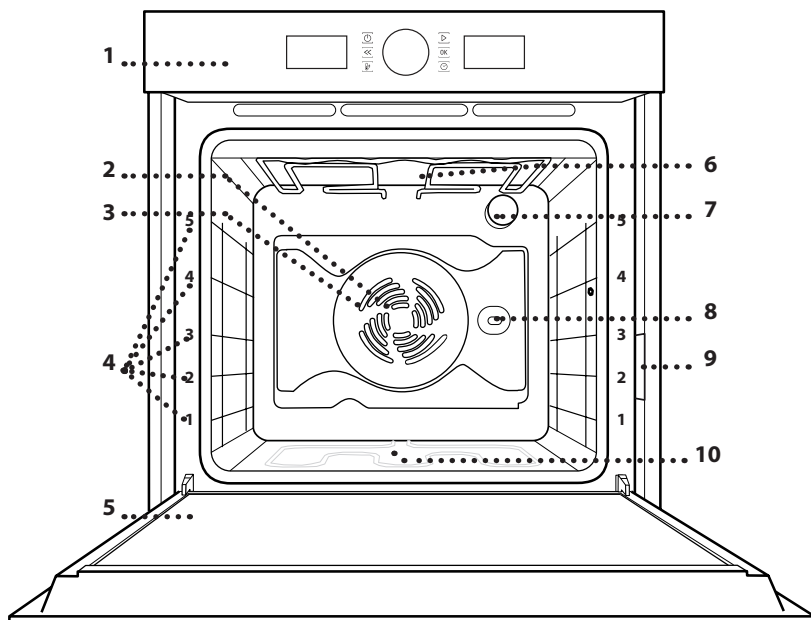

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ
ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΗΟΤΡΟΙΝΤ - ΑΡΙΣΤΟΝ**

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



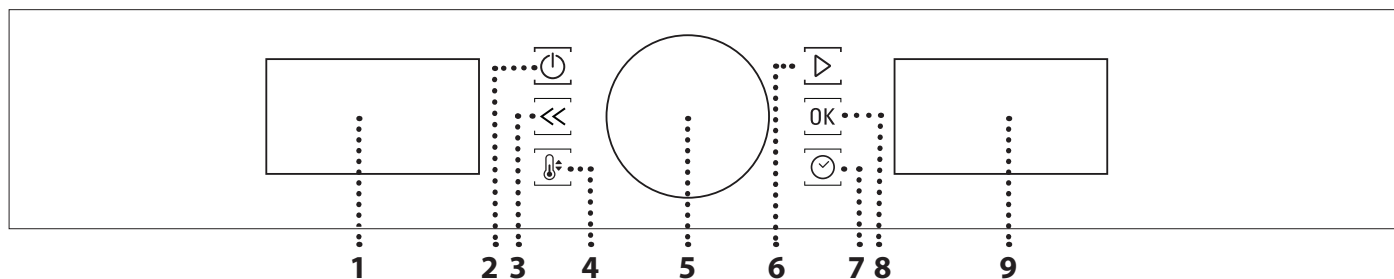
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

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

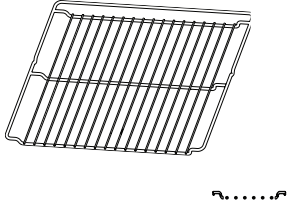
Για ρύθμιση ή αλλαγή της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

8. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

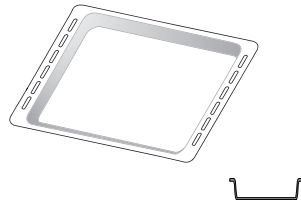
Για επιβεβαίωση ενός στοιχείου που επιλέξατε ή για τις ρυθμίσεις μιας λειτουργίας.

9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

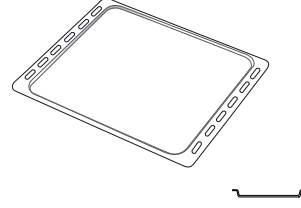
ΣΧΑΡΑ



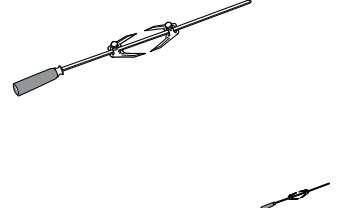
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΣΟΥΒΛΑ



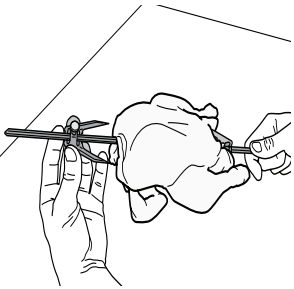
Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

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.

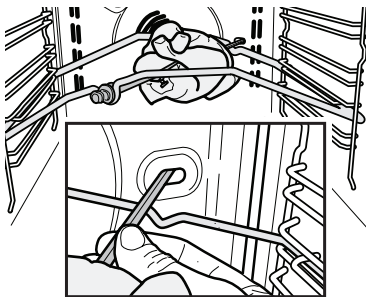
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

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

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

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

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.

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.

ΨΩΜΙ

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

ΠΙΤΣΑ

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

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

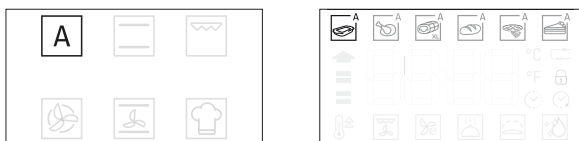
1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


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 .


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 .

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, πιέστε 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.

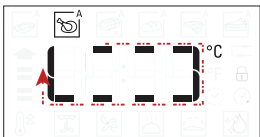


Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

. 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. καθαρίσμα




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.
























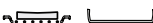


































ΠΙΤΣΑ

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	Μαγείρεμα 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

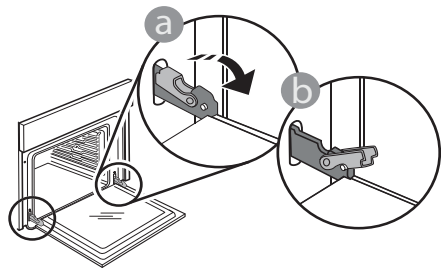
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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.

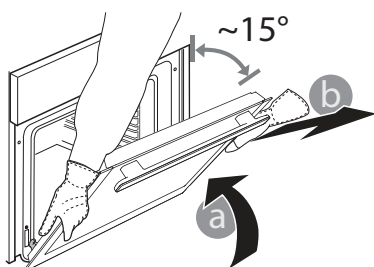
Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



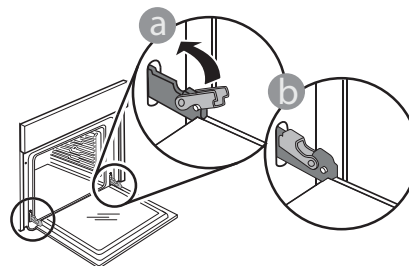
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



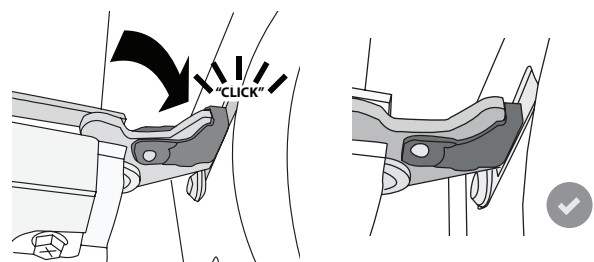
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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



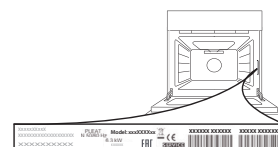
Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.hotpoint.eu για περισσότερες πληροφορίες

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.

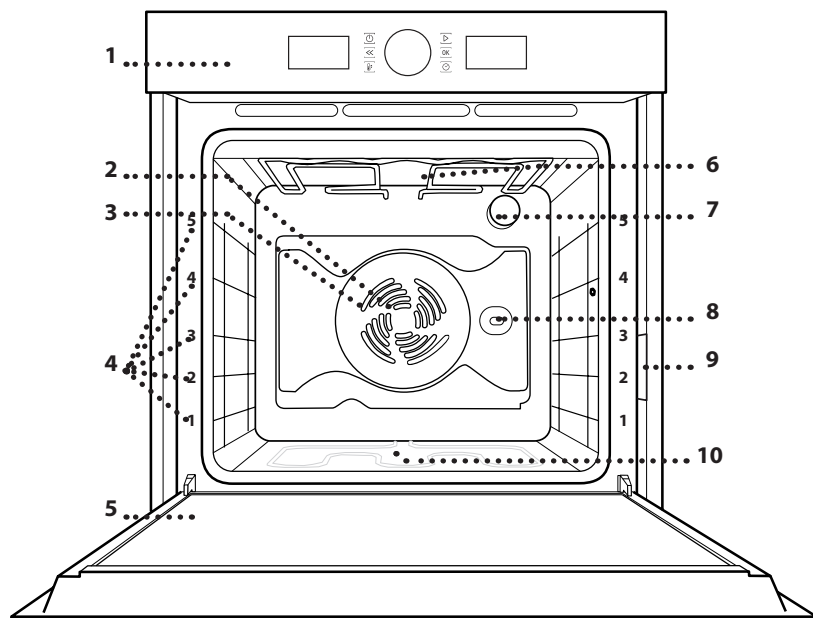


**TÄNAME TEID HOTPOINT-ARISTONI
TOOTE OSTMISE EEST**

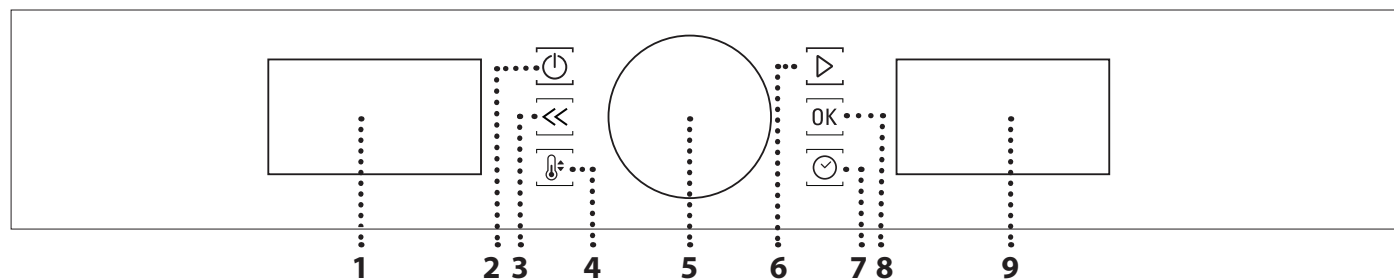
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.hotpoint.eu/register



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

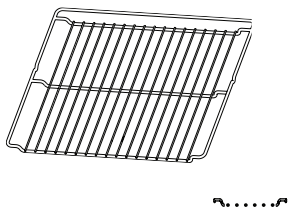
Aja või küpsetusaja muutmiseks
või seadmiseks.

8. KINNITAMINE

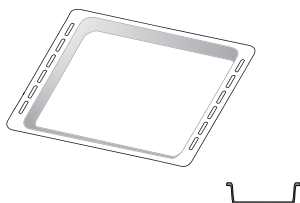
Valitud üksuse või funktsiooni
seade kinnitamiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

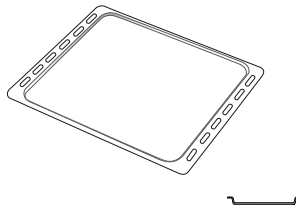
REST



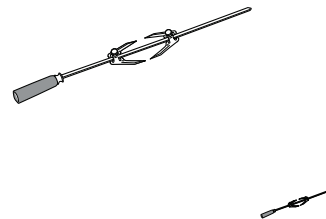
NÕRGUMISPANN



KÜPSETUSPLAAT



GRILLVARRAS



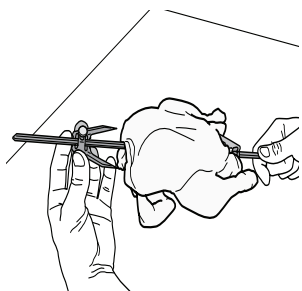
Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

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.

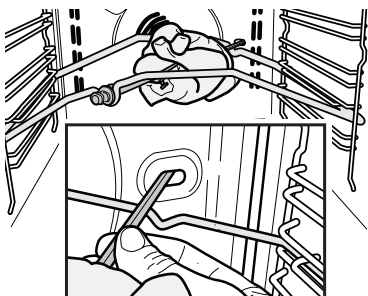
GRILLVARDA KASUTAMINE



Asetage küpsetusvarras 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 soovitage 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 toitide 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. Soovitage 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 volutarbe 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). Soovitage 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.

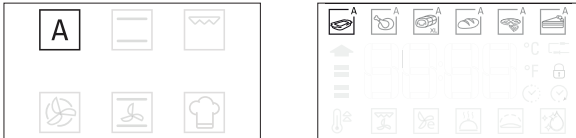
IGAPÄEVANE KASUTAMINE


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.



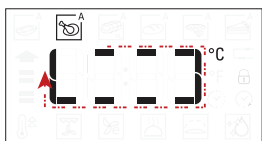
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajugate .

. 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.

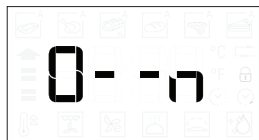
Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele.

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! Klahviluku 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 ringlesse.

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 rasvaineiga 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 toitude 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 määrdunud; 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.

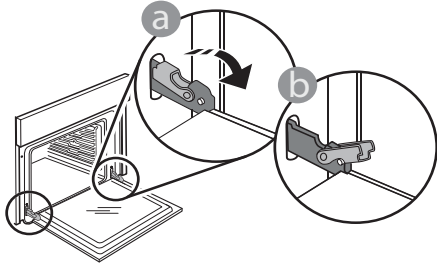
Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

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.

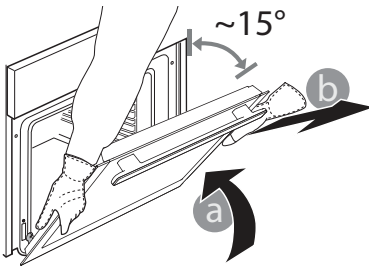
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

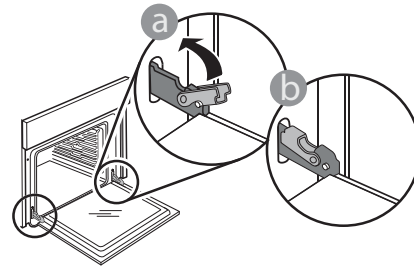


2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

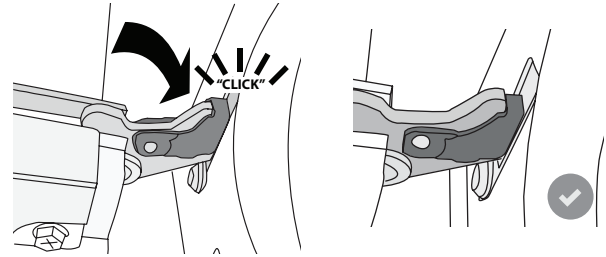


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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.



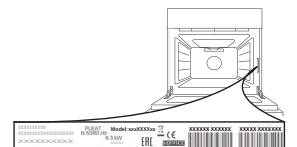
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks korralikult ei käi, võib see viga saada.

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.





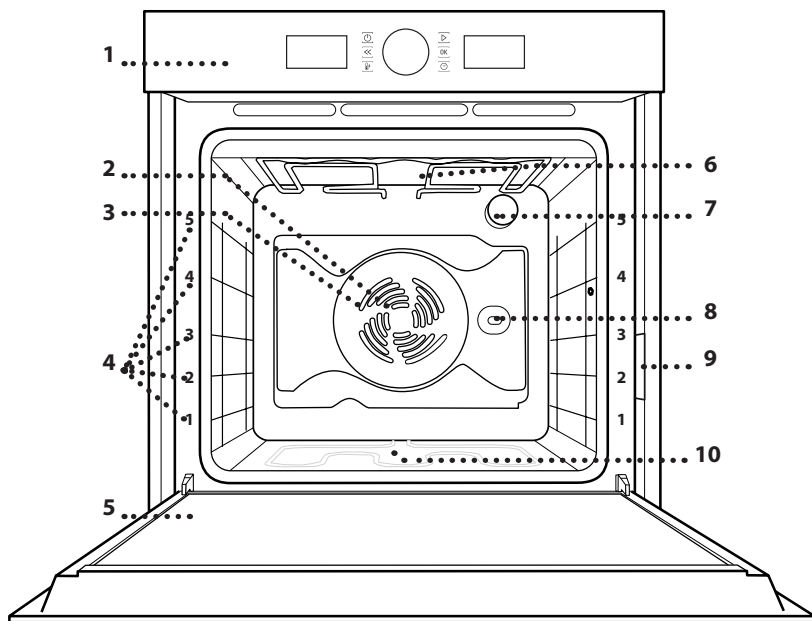
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register



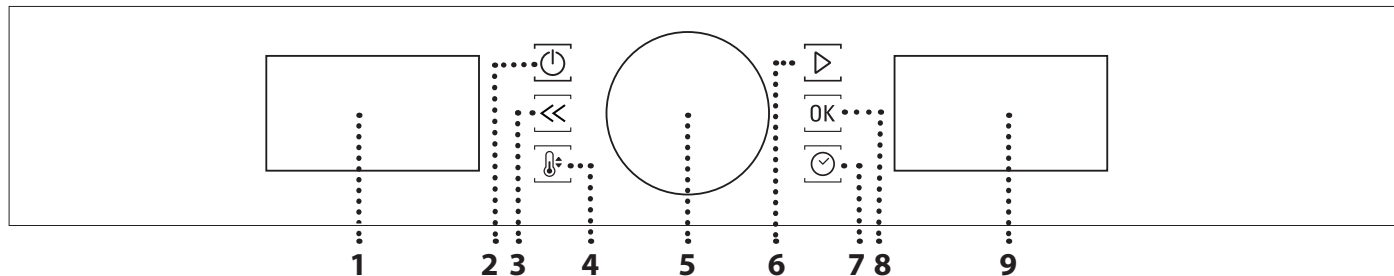
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Élément chauffant rond (invisible)
- 4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 5. Porte
- 6. Élément chauffant supérieur/gril
- 7. Lampe
- 8. Point d'insertion du tournebroche
- 9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 10. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

5. BOUTON

Pour sélectionner une fonction à partir du menu et changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

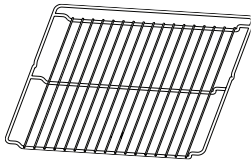
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

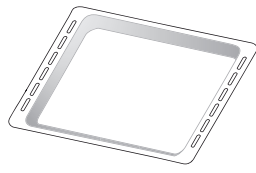
Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

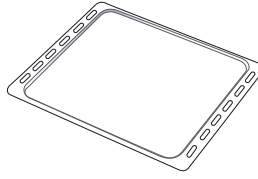
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



TOURNEBROCHE



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

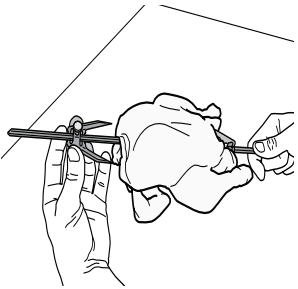
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

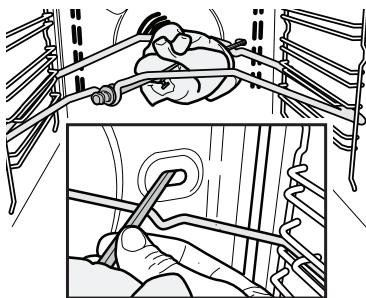
UTILISER LE TOURNEBROCHE



Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette ; la viande ne doit plus pouvoir bouger. Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place. Serrez la vis de fixation.

Insérez l'extrémité dans la cavité prévue à cet effet dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie ronde sur le support correspondant.

Veillez noter : pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 500 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, toujours utiliser la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

. Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

. Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.hotpoint.eu



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

A

FONCTIONS AUTOMATIQUES



RAGOÛT

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.



VIANDES

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.



CUISSON GROSSE PIÈCE

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.



PAIN

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.



PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.



GÂTEAUX

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.



FONCTIONS SPÉCIALES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Traditionnelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



ÉCO CHALEUR PULSÉE*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (ECO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.




Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.



Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.


Veillez noter : nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

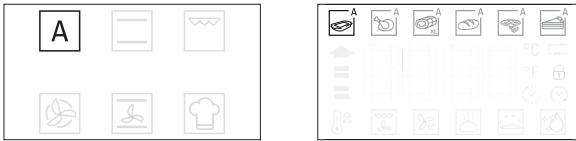
UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).



Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.






Veillez noter : une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer.


Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.






Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : la fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.




Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.


Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

Veillez noter: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.


4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur .

Veillez noter : placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.


Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



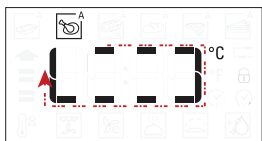
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un « serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



Pendant que le cycle de cuisson programmée est en

cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO




Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.


Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.



Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer le cycle Pyro.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez aux fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu. Appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage ou tournez le bouton pour sélectionner le cycle le plus court (ECO).


Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

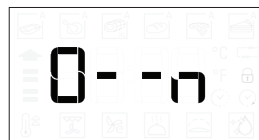
Le four va commencer le cycle de nettoyage et la porte va se verrouille automatiquement.

La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse : elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veillez noter : la durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.


. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.hotpoint.eu

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuire les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez les moules à gâteau sur les grilles de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

















































































PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscuits/tartelettes		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Oui	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Oui	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1  
		Oui	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pizza congelée		-	250	10 - 20	2 
		Oui	250	10 - 20	4 1  
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	45 - 60	2 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Oui	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Oui	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pâtes au four/cannellonis		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Porc rôti avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four (darne, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (élevée)	3 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	2 (Moyenne)	20 - 30 *	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (Moyenne)	55 - 70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (Moyenne)	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moyenne)	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS MANUELLES	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo Gril	 Chaleur pulsée	 Convection forcée	 Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES	 Ragoût	 Viandes	 Cuisson grosse pièce	 Pain	 Pizza	 Gâteaux
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	 Lèche-frite	 Lèche-frite avec 500 ml d'eau	 Plaque de cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.hotpoint.eu

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les

résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer le cycle Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Cette fonction vous permet d'éliminer les résidus de cuisson en utilisant une température élevée. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : Le cycle standard (Nettoyage pyro) permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale. Le cycle économique (Nett. pyro express) est plus court et consomme moins d'énergie que le cycle standard, ce qui permet une utilisation régulière. Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veuillez noter : la porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

REEMPLACER L'AMPOULE

- 1.** Débranchez le four.
- 2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- 3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

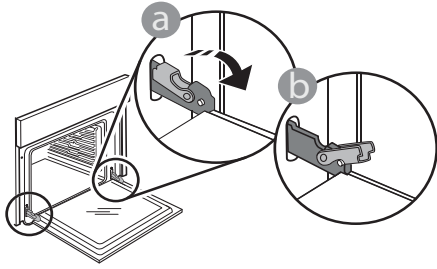
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Veuillez noter : utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230 ~ V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

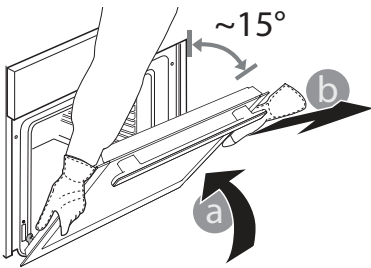
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

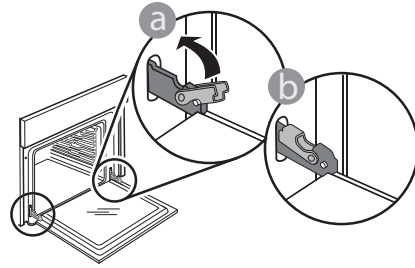


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

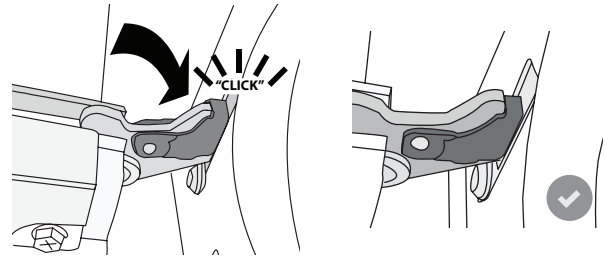


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



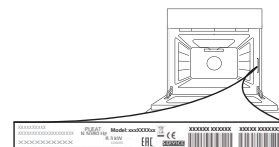
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : la porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Web docs.hotpoint.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



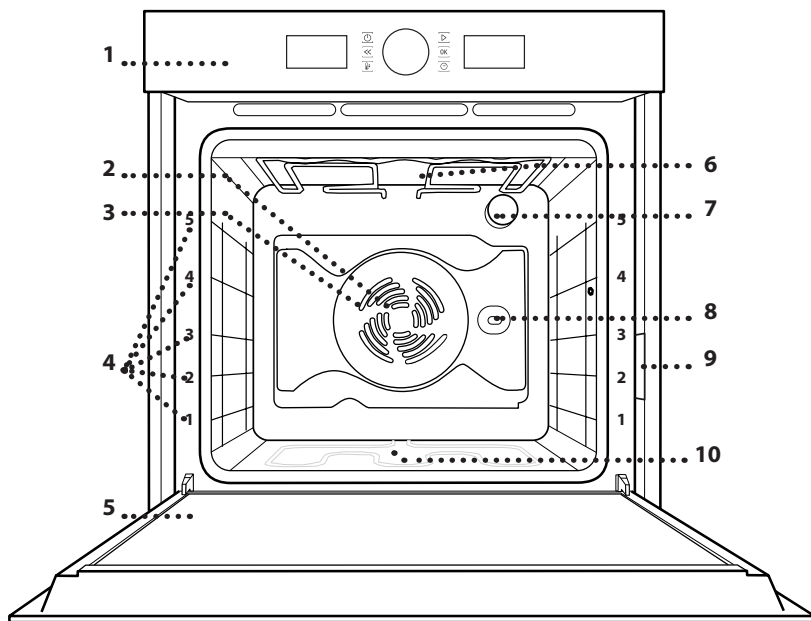

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
 PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



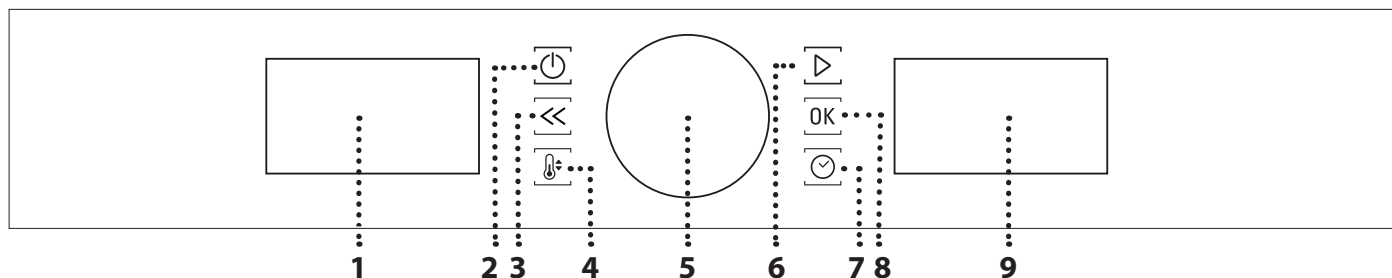
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Punto di inserimento del girarrosto
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

4. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

5. MANOPOLA

Per selezionare voci di menu, modificare e regolare i valori di una funzione.

6. START

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

7. TEMPO

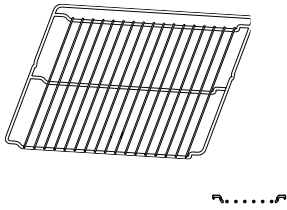
Per impostare o modificare l'orologio e regolare la durata di cottura.

8. CONFERMA

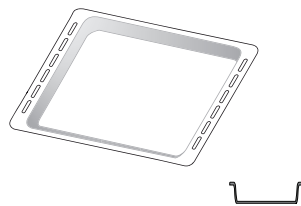
Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

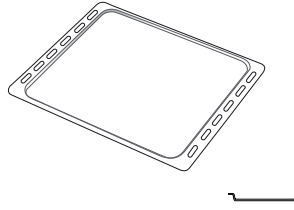
GRIGLIA



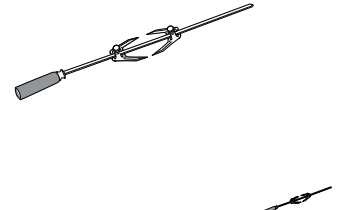
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GIRARROSTO



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

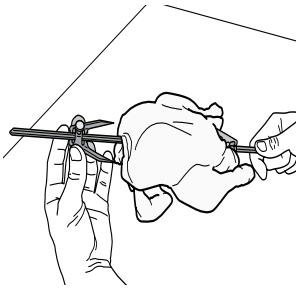
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

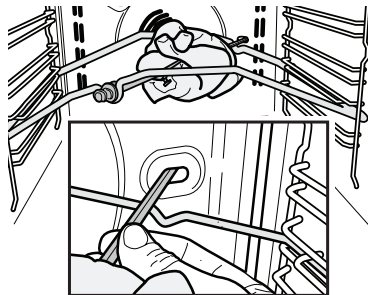
COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO



Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.

Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.

Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).



TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

**STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**GRILL**

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

**TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**VENTILATO**

Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.

**FUNZIONI AUTOMATICHE****PRIMI PIATTI**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

**CARNE**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

**MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

**PANE**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

**PIZZA**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

**TORTE DOLCI**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo.

**FUNZIONI SPECIALI****PRERISCALDAMENTO RAPIDO**

Per riscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "Statico". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.

**TURBO GRILL**

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

**ECO TERMOVENTILATO***

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

**MANTENERE IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

**LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

**PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI**

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. È possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA


Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere **OK** per confermare.




Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: ruotare la manopola per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere **OK** per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere **OK** per confermare.

Nota: il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13 A).

3. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.


Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").


Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.


USO QUOTIDIANO

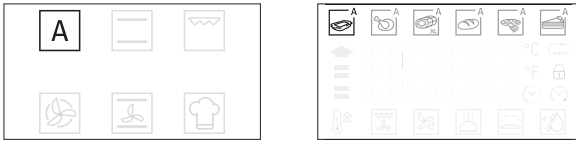
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno.

Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per visualizzare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere  per confermare.


2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori.


Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL





Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).




Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo  o ruotando direttamente la manopola.



DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione.


In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare la durata impostata: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere  per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine. Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.






Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere  o  per modificare i valori impostati rispettivamente di temperatura e durata della cottura: una volta modificati, premere  per confermare.

Nota: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.

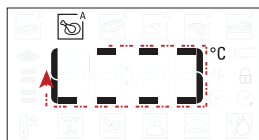


Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata, quindi premere .

. FUNZIONI AUTOMATICHE

RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale. Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale, la durata viene aumentata in misura del tempo di apertura della porta.

. FUNZIONI SPECIALI

PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione di pirolisi estrarre tutti gli accessori dal forno.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Accedere alle funzioni speciali e ruotare la manopola per selezionare da menu. Quindi premere per confermare.

Premere per avviare subito il ciclo di pulizia oppure ruotare la manopola per selezionare il ciclo breve (ECO). Premere per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.

All'inizio del ciclo di pulizia la porta verrà bloccata automaticamente.

durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili.

Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Nota: La durata e la temperatura del ciclo di pulizia non possono essere impostate.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso da
docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DOLCI

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione "Termoventilato" e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.



























































PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Si	160 - 180	30 - 90	4 1 
Torte ripiene (torta di ricotta, strudel, torta di frutta)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1 
Biscotti/Tortine		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Si	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Si	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Si	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Meringhe		Si	90	110 - 150	3 
		Si	90	130 - 150	4 1 
		Si	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Si	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Si	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Pane in cassetta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Panini		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pane		Si	180 - 200	30 - 60	4 1 
Pizza surgelata		-	250	10 - 20	2 
		Si	250	10 - 20	4 1 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	180 - 190	45 - 60	2 
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Si	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3 
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Si	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lasagna / Sformati		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta al forno / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	2 (Media)	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	2 (Medio)	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	2 (Media)	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	2 (Media)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

FUNZIONI MANUALI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Eco termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carni	Maxi Cooking	Pane	Pizza	Torte dolci
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml d'acqua	Piastra dolci

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Prima di attivare la funzione di pirolisi estrarre tutti gli accessori dal forno.**

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura elevata. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni di pirolisi: il ciclo standard (PIROLISI) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (ECO) è più breve, consuma meno energia di quello standard e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari.

Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

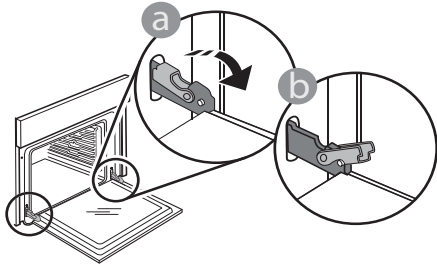
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

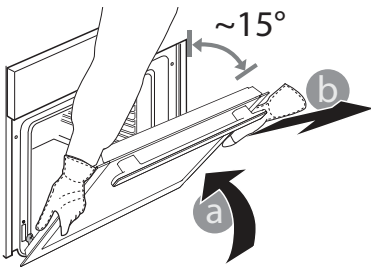
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

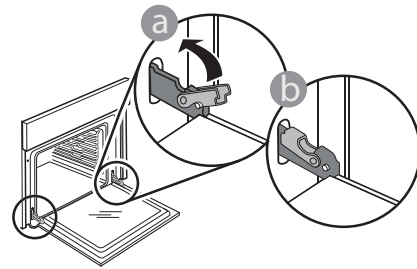


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

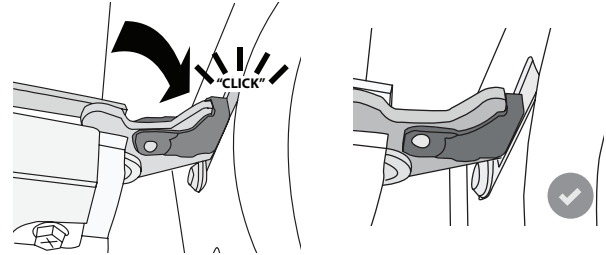


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



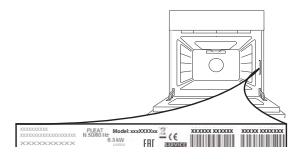
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Problema con la chiusura della porta. Ciclo di pulizia in corso.	Spegnere e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web docs.hotpoint.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



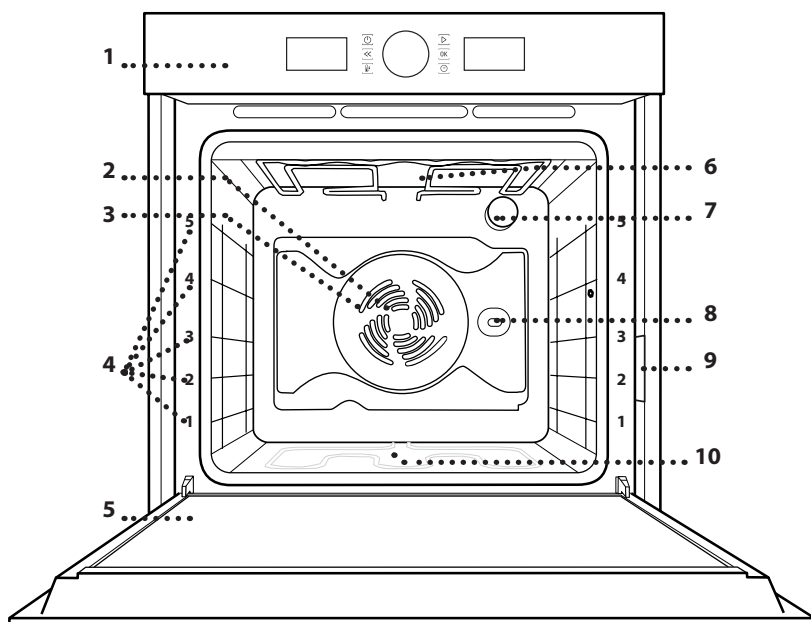


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „HOTPOINT-ARISTON“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.hotpoint.eu/register



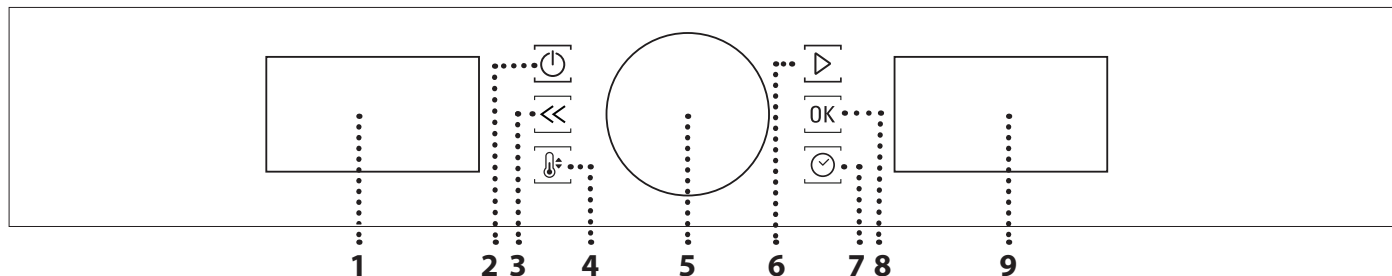
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

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

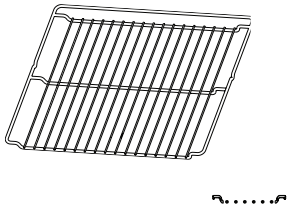
Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

8. PATVIRTINTI

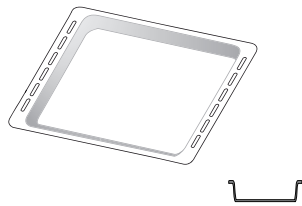
Naudojama patvirtinti pasirinktą elementą arba funkcijos nustatymus.

9. DEŠINYSIS EKRANAS

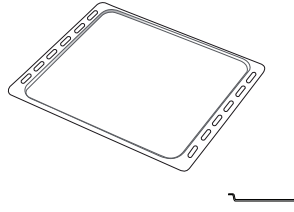
GROTELĖS



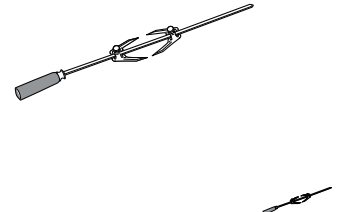
SURINKIMO PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA



SUKAMASIS IEŠMAS



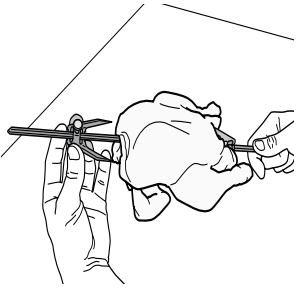
Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

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.

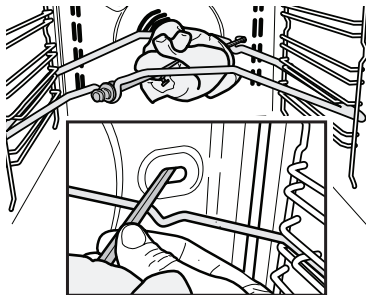
SUKAMOJO IEŠMO NAUDOJIMAS



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.



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.

OK.



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 skliti 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.

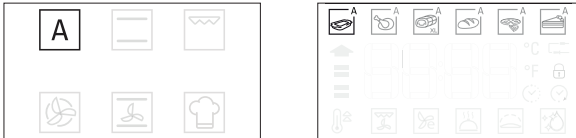
KASDIENIS NAUDOJIMAS


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 išjungiama. 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.

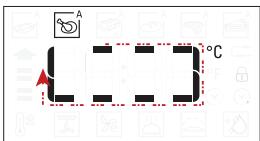


Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

. 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 GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

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.

Jei 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 perkeltkite 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.

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

Jeį kepamas kepinys iškykla, 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. Jeį pyrago apačia šlapia, lentyną perkeltkite 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						
	Troškimas	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.

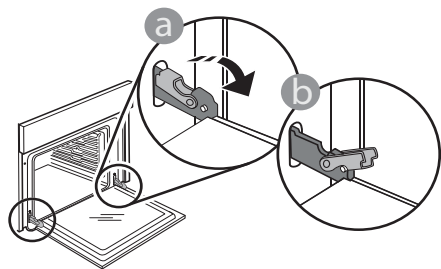
Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

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

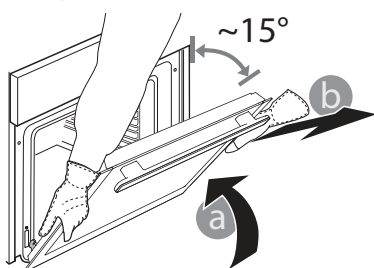
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

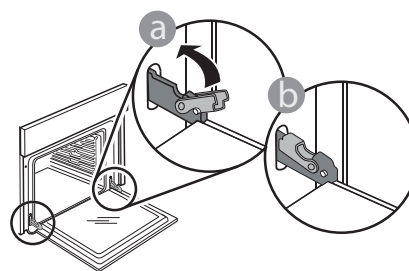
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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

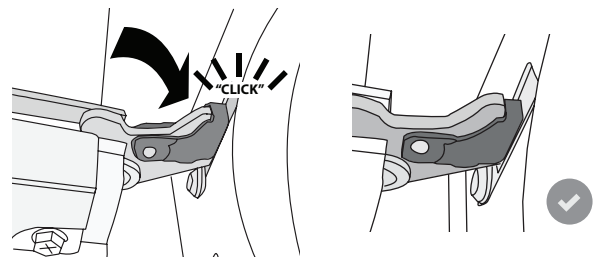


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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.



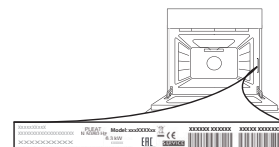
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

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.



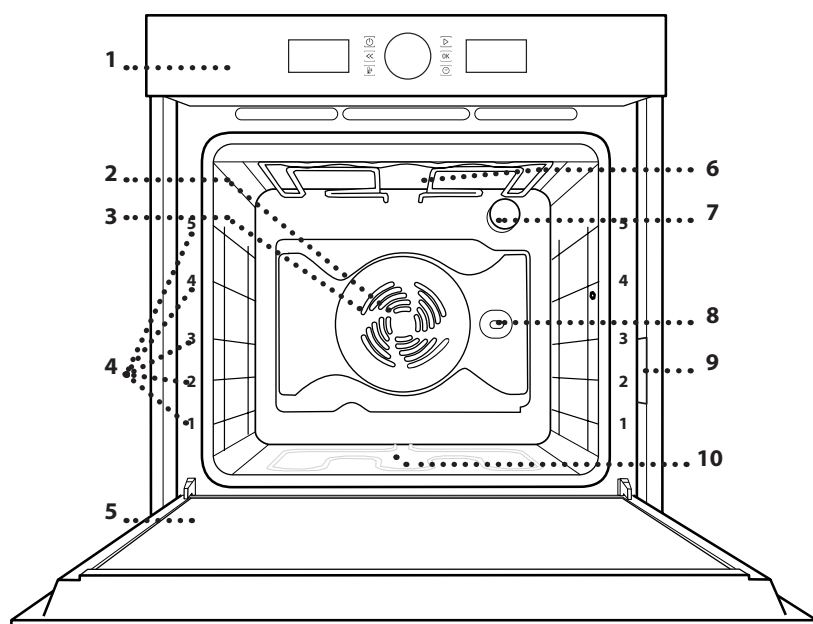


**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES
„HOTPOINT-ARISTON” PRODUKTU**
Lai saņemtu pilnīgāku palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu produktu vietnē www.hotpoint.eu/register



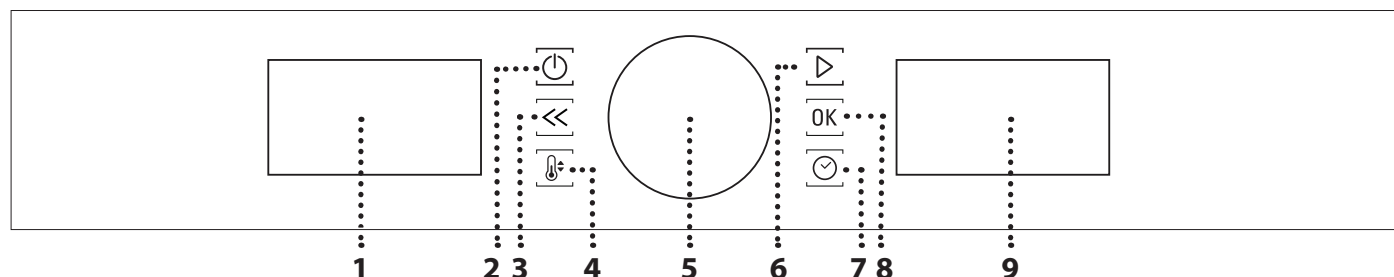
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.**

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

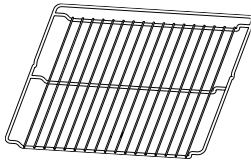
Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

8. APSTIPRINĀT

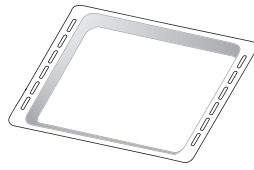
Lai apstiprinātu atlasītu vienumu vai atlasītu funkcijas iestatījumus.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

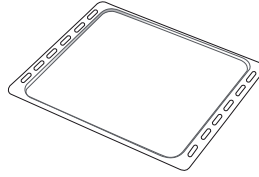
METĀLA REŽĢIS



NOTEKAPLĀTE



CEPEŠPANNA



ROTĒJOŠAIS IESMS



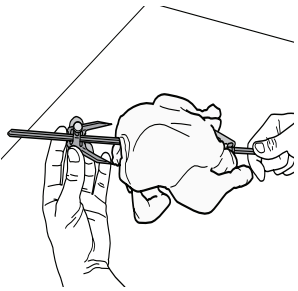
Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēc pārdošanas servisa.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

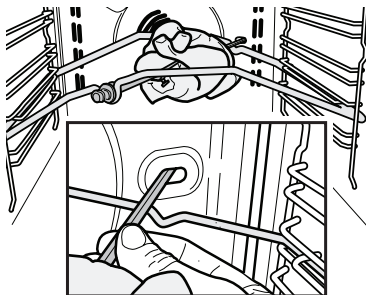
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

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 plauktiem (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 slēdži, lai iestatītu stundas, un nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.
Pagrieziet slēdži, 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 slēdži, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet **OK**, lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdži, 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.

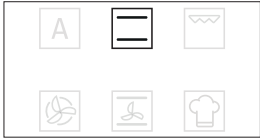
Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.


IKDIENAS LIETOŠANA

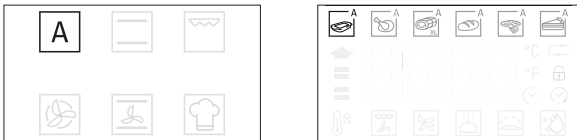
1. FUNKCIJAS IZVĒLE


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.



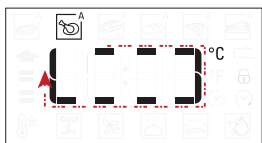
Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

. 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 uzstādīts 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.

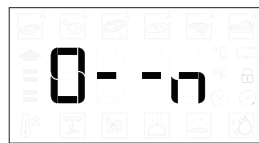
Sāksies krāsns tīrīšanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķētas.

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.




















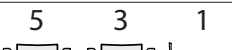



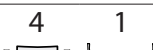

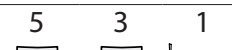



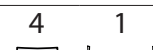

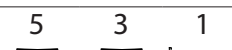





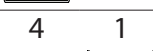



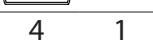



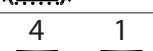

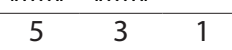



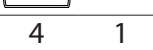

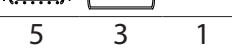




PICA

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 dobūmā 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

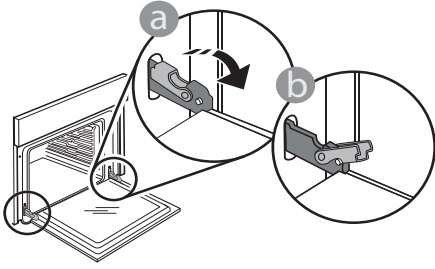
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

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

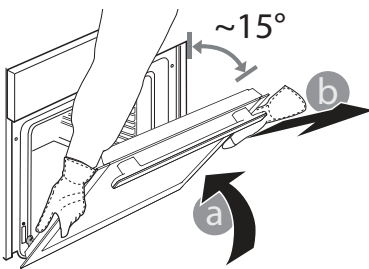
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

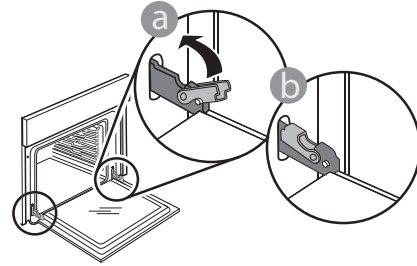
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

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

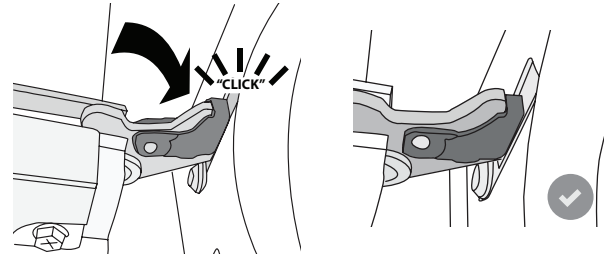


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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.



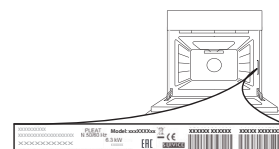
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

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.

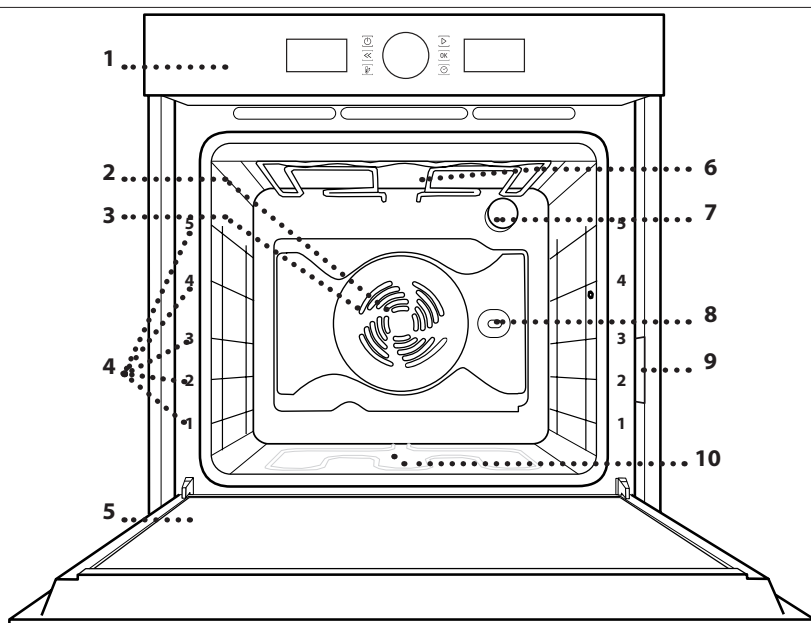


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON**

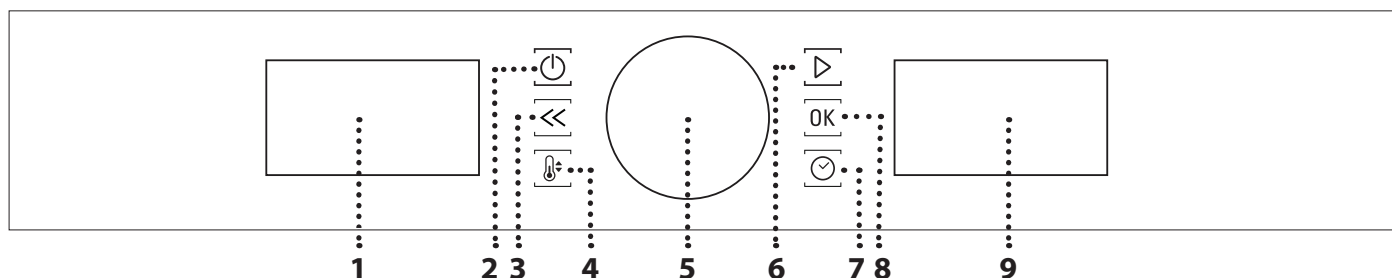
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.hotpoint.eu/register



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

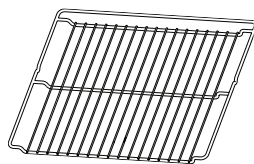
Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

8. CONFIRMARE

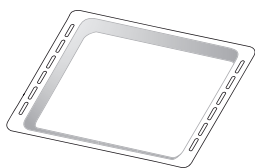
Pentru confirmarea unui element pe care l-ați selectat sau a unor setări pentru o funcție.

9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

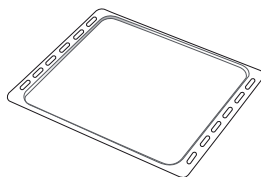
GRĂTAR METALIC



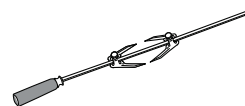
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



TIJĂ PENTRU ROTISARE



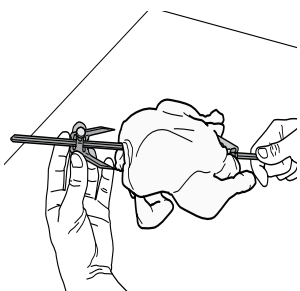
Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

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.

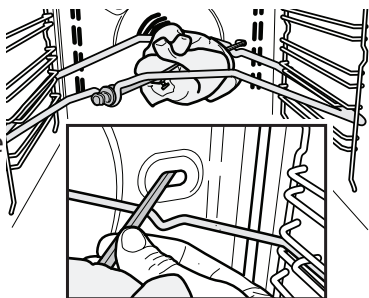
UTILIZAREA ROTISORULUI



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

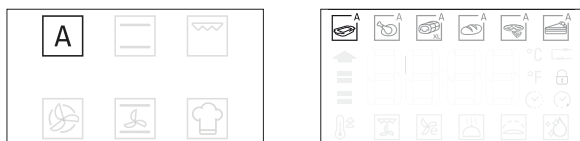
1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII


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.



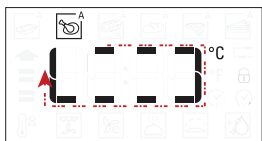
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. 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 gătit, 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 tarte 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 **docs.hotpoint.eu** 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.

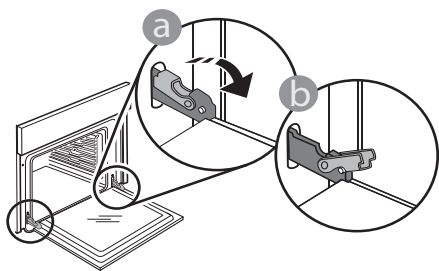
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o 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 amprentele digitale le pot deteriora.

Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

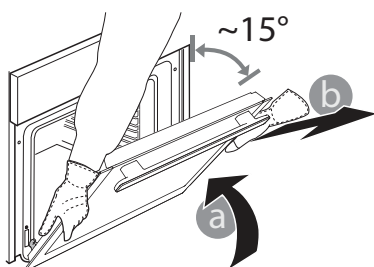
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



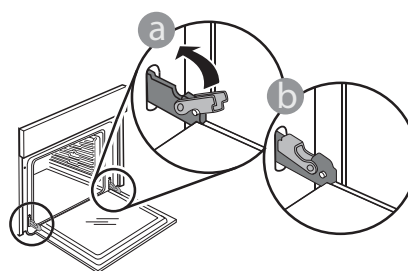
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

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.

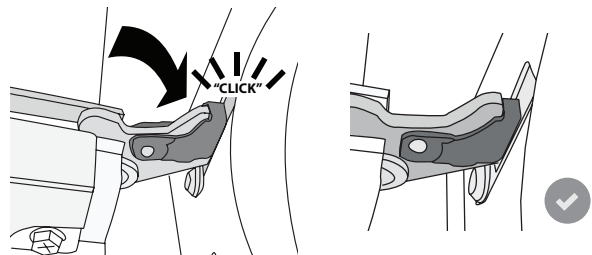


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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.



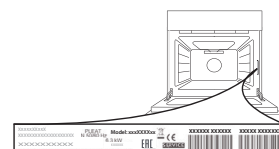
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

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.





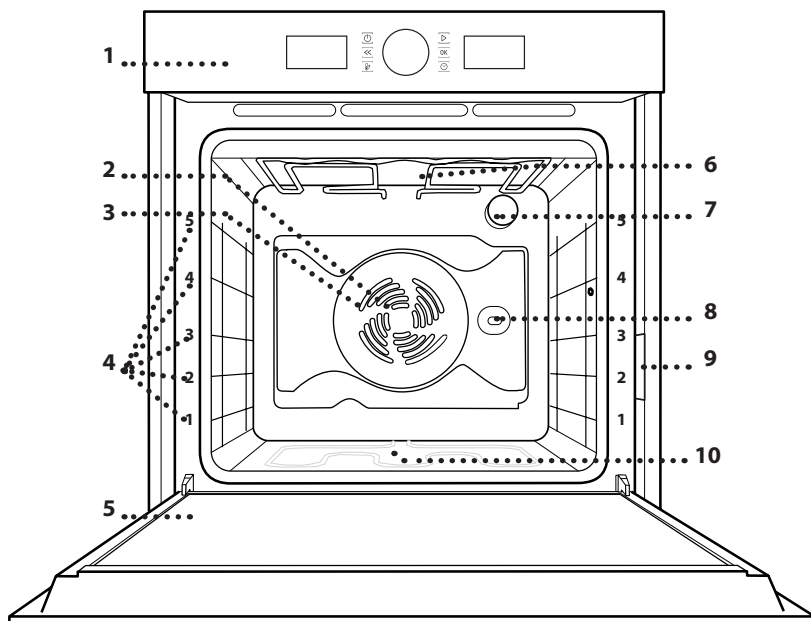
**ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ
ВИРІБ HOTPOINT-ARISTON**

Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті
www.hotpoint.eu/register



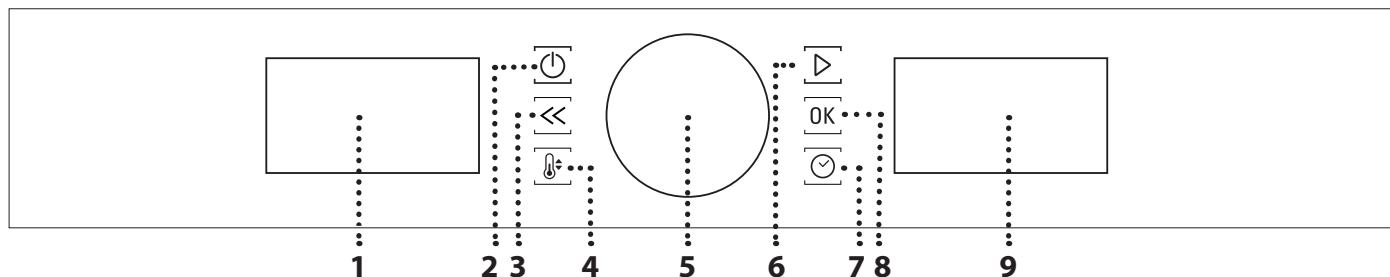
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.**

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

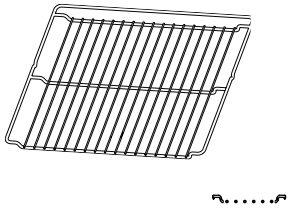
Установлення або зміна часу та налаштування часу приготування.

8. ПІДТВЕРДЖЕННЯ

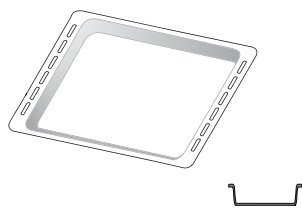
Підтвердження обраного пункту або параметру функції.

9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

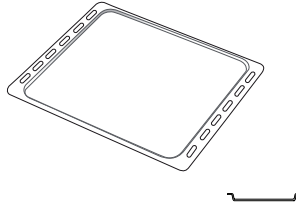
РЕШІТКА



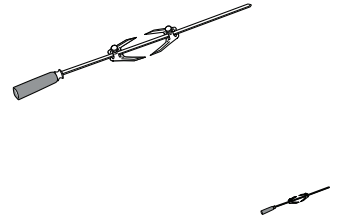
ПІДДОН



ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



РОЖЕН



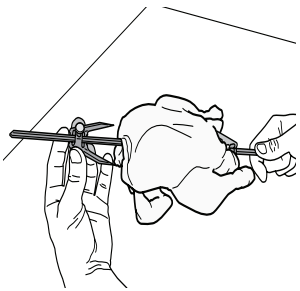
Кількість допоміжного приладдя може бути різною, залежно від обраної моделі.
Інше допоміжне обладнання можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

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.

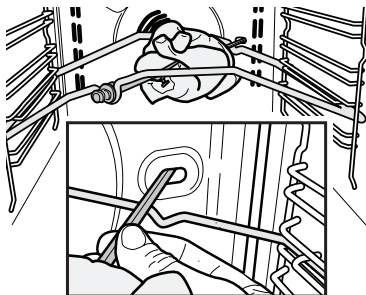
ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА



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 духовка 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 духовка 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.

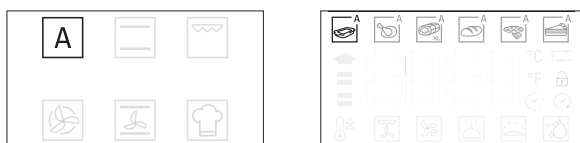
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ


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 духову шафу 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.



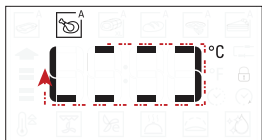
Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть .

. 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 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. 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.

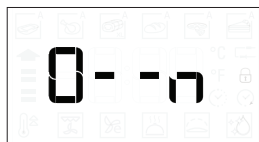
Під час піролізного очищення дверцята духової шафи відчинити неможливо. Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийнятної рівня.

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 комплекту 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 комплекту 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 дверцят 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 залишаться 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.

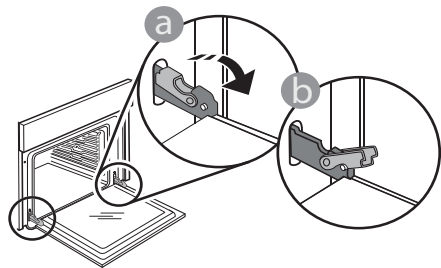
Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.

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.

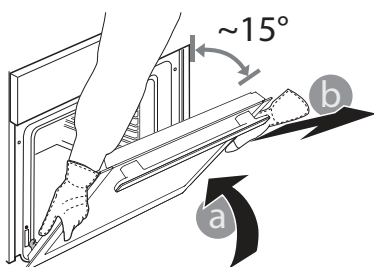
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

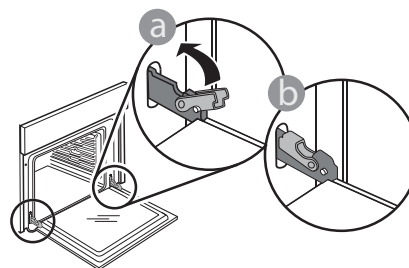


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

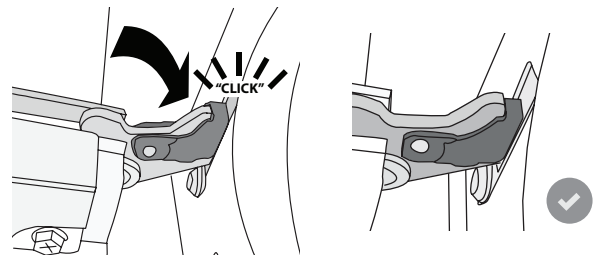


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

