

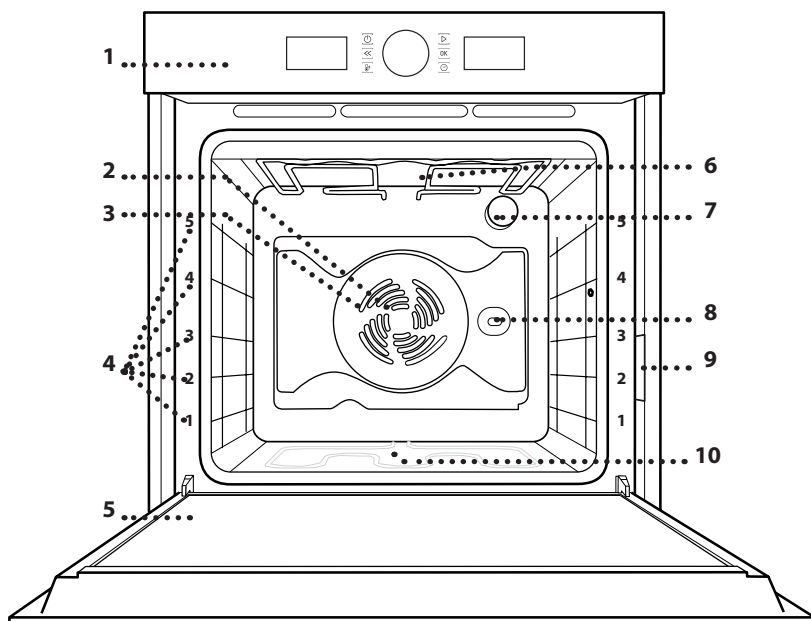


**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ
ПРОДУКТ НА HOTPOINT-ARISTON**
За да получавате по-пълно съдействие,
регистрайте Вашия уред на
www.hotpoint.eu/register



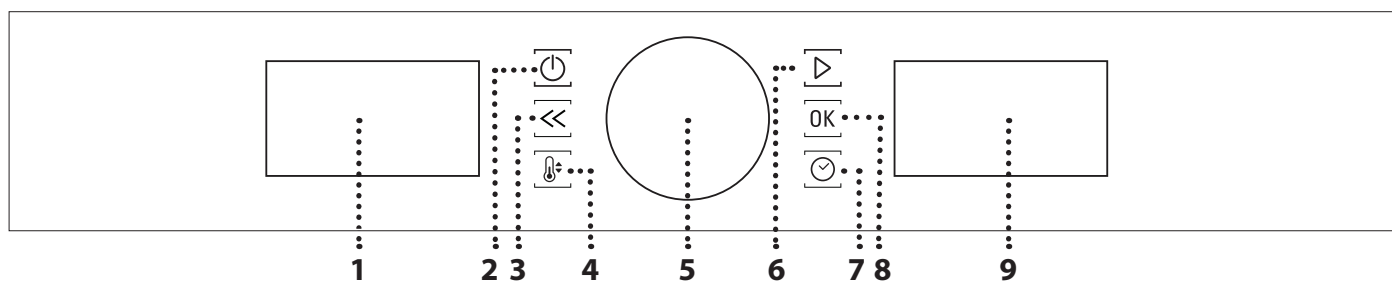
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

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

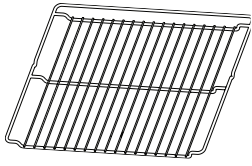
За сверяване на часовника и
задаване на продължителността
на готвене.

8. ПОТВЪРЖДАВАНЕ

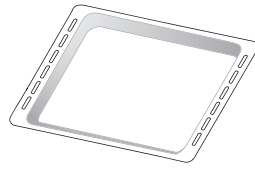
За потвърждаване на избора
на елемент от менюто или
настройката на функция.

9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

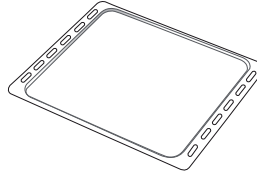
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ



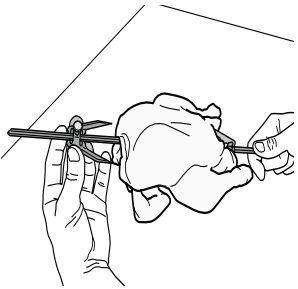
Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

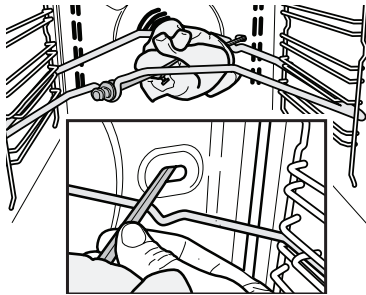
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

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: пълен 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

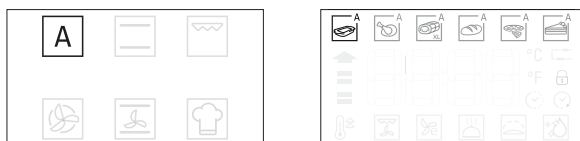
1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


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.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

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


4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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



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



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

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


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

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

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

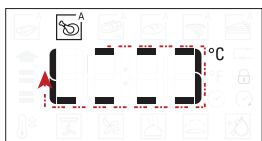


За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете копчето, за да зададете нова продължителност и натиснете .

. АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

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



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

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

. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА)




Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.


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



Извадете всички принадлежности, преди да включите функцията на пиролиза.

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

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

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


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

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

Фурната ще започне цикъл на почистване и вратичката автоматично ще се заключи. Вратичката на фурната не може да се отваря, докато трае пиролитичното почистване: Тя остава заключена, докато температурата спадне до приемлива стойност. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

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

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

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



Направете същото, за да отключите бутоните.

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

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

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

МЕСО

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

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

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

ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

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

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

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

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

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
















































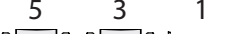





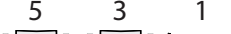




PIZZA

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

ВТАСВАНЕ

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

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

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

**Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

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

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

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

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



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

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

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на 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.

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

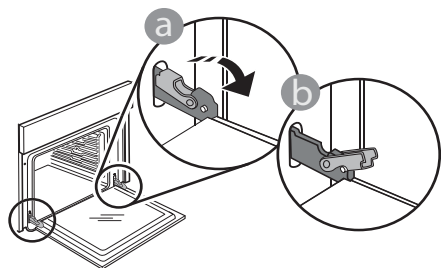
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

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 изделиято, 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.

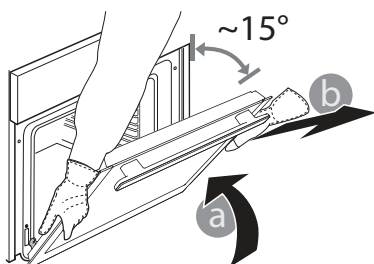
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



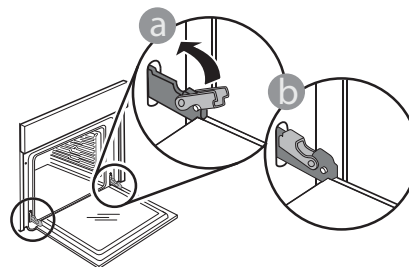
2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

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.

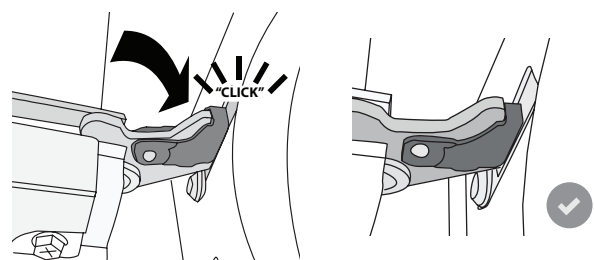


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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.

