

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KÖSZÖNJÜK, HOGY HOTPOINT-ARISTON TERMÉKET VÁSÁROLT!

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.hotpoint.eu/register oldalon.

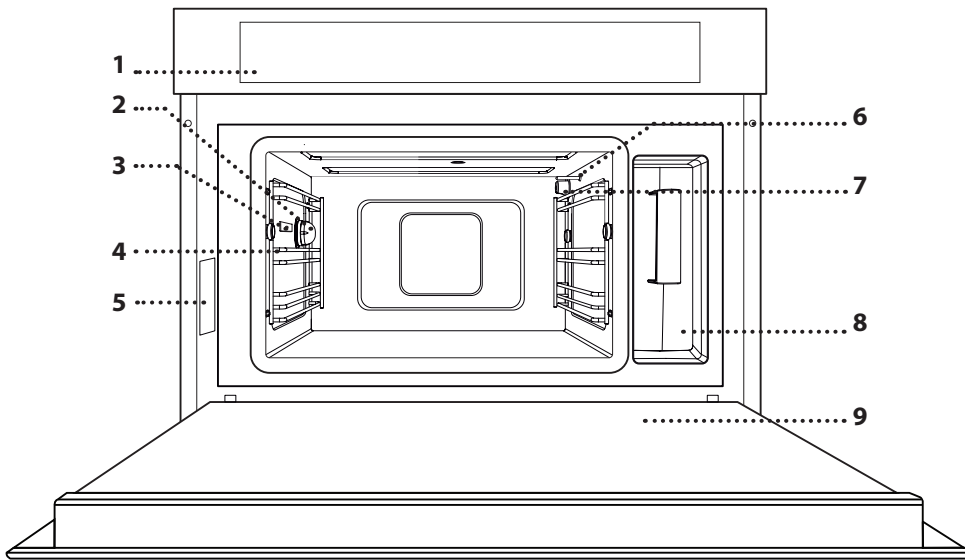


A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: docs.hotpoint.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.



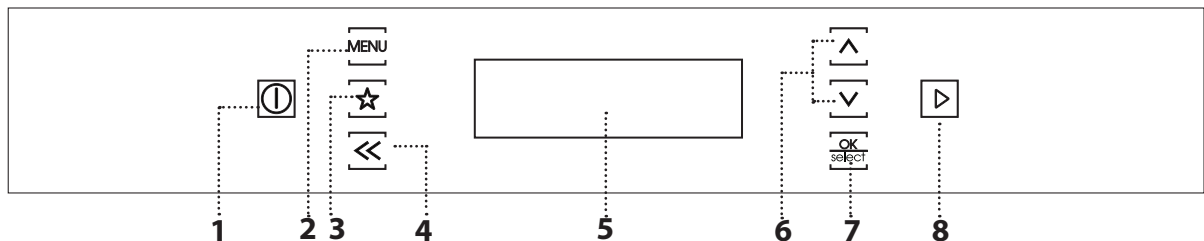
A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Világítás
3. Ételszonda csatlakozója
4. Polctartó sínek
5. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
6. Hőmérséklet-érzékelő
7. Gőzbevezető szelep
8. Víztartály
9. Ajtó

KEZELŐPANEL



1. BE / KI / SZÜNET

A sütő be- és kikapcsolása, vagy funkciók szüneteltetése vagy leállítása.

2. MENÜ

Gyors hozzáférés a főmenühez.

3. KEDVENCEK

A 10 leggyakrabban használt funkció elérése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.

5. KIJELZŐ

6. LÉPTETŐ GOMBOK

Léptetés a menüben, a kurzor mozgatása és beállítások változtatása.

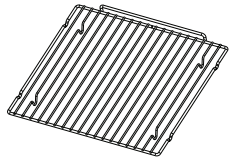
7. OK / KIVÁLASZT

Funkciók kiválasztása és beállítások jóváhagyása.

8. INDÍTÁS

A kiválasztott funkció indítása.

SÜTŐRÁCS

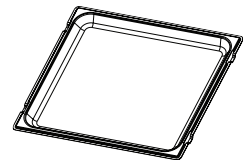


A sütőrács használata elősegíti a forró levegő hatékony keringését. Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra, vagy arra tegye a tepsiket, sütőformákat vagy más hőálló edényeket. Amikor

közvetlenül a sütőrácsra van az étel, helyezze alá a cseppfelfogó tálcát is.

A sütőrácsot az azonos szinten levő cseppfelfogó tálca, vagy pároló tálca fölé is teheti.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA

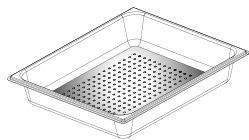


Ezt a „Hőlégbefúvás” funkcióval egyszerű tepsiként is használhatja hús, hal, zöldségek vagy különböző jellegű kenyerek és sütemények sütéséhez. Használható még polcként hőálló sütőedényekhez, tehát azokat

nem kell közvetlenül a sütő alá tenni.

Sütőrács vagy pároló tálca alá helyezve felfogja a kicsöpögő zsírt vagy szaftot.

PÁROLÓTÁLCA

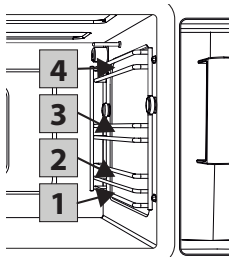


Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Helyezze a cseppfelfogó tálcát egy szinttel lejjebb, hogy a szaft ne csöpögjön ki.

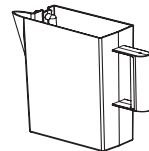
TARTOZÉKOK ELHELYEZÉSE A POLCVEZETŐ SÍNEKEN

Tegye be a párolótálcát vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a tálca felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

A szintek (polcvezető sínek), amelyekre a tartozékok helyezhetők, be vannak számozva. Az 1-es a legalacsonyabb és a 4-es a legmagasabb szint.



VÍZTARTÁLY



A víztartályhoz könnyen hozzáférhet, ha kinyitja az ajtót. Ha ki szeretné venni, kicsit emelje meg, majd húzza maga felé.

Töltse fel a víztartályt a „MAX” jelölésig csapvízzel.

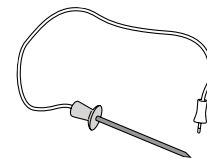
Feltöltés után tegye vissza a víztartályt a helyére.

Ellenőrizze, hogy pontosan a helyén van-e: A víztartály tetejének és jobb oldalának érintkeznie kell a tartórekesz falával.

Tolja be a víztartályt ütközésig, majd nyomja lefelé, amíg a helyére nem pattan.

A víztartályt minden használat után óvatosan vegye ki, és ürítse ki. Ne felejtse el kiönteni a vizet a csőből is.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

SZIVACS

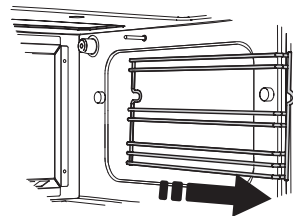


A sütés közben kicsapódó víz eltávolításához.

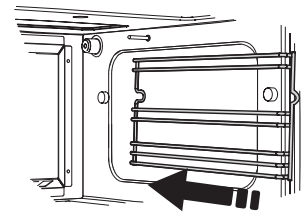
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető síneket úgy veheti ki, hogy előrecsúsztatja, majd maga felé húzza őket, hogy kialakítsa őket a rögzítőkapcsokból (a. ábra).

A sínek visszahelyezéséhez először akassza be őket a rögzítőkapcsokba úgy, hogy óvatosan lefelé nyomja őket, amíg a helyükre pattannak (b. ábra).



a.



b.

Mielőtt egyéb forgalomban levő tartozékokat vásárol, győződjön meg róla, hogy azok hőállóak és használhatóak pároláshoz is.

Ügyeljen rá, hogy minden behelyezett sütőedény teteje és a sütőtér fala között maradjon legalább 30 mm távolság, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni.

**KÉZI****PÁROLÁS**

Természetes és egészséges ételek főzése gőz segítségével. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális.

**HŐLÉGBEFÚVÁS**

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőkhöz hasonlóan lehet elkészíteni az ételeket. Ehhez a funkcióhoz javasoljuk a sütőrács használatát, mivel az elősegíti a gőz hatékony keringését. Erre helyezze a tepsit, vagy más sütőben is használható sütőedényt, amiben az ételt készíti.

**LÉGBEFÚVÁS + GŐZ**

Ez a funkció energiatakarékosan és hatékonyan ötvözi az egyszerű sütés és a párolás tulajdonságait, így olyan ételek készíthetők vele, melyek kívül ropogósak, belül pedig puhák és szaftosak maradnak.

**KIOLVASZTÁS GŐZZEL**

Hús, baromfi, hal, zöldségek, kenyér és gyümölcsök kiolvasztásához. A legjobb eredményt úgy érheti el, ha nem olvasztja ki teljesen az ételt, hanem hagyja kicsit állni, hogy magától fejeződjön be a kiolvasztási folyamat.

**ÚJRAMELEGÍTÉS**

Fagyasztott, hűtött vagy szobahőmérsékletű készétel újramelegítése.

**BEFEJEZÉS**

Az étel elkészítésének utolsó fázisát optimalizálja, tehát az ételt puhán és szaftosan tartja. Javasoljuk, hogy az ételt a 3. szintre helyezett sütőrácson párolja, úgy, hogy aláteszi a cseppfelfogó tálcát. Ebben a fázisban érdemes a sütőt arra a hőfokra beállítani, amely Ön szerint az étel tálalásakor ideális hőmérséklet.

**SPECIÁLIS FUNKCIÓK****KELESZTÉS**

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

**TARTÓSÍTÁS**

Gyümölcsből vagy zöldségből készült befőttek, lekvárok stb. készítéséhez.

**JOGHURT**

Joghurt készítéséhez.

**FERTŐTLENÍTÉS**

Cumisüvegek és bébiételes üvegek fertőtlenítéséhez.

**LEERESZTÉS**

A forralóban maradt víz automatikus leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni. Ez a funkció addig nem indul el, amíg a sütőtér hőmérséklete 60 °C felett van.

**VÍZKÖMENTESÍTÉS**

A vízkőlerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres időközönként használja.

**GŐZTISZTÍTÁS**

Megkönnyíti a sütőtér tisztítását. Rendszeres használatával megelőzhető a belső felületet károsító lerakódások kialakulása.

AUTO SZÖVEGES ÜZEMMÓD

Itt számos előre programozott recept közül választhat, így sokkal hatékonyabban készíthet tésztákat, rizst, vegetáriánus ételeket, húst, halat, baromfit, köreteket, pizzákat, pitéket, kenyeret, tortákat, tojást és desszerteket. A sütő automatikusan alkalmazza a kiválasztott recepthez megfelelő beállításokat, és egyes esetekben további utasításokat is ad az étel optimális elkészítéséhez.

**BEÁLLÍTÁSOK**

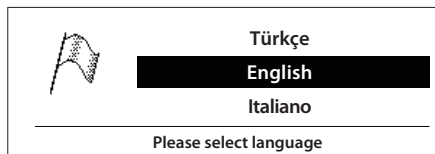
Hozzáférés ahhoz a menühez, ahol megváltoztathatja a sütő és a kijelző beállításait (nyelv, idő, fényerősség, a hangjelzés hangereje, Eco üzemmód, kalibrálás).

Ne feledje: Ha az Eco üzemmód aktív, a kijelző fényereje néhány másodperc után lecsökken, hogy energiát takarítson meg. A kijelző automatikusan újra aktiválódik bármilyen gomb stb. megnyomásakor.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. KÉRJÜK, VÁLASSZON NYELVET

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: A kijelzőn megjelenik a választható nyelvek listája.



Használja a **▲** vagy a **▼** gombot a kívánt nyelv kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A nyelvet később is átállíthatja a „Beállítások” menüben.

2. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: a kijelzőn a „12:00” jelzés villog.



A **▲** vagy a **▼** gombbal állítsa be az időt, majd nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

3. A VÍZTARTÁLY KIÖBLÍTÉSE ÉS FELTÖLTÉSE

Vegye ki a szivacsot, majd öblítse ki a víztartályt, és töltsze fel a „MAX” jelölésig csapvízzel.

4. KALIBRÁLÁS

Ahhoz, hogy a sütő hatékonyan termeljen gőzt, használat előtt kalibrálni kell. Miután feltöltötte a víztartályt, és betette a helyére, nyomja meg a **1** gombot a sütő bekapcsolásához, majd a **▲** vagy a **▼** gombbal válassza ki a „Beállítások” menüt, és nyomja meg az **OK select** gombot. Válassza a „Kalibrálás” menüpontot, és nyomja meg ismét a **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

Nyomja meg a **▶** gombot a kalibrálás indításához, és ügyeljen rá, hogy a sütő ajtaja egészen a folyamat végéig csukva maradjon. A kalibrálás végeztével várja meg, amíg a sütő lehűl, majd egy ronggyal törölje fel a sütőtérben maradt vizet.

Ne feledje: A folyamat során nagy mennyiségű gőz keletkezhet: Ez a jelenség teljesen normális.

5. A SÜTŐ MELEGÍTÉSE

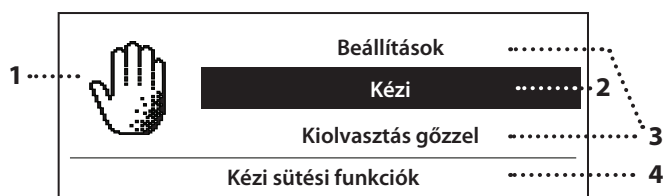
Mielőtt a sütőt először főzésre használná, javasoljuk, hogy melegítse fel üresen, hogy a gyártás során esetlegesen megmaradt szagokat eltávolítsa a sütőtérből.

Javasoljuk, hogy nagyjából egy órán keresztül működtesse a sütőt 200 °C-on, lehetőleg a „Hőlégbefúvás” funkcióval. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA



KAPCSOLJA BE A SÜTŐT

Nyomja meg a **1** gombot: A kijelzőn megjelenik a főmenü.

LÉPTESSEN A MENÜBEN

Használja a **▲** vagy a **▼** gombot a főmenüben való léptetéshez, és jelölje ki a kívánt funkciót.

VÁLASSZON KI EGY ELEMET A MENÜBŐL

Amikor a kívánt elemet sikerült kijelölni a kijelzőn, nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz, és lépjen tovább az adott funkció Beállítások menüjébe vagy a funkciók listájára.

1. A kiválasztott funkció ikonja
2. A kiválasztott funkció
3. További választható funkciók
4. A kiválasztott funkció leírása

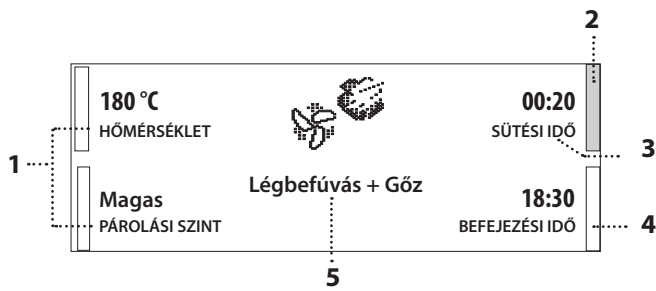
A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A megjelenő listában léptessen a **▲** vagy a **▼** gombbal. Nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz, és lépjen tovább a Beállítások menübe.

ÉTEL SZONDA OPCIO

A kívánt funkció kiválasztása után egyes automata funkcióknál meg kell határozni, hogy kíván-e ételszondát használni a sütéshez vagy sem. Használja a **▲** vagy a **▼** gombot a megfelelő opció kijelölésére, majd nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz.

2. A FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA ÉS AKTIVÁLÁSA



A KURZOR LÉPTETÉSE

Használja a \wedge vagy a \vee gombot a kurzor kívánt beállításra való léptetéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK ALKALMAZÁSA

Amikor a kurzor a megfelelő helyre ugrott, az adott beállítást megváltoztathatja az $\frac{OK}{select}$ gombbal: A kiválasztott beállítás villogni kezd.

A \wedge vagy a \vee gombbal változtassa meg a beállítást, majd nyomja meg az $\frac{OK}{select}$ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A beállításokat ugyanilyen módon később is megváltoztathatja, még akkor is, ha a sütés már folyamatban van.

1. A funkció beállításai

(hőmérséklet, párolási szint stb.)

2. Kurzor

(az épp kiválasztott beállítást jelöli)

3. Időtartam

4. A funkció befejezésének időpontja

5. A funkció neve

A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

Amikor a megjelenő beállítások már mind a kívánt értékeket mutatják, nyomja meg a \blacktriangleright gombot a funkció aktiválásához.

Ne feledje: A már aktivált funkciót a $\textcircled{1}$ gomb egyszeri megnyomásával felfüggesztheti.

A felfüggesztett funkció folytatásához nyomja meg a \blacktriangleright gombot.

. ELŐMELEGÍTÉS

A „Hőlégbefúvás” funkció a sütő sütés előtti előmelegítésére is alkalmas (és „Szöveges üzemmód” esetén néhány receptnél ez automatikus). Válassza az „lgen” opciót az előmelegítés aktiválásához. A funkció aktiválását követően a kijelző azt mutatja, hogy az előmelegítés folyamatba éppen hol tart.



Az előmelegítés végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző azt mutatja, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: Ekkor helyezze be az ételt, és nyomja meg a \blacktriangleright gombot a sütés megkezdéséhez.

Ne feledje: Az előmelegítési fázis során az ételszonda nem használható.

A „Nem” opciót választva lecsökkentheti a teljes sütési időt (beleértve az előmelegítést is), és akár 25%-os energiamegtakarítást érhet el.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

. A SÜTÉSI IDŐ VÉGE/KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

Számos funkciónál lehetőség van a sütési idő végének beállítására oly módon, hogy a sütés kezdetének időpontját késlelteti. Az adott funkció időtartamának beállítását követően a kijelzőn megjelenik a funkció befejezésének várható időpontja.

A \wedge vagy a \vee gombbal léptesse a kurzort a BEFEJEZÉSI IDŐ beállításra, majd nyomja meg az $\frac{OK}{select}$ gombot: Az idő ekkor villogni kezd.

Használja a \wedge vagy a \vee gombot a kívánt befejezési idő beállításához, majd nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot.

Nyomja meg a \blacktriangleright gombot, és tegye be az ételt a sütőbe, majd nyomja meg ismét a \blacktriangleright gombot a funkció aktiválásához: Ha letelt a funkció időtartama és kívánt befejezési idő közötti időkülönbség, amely ahhoz szükséges, hogy a sütési idő pontosan az Ön által beállított időpontban fejeződjön be, a sütő automatikusan bekapcsol.



Megjegyzés: Az adott funkciót a várakozási időt átugorva azonnal aktiválhatja a \blacktriangleright gombbal.

. PÁROLÓ FUNKCIÓK

Ha gőzzel működő funkciót használ, a kijelző mindig figyelmezteti Önt arra, hogy töltsen tele a víztartályt.

Miután ellenőrizte, hogy a víztartály teljesen fel van töltve ivóvízzel a „MAX” jelzésig, nyomja meg a $\frac{OK}{select}$ gombot, hogy belépjen az adott funkció Beállítások menüjébe.

. AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

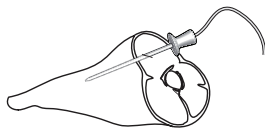
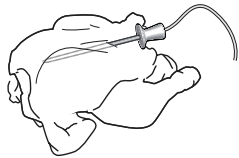
Az ételszonda az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

Szűrje az ételszondát mélyen a húsba, de kerülje a csontokat és a zsíros részeket.

Baromfi: Szűrje a szonda végét a mellhús közepébe, de ügyeljen rá, hogy ne az üreges részekbe szűrje.

Comb, lábszár stb.: A szondát a hús legvastagabb részébe szűrje.

Hal (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szűrje, kikerülve a gerincet.



A KÉZI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze be az ételt. Javasoljuk, hogy az ételt a sütőrácsra tegye, és helyezze alá a cseppfelfogó tálcát, hogy felfogja a kicsöpögő szaftot.

Vegye le az ételszonda fogantyúját védő kupakot, és csatlakoztassa az ételszondát. Mielőtt becsukná a sütő ajtaját, győződjön meg róla, hogy a kábel szabadon mozog.

Válassza ki a kézi funkciót: A funkció Beállítások menüjében átállíthatja a sütő vagy a gőz hőmérsékletét, illetve az ételszondának megfelelő hőmérsékletet.



A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a START gombot a funkció aktiválásához: Ekkor hangjelzés hallható, és a kijelző jelezni fogja, ha az ételszonda eléri a kívánt hőmérsékletet.

Ne feledje: Az ételszondát csak a funkció aktiválása előtt lehet csatlakoztatni.

AUTO SZÖVEGES ÜZEMMÓDBAN

Szöveges üzemmódban egyes recept funkciók megengedik az ételszonda használatát: Válassza az ÉTELSZONDA opciót, majd kövesse a kijelző utasításait.

A kijelző a megfelelő időben utasítani fogja Önt, hogy tegye be az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa az ételszondát.



Megjegyzés: Ha előmelegítést is végez, nem fogja tudni betenni az ételt és csatlakoztatni az ételszondát, amíg az előmelegítés be nem fejeződik.

. A SPECIÁLIS FUNKCIÓK HASZNÁLATA



TARTÓSÍTÁS

Javasoljuk, hogy csak friss és jó minőségű gyümölcsökből vagy zöldségekből készítsen lekvárokat és befőtteket.

Töltse meg az üvegeket (lehetőleg előfőzött) gyümölcsökkel vagy zöldségekkel, és öntse fel őket a kívánt tartósító lével vagy sziruppal úgy, hogy az üveg szájáig még legalább 2 cm hely maradjon. Ez után lazán helyezze rá az üvegekre a fedőket, de ne szorítsa rá őket. Tegye a sütőrácsot a 2. szintre, tegye alá a cseppfelfogó tálcát, és tegye az üvegeket a sütőrácsra. Az üvegeket közvetlenül a cseppfelfogó tálcára is teheti.

Aktiválja a funkciót. A funkció végeztével szorítsa rá az üvegekre a fedőket (a kezei védelmében ezt sütőkesztyűben vagy hőálló konyharuhával végezze), majd várja meg, amíg az üvegek szobahőmérsékletűre hűlnek.

Ne feledje: Az üvegek hatékony tisztításához a „Fertőtlenítés” funkció használatát javasoljuk.

JOGHURT

A funkció aktiválása előtt adjon kb. 100 g készen kapható friss joghurtot egy liter szobahőmérsékletű teljes (magas zsírtartalmú) tejhez.

Ne feledje: Ha nem pasztőrözött tejet használ, először enyhén forralja fel, és hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.

Öntse a keveréket hőálló üvegekbe, tegyen rájuk hőálló fedőket vagy fóliát, és tegye őket a 2. szintre a sütőrácsra.

Válassza ki a funkciót, és állítsa be az időtartamát 5 órára (a hőmérsékletet nem lehet átállítani).

A funkció végeztével tegye a joghurtot több órára a hűtőbe, hogy fogyasztás előtt megfelelően kihűljön. 1-2 hétig eltartható. Az így készített joghurt egy részét 5-7 napon belül még felhasználhatja egy újabb adag elkészítéséhez.

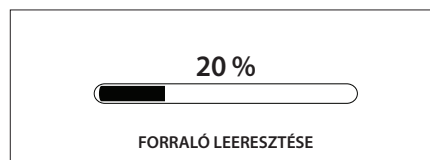
Ne feledje: A joghurt készítéséhez használt üvegek és eszközök alapos tisztításához javasoljuk a „Fertőtlenítés” funkció használatát.

LEERESZTÉS

Hogy ne maradjon víz a forralóban, érdemes ezt a funkciót aktiválni minden olyan esetben, amikor a sütőt előreláthatóan hosszabb ideig nem fogja használni.

Ne feledje: Ha a forraló túl forró, tehát 60 °C-os vagy annál melegebb, a funkció nem fog aktiválódni. A funkció automatikusan aktiválódni fog, amint a sütőtér hőmérséklete a fenti hőmérséklet alá esik.

Aktiválja a funkciót, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció végeztével ürítse ki és ivóvízzel öblítse ki a víztartályt is.



VÍZKÖMENTESÍTÉS

Rendszeres időközönként alkalmazva ez a speciális funkció optimális állapotban tartja a forralót.

Aktiválja a funkciót, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat, melyeket a **OK select** gombbal léptethet tovább.

A legjobb eredményt úgy érheti el, ha 250 ml ételécetet tölt a víztartályba, majd felönti ivóvízzel a „MAX” jelzésig.

A vízkömentesítés kb. 30 percet vesz igénybe: A folyamat közben ne kapcsolja ki a sütőt. A tisztítási ciklus közben a sütő funkciók nem aktiválhatók.



Annak érdekében, hogy ne maradjon semmilyen lerakódás, a funkció végeztével öblítse ki a víztartályt ivóvízzel, és aktiválja a „Gőztisztítás” funkciót az üres sütőben.

GŐZTISZTÍTÁS

Ez a funkció fellazítja a lerakódásokat és ételmaradékokat, így könnyebbé válik a sütő takarítása. Ha rendszeresen használja, könnyebben tudja kitakarítani az ételmaradékokat és egyéb lerakódásokat a sütőtérből.

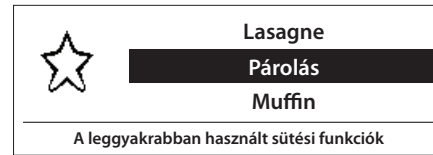
Ne feledje: A funkció aktiválása előtt javasoljuk, hogy vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.



A funkció végeztével várja meg, amíg a sütő kihűl, majd egy szivaccsal vagy ronggyal törölje szárazra a sütőteret.

. KEDVENCEK

A sütő automatikusan összeállítja az Ön által leggyakrabban használt funkciók listáját. Nyomja meg a **1** gombot a sütő bekapcsolásához, majd nyomja meg a **★** gombot a leggyakrabban használt funkciók megjelenítéséhez.



Használja a **^** vagy a **v** gombot a kívánt funkció kiválasztásához, majd nyomja meg az **OK select** gombot a jóváhagyáshoz, és – ha szükséges – módosítsa annak beállításait saját igényei szerint (az alapbeállítások használatát javasoljuk).

Ha végzett, nyomja meg a **▶** gombot a funkció aktiválásához.

. IDŐZÍTŐ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja.

A funkció aktiválásához először ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a **OK select** gombot: A kijelzőn villogni kezd az idő.



Használja a **^** vagy a **v** gombot a kívánt időtartam beállításához, majd nyomja meg a **OK select** gombot az időzítő aktiválásához. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Ne feledje: Az időzítőt bármikor megállíthatja a **1** gombbal.

. GOMBZÁR

A gombok lezárásához nyomja meg egyszerre és tartva nyomva az **OK select** és a **◀** gombot legalább öt másodpercig. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a funkció bármikor kikapcsolható a **1** gombbal.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	PÁROLÁSI SZINT	IDŐTARTAM	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Torta		Igen	160	-	35-40	2
Aprósütemények		Igen	165-175	-	12-15	2
Képviselőfánk		Igen	190-200	-	25-30	2
Kenyér		Igen	180-190	Közepesen alacsony	35-40	2
Piskótatekerics		Igen	230	-	7-8	2
Lepény		Igen	180-190	-	35-40	2
Leveles tészta		Igen	180-190	-	15-20	2
Gnocchi		-	90-100	-	10-15	3 1
Fagy. csirkeszárny		Igen	190-200	-	15-18	2
Pulykamell		Igen	200-210	Közepes	50-60	2 1
Oldalas		Igen	160-170	Enyhe	80-90	2 1
Csőben sült hal		Igen	190-200	Enyhe	15-25	2 1
Halterrine		-	75-80	-	60-90	3
Főtt tojás		-	90	-	20-25	3
Sült zöldségek		Igen	200-210	Közepesen magas	20-30	2 1
Cékla		-	100	-	50-60	3 1
Vörös káposzta		-	100	-	30-35	3 1
Fehér káposzta		-	100	-	25-30	3 1
Fehér bab		-	100	-	75-90	3 2/1
Készétel		-	100	-	18-25	3 2/1
Krémleves / leves		-	100	-	20-25	3
Zöldségek		-	100	-	20-25	3 2/1
Rizs / tészta		-	100	-	15-20	3 2/1
Burgonya		-	100	-	20-25	3 2/1
Hús szeletelve		-	100	-	15-20	3 2/1
Hús szószban		-	100	-	25-30	3
Halfilék		-	100	-	10-15	3 2/1

Párolás



Hőlégbefűtés

















Légbefűtés + Gőz








Befejezés



		KIOLVASZTÁS GŐZZEL					
		ÉTEL	SÚLY (g)	IDŐTARTAM	PIHENTETÉSI IDŐ	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HÚS	Darált	500	25-30	30-35	60	 3	 1
	Szeletelve			20-25		 3	 1
	Sült kolbász, virsli	450	10-15	10-15	60	 3	 1
BAROMFI	Egész	1000	60-70	40-50	60	 3	 1
	Filé	500	25-30	20-25	60	 3	 1
	Comb		30-35	25-30	60	 3	 1
HAL	Egész	600	30-40	25-30	60	 3	 1
	Filé	300	10-15	10-15	60	 3	 1
	Adag	400	20-25	20-25	60	 3	 1
ZÖLDSÉGEK	Adag	300	25-30	20-25	60		
	Darabok	400	10-15	5-10	60		
KENYÉR	Kenyér, vekni	500	15-20	25-30	60		
	Szeletek	250	8-12	5-10	60		
	Kiflik / zsömlék		10-12	5-10	60		
	Sütemény	400	8-10	15-20	60		
GYÜMÖLCS	Vegyes	400	10-15	5-10	60		
	Bogyós gyümölcsök	250	5-8	3-5	60		






AUTO		SZÖVEGES FUNKCIÓK *						
RECEPT	IDŐTARTAM	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	RECEPT	IDŐTARTAM	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	RECEPT	IDŐTARTAM	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
RIZS ÉS TÉSZTA	Lasagne	25-35	 2	VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK	Rakott krumpli	40-50	 2	
	Fagyasztott lasagne	40-50	 2		Sült burgonya	45-55	 2	
	Fekete rizs (300 g + 450 ml víz)	20-60	 3		Fagyasztott csőben sült	20-30	 2	
	Basmati rizs (300 g + 450 ml víz)	25-30	 3		Töltött paradicsom	30-35	 2	
	Hosszú szemű fehér rizs (300 g + 450 ml víz)	35-40	 3		Töltött paprika	35-40	 2	
	Bulgur (300 g + 600 ml víz)	10-40	 3		Töltött tök	20-30	 2	
	Kuszkusz (300 g + 300 ml víz)	10-15	 3		Töltött padlizsán	35-40	 2	

* Megjegyzés: A funkcióval kapcsolatos további információkat, tanácsokat és recepteket olvashat az alábbi címről letölthető Használati és kezelési útmutatóban: docs.hotpoint.eu






Rács	Sütőedény a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca	Pároló tálca	Ételszonda (opcionális)
				

	RECEPT	IDŐTARTAM	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
HÚS	Hot dog, főtt	10-15	 3	 1
	Fasírt	35-45	 2	
	Báránysült	60-90	 2	 1
	Marhasült	40-60	 2	 1
	Borjúsült	50-70	 2	 1
BAROMFI	Párolt szárnyasfilék	25-30	 3	 1
	Sült csirke	50-60	 2	 1
	Csirkedarabok	25-30	 3	 1
	Sült kacsa	60-90	 2	 1
HAL	Párolt szeletek	12-18	 3	 1
	Halfilék	15-20	 3	 1
	Párolt egész hal	35-55	 3	 1
	Egészben sült hal	25-40	 2	
	Fagyasztott csőben sült	35-45	 2	
	Kagylók	8-12	 3	 1
	Koktélrák	8-12	 3	 1
KÖRÉTEK	Fagyasztott zöldségek	12-20	 3	 1
	Egész burgonya	30-40	 3	 1
	Burgonyadarabok	20-30	 3	 1
	Brokkoli	15-25	 3	 1
	Sárgarépa	20-30	 3	 1
	Karfiol	20-30	 3	 1
	Csőes kukorica	20-30	 3	 1
	Zöldbab	20-30	 3	 1
	Párolt paprika	8-12	 3	 1
	Párolt tök	5-10	 3	
	Spárga	20-30	 3	 1
	Articsóka	40-55	 3	 1
	Kelbimbó	20-35	 3	 1
	Burgonyaszelet	30-40	 2	
	Fagy. hasábburgonya	15-25	 2	

	RECEPT	IDŐTARTAM	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
PIZZA & SÓS SÜTEMÉNYEK	Fagyasztott serpenyős pizza	12-20	 2	
	Fagyasztott vékony pizza	8-12	 2	
	Hűtött pizza	7-12	 2	
	Házi pizza	12-18	 2	
	Quiche Lorraine	30-45	 2	
	Fagyasztott lepény	20-30	 2	
KENYÉR / SÜTEMÉNYEK	Kenyér, vekni	30-40	 2	
	Kenyértészta	10-15	 2	
	Fagyasztott tekercek	10-13	 2	
	Vákuumcsomagolt zsemlek	8-10	 2	
	Konzerv tekercek	10-14	 2	
	Aprósütemények	10-15	 2	
	Habcsók	50-60	 2	
	Muffin	15-20	 2	
	Piskóta	35-50	 2	
	Skót zsemle (scones), pogácsa	9-13	 2	
TOJÁS	Kemény	15-18	 3	 1
	Közepes	12-15	 3	 1
	Lágy	9-12	 3	 1
DESSZERTEK	Gyümölcskompót	10-20	 3	 1
	Fagy.gyümölcsös pite	15-20	 2	
	Gyümölcsös pite	20-30	 2	
	Szúflé	35-50	 2	
	Sült alma	20-30	 2	
	Crème brûlée	20-30	 2	 1

 TARTÓSIÍTÁS			
ÉTEL	MENNYISÉG	IDŐ (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
ZÖLDSÉGEK	1 l	40-120	 3  2/1
	500 ml	25-105	 3  2/1
GYÜMÖLCS	1 l	30-50	 3  2/1
	500 ml	15-35	 3  2/1

Megjegyzés: A kipróbált receptek fenti táblázatát az engedélyező hatóság számára állítottuk össze az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően. A szabvány szövegét a docs.hotpoint.eu címről letölthető Használati és kezelési útmutatóban is megtalálja.

Rács	Sütőedény a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca	Pároló tálca	Ételszonda (opcionális)
				

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a docs.hotpoint.eu honlapról!

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Viseljen védőkesztyűt.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

A készüléket bármilyen szerelési munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálás törőkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat.
- A párolás során keletkezett vizet úgy távolíthatja el, ha hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal szárazra törli. Javasoljuk, hogy rendszeresen használja a Gőztisztítás funkciót.

TARTOZÉKOK

- A legtöbb tartozék, a polcvezető síneket is beleértve, mosogatógépben mosható.
- A víztartály és az ételszonda viszont nem mosható mosogatógépben. A víztartályt óvatosan tisztítsa egy szivaccsal és semleges tisztítószerrel. Öblítse ki ivóvízzel.
- Az ételszondát nedves ronggyal vagy konyharuhával tisztíthatja.

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkömentesítés” funkciókat.

IZZÓCSERE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a lámpaburát, és óvatosan vegye le a rögzítőkapcsokat és az alátétet.
3. Cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát úgy, hogy a rögzítőkapcsok és az alátét megfelelően legyenek visszahelyezve.
4. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Használjon 10 W/12 V típusú G4, T300 °C halogénizzót. A készülékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálatától.

- Ne nyúljon az izzókhöz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót.
Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A sütő nem gőzöl.	A víztartály nincs pontosan a helyén. A víztartály üres.	Ellenőrizze, hogy a víztartály a megfelelő pozícióban van-e, és hogy fel van-e töltve a „MAX” jelzésig ivóvízzel, majd indítsa újra a kívánt funkciót.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

A készülék energiaadatokat is tartalmazó műszaki specifikációja letölthető a docs.hotpoint.eu honlapról.

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

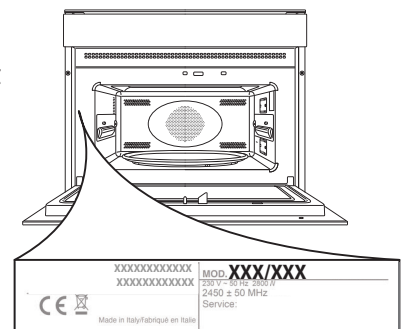
> Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a honlapról: docs.hotpoint.eu (használhatja ezt a QR-kódot), a termékkód megjelölésével.

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.



A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



400010849293

Nyomatva Olaszországban