

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
HOTPOINT – ARISTON**

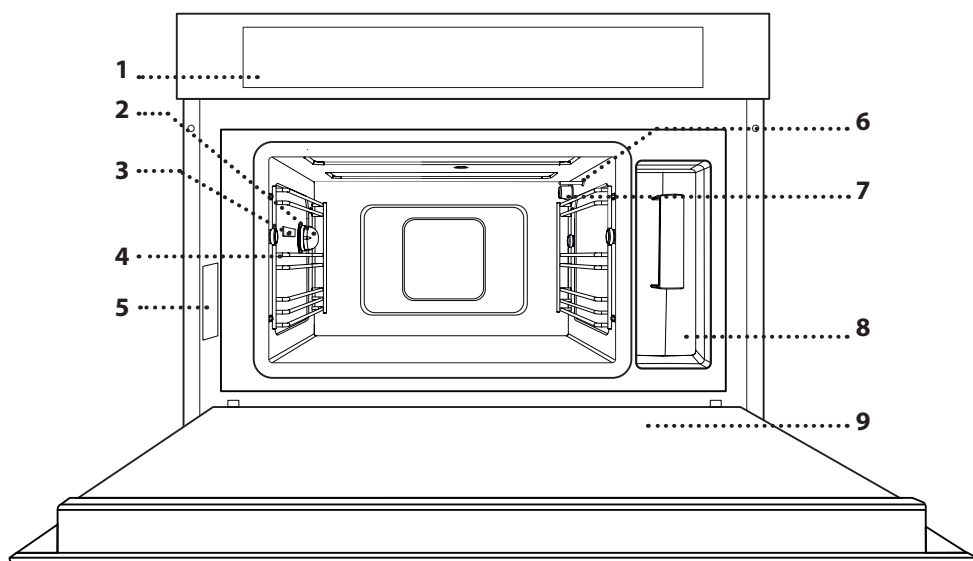
Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.hotpoint.eu/register



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

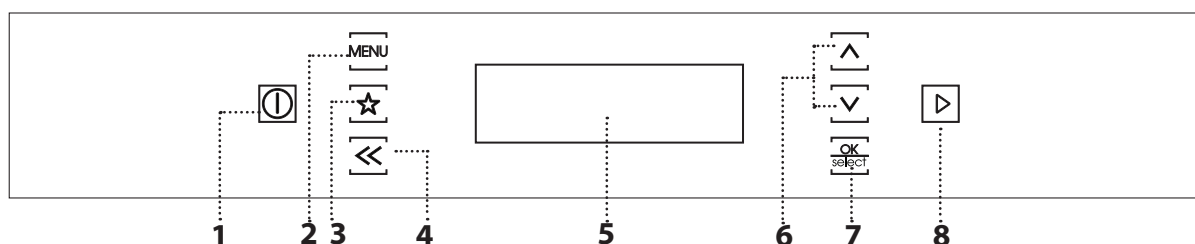
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Osvetlenie
3. Prípojka pre potravinovú sondu
4. Vodiace lišty
5. Výrobný štítok (neodstraňujte)
6. Teplotný snímač
7. Ventil prívodu pary
8. Nádoza na vodu
9. Dvierka

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP / VYP / PAUZA

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo prerušenie alebo zastavenie funkcie.

2. MENU

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na prístup k 10 najpoužívanejším funkciám.

4. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu.

5. DISPLEJ

6. NAVIGAČNÉ TLAČIDLÁ

Na navigáciu v menu, pohyb kurzoru a zmenu nastavení.

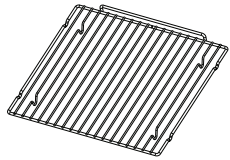
7. OK / ZVOLIŤ

Na výber funkcií a potvrdenie nastavení.

8. ŠTART

Na spustenie zvolených funkcií.

ROŠT

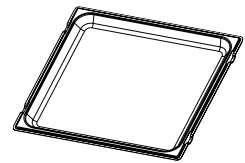


Umožňuje efektívnu cirkuláciu horúceho vzduchu. Jedlo položte priamo na rošt alebo naň položte plech na pečenie alebo plechové či iné teplovzdorné nádoby. Pri príprave jedál priamo na rošte

na nižšiu úroveň podeň umiestnite nádobu na odkvapkávanie.

Možno ho tiež umiestniť buď priamo na odkvapkávaciú nádobu alebo parnú nádobu na tej istej úrovni.

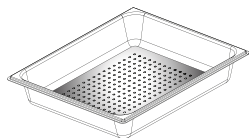
ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA



Používa sa ako plech na pečenie pri funkcii „Ventilátor“ na prípravu mäsa, rýb, zeleniny alebo rôznych druhov chleba a sladkého pečiva. Hodí sa aj ako podložka pod teplovzdorné nádoby, aby ste ich nemuseli položiť na dno rúry.

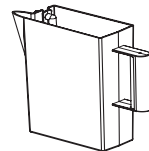
Keď ju postavíte pod rošt alebo parnú nádobu, zachytáva šťavu.

PARNÁ NÁDOBA



Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na zachytávanie šťavy položte odkvapkávaciú nádobu na nižšiu úroveň.

NÁDOBA NA VODU



Nádobu na vodu je ľahko prístupná po otvorení dveriek. Vyberiete ju tak, že ju trochu nadvihnete a potiahnete k sebe.

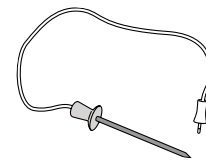
Nádobu na vodu naplňte pitnou vodou po značku „MAX“.

Po naplnení zasuňte nádobu na vodu naspäť do držiaka. Presvedčte sa, či je vložená správne: Vrchná a pravá strana nádoby na vodu by sa mala dotýkať bokov držiaka.

Nádobu na vodu úplne vložte do držiaka a potom zatlačte dolu, až zapadne na miesto.

Po každom použití nádobu na vodu opatrne vyberte a vyprázdňte. Vylejte aj vodu z trubičky.

POTRAVINOVÁ SONDA



Na meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

ŠPONGIA

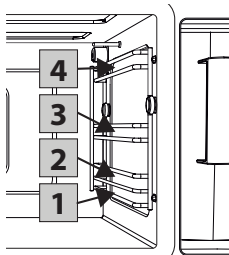


Na odstraňovanie kondenzátu, ktorý sa vytvorí počas pečenia.

ULOŽENIE PRÍSLUŠENSTVA NA VODIACE LIŠTY

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

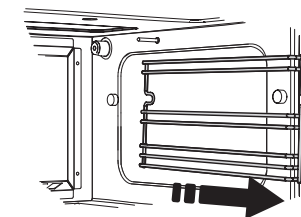
Úrovne (vodiace lišty), na ktoré možno položiť príslušenstvo, sú očíslované, pričom 1 je najnižšia a 4 najvyššia.



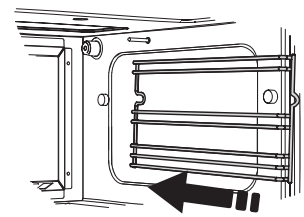
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

Ak chcete vodiace lišty vybrať, vysuňte ich dopredu, potiahnite k sebe a vyberte z držiakov (obr. a).

Pri vsádzaní ich nasadte do držiakov opatrným zatlačením nadol, až zapadnú na miesto (obr. b).



a.



b.

Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Dbajte, aby medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na prípravu jedál bola medzera najmenej 30 mm, aby mohla para dostatočne prúdiť.

**MANUÁLNE****VARENIE V PARE**

Na prípravu prírodných a zdravých jedál pomocou pary. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie.

**VENTILÁTOR**

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obvyčajnej rúry. Pri tejto funkcii vám odporúčame používať rošt, pretože umožňuje efektívnu cirkuláciu vzduchu. Na prípravu určitých jedál možno použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr.

**VENTILÁTOR + PARA**

Táto funkcia kombinuje črty varenia v rúre s vlastnosťami pary na efektívnu a účinnú prípravu jedál, ktorej výsledkom sú jedlá chrumkavé zvonka ale mäkké a šťavnaté zvnútra.

**ROZMRAZOVANIE PAROU**

Na rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb, zeleniny, chleba a ovocia. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, nerozmrazujte jedlo úplne, ale nechajte rozmrazenie dokončiť počas odstátia.

**OHREV**

Na ohrev hotových jedál, ktoré sú zmrazené, vychladené alebo majú izbovú teplotu.

**UKONČENIE**

Na optimalizáciu prípravy hotových jedál, aby zostali mäkké a šťavnaté. Odporúčame umiestniť jedlo do nádoby na pečenie a napariť ho na úrovni 3 s nádobou na odkvapkávanie umiestnenou o úroveň nižšie. Teplotu rúry nastavte na konečnú teplotu jedla, ktorú chcete dosiahnuť.

**ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY****KYSNUTIE**

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

**UCHOVÁVANIE**

Na zaváranie ovocia a zeleniny.

**JOGURT**

Na prípravu jogurtu.

**DEZINFEKCIA**

Na dezinfekciu detských fľašiek alebo nádob.

**VYPUSTENIE VODY**

Na automatické vypúšťanie vody z ohrievača na prípravu jedla, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva. Táto funkcia sa aktivuje iba vtedy, keď je teplota rúry nižšia ako 60 °C.

**ODVÁPŇOVANIE**

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne.

**ČISTENIE PAROU**

Na uľahčenie čistenia priestoru na prípravu jedál. Pravidelné používanie tejto funkcie zabraňuje tvorbe usadenín, ktoré by mohli poškodiť povrch.

AUTO REŽIM S NÁPOVEĎOU

Na výber jedného z množstva vopred nastavených receptov, ktoré vám umožnia pripravovať cestoviny, ryžu, vegetariánske jedlá, mäso, ryby, hydinu, prílohy, pizze, chlieb, koláče, vajička a múčniky efektívnejšie. Rúra automaticky použije odporúčané nastavenia pre každý typ jedla a niekedy vám ponúkne pokyny, ktorých sa môžete držať, aby ste dosiahli optimálne výsledky.

**NASTAVENIA**

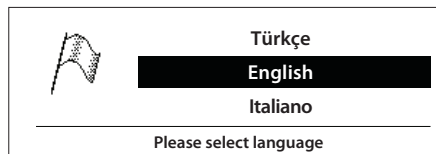
Na prístup do menu, ktoré vám umožňuje meniť nastavenia rúry a zobrazenie (jazyk, čas jas, hlasitosť zvukového signálu, Eco režim, kalibráciu).

Upozorňujeme, že: Keď je aktívny Eco režim, jas na displeji sa po zopár sekundách zníži, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla atď.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí zoznam dostupných jazykov.



Pomocou **▲** alebo **▼** si vyberte požadovaný jazyk a stlačte **OK select** na potvrdenie.

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 bude blikať 12:00.



Pomocou **▲** alebo **▼** nastavte čas a stlačte **OK select** na potvrdenie.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

3. NÁDOBU NA VODU OPLÁCHNITE A NAPLNĚTE

Vyberte špongiu, potom nádobu na vodu opláchnite a naplňte pitnou vodou po značku „MAX“.

4. KALIBRÁCIA

Pred použitím na prípravu jedál je potrebné rúru kalibrovať, aby mohla para prúdiť efektívne. Po naplnení nádoby na vodu a jej vložení na miesto stlačte **Ⓛ**, čím sa rúra zapne, potom pomocou **▲** alebo **▼** zvolte položku menu „Nastavenia“ a stlačte **OK select**. Zvoľte „Kalibrácia“ a znovu stlačte **OK select** na potvrdenie.

Kalibráciu spustíte stlačením **▶**; dbajte aby boli až do konca procesu dvierka rúry zatvorené. Po dokončení kalibrácie nechajte rúru vychladnúť a ohrievač utrite handričkou.

Upozorňujeme, že: Pri tomto procese sa môže vytvoriť veľké množstvo pary: Je to úplne normálne.

5. ZOHRIATIE RÚRY

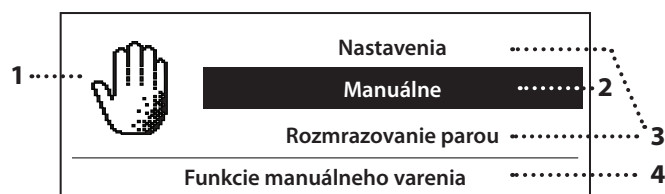
Odporúčame, aby ste pred prípravou jedla prázdnu rúru znova zohriali, čím sa odstránia pachy, ktoré v nej mohli zostať z výroby.

Odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Ventilátor“. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VOĽBA FUNKCIE



ZAPNITE RÚRU

Stlačte tlačidlo **Ⓛ**: Na displeji sa zobrazí hlavné menu.

HĽADANIE V MENU

V hlavnom menu sa posúvate stláčaním **▲** alebo **▼** a vyznačujete funkcie, ktoré by ste si chceli zvoliť.

VYBERTE POLOŽKU Z MENU

Keď je položka, ktorú chcete zvoliť, zvýraznená na displeji, stlačte **OK select** na potvrdenie a potom prejdite do menu nastavení funkcie alebo do zoznamu funkcií.

1. Symbol zvolenej funkcie

2. Zvolená funkcia

3. Ďalšie dostupné funkcie

4. Opis zvolenej funkcie

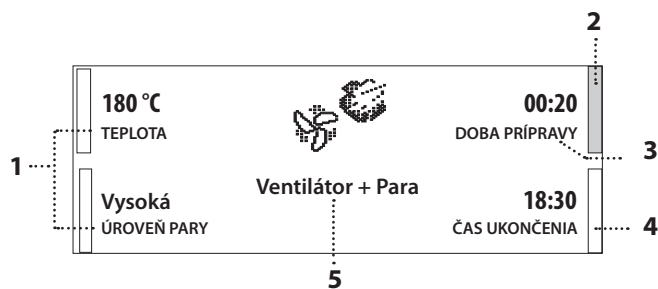
VYBERTE FUNKCIU

V danom zozname sa pohybujete stláčaním **▲** alebo **▼**. Na potvrdenie a prechod do menu nastavení stlačte **OK select**.

MOŽNOSŤ POUŽITĚ POTRAVINOVÚ SONDU

Keď ste si vybrali požadovanú funkciu, niektoré automatické funkcie vás vyzvú, aby ste uviedli, či používate potravinovú sondu, alebo nie. Stláčaním **▲** alebo **▼** vyznačíte želanú možnosť a stlačením **OK select** potvrdíte.

2. NASTAVENIE A AKTIVOVANIE FUNKCIE



PRESUŇTE POSÚVAČ

Posúvačom prejdete pomocou \wedge alebo \vee na nastavenie, ktoré chcete upraviť.

POUŽIŤ NASTAVENIA

Keď je kurzor v požadovanej polohe, zmeňte nastavenie stlačením $\frac{OK}{select}$: Nastavenie, ktoré ste zvolili, začne blikať.

Pomocou \wedge alebo \vee zmeňte nastavenie a potvrďte stlačením $\frac{OK}{select}$.

Upozorňujeme, že: Nastavenie môžete neskôr znovu zmeniť, aj keď už prebieha príprava jedla, postupne podľa týchto krokov.

1. Nastavenie funkcie

(teplota, úroveň pary a pod.)

2. Kurzor

(označuje zvolené nastavenie)

3. Trvanie

4. Čas, kedy sa funkcia skončí

5. Názov funkcie

AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď sú zobrazené nastavenia podľa vášho želania, stlačením \blacktriangleright aktivujete funkciu.

Upozornenie: Po aktivovaní môžete funkciu pozastaviť tým, že jeden raz stlačíte Ⓢ .

Na obnovenie funkcie stlačte \blacktriangleright .

. PREDOHREV

Na predhriatie rúry pred prípravou jedla možno použiť funkciu „Ventilátor“ (a automaticky pri určitých receptoch v „Režime s nápoľvedou“).

Zvolením „Áno“ sa aktivuje predohrev. Po aktivovaní tejto funkcie sa na displeji ukáže, ako predohrev postupuje.



Po skončení predohreву sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: V tejto chvíli môžete vložiť jedlo a spustiť jeho prípravu stlačením \blacktriangleright .

Upozorňujeme, že: počas fázy predohreву sa potravinová sonda nedá použiť.

Zvolením „Nie“ skráťte celkový čas prípravy jedla (vrátane predohreву) a spotrebu energie až o 25 %.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohreву, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

. NASTAVTE ČAS UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Mnohé funkcie vám umožňujú naprogramovať čas ukončenia prípravy jedla posunutím času, keď sa funkcia spustí. Pri nastavovaní trvania funkcie sa na displeji ukáže predpokladaný čas ukončenia prípravy jedla.

Pomocou \wedge alebo \vee presuňte posúvač na ČAS UKONČENIA a stlačte $\frac{OK}{select}$: Čas bude blikať.

Pomocou \wedge alebo \vee si vyberte požadovaný čas ukončenia prípravy jedla a potvrďte stlačením $\frac{OK}{select}$.

Stlačte \blacktriangleright a vložte jedlo do rúry, potom znova stlačte \blacktriangleright , čím funkciu aktivujete: Rúra sa zapne automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Poznámka: Túto funkciu môžete aktivovať ihneď a čas čakania zrušiť stlačením \blacktriangleright .

. FUNKCIE POUŽÍVAJÚCE PARU

Keď ste si vybrali funkciu, pri ktorej sa používa para, displej vám vždy pripomenie, aby ste naplnili nádobu na vodu.

Po potvrdení, že ste ju naplnili pitnou vodou po značku „MAX“, stlačením $\frac{OK}{select}$ prejdete do menu nastavení funkcie.

. POUŽÍVÁNIE POTRAVINOVEJ SONDY

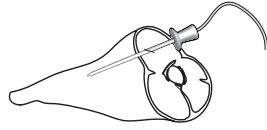
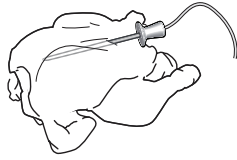
Používanie potravinovej sondy vám umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla počas jeho prípravy.

Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam.

Hydina: Zasuňte špičku do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

Kusy mäsa alebo stehná: Zasuňte špičku do najhrubšej časti.

Ryby (vcelku): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, ale vyhnite sa chrbtici.



POUŽITIE MANUÁLNEJ FUNKCIE

Vložte jedlo do rúry. Odporúčame položiť jedlo na rošt a umiestniť podeň odkvapkávaciú nádobu na zachytávanie štiav.

Odložte kryt rukoväte potravinovej sondy a zastrčte zástrčku. Pred zatvorením dvierok rúry sa presvedčte, či sa kábel voľne pohybuje.

Vyberte manuálnu funkciu: Menu nastavení pre funkciu vám umožňuje meniť teplotu rúry alebo pary a teplotu požadovanú pre potravinovú sondu.



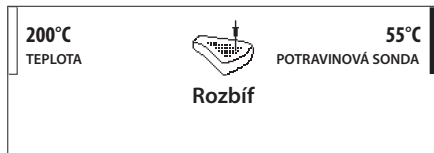
Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením ŠTART: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa ukáže, kedy potravinová sonda dosiahla požadovanú teplotu.

Upozorňujeme, že: nemôžete potravinovú sondu pripojiť, keď už raz bola funkcia aktivovaná.

AUTO V REŽIME S NÁPOVEĎOU

Niektoré z funkcií receptov v režime s nápoveďou vám umožňujú používať potravinovú sondu: Vyberte možnosť POTRAVINOVÁ SONDA a potom postupujte podľa pokynov na displeji.

Po vyzvaní vložte nádoby do rúry a zastrčte potravinovú sondu do príslušnej zásuvky.



Poznámka: Ak bol zvolený predohrev, nebudete môcť vložiť jedlo ani pripojiť potravinovú sondu, kým nebude dokončený.

. POUŽÍVÁNIE ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ



UCHOVÁVANIE

Odporúčame vám na prípravu džemov a zaváranín používať iba čerstvé, kvalitné ovocie a zeleninu.

Naplňte poháre ovocím alebo zeleninou (podľa možnosti predvarenými) a zalejte konzervovacím nálevom, cca 2 cm od horného okraja pohára. Potom voľne nasadte viečka bez utiahnutia.

Rošt položte na úroveň 2, podeň dajte odkvapkávaciú nádobu a poháre postavte na rošt. Prípadne môžete poháre postaviť rovno na odkvapkávaciú nádobu.

Aktivujte funkciu. Po skončení napevno utiahnite viečka (ruky si chráňte špeciálnymi rukavicami alebo teplovzdornou handričkou) a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Upozorňujeme, že: Na dôkladné vyčistenie pohárov vám odporúčame použiť funkciu „Dezinfekcia“.



JOGURT

Pred aktivovaním funkcie pridajte cca 100 g čerstvého plnotučného jogurtu dostupného na trhu na jeden liter plnotučného mlieka izbovej teploty.

Upozorňujeme, že: Ak použijete nepasterizované mlieko, najprv ho privedte do mierneho varu a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Nalejte zmes do teplovzdorných pohárov, prikryte ich teplovzdornými viečkami alebo fóliou a potom uložte na rošt uložený na úrovni 2.

Zvoľte funkciu a nastavte dobu prípravy na päť hodín (teplotu nemožno meniť).

Po skončení funkcie nechajte jogurt pred podávaním niekoľko hodín vychladnúť v chladničke. Vydrží 1 – 2 týždne. Do 5 – 7 dní môžete trochu z tohto jogurtu použiť na prípravu ďalšej dávky.

Upozorňujeme, že: Nádorie a nádoby na prípravu jogurtu vám odporúčame dôkladne vyčistiť pomocou funkcie „Dezinfekcia“.

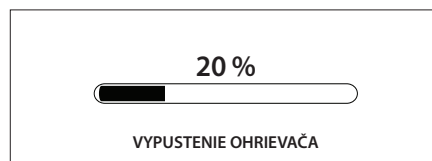


VYPUSTENIE VODY

Aby v ohrievači nezostávali zvyšky vody, odporúčame aktivovať túto funkciu zakaždým, keď sa rúra nebude istý čas používať.


Upozornenie: Ak je ohrievač príliš horúci, funkcia nebude aktivovaná, kým teplota rúry neklesne pod 60 °C. Funkcia bude aktivovaná automaticky po dosiahnutí tejto teploty v priestore na prípravu jedla.

Aktivujte funkciu a postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Po skončení vylejte vodu a vypláchnite nádobu na vodu pitnou vodou.



>>> ODVÁPŇOVANIE

Keď sa táto špeciálna funkcia používa pravidelne, ohrievač je udržiavaný v optimálnom stave.

Aktivujte funkciu a postupujte podľa krokov uvedených na displeji stlačením  pre ďalší postup. Ak chcete dosiahnuť najlepší výsledok, odporúčame vám naliať do nádoby na vodu 250 ml bieleho octu a doliať pitnú vodu až po značku „MAX“.

Odvápňovanie trvá cca 30 minút: Počas tejto doby rúru nevypínajte. Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia.

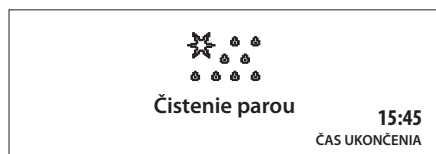


Po skončení, aby sa zabránilo tvorbe usadenín, vypláchnite nádobu na vodu pitnou vodou a potom aktivujte funkciu „Čistenie parou“ v prázdnej rúre.

☼ ČISTENIE PAROU

Táto funkcia zmäkčuje usadeniny a zvyšky jedla, vďaka čomu sa rúra ľahšie čistí. Pri pravidelnom používaní vám umožňuje ľahšie odstraňovať zvyšky jedla alebo usadeniny v priestore na prípravu jedla.



Upozorňujeme, že: Pred aktivovaním tejto funkcie odporúčame vybrať z rúry všetko príslušenstvo.

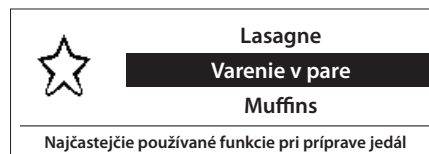






Po skončení počkajte, kým rúra vychladne, a potom dokončíte čistenie a utrite povrchy špongiou alebo handričkou.

OBLÚBENÉ

Rúra automaticky zostaví zoznam najpoužívanejších funkcií.

Tlačidlom  rúru zapnete, potom stlačte  a zobrazí sa zoznam funkcií, ktoré používate najčastejšie.






Pomocou  alebo  vyberte požadovanú funkciu, potvrdte stlačením  a potom v prípade potreby upravte nastavenia podľa vlastných požiadaviek (odporúčané sú základné nastavenia). Po skončení aktivujte funkciu stlačením .


. NEZÁVISLÝ ČASOMER

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer.



Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte . Na displeji bude blikať nezávislý časomer.



Pomocou  alebo  nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením . Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozorňujeme, že: Časomer môžete kedykoľvek zastaviť stlačením .

. UZAMKNUTIE KLÁVESOV

Klávesy uzamknete stlačením a podržaním  a  naraz na aspoň päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozorňujeme, že: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Z bezpečnostných dôvodov ju možno vypnúť kedykoľvek stlačením tlačidla .

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

POTRAVINY	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ PARY	TRVANIE	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Torty (pečené)		Áno	160	-	35 – 40	2
Sušienky		Áno	165 – 175	-	12 – 15	2
Odpalované cesto		Áno	190 – 200	-	25 – 30	2
Chlieb		Áno	180 – 190	Nízka – stredná	35 – 40	2
Rolády		Áno	230	-	7 – 8	2
Quiche (Slaná torta)		Áno	180 – 190	-	35 – 40	2
Krehké pečivo		Áno	180 – 190	-	15 – 20	2
Halušky		-	90 – 100	-	10 – 15	3 1
Mraz. pikant. krídla		Áno	190 – 200	-	15 – 18	2
Morčacie prsia		Áno	200 – 210	Stredná	50 – 60	2 1
Rebierka		Áno	160 – 170	Nízka	80 – 90	2 1
Gratinované ryby		Áno	190 – 200	Nízka	15 – 25	2 1
Rybacia paštéta		-	75 – 80	-	60 – 90	3
Varené vajička		-	90	-	20 – 25	3
Pečená zelenina		Áno	200 – 210	Stredne vysoká	20 – 30	2 1
Cvikla		-	100	-	50 – 60	3 1
Červená kapusta		-	100	-	30 – 35	3 1
Biela kapusta		-	100	-	25 – 30	3 1
Biela fazuľa		-	100	-	75 – 90	3 2/1
Hotové jedlá		-	100	-	18 – 25	3 2/1
Polievka / vývar		-	100	-	20 – 25	3
Zelenina		-	100	-	20 – 25	3 2/1
Ryža / cestoviny		-	100	-	15 – 20	3 2/1
Zemiaky		-	100	-	20 – 25	3 2/1
Mäsové rezne		-	100	-	15 – 20	3 2/1
Mäso v omáčke		-	100	-	25 – 30	3
Rybíe filé		-	100	-	10 – 15	3 2/1

Varenie v pare



Ventilátor

















Ventilátor + Para








Ukončenie























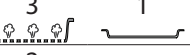




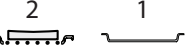
		ROZMRAZOVANIE PAROU					
		POTRAVINY	HMOTNOSŤ (g)	TRVANIE	ČAS ODSŤÁTIA	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
MÄSO	Mleté	500	25 – 30	30 – 35	60	 3	 1
	Nakrájané			20 – 25		 3	 1
	Párky	450	10 – 15	10 – 15	60	 3	 1
HYDINA	Vcelku	1 000	60 – 70	40 – 50	60	 3	 1
	Rybíe filé	500	25 – 30	20 – 25	60	 3	 1
	Stehná		30 – 35	25 – 30	60	 3	 1
RYBY	Vcelku	600	30 – 40	25 – 30	60	 3	 1
	Rybíe filety	300	10 – 15	10 – 15	60	 3	 1
	Bloky	400	20 – 25	20 – 25	60	 3	 1
ZELENINA	Bloky	300	25 – 30	20 – 25	60		
	Kusy	400	10 – 15	5 – 10	60		
CHLIEB	Bochník chleba	500	15 – 20	25 – 30	60		
	Krajce	250	8 – 12	5 – 10	60		
	Rožky / žemle		10 – 12	5 – 10	60		
	Koláč	400	8 – 10	15 – 20	60		
OVOCIE	Zmes	400	10 – 15	5 – 10	60		
	Bobuľovité ovocie	250	5 – 8	3 – 5	60		


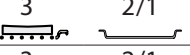
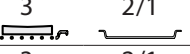
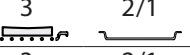

AUTO		FUNKCIE S NÁPOVEĎOU*					
RECEPT	TRVANIE	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	RECEPT	TRVANIE	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO		
RYŽA A CESTOVINY	Lasagne	25 – 35	 2	VEGETARIÁNSKE JEDLÁ	Gratinované zemiaky	40 – 50	 2
	Mrazené lasagne	40 – 50	 2		Pečené zemiaky	45 – 55	 2
	Čierna ryža (300 g + 450 ml vody)	20 – 60	 3		Gratinované ryby	20 – 30	 2
	Ryža basmati (300 g + 450 ml vody)	25 – 30	 3		Plnené paradajky	30 – 35	 2
	Dlhozrnná biela ryža (300 g + 450 ml vody)	35 – 40	 3		Plnená paprika	35 – 40	 2
	Bulgur (300 g + 600 ml vody)	10 – 40	 3		Plnené tekvičky	20 – 30	 2
	Kuskus (300 g + 300 ml vody)	10 – 15	 3		Plnená tekvica	35 – 40	 2

Upozornenie: Ak potrebujete ďalšie informácie, recepty a rady o používaní tejto funkcie, môžete si prečítať a stiahnuť Návod na používanie a údržbu na stránke docs.hotpoint.eu






Rošt	Nádoba na rošte	Odkvapkávacia nádoba	Parná nádoba	Potravinová sonda (voliteľná výbava)
				

	RECEPT	TRVANIE	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
MÁSO	Varené hot-dogy	10 – 15	
	Fašírka	35 – 45	
	Pečené jahňacie	60 – 90	
	Rozbif	40 – 60	
	Pečené telacie	50 – 70	
HYDINA	Rezne varené v pare	25 – 30	
	Pečené kurča	50 – 60	
	Kúsky kurčťa	25 – 30	
	Pečená kačka	60 – 90	
RYBY	Filé varené v pare	12 – 18	
	Rybíe filé	15 – 20	
	Celé ryby v pare	35 – 55	
	Pečené ryby vcelku	25 – 40	
	Gratinované ryby	35 – 45	
	Mušle	8 – 12	
	Krevety	8 – 12	
	PRÍLOHY	Mrazená zelenina	12 – 20
Celé zemiaky		30 – 40	
Pokrájané zemiaky		20 – 30	
Brokolica		15 – 25	
Mrkva		20 – 30	
Karfiol		20 – 30	
Kukurličné klasy		20 – 30	
Zelená fazuľka		20 – 30	
Paprika v pare		8 – 12	
Tekvica v pare		5 – 10	
Špargľa		20 – 30	
Artičoky		40 – 55	
Ružičkový kel		20 – 35	
Zemiak. hranolčeky		30 – 40	
Mraz. zemiak. hranol.		15 – 25	

	RECEPT	TRVANIE	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
PIZZA A SLANÉ PEČIVO	Mraz. vysoká pizza	12 – 20	
	Mrazená tenká pizza	8 – 12	
	Chladená pizza	7 – 12	
	Domáca pizza	12 – 18	
	Slaná torta Lorraine	30 – 45	
	Mrazená slaná torta	20 – 30	
	CHLIEB / KOLÁČE	Bochník chleba	30 – 40
Chlebové cesto		10 – 15	
Mrazené žemle		10 – 13	
Rožky vo vákuovom balení		8 – 10	
Žemle z konzervy		10 – 14	
Krehké pečivo		10 – 15	
Snehové pusinky		50 – 60	
Muffiny		15 – 20	
Piškótový koláč		35 – 50	
Čajové pečivo		9 – 13	
VAJÍČKA	Na tvrdo	15 – 18	
	Stredná	12 – 15	
	Na mäkko	9 – 12	
DEZERTY	Ovocný kompót	10 – 20	
	Predpečený mraz. ovocný koláč	15 – 20	
	Ovocný koláč	20 – 30	
	Suflé	35 – 50	
	Pečené jablká	20 – 30	
	Smotanový krém	20 – 30	

 UCHOVÁVANIE			
POTRAVINY	MNOŽSTVO	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
ZELENINA	1 l	40 – 120	
	500 ml	25 – 105	
OVOCIE	1 l	30 – 50	
	500 ml	15 – 35	

Poznámka: Táto tabuľka s vyskúšanými receptmi bola zostavená pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1. Môžete si ju prečítať po stiahnutí Návodu na používanie a údržbu na stránke docs.hotpoint.eu

Rošt	Nádoba na rošte	Odkvapkovácia nádoba	Parná nádoba	Potravinová sonda (voliteľná výbava)
				

ÚDRŽBA A ČISTENIE



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

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Používajte ochranné rukavice.

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

Pred začatím údržby musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

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.
- Vlhkosť vytvorenú varením v pare odstránite, ak necháte rúru vychladnúť a potom priestor na prípravu jedla utriete handričkou alebo priloženou špongiou. Odporúčame pravidelne používať funkciu čistenia parou.

PRÍSLUŠENSTVO

- Väčšinu príslušenstva možno umývať v umývačke, vrátane vodiacich líšt.
- Nádobu na vodu a potravinová sonda však nie sú vhodné do umývačky. Nádobu na vodu starostlivo vyčistite pomocou špongie a trošky pH neutrálneho čistiaceho prostriedku. Opláchnite pitnou vodou.
- Potravinovú sondu môžete vyčistiť vlhkou handričkou alebo kuchynskou utierkou.

OHRIEVAČ

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypustenie vody“ a „Odvápňovanie“.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky a opatrne vyberte tesnenia a podložku.
3. Vymeňte žiarovku a kryt znova naskrutkujte a pritom dbajte na správne nasadenie tesnení a podložky.
4. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 10 W/12 V typu G4, 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.

- Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť.

Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

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.
Rúra nevytvára paru.	Nádoba na vodu nie je vsadená správne. Nádoba na vodu je prázdna.	Skontrolujte, či je nádoba na vodu v správnej polohe a či je naplnená pitnou vodou až po značku „MAX“, potom znova spustite požadovanú funkciu.
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“.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

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

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

> Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky docs.hotpoint.eu

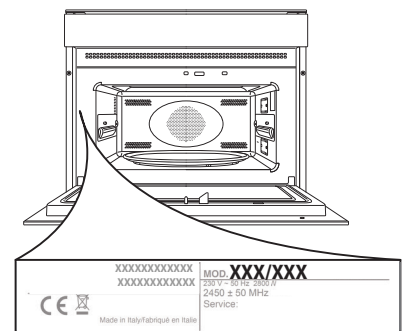
(môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> 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.



400010849293

Vytlačené v Taliansku