

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON

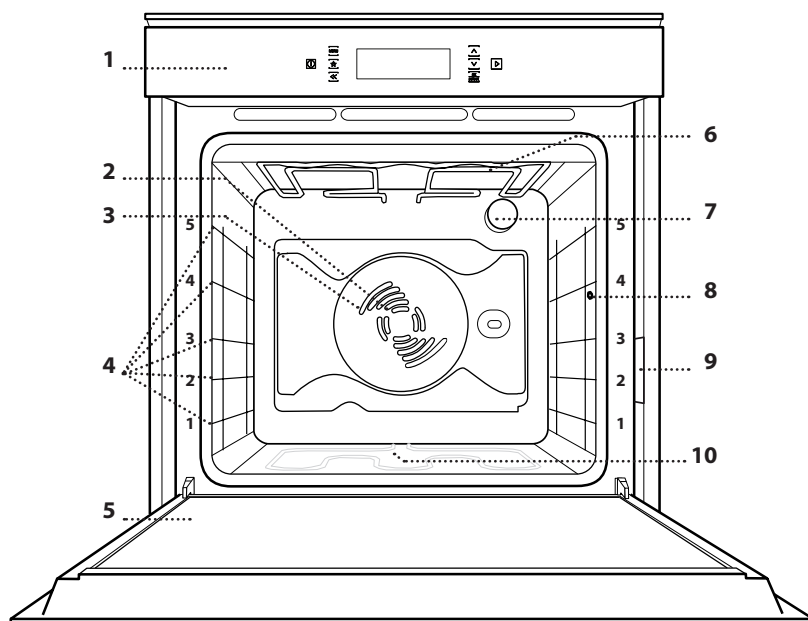
За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register



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

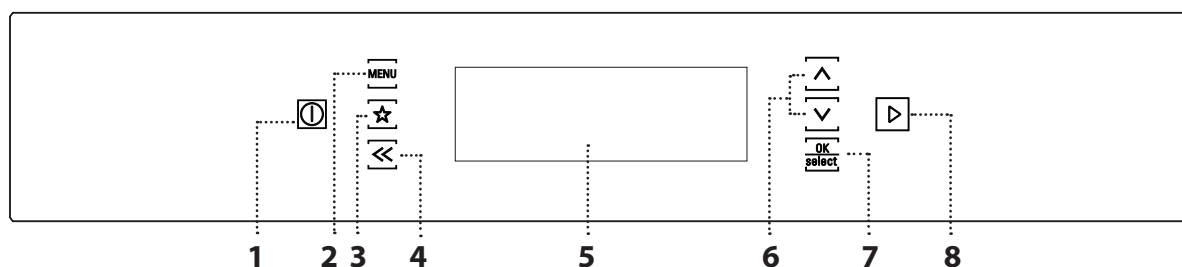
! Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

2. МЕНЮ

За бързо отваряне на главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За запаметяване и бързо активиране на до 10 предпочитани функции.

4. НАЗАД

За връщане към предходното меню.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БУТОНИ ЗА НАВИГАЦИЯ
За придвижване в менюто, преместване на курсора и промяна на стойностите на параметрите.

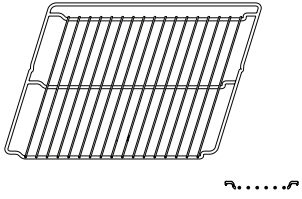
7. ПОТВЪРЖДАВАНЕ / ИЗБОР

За избиране на функции и потвърждаване на стойностите на параметрите.

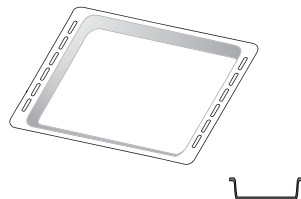
8. СТАРТ

За изпълнение на избраната функция.

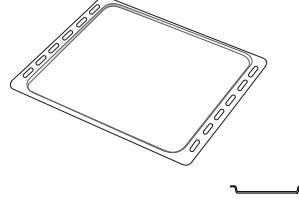
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



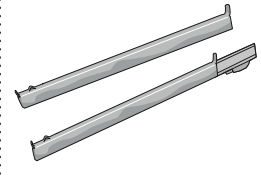
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



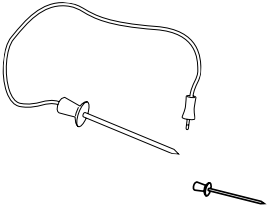
ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



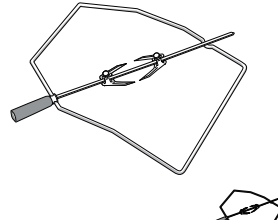
ПЛЪЗГАЧИ



СЕНЗОРНА СОНДА ЗА МЕСО



ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ



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

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

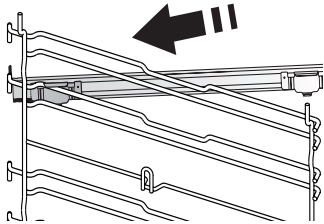
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

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

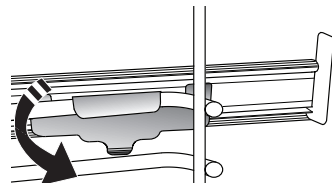
• За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



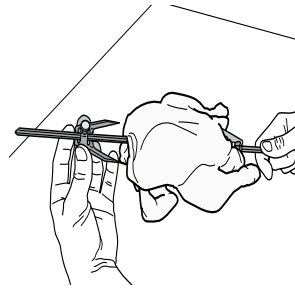
Закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба.



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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВЪРТЯЩИЯ СЕ ШИШ

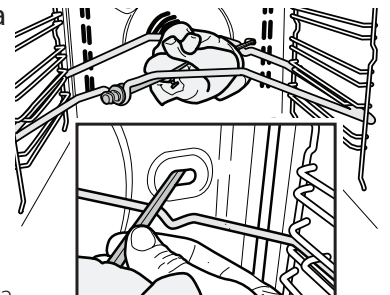


вилаца.

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

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


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






**TRADITIONAL
(ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ)**


**FAST PREHEATING
(БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)**
 За бързо предварително загряване на фурната.



**CONVENTIONAL
(КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)***
 За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



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



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



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



CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)
 За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт.



**SPECIAL FUNCTIONS
(СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)**

DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)
 За по-бързо размразяване на храна.



KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ХРАНАТА ТОПЛА)
 За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.


**SPECIAL FUNCTIONS
(СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)**

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


CONVENIENCE (ГОТВЕНЕ НА ПОЛУГОТОВИ ХРАНИ)
 Функция за бързо и деликатно приготвяне на всички видове ястия. Може да се използва и за затопляне на готова храна, съхранявана при стайна температура или в хладилник.


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


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


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


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

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

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – ПИРОЛИЗА)

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



SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

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

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

FULLY AUTOMATIC RECIPES (АВТОМАТИЧНО ИЗПЪЛНЯВАНИ РЕЦЕПТИ)

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



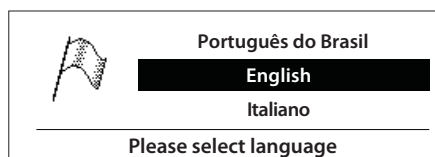
MEAT PROBE RECIPES (РЕЦЕПТИ СЪС СОНДА ЗА МЕСО)




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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВ ПЪТ

1. МОЛЯ, ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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

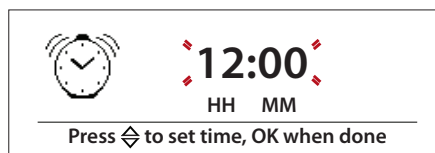





Натиснете  или , докато на дисплея се изпише желаният език и потвърдете с бутона .

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

2. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА





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

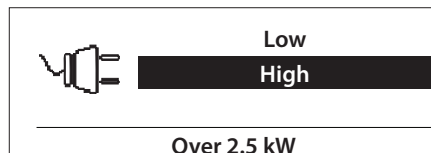





Чрез  или  сверете часовника и потвърдете с бутона .

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

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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



Чрез  или  изберете "Low" и потвърдете с бутона .

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

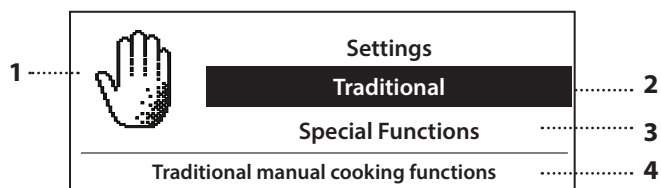
Нагreete фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например "Forced Air" или "Convection Bake").

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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


ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ





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


ВКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

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




НАВИГАЦИЯ В МЕНЮТО

Чрез  или  се придвижвайте в основното меню и маркирайте желаната функция.

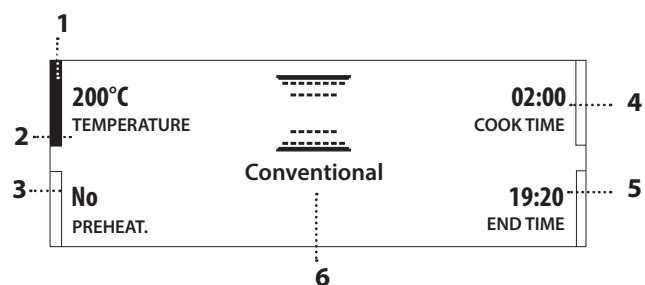
ПОТВЪРЖДАВАНЕ НА ИЗБОРА ОТ МЕНЮТО

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

ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ



Чрез  или  се придвижвайте в списъка, изведен на екрана. Натиснете , за да потвърдите избора и да преминете към менюто за настройка.


2. НАСТРОЙВАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ






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



ПРИЛАГАНЕ НА НАСТРОЙКИТЕ

Чрез  или  маркирайте с курсора този параметър, който трябва да се промени.

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

Чрез  или  променете стойността и потвърдете с .

АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

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

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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

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




Предварителното загряване може да се активира с повечето функции.

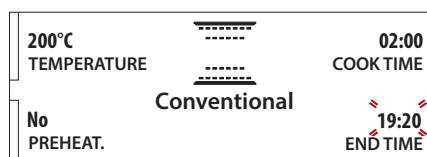
Когато предварителното загряване приключи, системата подава звуков сигнал, за да покаже че фурната е достигнала зададената температура. Поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.





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

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

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

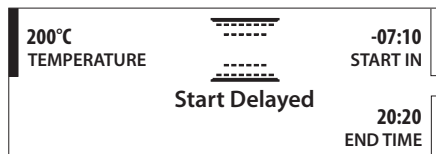
При задаване на продължителността на готвенето на дисплея се показва очакваното време на приключване. Чрез  или  преместете курсора върху END TIME и натиснете : Времето започва да мига.



Чрез  или  изберете желаното време на завършване и потвърдете с . Натиснете  и поставете храната във фурната; след това отново

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

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



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

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

. ЗАПИЧАНЕ

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



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

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

. АВТОМАТИЧНО ИЗПЪЛНЯВАНИ РЕЦЕПТИ

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

Чрез **▲** или **▼** изберете "Recipes" от основното меню. Натиснете **OK select**, за да потвърдите и да преминете към списъка на предлаганите рецепти.

Чрез **▲** или **▼** маркирайте желаната рецепта от списъка, след което потвърдете избора си с **OK select**.



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

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

. РЕЦЕПТИ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

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

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

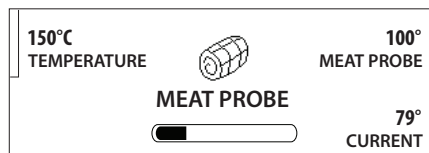
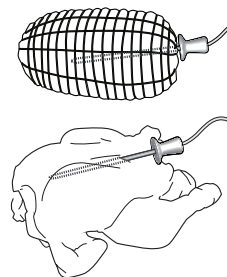
Изберете ястието, което желаете, от наличния списък и натиснете **OK select**, за да потвърдите.

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

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

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

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



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

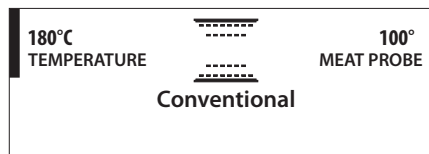
Включва се звуков сигнал, а на дисплея се вижда кога показанието на температурната сонда достига зададената стойност.

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО С РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

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



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


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

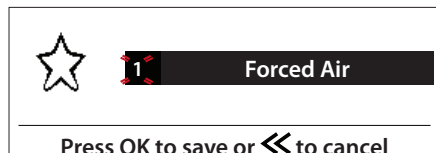
За да видите таблицата с препоръчителните за всеки вид месо температури, прочетете и свалете "Ръководство за употреба и поддръжка" от docs.hotpoint.eu


. ПРЕДПОЧИТАНИ

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

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

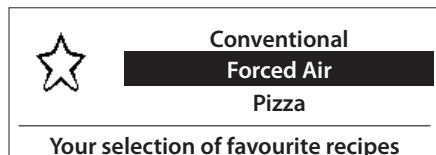
Натиснете , за да потвърдите: На дисплея се извежда съобщение за включване на функцията с номер между 1 и 10 в списъка на предпочитаните от вас функции.




Чрез ▲ или ▼ маркирайте желания номер, след което потвърдете чрез бутона .


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

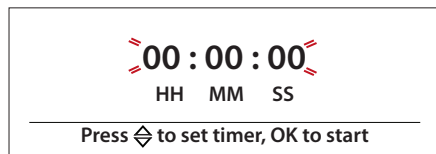
Когато след време поискате да използвате запазена функция, натиснете ☆: На дисплея се извежда списъкът на предпочитаните функции.




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

. ТАЙМЕР


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




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

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

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ


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

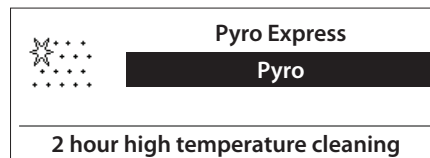
Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене.


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

. АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – ПИРОЛИЗА

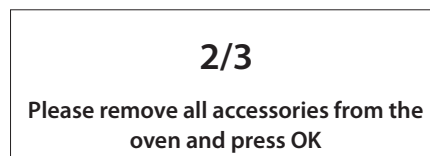


Чрез ▲ или ▼ маркирайте "Cleaning" в основното меню и натиснете .




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

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



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

След като изпълните всички инструкции, натиснете , за да преминете към следващата стъпка.

След окончателното потвърждаване фурната започва да изпълнява цикъла за почистване и вратата автоматично се заключва: На дисплея се извежда съобщение с индикатор за напредъка, който показва как се изпълнява цикълът за почистване.



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

След това на дисплея се извежда текущият час.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

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

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

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

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

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.

Свалете ръководството за употреба и поддръжка от **docs.hotpoint.eu** за таблица с рецепти, изискващи използването на сондата за месо.

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

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

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален 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 използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна.

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

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетте 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.

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

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

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

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

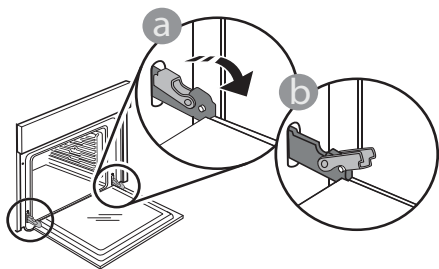
СМЯНА НА ЛАМПАТА

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

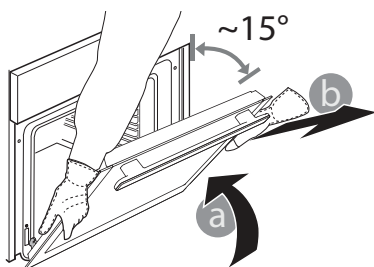
Моля, имайте предвид: Използвайте само лампи с нажежаема жичка 25-40 W / 230 V тип E-14, T300°C или халогенни лампи 20-40 W / 230 V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). 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.

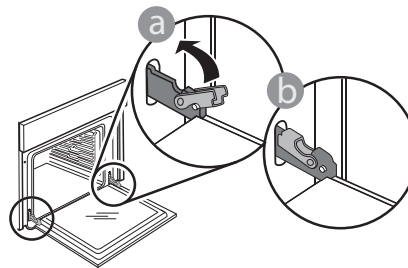


2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

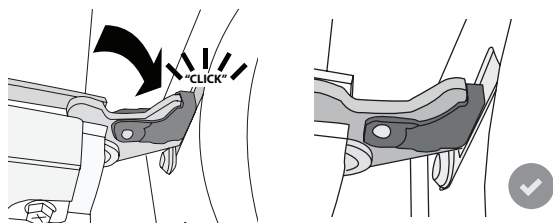


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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.

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

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

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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



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

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

