

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



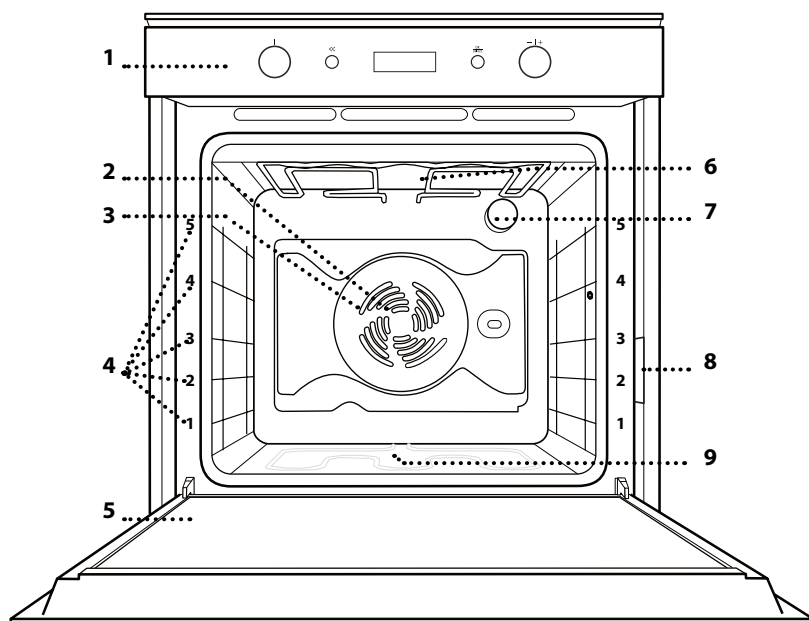
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI
VÝROBOK HOTPOINT – ARISTON**
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc
a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj
spotrebič na www.hotpoint.eu/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na
používanie a ošetrovanie spotrebiča si
môžete stiahnuť na našej webovej stránke
www.hotpoint.eu a podľa pokynov na
zadnej strane tejto brožúrky.

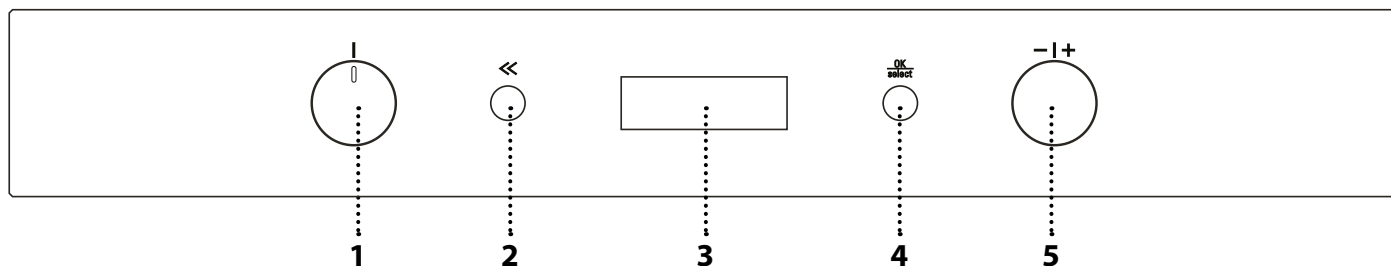
! Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte Príručku o ochrane zdravia a bezpečnosti.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v
prednej časti rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Svetlo
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.
Aby ste rúru vypli, otočte ovládač
do polohy „0“.

2. SPÄŤ

Na návrat do menu
predchádzajúcich nastavení.

3. DISPLEJ

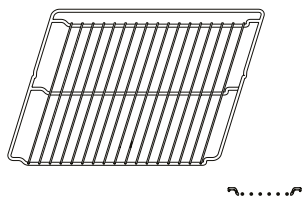
4. TLAČIDLO NA POTVRDENIE
Na potvrdenie zvolenej funkcie
alebo nastavenej hodnoty.

5. NASTAVOVACÍ GOMBÍK

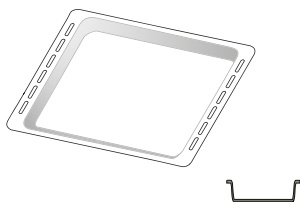
Na prechádzanie cez menu
a použitie alebo zmenu nastavení.

Upozornenie: Všetky ovládače sú
aktivované stlačením. Zatlačte na stred
ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho
polohy.

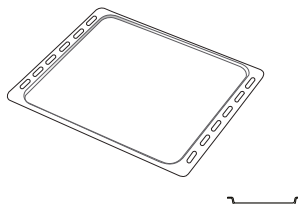
ROŠT



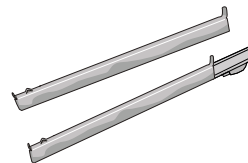
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

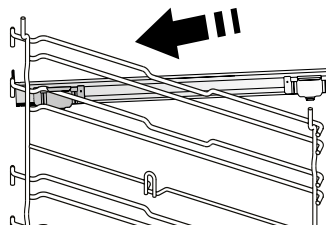
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

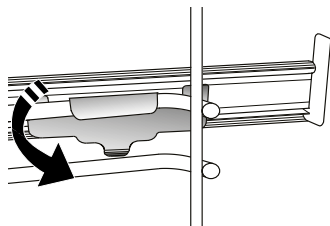
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozorňujeme, že: Posuvné bežce možno nasadiť na hoci ktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

- Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov. Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišť ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

0 OFF
Na vypnutie rúry.

CONVENTIONAL* (KONVENČNÉ*)
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

CONVECTION BAKE (KONVEKČNÉ PEČENIE)
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

FORCED AIR (HORÚCI VZDUCH)
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

GRILL (GRIL)
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

TURBO GRILL (TURBO GRIL)
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhrievať. Je dobré mäso počas pečenia obracať, aby rovnako zhnedlo zo všetkých strán. Mäso odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.

FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV)
Na rýchle predhriatie rúry.

ECO FORCED AIR* (EKO VHÁŇANÝ VZDUCH)
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto funkcie zostane svetielko EKO počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova dočasne zapnúť stlačením . Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

DIAMOND CLEAN
Pôsobením pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

SETTINGS (NASTAVENIA)
Na zmenu nastavení rúry (čas, jazyk, hlasitosť zvukového signálu, jas, ECO režim, jednotka merania, výkon).

Upozornenie: Keď je Eko režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa vypne, aby sa ušetrila energia. Znovu sa dočasne zapnú po stlačení ktoréhokoľvek tlačidla.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

MÄSO
Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

HYDINA
Táto funkcia automaticky zvolí pre hydinu najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.


DUSENÉ JEDLÁ
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.


CHLIEB
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.


PIZZA
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADKÉ KOLÁČE
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy koláčov (kysnuté koláče, plnené koláče, ovocné koláče a pod.).

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014

 **KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

 **UDRŽIAVANIE V TEPLE**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.


 **POMALÁ PRÍPRAVA**
Na mierne pečenie mäsa a rýb tak, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame kusy mäsa na pečenie najprv osmažiť na panvici, aby mäso zhnedlo a šťavy sa uzavreli vo vnútri. Čas pečenia sa pohybuje v rozmedzí od dvoch hodín pri rybách s hmotnosťou 300 g až po štyri alebo päť hodín pri rybách s hmotnosťou 3 kg a od štyroch hodín pre celé kusy mäsa vážiace 1 kg až po šesť alebo sedem hodín pre kusy mäsa vážiace 3 kg.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. PROSÍM, NASTAVTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „ENGLISH“.



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený. Stlačením  svoj výber potvrdíte.

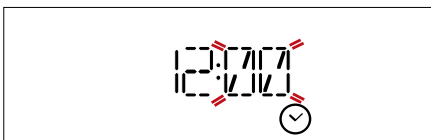
Upozornenie: Jazyk možno meniť aj neskôr pomocou položky „Nastavenia“ v menu.


2. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnej hodiny a stlačte : Na displeji blikajú dve minútové číslice.





Otáčajte *nastavovacím ovládačom* na nastavenie správnych minút a stlačte .


Upozorňujeme, že: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW: Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť.

Otáčajte *voliaci gombík*, kým sa na displeji nezobrazí „PETTING“, potom potvrdte stlačením . Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvolte položku menu „POWER“ (Výkon) a potvrdte stlačením .



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvolte „Low“ (Nízky) a potvrdte stlačením .



4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“). Správne dodržiavajte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozorňujeme, že: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Otočením *voliaceho gombíka* rúru zapnete a zobrazíte želanú funkciu na displeji. Na displeji sa zobrazí ikona pre funkciu a jej základné nastavenia.



Ak chcete vybrať položku z menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), otáčajte *nastavovacím ovládačom*, kým sa nezobrazí položka, ktorú potrebujete.

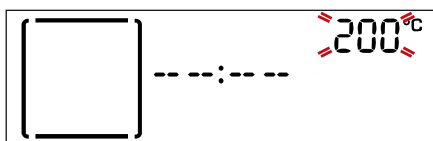


Stlačením $\frac{OK}{select}$ potvrdíte. Na displeji sa zobrazia základné nastavenia.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

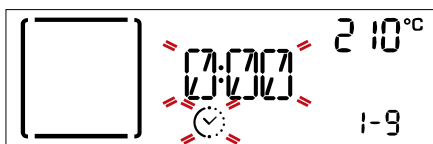
TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Keď hodnota bliká na displeji, otáčaním *nastavovacieho ovládača* ju zmeníte, potom na potvrdenie stlačte $\frac{OK}{select}$ a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu meniť *nastavovacím ovládačom*.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikona , pomocou *nastavovacieho ovládača* nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením $\frac{OK}{select}$.

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. Stlačte $\frac{OK}{select}$ na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením \llcorner : zmeňte ho *nastavovacím ovládačom* a potvrdte stlačením $\frac{OK}{select}$.

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA (ODLOŽENÝ ŠTART)

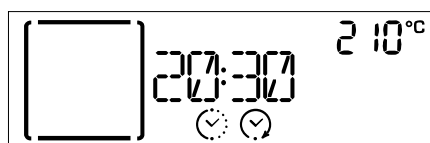
Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikona bliká.



Otáčaním *nastavovacieho ovládača* nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením $\frac{OK}{select}$ a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámky: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete pomocou *nastavovacieho ovládača* upraviť naprogramovaný koniec alebo stlačením \llcorner zmeniť nastavenia.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste zadali všetky požadované nastavenia, potvrdte stlačením $\frac{OK}{select}$ čas ukončenia pečenia a aktivujte funkciu.

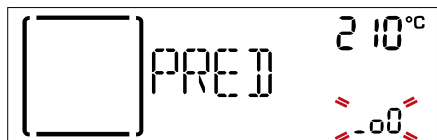
Upozorňujeme, že: Keď už sa príprava jedla začala, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.



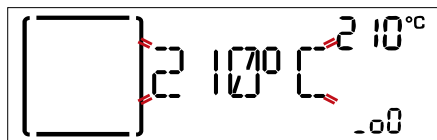
Voliaci gombík môžete otočiť na 0 , čím aktivovanú funkciu kedykoľvek pozastavíte.

4. PREDHRIATIE

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že bola aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu:



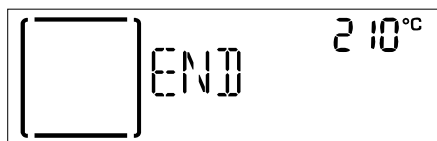
V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohreву, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. **Voliacim gombíkom** môžete vždy meniť teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť.

5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.



Stlačením **OK select** pečenie pokračuje v manuálnom režime (bez naprogramovaného času pečenia) alebo otočením **nastavovacieho ovládača** predĺžite čas pečenia nastavením nového trvania.

V oboch prípadoch nastavená teplota alebo úroveň grilu zostanú zachované.

ZAPEKANIE

Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **OK select** a začne sa päťminútový cyklus zapiekania do hneďa.



Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť otočením **voliaceho gombíka** na 0, čím sa rúra vypne.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom otočte **nastavovacím ovládačom**. Na displeji bude blikať ikonka



Na nastavenie dĺžky času, ktorú požadujete, otáčajte **nastavovacím ovládačom** a potom stlačením **OK select** aktivujte časomer.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.



Upozornenie: Časomer neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Pomocou **nastavovacieho ovládača** môžete meniť čas nastavený na časomere. Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte **←**.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Otočením **voliaceho ovládača** zapnite rúru a potom zvolte požadovanú funkciu.

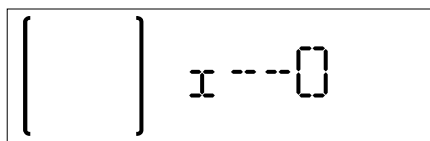
Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.



Časomer vypnete otočením **voliaceho ovládača** na 0, čím sa zastaví funkcia, ktorá je práve aktivovaná, a potom stlačte **←**.

. ZÁMOK

Klávesy uzamknete stlačením a podržaním **OK select** a **←** naraz na aspoň päť sekúnd.




Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov možno rúru kedykoľvek vypnúť otočením **voliaceho gombíka** na 0.

. DIAMOND CLEAN

Pred aktivovaním tejto funkcie nalejte na spodok rúry 200 ml pitnej vody a zatvorte dverka.

Otáčaním *nastavovacieho ovládača* zvolte funkciu „DIAMOND CLEAN“ a potvrdte stlačením  .



Stlačením  nastavte čas ukončenia čistiaceho cyklu alebo aktivujte funkciu.

Odpočítavanie bude ukazovať stav prebiehajúceho cyklu.

Aby para neunikala von a neohrozila tým konečný výsledok, odporúča sa neotvárať počas čistiaceho cyklu dverka.

Po skončení počkajte, kým rúra vychladne, a potom dokončite čistenie a utrite povrchy špongiou alebo mäkkou handričkou.

Upozornenie: Tak ako pri ostatných manuálnych funkciách, je možné nastaviť aj čas ukončenia samočistiaceho cyklu.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče	SLADIK AUTO	-	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč)	SLADIK AUTO	-	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky/košíčky	SLADIK AUTO	-	170 – 180	15 – 45	3
		Áno	160 – 170	20 – 45	4 1
		Áno	160 – 170	20 – 45 ***	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 ***	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 ***	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 – 250	20 – 40	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50 ***	5 3 1
Pecť chleba 1 kg	CHLIE AUTO	-	180 – 220	50 – 70	2
Rožky	CHLIE AUTO	-	180 – 220	30 – 50	2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 60	4 1
Mrazená pizza	PIZZA AUTO	Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 190	40 – 55	2 / 3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 ***	5 3 1
Lítkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 ***	5 3 1
Lasagne/nákyp	DUSEN AUTO	-	190 – 200	40 – 65	3
Zapekané cestoviny/Cannelloni	DUSEN AUTO	-	190 – 200	25 – 45	3

RECEPT	FUNKCIA	PRED-OHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacina/telacina/hovädzie/bravčové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Kurča/králik/kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 80	3
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Opečený chlieb		-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybíe filé/plátky		-	2 (stredná)	20 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburger		-	2 – 3 (Stredná – vysoká)	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 ***	5 3 1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120 ***	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 100 ***	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

[www](http://www.hotpoint.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z webovej stránky www.hotpoint.eu, kde nájdete tabuľku testovaných receptov vyplnenú pre atestačné ústavy v súlade s normou IEC 60350-1.

FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM						
	Tradičný ohrev	Gril	Turbo Gril	Horúci vzduch	Konvečné pečenie	Eco horúci vzduch
AUTOMATICKÉ FUNKCIE						
	Mäso	Hydina	Dusené jedlá	Chlieb	Pizza	Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech na pečenie alebo tortová forma na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na zúsky/Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech na pečenie

ÚDRŽBA A ČISTENIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na www.hotpoint.eu, kde nájdete viac informácií

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.



Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie .
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry .

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

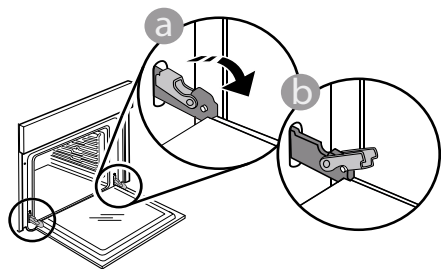
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20–40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

– Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť.

Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

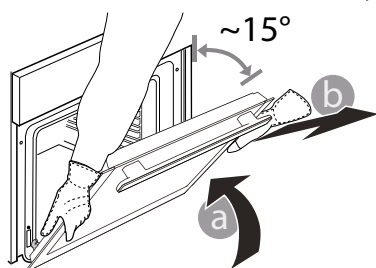
1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dverka, pokiaľ to ide.

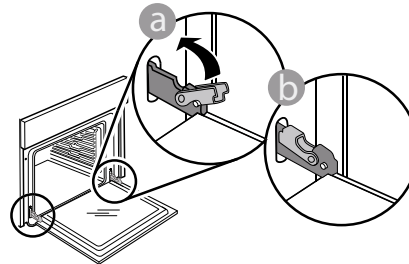
Pevne dverka chytte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

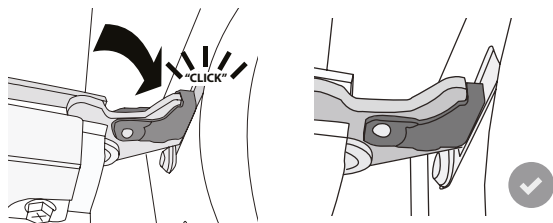


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na www.hotpoint.eu, kde nájdete viac informácií

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predlží.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „VHÁŇANÝ VZDUCH“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke www.hotpoint.eu

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> Návod na používanie a ošetrovanie si stiahnite z našej webovej stránky www.hotpoint.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.



KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.

