

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

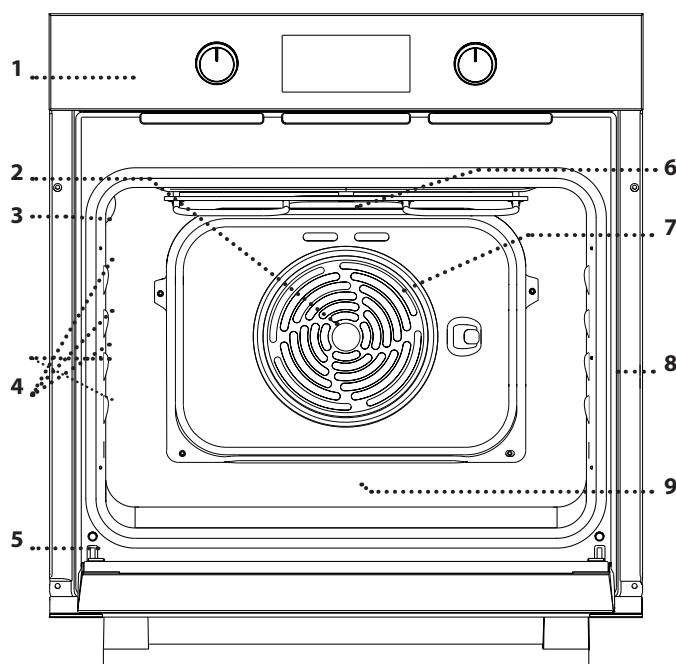


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



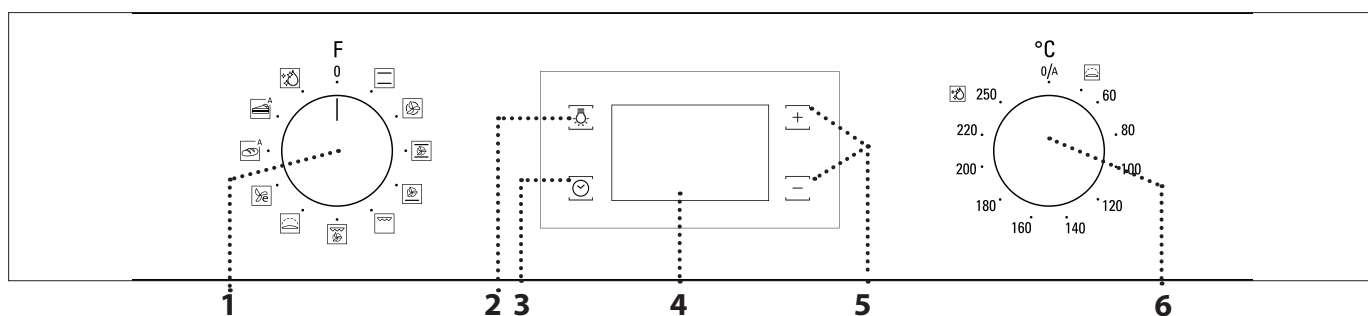
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element (non-visible)
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

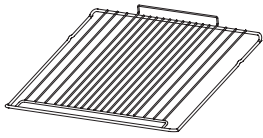
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0/A.

ACCESSORIES

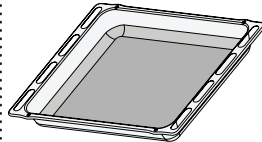


Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

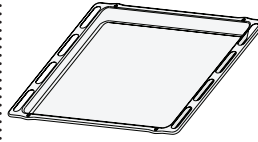
WIRE SHELF



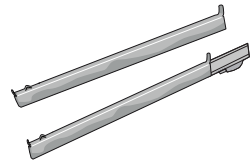
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

CONVENTIONAL*
For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

PIZZA
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

RISING
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

ECO FORCED AIR*
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

BREAD AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe . Activate the function when the oven is cold.



PASTRY AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

DIAMOND CLEAN
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.







* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014


USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: press  until the icon  and the two digits for the hour will flash on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. REHEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the “Maxicooking” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

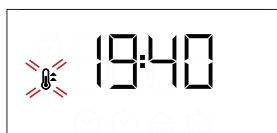
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: The display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.

The function will only start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected (“Bread” or “Pastry”), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (0/A).

To finish cooking, turn the *selection knob* to position 0.

Please note: You can set the cooking end time and timer.


RISING

To start the “Rising” function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end


time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

Please note: Placing food in the oven before the preheating phase has finished may have an adverse effect on the final result of cooking.



After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at “0”.




PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION




Keep pressing  until the  icon and “00:00” start flashing on the display.




Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob*




to the temperature you require: An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

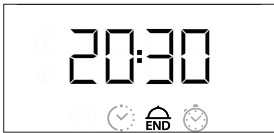
PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: Press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: The function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to position "0".

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the selection knob to select a different function or to position "0" to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

• SETTING THE TIMER




This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.




Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

• DIAMOND CLEAN FUNCTION

To activate the "Diamond Clean" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.






































































Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.















The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end, alternating with "DC".



Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4 1  
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4 2  
Biscuits/tartlets		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4 2  
		Yes	150 - 170	20-45	5 3 1   
Choux buns		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4 2  
		Yes	180-200	35-45	5 3 1   
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/bread		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4 2  
Bread		-	-	60	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4 2  
		Yes	180-200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   
Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans		Yes	190-200	45-65	2 

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Forced Air	 Maxi Cooking	 Bread Auto	 Eco Forced Air
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or baking tray on the wire shelf	 Drip tray/baking tray on the wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 200 ml of water	 Baking tray		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190-200	80-110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180-190	110-150	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200-230	50-100	2
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50 - 70	2
Toasted bread		-	250	2 - 6	5
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190-200	45 - 100***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	180-190	40 - 120***	5 3 1
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2

The time indicated does not include the preheating phase: We recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

*Turn food halfway through cooking

**Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

***Estimated length of time: Dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS								
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Drip tray/baking tray on the wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray		

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

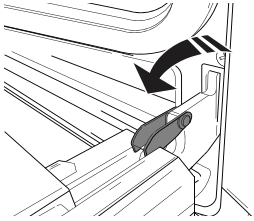
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

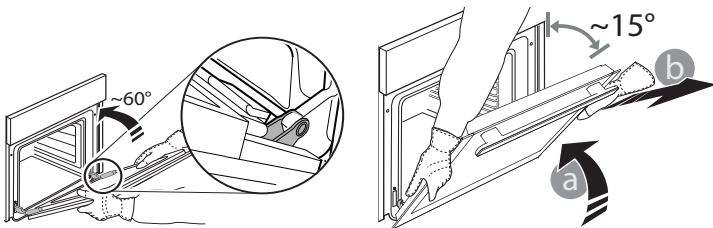
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

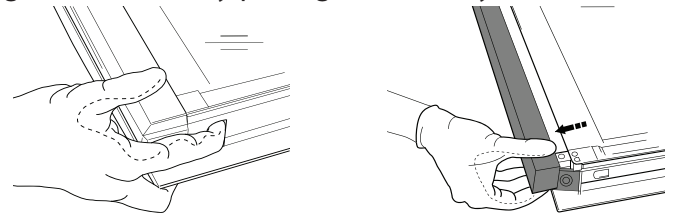
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

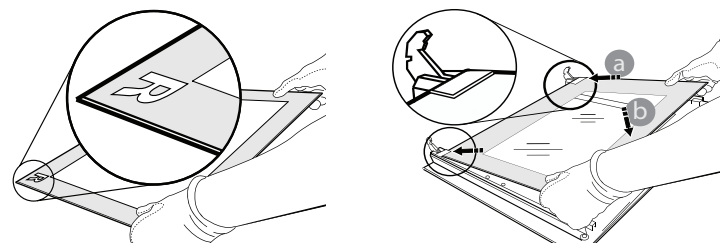
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats (a), then lower it into position (b).



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

USEFUL TIPS



HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.

Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

BREAD AUTO FUNCTION

For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature or 60 minutes in the oven using the "Proving" function.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.

TECHNICAL DATA

A complete specification for the product, including the energy efficiency ratings for this oven, can be downloaded from our website www.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

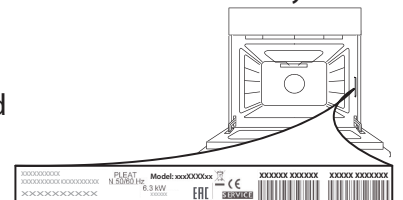
> Download the Use and Care Guide from our website <http://www.hotpoint.eu> (you can use this QR code), specifying the product code.



> Alternatively, contact our After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011597230

GUIDA RAPIDA



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register

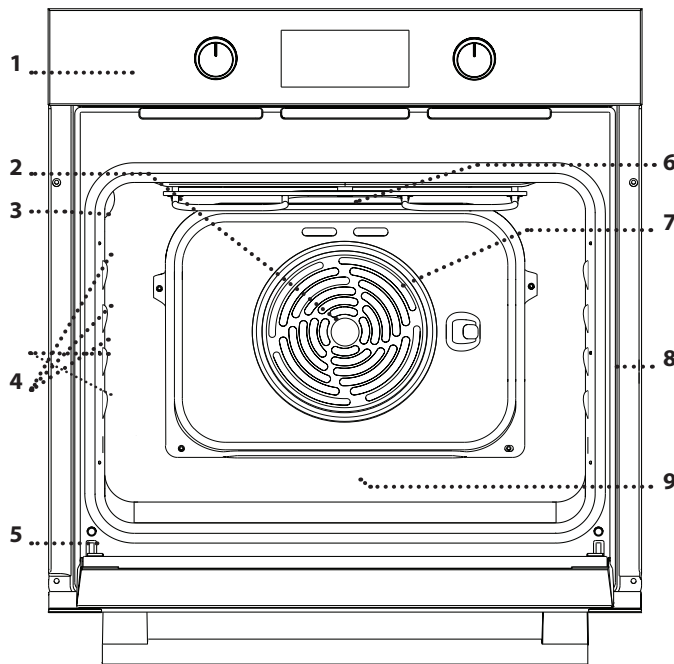


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
www.hotpoint.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.



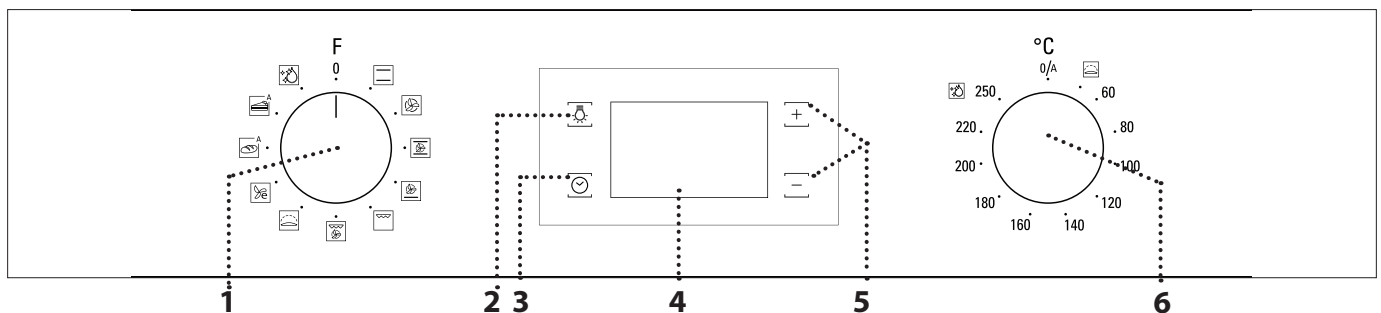
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori
(il livello è indicato sulla parete
della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / Grill
7. Resistenza circolare
(non visibile)
8. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno
selezionando una funzione.
Per spegnere il forno, ruotare sulla
posizione 0.

2. LUCE

A forno acceso, premere per
accendere o spegnere la luce di
cavità del forno.

3. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Per accedere alle impostazioni
della durata di cottura, dell'avvio
ritardato e del timer. A forno
spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

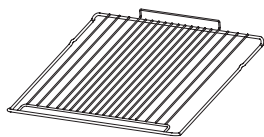
5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di
durata.

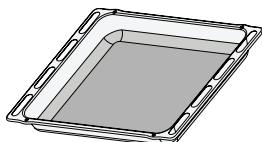
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la
temperatura desiderata attivando
le funzioni manuali. Su 0/A attiva le
funzioni automatiche.

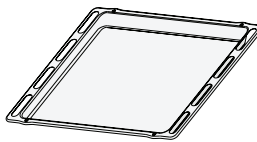
GRIGLIA



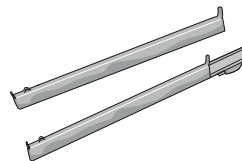
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

. Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato orientato verso l'alto sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, per esempio la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente, facendoli scivolare sulle guide.

FUNZIONI

STATICO*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati e inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

^A PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta . Attivare la funzione a forno freddo.

^A DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.







* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "Maxi Cooking".

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato.

La funzione non si avvierà fino a quando la manopola termostato sarà su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

AUTOMATICA

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la *manopola termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0/A). Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.


Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza del simbolo della funzione; se in corrispondenza di temperature differenti, la funzione non si avvierà.


Note: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display indicano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona diventa fissa e sarà emesso un nuovo segnale acustico per avvisare che è possibile inserire gli alimenti e procedere con la cottura.

Note: anticipare l'inserimento degli alimenti, non rispettando la fine della fase di preriscaldamento, può compromettere il risultato della cottura.

Al termine della cottura e con funzione disattivata, l'icona  può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento ad indicare che c'è del calore residuo all'interno della cavità.

Note: Lo spegnimento dell'icona avviene in un tempo più o meno lungo in quanto dipende da una serie di fattori quali temperatura ambientale e funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto è da considerarsi spento quando l'indice della manopola funzioni è sullo "0".

PROGRAMMARE LA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.




DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.




Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

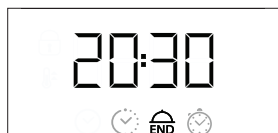
Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".
La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione "0".

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.




Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.




. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.


Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.
Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

. FUNZIONE DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .






































































Nota: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "dc".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2  
		Sì	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pane		-	-	60	2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2  
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Termoventilato	 Maxi Cooking	 Pane Auto	 EcoTermoventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia su griglia	 Leccarda	 Leccarda con 200ml di acqua	 Piastra Dolci		

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

*Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

***La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	EcoTermoventilato
ACCESSORI	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200ml di acqua	Piastra Dolci		

CURA E PULIZIA



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu per maggiori informazioni

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

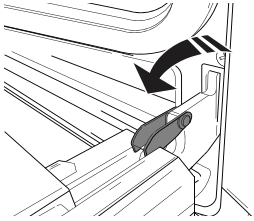
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta. [www](http://www.hotpoint.eu)
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno. [www](http://www.hotpoint.eu)

ACCESSORI

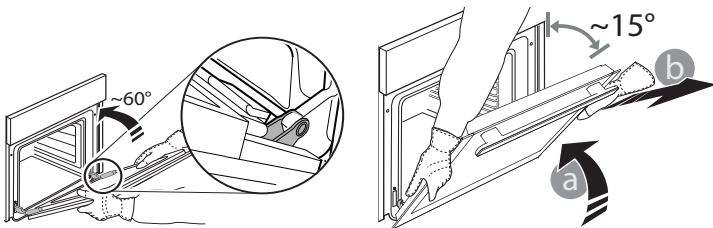
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

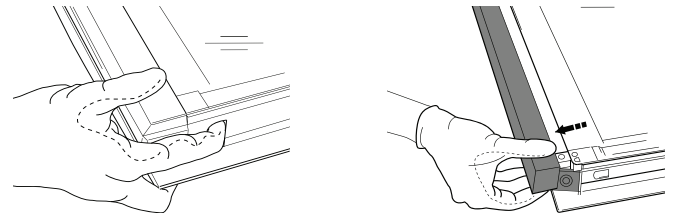
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

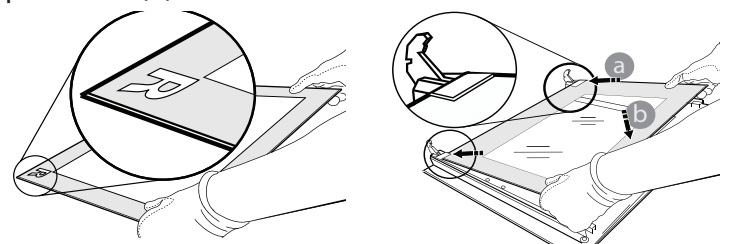
CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b).



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Problema software	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F"

CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu per maggiori informazioni

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

FUNZIONE PANE AUTO

Per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta per 1000g d'impasto: 600g di farina, 360g di acqua, 11g di sale, 25g di lievito fresco (oppure 2 bustine di lievito in polvere).

Per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente oppure 60 minuti all'interno del forno attivando la funzione "Lievitazione".

Infornare a forno freddo, versare 1 dl di acqua potabile fredda sul fondo del forno e avviare la funzione "Pane Auto". Al termine della cottura, lasciare riposare su una griglia fino a completo raffreddamento.

DATI TECNICI

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

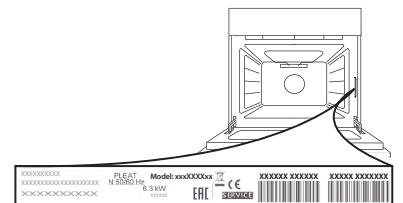
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.hotpoint.eu> (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400011597230

АНЫҚТАМА НҰСҚАУЛЫҒЫ



**HOTPOINT - ARISTON ӨНІМІН
ТАҢДАҒАНЫҒЫЗ ҮШІН
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**
Қосымша көмек мен анықтама алу үшін
өніміңізді www.hotpoint.eu/register
торабында тіркеңіз

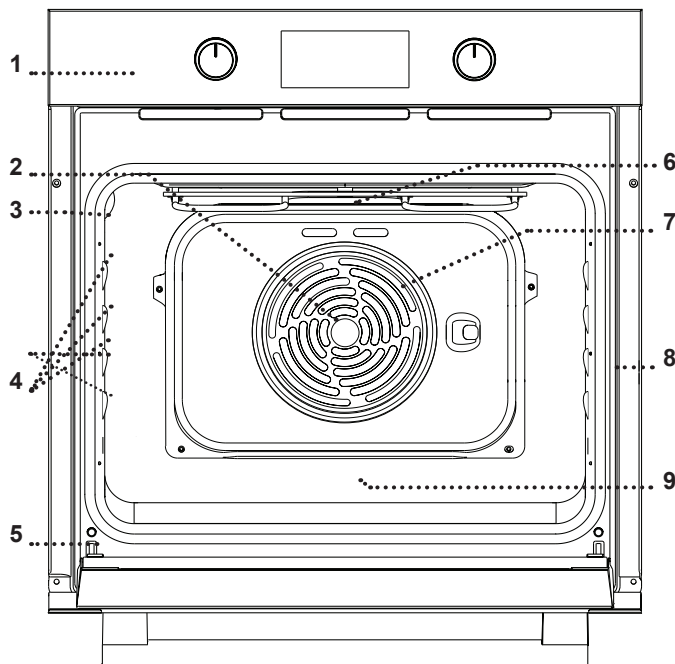


www.hotpoint.eu веб-сайтына өтіп,
бұл нұсқаулықтың артында берілген
нұсқауларды орындау арқылы "Қауіпсіздік
нұсқауларын" және "Пайдалану және
күтім бойынша нұсқаулықты" жүктеп алуға
болады.



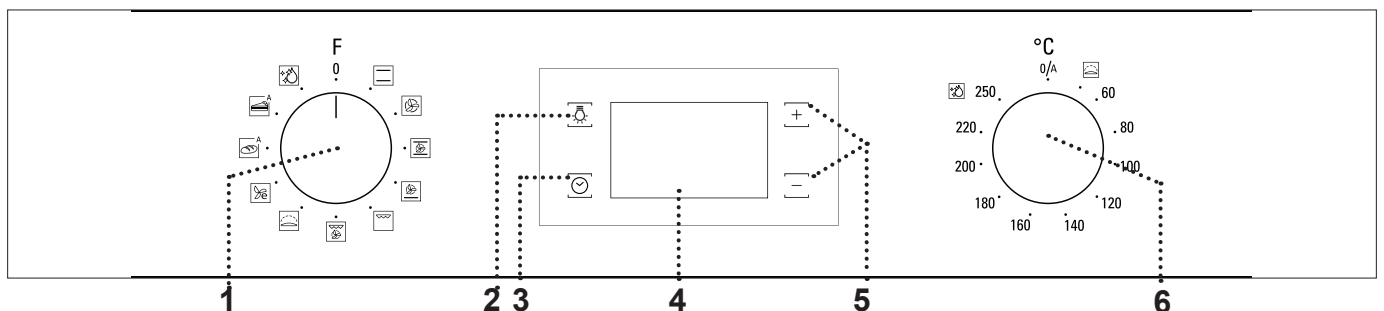
**Өнімді пайдаланбас бұрын қауіпсіздік
нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз**

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Желдеткіш
3. Шам
4. Қосалқы құралдарға арналған бағыттауыштар (деңгей пісіру бөлігінің қабырғасында көрсетілген)
5. Есік
6. Жоғарғы қыздыру элементі/торы
7. Дискілік қыздыру элементі (көрінбейді)
8. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
9. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІН

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін 0 бағытына бұраңыз.

2. ШАМ

Пеш өшірулі болған кезде, пеш бөлігі шамын қосу не өшіру үшін басыңыз.

3. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Пісіру уақыты параметрлерін ашуға, кешіктіріп іске қосуға және таймерге арналған. Пеш өшірулі болған кезде уақытты көрсетуге арналған.

4. ДИСПЛЕЙ

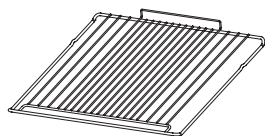
5. РЕТТЕУ ТҮЙМЕЛЕРІ

Пісіру уақыты параметрлерін өзгертуге арналған.

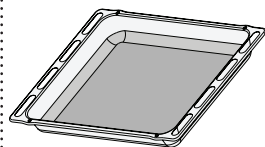
6. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температураны таңдау үшін бұраңыз. Автоматты функцияларда 0/A қолданылады.

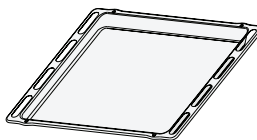
ТОР СӨРЕ



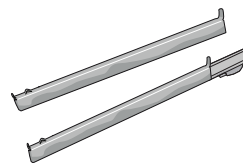
ТАМШЫ НАУАСЫ



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



СЫРҒЫМА ТЕТІКТЕР



Керек-жарақтардың саны сатып алынған үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.

ТОРЛЫ СӨРЕНІ ЖӘНЕ БАСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

Сым текшені қалаған деңгейге аздап жоғары қарай шалқайтып ұстау және артқы жақты (жоғары қаратып) алдымен қою арқылы енгізіңіз. Сосын оны бағыттауыштардың бойымен тірелгенше көлденең сырғытыңыз.

Нан пісіру науасы сияқты басқа қосалқы құралдар көлденең күйде орнатылып, бағыттауыштың бойымен жылжытылуы тиіс.

ФУНКЦИЯЛАРЫ

КОНВЕКЦИЯЛЫҚ*
Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған.

КҮШЕЙТІЛГЕН АУА
Бір уақытта бірнеше сөрелерде (ең көбі үш сөре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.

МАХІ ПІСІРУ
Еттің үлкен кесектерін (2,5 кг-нан көп) пісіруге арналған. Еттің екі жағы да біркелкі қуырылуы үшін оны пісіру барысында аударып отыру қажет. Жіліктің шамадан тыс құрғап кетуін болдырмау үшін қажетінше суғару ұсынылады.

ПИЦЦА
Көлемі және түрлері әр түрлі пицца мен тағам пісіру үшін. Тамақ пісіру барысында пісіру науасының орнынан жартылай ауыстырып отырған жөн.

ГРИЛЬ
Стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз суды құйыңыз.

ТУРБО ГРИЛЬ
Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз суды құйыңыз.

КӨТЕРУ
Тәтті немесе тұщы қамырды жылдамырақ ашытуға арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.

ҮНЕМДІ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ*
Отқа пісірілетін етті және жіліктерді бір сөреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Осы ECO функциясы пайдаланылған кезде, тамақ пісіру барысында шам өшірілген күйде қалады, бірақ оны түймесін басу арқылы қайта іске қосуға болады.

BREAD AUTO (НАНДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ)
Бұл функция нан пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, рецептісіне сүйеніңіз. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.

PASTRY AUTO (ДЕСЕРТТІ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ)
Бұл функция тоқаштарды пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.



DIAMOND CLEAN
Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып, бұл функцияны тек пеш суыған кезде ғана іске қосыңыз.

* №. 65/2014 ережесіне (ЕО) сәйкес қуатты үнемдеу декларациясына сай қолданылатын функциялар







ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ


1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде уақытты орнату қажет:

 басыңыз дисплейде  белгішесі және екі саннан тұратын сағаттың мәні жыпылықтайды.



Сағатты орнату үшін  немесе  пайдаланыңыз және растау үшін  түймесін басыңыз. Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды. Минутты /  орнату үшін немесе пернесін пайдаланыңыз және растау үшін  басыңыз.

Ескеріңіз:  белгішесі жыпылықтап жатқан кезде (мысалы, ұзақ уақыт бойы электр қуаты болмаған соң) уақытты қайта орнату қажет болады.

2. ПЕШТІ ҚАЙТА ҚЫЗДЫРУ

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: Бұл қалыпты жағдай.

Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.

Пешті 250°C-та шамамен бір сағат қыздырыңыз, ол үшін “Maxicooking” функциясын пайдаланған дұрыс. Тазарту барысында пеш бос болуы тиіс. Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Функция таңдау үшін *таңдау тетігін* сізге қажет функцияға қарай бұраңыз: дисплей жанады және дыбыстық сигнал беріледі.



2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

ҚОЛМЕН

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін *термостат тетігін* бұраңыз.



Ескеріңіз: Тамақ пісіру кезінде таңдау тетігін бұрау арқылы осы функцияны өзгерте аласыз немесе термостат тетігін бұрау арқылы температураны реттей аласыз.

Температура тетігі 0 °C градуста тұрса, функция басталмайды. Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орната аласыз.

АВТОМАТТЫ

Таңдалған автоматты функцияны іске қосу үшін (“Bread” (Нан) немесе “Pastry” (Тоқаштар)), *термостат тетігін* автоматты функцияларға арналған күйде сақтаңыз (0/A). Тамақ пісіруді аяқтау үшін, *таңдау тетігін* 0 күйіне бұраңыз.


Ескеріңіз: Тамақ пісірудің аяқталу уақытын және таймерді орната аласыз.

КӨТЕРУ

“Rising” (Көтеру) функциясын іске қосу үшін, *термостат тетігін* қатысты белгіге бұраңыз!; егер пеш басқа температураға орнатылса, бұл функция іске қосылмайды.


Ескеріңіз: Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орната аласыз.

3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ҚАЛДЫҚ ҚЫЗУ

Функция іске қосылған соң дыбыстық сигналдың шығуы және дисплейдегі  белгісінің жыпылықтауы алдын ала қыздыру кезеңінің іске қосылғанын көрсетеді.

Қойылған температураға жеткенде, дисплейдегі белгі белгіленеді де, тамақты пештің ішіне салуға және ас әзірлеуді жалғастыруға болатындығын білдіретін жаңа дыбыстық сигнал ойнайды.

Назар аударыңыз: Тамақты пештің ішіне алдын ала қыздыру кезеңіне дейін салып қойсаңыз, астың пісу нәтижесіне кері әсерін тигізуі мүмкін.

Ас әзірлеп болған соң және функция өшірілі болғанда,  белгісі суыту желдеткіші өшірілген соң да, дисплей бетінде көрініп тұрады, ол пеш ішінде әлі де қалдық қызу қалғандығын білдіреді.

Назар аударыңыз: Белгінің сөніп қалу уақыты өзгеріп отырады, себебі бұл қоршаған орта температурасы және қолданылған функция секілді бірнеше факторға байланысты. Қалай болғанда да, таңдау тетігінің көрсеткіші “0” күйінде тұрғанда ғана құрылғыны сөнді деп есептеуге болады.

. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалау алдында функцияны таңдауыңыз керек.

ҰЗАҚТЫҒЫ

 түймесін дисплейде  белгішесі мен “00:00” саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін немесе түймесін пайдаланыңыз және түймесін басыңыз.

Функцияны *термостат темігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: Дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.

Ескертпелер: Орнатылған пісіру уақытынан бас тарту үшін, түймесін белгішесі дисплейде жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз да, пісіру уақытын “00:00” уақытына орнату үшін түймесін пайдаланыңыз. Бұл пісіру уақытында алдын ала қыздыру кезеңі бар.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ/ КЕШІКТІРІП БАСТАУ

Тамақ пісіру уақыты орнатылған соң, аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы бастау функциясын кешіктіріп іске қосылу режиміне орнатуға болады: түймесін дисплейде белгішесі мен ағымдағы уақыт жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісіру аяқталуы тиіс уақытты орнату үшін немесе түймелерін пайдаланыңыз және растау үшін түймесін басыңыз.

Функцияны *термостат темігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: Функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылмағанша кідірілген күйінде қалады.



Ескертпелер: Орнатудан бас тарту үшін, *таңдау темігін* “0” бағытына бұрау арқылы өшіріңіз.

ПІСІРУДІҢ АЯҚТАЛУЫ

Дыбыстық сигнал шығады және дисплей функцияның аяқталғанын көрсетеді.

Іске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.



Басқа функция таңдау үшін таңдау тетігін бұраңыз немесе “0” күйіне пешті өшіру үшін бұраңыз.

Ескеріңіз: Егер таймер белсенді болса, дисплейде “END” (Аяқталды) хабары қалған уақытпен бірге көрсетіледі.

. ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Бұл опция пісіруге кедергі жасамайды немесе оны бағдарламаламайды, бірақ функция белсенді болғанда немесе пеш өшкенде сізге дисплейді таймер ретінде қолдануға мүмкіндік береді.

түймесін дисплейде белгішесі мен “00:00” саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Қажетті уақытты орнату үшін немесе пайдаланып, растау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған уақыт санауы біткеннен кейін таймер аяқталып, дыбыстық сигнал беріледі.

Ескертпелер: Таймерден бас тарту үшін, түймесін белгішесі жыпылықтауды бастағанша басып тұрып, түймесін уақытты “00:00” күйіне қайта орнату үшін пайдаланыңыз.

. DIAMOND CLEAN (ГАУНАРТАС ТАЗАЛАУ) ФУНКЦИЯСЫ

“Diamond Clean” (Гауһартас тазалау) функциясын іске қосу үшін 200 мл ауызсуды пештің түбіне құйып, *таңдау темігін* және *термостат темігін* белгішесіне бұраңыз.

Ескеріңіз: Белгішенің орналасқан жері тазалау циклі барысында болатын температураға сай емес.

Бұл функция автоматты түрде іске қосылады: Дисплейде аяқталуға дейінгі уақыт “DC” (Тұрақты ток) хабарымен кезектесіп көрсетіледі.



Ескеріңіз: Осы функцияның тек аяқталу уақытын орнатуға болады. Ұзақтық автоматты түрде 35 минутқа орнатылады.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҚ (МИН)	ДЕНГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		Иә	160-180	30-90	2/3
		Иә	160-180	30-90	4 1
Толтырмасы бар тор (чизкейк, штрудель, жеміс бөліші)		Иә	160-200	35-90	2
		Иә	160-200	40-90	4 2
Бисквиттер/шағын торттар		Иә	160-180	20-45	3
		Иә	150 - 170	20-45	4 2
		Иә	150 - 170	20-45	5 3 1
Кремді бөлішкелер		Иә	180 - 210	30-40	3
		Иә	180-200	35-45	4 2
		Иә	180-200	35-45	5 3 1
Безе		Иә	90	150 - 200	3
		Иә	90	140 - 200	4 2
		Иә	90	140 - 200	5 3 1
Пицца/нан		Иә	190-250	15-50	1 / 2
		Иә	190-250	20-50	4 2
Нан		-	-	60	2
Қатырылған пицца		Иә	250	10 - 20	3
		Иә	230 - 250	10 -25	4 2
Тұзды бөліштер (көкөніс бөліші, киш)		Иә	180-200	40-55	3
		Иә	180-200	45 - 60	4 2
		Иә	180-200	45 - 60	5 3 1
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Лазанья/паста/каннеллонни/ашық бөліштер		Иә	190-200	45-65	2

ФУНКЦИЯЛАРЫ								
	Конвекция	Гриль	Турбо гриль	Пицца	Күшті ауа	Maxi пісіру	Нанды автоматты түрде пісіру	Үнемді желдеткішпен пісіру

АКЦЕССУАРЛАР								
	Тор сөре	Пісіру ыдысы немесе пісіру науасы сым текшеге қойылады	Тамшы науасы / пісіру науасы сым текшеге қойылады	Тамшы науасы	200 мл су сыятын тамшы науасы	Нан пісіру науасы		

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ЖЫЛЫТУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҚ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Қой/бұзау/сиыр/шошқа 1 кг		Иә	190-200	80-110	3
Қабықты қуырылған шошқа еті 2 кг		Иә	180-190	110-150	2
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		Иә	200-230	50-100	2
Күркетауық/қаз 3 кг		–	190-200	100 - 160	2
Духовкаға пісірілген балық / қағазға оралған тағам (жая, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 50	2
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		Иә	180-200	50 - 70	2
Қуырылған нан		–	250	2 - 6	5
Балық еті/бөліктер		–	230 - 250	20 - 30*	4 3
Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/ гамбургерлер		–	250	15 - 30*	5 4
Қуырылған тауық еті 1-1,3 кг		Иә	200 - 220	55 - 70**	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		Иә	200 - 210	35 - 50**	3
Қозы жіліктері/сирақ		Иә	200 - 210	60 - 90**	3
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55**	3
Көкөністі көміш		–	200 - 210	25 - 55	3
Ет және картоп		Иә	190-200	45 - 100***	4 1
Балық және көкөністер		Иә	180	30 - 50***	4 1
Лазанья және ет		Иә	200	50 - 100***	4 1
Толық тамақ: Жеміс бәліші (5-деңгей)/лазанья (3-деңгей)/ет (1-деңгей)		Иә	180-190	40 - 120***	5 3 1
Қуырылған ет/толтырмасы бар қуырылған жіліктер		–	170 - 180	100 - 150	2

Көрсетілген уақыт алдын ала қыздыру кезеңін қамтымайды: тамақты духовкаға салып, пісіру уақытын тек қажетті температураға қол жеткізілген кезде орнатқан жөн.

*Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз

**Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

***Болжамды уақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

60350-1 стандартына сәйкес жиналған және тексерілген "Пайдалану және күтім нұсқаулығында" берілген рецептілер кестесін www.hotpoint.eu торабынан жүктеңіз

ФУНКЦИЯЛАРЫ								
	Конвекция	Гриль	Турбо гриль	Пицца	Күшті ауа	Maxi пісіру	Нанды автоматты түрде пісіру	Үнемді желдеткішпен пісіру
АКСЕССУАРЛАР								
	Тор сөре	Пісіру ыдысы немесе пісіру науасы сым текшеге қойылады	Тамшы науасы / пісіру науасы сым текшеге қойылады	Тамшы науасы	200 мл су сыятын тамшы науасы	Нан пісіру науасы		

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтім бойынша нұсқаулығын" www.hotpoint.eu сайтынан жүктеп алыңыз

Бүмен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.

Барлық жұмыстар кезінде қорғаныш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Қажетті әрекеттерді пеш салқын болған кезде орындаңыз.

Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

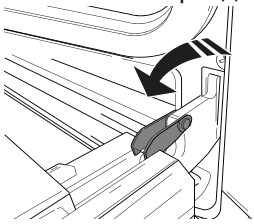
- Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
- Коррозиялы немесе абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

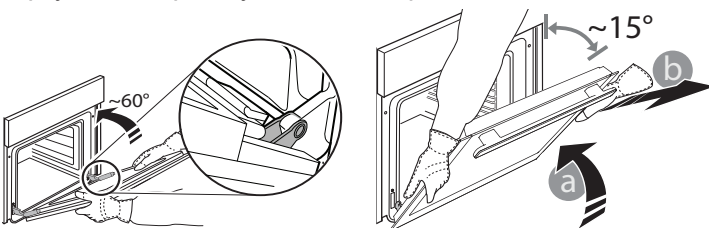
- Әр пайдаланудан кейін пешті суытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен суытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына төмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

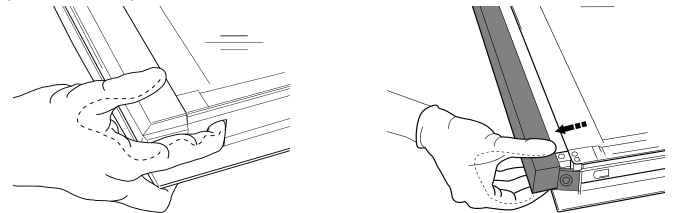
- Ішкі беттерді барынша жақсы сүрту үшін "Diamond Clean" (Гауһартастай тазалау) функциясын іске қосыңыз.
- Әйнекті тазалау үшін есікті оңай алып тастауға және қайта салуға болады. www.hotpoint.eu
- Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.
- Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады. www.hotpoint.eu

АКЦЕССУАРЛАР

Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жөкемен тазалауға болады.

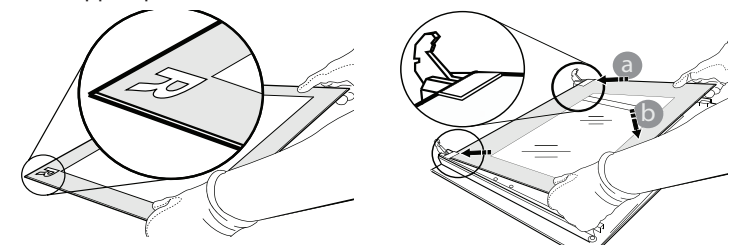
ТАЗАЛА УШІН БАСУ - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

1. Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз.



2. Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

3. Ішкі әйнекті дұрыстап қайта қою үшін, "R" жазуы сол жақ бұрышта көрінетініне және тазаланатын бет (басылып шығарылмаған) жоғары қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Алдымен әйнектің "R" әрібімен көрсетілген ұзын жағын тірек орындықтарға (a) енгізіп, сосын бір орынға (b) төмендетіңіз.



4. Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: Сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.



Ақаулық	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді	Қуат іркілісі Қуат көзінен ажыратылды	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз
Дисплейде "F" әрпінен кейін сан көрсетіледі	Бағдарламалық құрал ақауы	Ең жақын Сатудан кейін көрсетілетін қызметпен хабарласып, әріп немесе сан "F" әрпінен кейін тұрғанын мәлімдеңіз
Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.	Басқа тіл жиынтығы.	Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР



Қосымша ақпарат алу үшін "Пайдалану және күтім бойынша нұсқаулығын" www.hotpoint.eu сайтынан жүктеп алыңыз

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Желдеткішпен пісіру" функциясы түрлі тағамдарды (балық және көкөністер) түрлі сәрелерде бәр уақытта пісіруге мүмкіндік береді.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Қуаттың тиімділік номиналдарын қоса, бұл пештің толық сипаттамасы www.hotpoint.eu сайтынан жүктеле алады

ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІМ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

> Өнім кодын енгізіп, пайдалану және күтім бойынша нұсқаулықты <http://www.hotpoint.eu> веб-сайтымыздан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).



> Болмаса, Кепілдік бойынша тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз

Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

BREAD AUTO (АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ НАН ПІСІРУ)

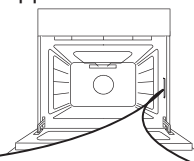
Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, 1000 г қамырмен араластыруға арналған рецептін пайдаланып, нұсқауларды мұқият орындаңыз: 600 г ұн, 360 г су, 11 г тұз, 25 г жас ашытқы (немесе ашытқы ұнтағының екі қалтасы).

Оңтайлы пайдалану үшін, "Proving" (Дәлелдеу) функциясын пайдалану арқылы бөлме температурасында 90 минутқа немесе пеште 60 минут қалдырыңыз.

Қамырды (салқын) пешке салып, 100 cc салқын ауызсу құйыңыз да, "Bread Auto" (Нанды автоматты түрде пісіру) функциясын іске қосыңыз. Тамақ пісіруден соң, қамырды толық суығанша сым текшеде қалдырыңыз.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілдік бойынша тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласу кезінде өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.



400011597230

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.hotpoint.eu/register

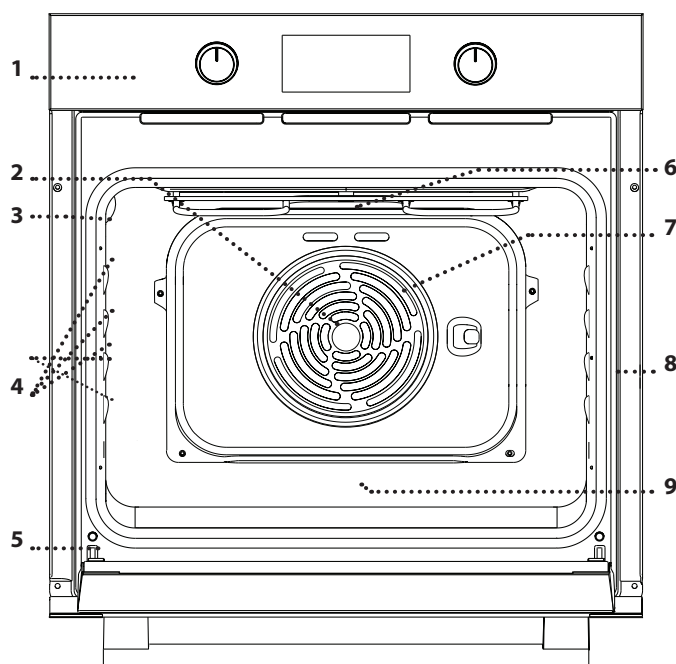


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта www.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



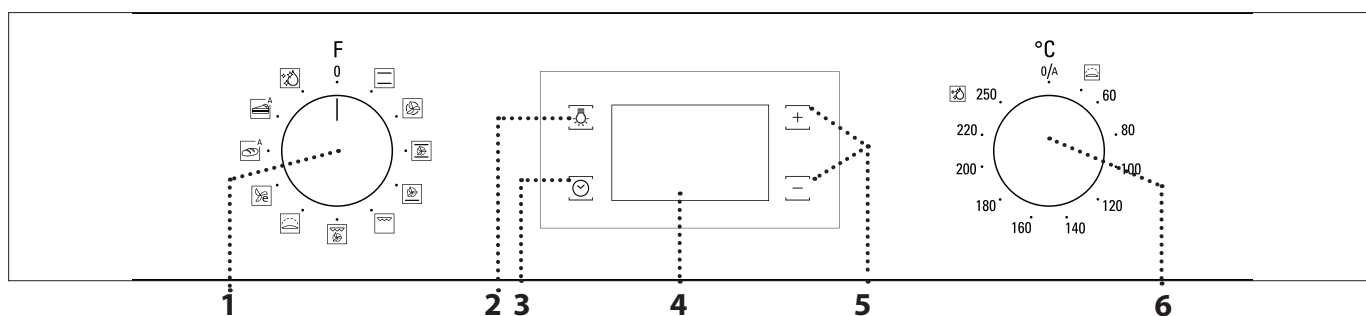
Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для принадлежностей (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКУ ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

2. СВЕТ

Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

3. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

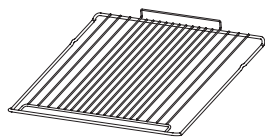
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для автоматических режимов используется 0/A.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

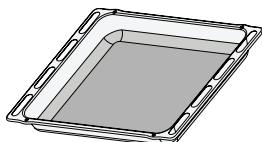


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

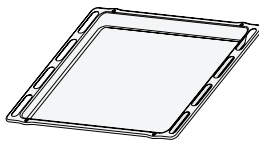
РЕШЕТКА



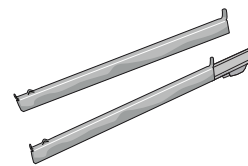
ПРОТИВЕНЬ



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально как можно дальше по направляющим.

Другие принадлежности, например, противни, задвигаются в духовой шкаф по направляющим в горизонтальном положении.

РЕЖИМЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

ОБЫЧНЫЙ*

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.

БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

ПИЦЦА

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора вытекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.


ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора вытекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.


ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО*

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампочка не горит. Ее можно включить нажатием .

А ХЛЕБ (АВТО)

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту . Включайте режим, когда духовка холодная.

А ДЕСЕРТЫ (АВТО)

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Включайте режим, когда духовка холодная.



DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.







* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014


ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: нажимайте , пока значок  и две цифры часа на дисплее не начнут мигать.



Установите значение времени кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

2. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте из духовки все принадлежности.

Разогрейте духовку до 250 °C в режиме “Большие порции” (рекомендуется) и прогревайте в течение часа. Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

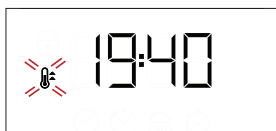
Для выбора режима поверните *ручку выбора* до значка необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ

Для включения выбранного режима введите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.



Помните: Во время приготовления можно изменить режим ручкой выбора или отрегулировать температуру ручкой термостата.

Режим не включится, если ручка термостата находится на 0 °C. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ

Для включения выбранного автоматического режима (“Хлеб” или “Пирог”) *ручка термостата* должна находиться в положении автоматического режима (0/A). Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.


Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Для включения режима “Заквашивание” поверните *ручку термостата* до соответствующего значка; если в духовке установлена другая температура, режим не включится.


Примечание: Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

3. ЗНАЧОК ПРОГРЕВА И ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева.

После достижения заданной температуры значок фиксируется, а также звучит новый сигнал, указывающий на то, что можно помещать продукты в духовку и продолжать приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения фазы предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.

После завершения приготовления и при отключенной функции значок  может оставаться видимым на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении остается остаточное тепло.

Примечание: Время, в течение которого значок отключается, варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае изделие считается выключенным, когда указатель на ручке выбора находится в положении « 0 ».

• ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и “00:00”.



Установите время приготовления кнопками \pm или $\bar{\square}$ и нажмите \odot для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

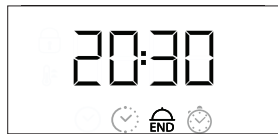
Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте \odot до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать \odot ; затем с помощью $\bar{\square}$ сбросьте значение времени приготовления до "00:00".
Это время приготовления включает в себя прогрев.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте \odot , пока на дисплее не начнут мигать значок END и текущее время.



Установите время окончания кнопками \pm или $\bar{\square}$ и нажмите \odot для подтверждения.
Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечания: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение "0"

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.



Поверните ручку выбора, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение "0", чтобы выключить духовку.

Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись "END" и оставшееся время.

. НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Эта опция не прерывает и не программирует приготовление, но позволяет вам использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим и когда духовка выключена.

Нажимайте \odot , пока на дисплее не начнут мигать значок \odot и "00:00".



Установите необходимое время кнопками \pm и $\bar{\square}$ и нажмите \odot для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте \odot , пока не начнет мигать значок \odot , затем с помощью $\bar{\square}$ сбросьте время до "00:00".

. РЕЖИМ DIAMOND CLEAN

Для включения режима "Diamond Clean" налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* до значка DC .

Примечание: Во время очистки положение значка не соответствует фактической температуре.

Режим включится автоматически: На дисплее показывается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью "DC".



Просьба иметь в виду: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Печенье/пирожные		Да	160-180	20-45	3
		Да	150-170	20-45	4 2
		Да	150-170	20-45	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180-210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Безе		Да	90	150-200	3
		Да	90	140-200	4 2
		Да	90	140-200	5 3 1
Пицца/хлеб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хлеб		-	-	60	2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10-25	4 2
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45-60	4 2
		Да	180-200	45-60	5 3 1
Волованы/печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190-200	45-65	2

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Пицца	Конвекция	Большие порции	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Противень/противень на решетке	Противень	Противень с 200 мл воды	Вставной противень		

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		Да	190-200	80-110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180-190	110-150	2
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200-230	50-100	2
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	100-160	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	170-190	30-50	2
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180-200	50-70	2
Хлебные тосты		-	250	2-6	5
Рыбное филе/стейки		-	230-250	20-30*	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты		-	250	15-30*	5 4
Жареный цыпленок 11,3 кг		Да	200-220	55-70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200-210	35-50**	3
Ножка ягненка/рулька		Да	200-210	60-90**	3
Печеный картофель		Да	200-210	35-55**	3
Овощная запеканка		-	200-210	25-55	3
Мясо и картофель		Да	190-200	45-100***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30-50***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50-100***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180-190	40-120***	5 3 1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170-180	100-150	2

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

*Переверните блюдо в середине процесса приготовления

**Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

***Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандартам IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на www.hotpoint.eu

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Пицца	Конвекция	Большие порции	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Противень/противень на решетке	Противень	Противень с 200 мл воды	Вставной противень		

ЧИСТКА И УХОД



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

Не используйте пароочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных перчатках.

Необходимые операции выполняйте только, когда духовка холодная.

Отключите прибор от электросети.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

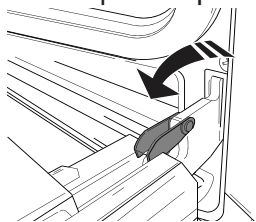
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место [www](http://www.hotpoint.eu)
- Стекло дверцы очищайте подходящим жидким моющим средством.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки [www](http://www.hotpoint.eu)

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

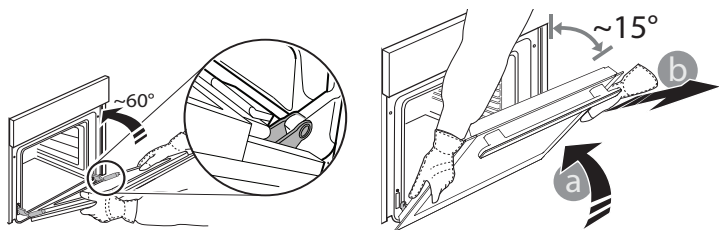
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

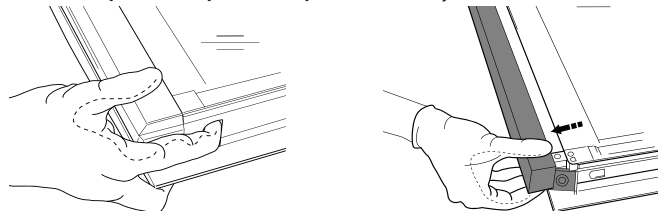
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

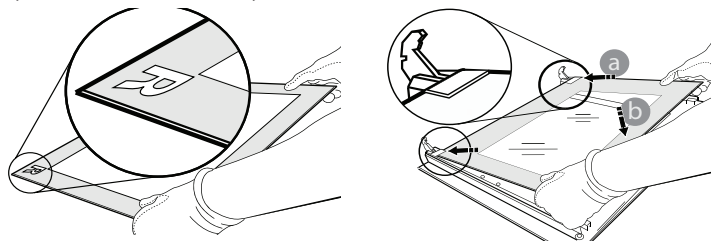
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

3. Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква "R", а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх. Сначала вставьте в пазы (a) длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в положение (b).



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает	Отключение электропитания Отключение от электросети	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, сохраняется ли ошибка
На дисплее отображается буква "F" и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F"
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается.

уровнях одновременно.

Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

РЕЖИМ "ХЛЕБ (АВТО)"

Чтобы тесто получилось хорошим, нужно строго соблюдать рецепт. Для приготовления 1000 г теста возьмите: 600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или две упаковки сухих дрожжей).

Для оптимального подъема теста дайте ему постоять около 90 минут при комнатной температуре или около 60 минут в духовке в режиме "Подъем теста".

Поместите тесто в духовку (холодную), на дно налейте 100 куб. см воды и включите режим "Хлеб (Авто)". После приготовления оставьте тесто на решетке до полного остывания.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекция" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на нашем сайте www.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

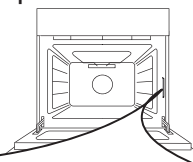
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта <http://www.hotpoint.eu> (используйте этот QR-код), указав код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011597230

GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU



**BİR HOTPOINT - ARISTON ÜRÜNÜ SATIN
ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ**
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen
ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin
www.hotpoint.eu/register

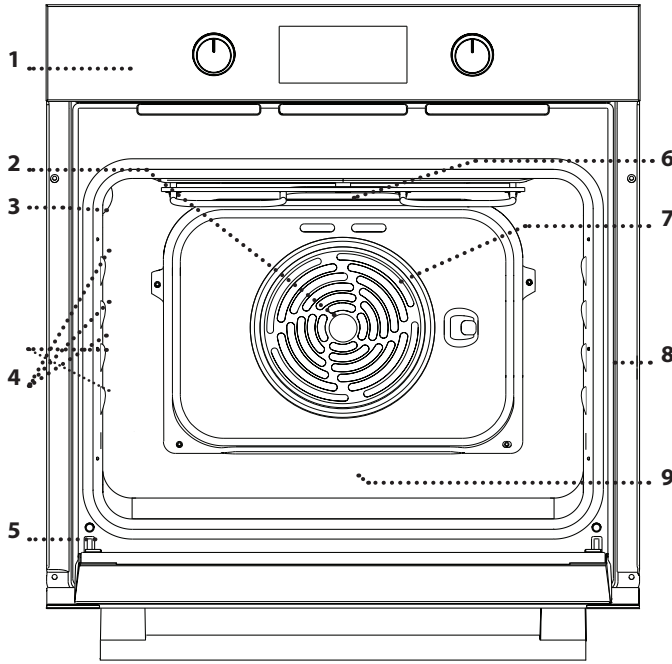


www.hotpoint.eu internet adresimizi
ziyaret ederek ve bu kitapçığın arkasında
yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik
Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım
Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.



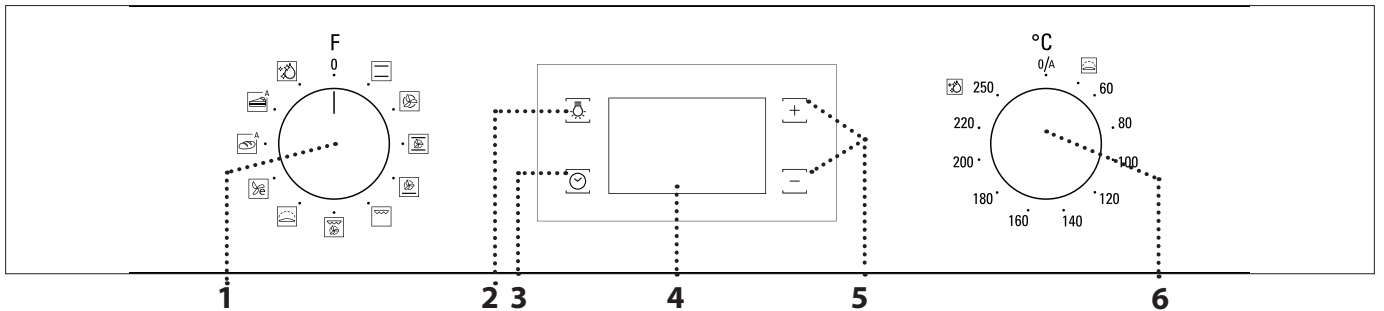
Ürünü kullanmadan önce, güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Lamba
4. Aksesuar kılavuzları
(seviye, pişirme bölmesinin
duvarında) gösterilir
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Yuvarlak ısıtma elemanı
(görünmez)
8. Tanıtım levhası
(çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı
(görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını
açmak için kullanılır.
Fırını kapatmak için, 0 konumuna
çevirin.

2. LAMBA

Fırın açıkken, fırın bölmesinin
lambasını açmak veya kapatmak
için basın.

3. SAATİN AYARLANMASI

Pişirme süresi ayarlarına,
gecikmeli başlatmaya ve bağımsız
zamanlayıcıya erişmek için
kullanılır. Fırın kapalıyken saati
görmek için kullanılır.

4. EKCRAN

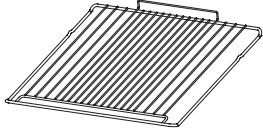
5. AYARLAMA DÜĞMELERİ

Pişirme süresi ayarlarını
değiştirmek için kullanılır.

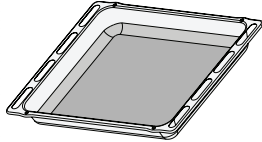
6. TERMOSTAT DÜĞMESİ

Manuel işlevleri etkinleştirirken
istediğiniz sıcaklığı seçmek için
çevirin. Otomatik işlevlerde 0/A'yı
kullanın.

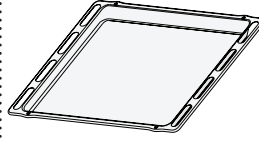
RAF



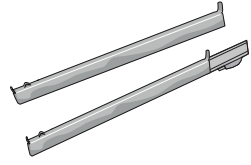
TABAK



FIRIN TEPSİSİ



KAYAR KILAVUZLAR



Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir. Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

RAFİN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Ardından, kılavuz boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın.

Fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar, kılavuzların üzerinde kaydırılarak, yatay olarak takılacaktır.

İŞLEVLER

ALT VE ÜSTTEN ISITMA*
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

FANLI HAVA DOLAŞIMI
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

BÜYÜK ET PİŞİRME
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için, pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurummasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirilmesini öneriyoruz.

PİZZA
Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmeği pişirmek için kullanılır. Pişirme işleminin yarısında fırın tepsilerinin konumunu değiştirmek iyi bir fikirdir.

IZGARA
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmeği kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.

TURBO IZGARA
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbit, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.

KABARTMA
Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

ECO FANLI HAVA*
Rostoları ve içi doldurulmuş rostoluk et parçalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kurumması engellenir. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme boyunca ışık kapalı kalacak, ancak 'e basmak suretiyle tekrar açılacaktır.

A EKMEK OTOMATİK
Bu işlev, ekmeği için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. En iyi sonuçlar için, yemek tarifine dikkatli bir şekilde uyun . Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.



A TATLI OTOMATİK
Bu işlev, kekler için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.

DIAMOND CLEAN
Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken etkinleştirin.







* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır


CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamamız gerekecek:  'e basın
ekranda  simgesi ve saate ait iki rakam yanıp sönecektir.



Saati ayarlamak için  veya 'i kullanın ve onaylamak için  'e basın. Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için  veya 'i kullanın ve onaylamak için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Örneğin uzun süreli güç kesintilerinden sonra  simgesi yanıp sönerken, f saati sıfırlamamız gerekecektir.

2. FIRINI YENİDEN ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.

Fırını tercihen "Büyük et" işlevini kullanarak yaklaşık bir saat boyunca 250 °C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır. İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Bir işlev seçmek için, *seçim düğmesini* istediğiniz işlevin simgesine çevirin: Ekran aydınlatılacak ve sesli bir sinyal duyulacaktır.



2. BİR İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

MANUEL

Seçtiğiniz işlevi başlatmak için, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak üzere *termostat düğmesini* çevirin.



Lütfen dikkat edin: Pişirme sırasında, seçim düğmesini çevirerek işlevi değiştirebilir veya termostat düğmesini çevirerek sıcaklığı ayarlayabilirsiniz. Termostat düğmesi 0 °C'nin üstünde değilse işlev başlatılmayacaktır. Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve bağımsız zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.

OTOMATİK

Seçtiğiniz otomatik işlevi başlatmak için ("Ekmek" veya "Kekler"), *termostat düğmesini* otomatik işlevlere yönelik konumda tutun (0/A). Pişirmeyi bitirmek için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirin.


Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve bağımsız zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.

KABARTMA

"Kabartma" işlevini başlatmak için, *termostat düğmesini* ilgili sembole çevirin; fırın farklı bir sıcaklığa ayarlıysa, işlev başlatılmayacaktır.


Lütfen dikkat edin: Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve bağımsız zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.

3. ÖN ISITMA VE KALAN ISI

İşlev başladığında, sesli bir sinyal ile ekranda yanıp sönen bir  simgesi, ön ısıtma aşamasının etkin olduğunu gösterir.

Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında, simge sabit hale gelir ve yemeğin fırına verilebileceğini ve pişirme işlemine devam edilebileceğini bildirmek için yeni bir sesli sinyal duyulur.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma aşaması bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.



Pişirme işleminden sonra ve işlev devre dışı iken, bölmede ısı kaldığını göstermek için, soğutma fanı kapatıldıktan sonra dahi  simgesi ekranda görüntülenmeye devam edebilir.

Lütfen dikkat edin: Ortam sıcaklığı ve kullanılan işlev gibi bir dizi faktöre bağlı olduğu için, simge kapanana kadar geçmesi gereken süre değişiklik göstermektedir. Her durumda, seçim düğmesindeki işaretçi "0" konumunda iken, ürün kapalı olarak değerlendirilmelidir.




• PİŞİRMİYİ PROGRAMLAMA




Pişirmeyi programlamaya başlamadan önce bir işlev seçmeniz gerekecektir.

SÜRE



Ekranda  simgesi ile "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar  'e basmaya devam edin.






İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için  veya 'i kullanın ve ardından onaylamak için  'e basın. *Termostat düğmesini* istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

Notlar: Ayarladığınız pişirme süresini iptal etmek için, ekranda  simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar  e basmaya devam edin, ardından pişirme süresini "00:00" olarak sıfırlamak için  i kullanın.
Bu pişirme süresine, ön ısıtma aşaması dahildir.

PIŞİRME BİTİŞ SAATİ/GECİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra, işlevin başlatılması, **bitiş süresini** programlamak suretiyle geciktirilebilir:  simgesi ve mevcut saat ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar  e basın.



Pişirmenin sona ermesini istediğiniz saati seçmek için  veya  i kullanın ve  e basın.
Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayana kadar duraklatılacaktır.



Notlar: Ayarı iptal etmek için, **seçim düğmesini** " 0 " konumuna çevirmek suretiyle fırını kapatın.

PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda işlevin sona erdiği gösterilecektir.





Seçim düğmesini farklı bir işlev seçmek için veya fırını kapatmak için " 0 " konumuna çevirin.
Lütfen dikkat edin: Bağımsız zamanlayıcı etkin ise, ekranda, kalan süre ile değişimli olarak "END" (SON) ifadesi gösterilecektir.




Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

. BAĞIMSIZ ZAMANLAYICININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya programlamaz; ancak, bir işlev etkin iken veya fırın kapalı durumdayken ekranı bağımsız zamanlayıcı olarak kullanmanızı sağlar.


Ekranda  simgesi ile "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar  e basmaya devam edin.



İstediğiniz saati ayarlamak için  veya  i kullanın ve onaylamak için  e basın.
Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Notlar: Bağımsız zamanlayıcıyı iptal etmek için,  simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar  e basmaya devam edin, ardından saati "00:00" olarak sıfırlamak için  i kullanın.

. DIAMOND CLEAN İŞLEVI

"Diamond Clean" temizleme işlevini etkinleştirmek için, fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve ardından **seçim düğmesi** ile **termostat düğmesini**  simgesine çevirin.

Lütfen dikkat edin: Simgenin konumu, temizleme çevrimi sırasında ulaşılan sıcaklığa karşılık gelmez.

İşlev otomatik olarak etkinleştirilecektir: Ekranda, "DC" ile değişimli olarak kalan süre gösterilir.



Lütfen dikkat edin: Yalnızca bu işlevin bitiş saati programlanabilir. Süre, otomatik olarak 35 dakikaya ayarlanır.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	160-180	30-90	2/3
		Evet	160-180	30-90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)		Evet	160-200	35-90	2
		Evet	160-200	40-90	4 2
Çörekler/küçük tartlar		Evet	160-180	20-45	3
		Evet	150 - 170	20-45	4 2
		Evet	150 - 170	20-45	5 3 1
Profiterol çöreği		Evet	180 - 210	30-40	3
		Evet	180-200	35-45	4 2
		Evet	180-200	35-45	5 3 1
Beze		Evet	90	150 - 200	3
		Evet	90	140 - 200	4 2
		Evet	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/ekmek		Evet	190-250	15-50	1 / 2
		Evet	190-250	20-50	4 2
Ekmek		-	-	60	2
Dondurulmuş pizza		Evet	250	10 - 20	3
		Evet	230 - 250	10 -25	4 2
Tuzlu pastalar (sebzeli tart, kiş)		Evet	180-200	40-55	3
		Evet	180-200	45 - 60	4 2
		Evet	180-200	45 - 60	5 3 1
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide		Evet	190-200	45-65	2

İŞLEVLER								
	Alt ve Üstten Isıtma	Izgara	Turbo Izgara	Pizza	Fanlı Hava Dolaşımı	Büyük Et Pişirme	Ekmek Otomatik	Eco Fanlı Hava
AKSESUARLAR								
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya fırın tepsi	Rafın üzerinde tabak/ fırın tepsi	Tabak	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsi		

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg		Evet	190-200	80-110	3
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg		Evet	180-190	110-150	2
Tavuk/tavşan/ördek 1 kg		Evet	200-230	50-100	2
Hindi/kaz 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 50	2
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180-200	50 - 70	2
Kızarmış ekmek		-	250	2 - 6	5
Balık fileto/dilim		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sosis / kebab / pizola / hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		Evet	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rozbif, az pişmiş 1 kg		Evet	200 - 210	35 - 50**	3
Kuzu budu/paça		Evet	200 - 210	60 - 90**	3
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55**	3
Sebze graten		-	200 - 210	25 - 55	3
Et ve patates		Evet	190-200	45 - 100***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50***	4 1
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)		Evet	180-190	40 - 120***	5 3 1
Rosto/içi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	170 - 180	100 - 150	2

Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ayarlanmasını öneriyoruz.

*Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin

**Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

***Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

IEC 60350-1 standartları uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için www.hotpoint.eu adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirin

İŞLEVLER								
	Alt ve Üstten Isıtma	Izgara	Turbo Izgara	Pizza	Fanlı Hava Dolaşımı	Büyük Et Pişirme	Ekmek Otomatik	Eco Fanlı Hava
AKSESUARLAR								
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya fırın tepsisi	Rafın üzerinde tabak/ fırın tepsisi	Tabak	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsisi		

BAKIM VE TEMİZLİK



Daha fazla bilgi için www.hotpoint.eu adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.

Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.

Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

DIŞ YÜZEYLER

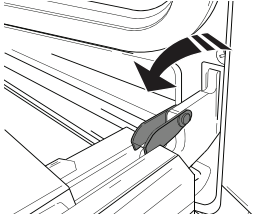
- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

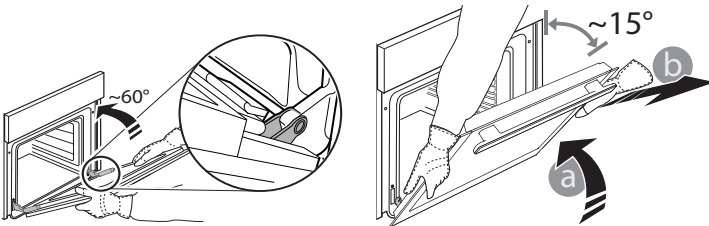
- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı, yuvasından (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.



Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açin. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttıktan emin olun.

5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

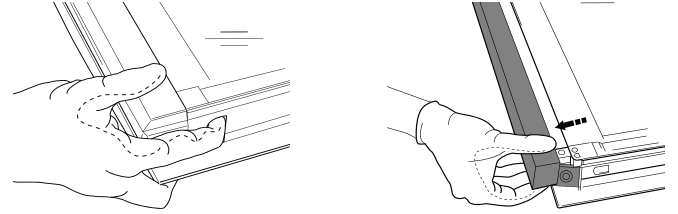
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Diamond Clean" işlevini etkinleştirin.
- Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir.

AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

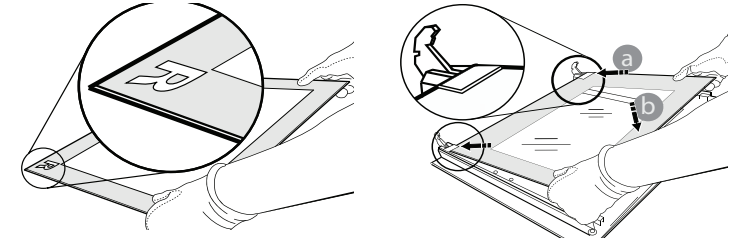
TEMİZLEMEK İÇİN KLİK SESİ - CAMIN TEMİZLENMESİ

1. Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeyin üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek çıkarın.



2. İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun.

3. İç camı doğru şekilde yeniden konumlandırmak için, sol köşesinde "R" harfinin görüldüğünden ve temiz yüzeyinin (baskılı olmayan) yukarı baktığından emin olun. Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına (a) takın, ardından (b) konumuna alçaltın.



4. Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor	Güç kesintisi Şebeke bağlantısının kesilmesi	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden başlatın
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor	Yazılım sorunu	Size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden harf veya rakamı belirtin
Ekranda görüntülenen metin net değil ve bozuk gibi görünüyor.	Bir başka dil ayarlanmıştır.	En yakın Müşteri Satış Sonrası Servis Merkezi ile iletişime geçin.

FAYDALI İPUÇLARI

Daha fazla bilgi için www.hotpoint.eu
adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

PIŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PIŞİRME

"Fanlı Hava Dolaşımı" işlevi, farklı türlerdeki yiyecekleri (balık ve sebze gibi) aynı anda farklı raflarda pişirmenizi sağlar.

Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

EKMEK OTOMATİK İŞLEVİ

En iyi sonuçlar için, 1000 g hamurun karıştırılmasına yönelik tarifi kullanarak, talimatları dikkatli bir şekilde uygulamalısınız: 600 g un, 360 g su, 11 g tuz, 25 g yaş maya (veya iki paket maya tozu).

Optimum kabarması için, oda sıcaklığında yaklaşık 90 dakika veya fırında "Kabartma" işlevini kullanarak 60 dakika bekletin.

Hamuru (soğuk) fırına koyun, fırının tabanına 100 cc soğuk içme suyu dökün ve "Ekmek Otomatik" işlevini kullanın. Pişirme işleminden sonra, hamuru, tamamen soğuyana kadar rafın üzerinde bekletin.

TEKNİK VERİLER

Bu fırına yönelik enerji verimlilik dereceleri de dahil olmak üzere ürünün komple özellikleri, www.hotpoint.eu internet adresimizden indirilebilir

KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

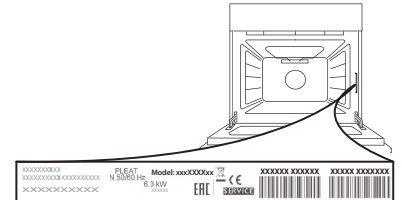
> Ürün kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, <http://www.hotpoint.eu> internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).



> Alternatif olarak, Satış Sonrası Servisimizle irtibata geçin

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400011597230

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ
HOTPOINT — ARISTON**

Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.hotpoint.eu/register

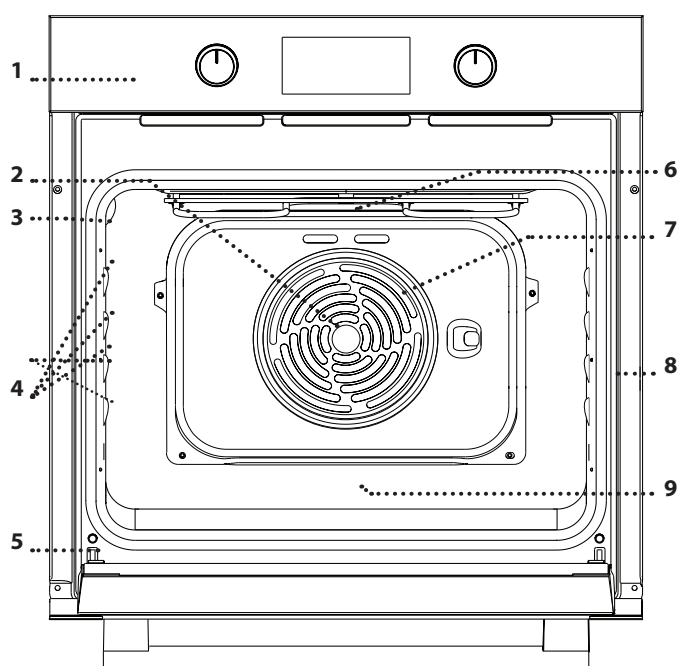


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Посібник з використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт www.hotpoint.eu і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



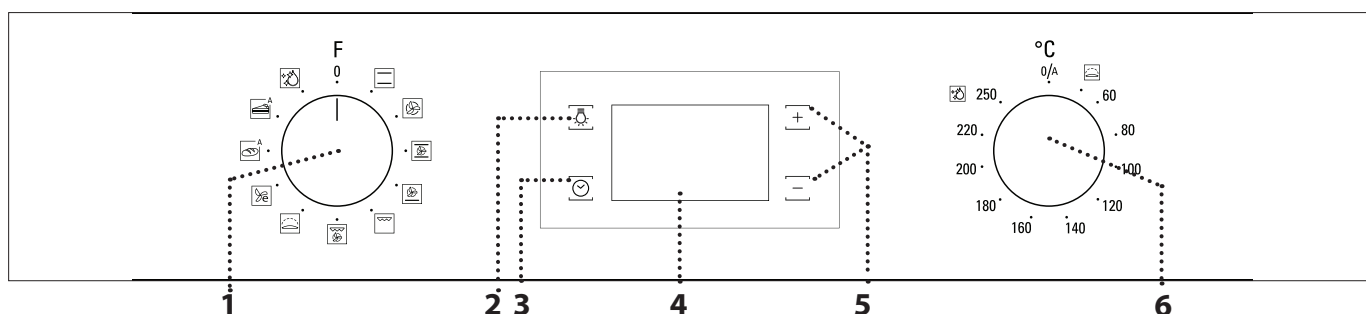
**Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки,
перш ніж використовувати цей виріб**

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для приладдя
(рівень вказано на стінці
робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний
елемент / гриль
7. Круговий нагрівальний
елемент
(невидимий)
8. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
9. Нижній нагрівальний
елемент
(невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

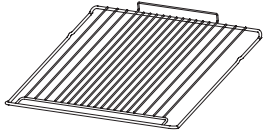
5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для змінення налаштувань часу приготування.

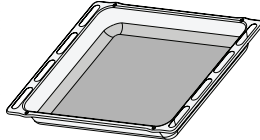
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Функції автоматичного режиму працюють у положенні 0/A.

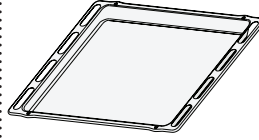
РЕШІТКА



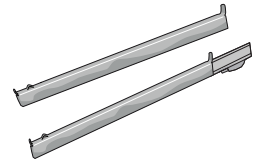
ПІДДОН



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямних так далеко, як це можливо.

Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ФУНКЦІЇ

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ*
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ
Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

ПІЦА
Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

ГРИЛЬ
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте до нього 200 мл питної води.

ТУРБОГРИЛЬ
Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте до нього 200 мл питної води.

ПІДНІМАННЯ
Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовка ще досі гаряча після циклу готування.

ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ
Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку

АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духовка охолоджена.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовка холодна.

DIAMOND CLEAN
Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.







* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: натискайте кнопку  поки значок  та дві цифри годин почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок  і  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Увага! Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ПІДГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.



Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Maxicooking».

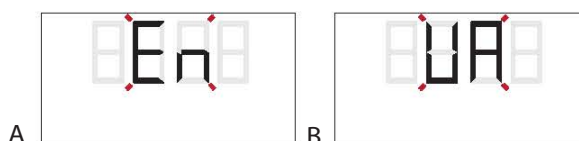
При цьому піч має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію. Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення 0
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення 0
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму .

Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте кнопки піктограм ,  щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою , щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ОБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

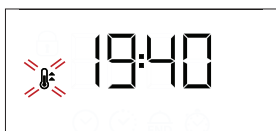
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНА ФУНКЦІЯ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*.

Функція не запуститься, якщо регулятор термостата знаходиться на 0 °C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції в автоматичному режимі («Хліб» або «Пирог»), встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (0/A).

Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.


Увага! Можна встановити час завершення готування і таймер.

ПІДНІМАННЯ

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функція не буде запущено.


Увага! Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

3. ЗНАЧОК ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання.

Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку вибір вважається вимкненим, коли показник на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

• ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ


Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».





За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час

готування, потім натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.




Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок ; потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00».

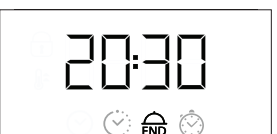
Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



Примітки: Для скасування цього налаштування, вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення «0».

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «0», щоб вимкнути духову шафу.

Увага! Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «КІНЕЦЬ» та час, що залишився.

• НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.




Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».




За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і

натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

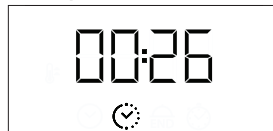
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

• ФУНКЦІЯ «DIAMOND CLEAN»

Щоб активувати функцію «Diamond Clean», налейте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть *ручку вибору* та *ручку термостату* на значок 

Увага! Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу очищення.

Функцію буде активовано автоматично: На дисплеї відобразатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «DC».



Зверніть увагу: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість у 35 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30-90	2/3
		Так	160-180	30-90	4 1
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160-200	35-90	2
		Так	160-200	40-90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20-45	3
		Так	150 - 170	20-45	4 2
		Так	150 - 170	20-45	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30-40	3
		Так	180-200	35-45	4 2
		Так	180-200	35-45	5 3 1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 - 200	4 2
		Так	90	140 - 200	5 3 1
Піца/хліб		Так	190-250	15-50	1 / 2
		Так	190-250	20-50	4 2
Хліб		—	—	60	2
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3
		Так	230 - 250	10 -25	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	180-200	40-55	3
		Так	180-200	45—60	4 2
		Так	180-200	45—60	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190-200	20-30	3
		—	180-190	20-40	4 2
		—	180-190	20-40	5 3 1
Лазанья/запіканки з макаронами/канелоні/відкриті пироги		Так	190-200	45-65	2

ФУНКЦІЇ								
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова еко-вентиляція

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 200 мл води	Деко для випікання	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина (1 кг)		Так	190-200	80-110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200-230	50-100	2
Індичка/гуска (3 кг)		—	190-200	100 - 160	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		—	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		—	250	15 - 30*	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200 - 210	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		—	200 - 210	25 - 55	3
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Повноцінна страва : Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170—180	100 - 150	2

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

**Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

***Передбачувана тривалість часу: Страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту www.hotpoint.eu. У ньому ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC 60350-1

ФУНКЦІЇ								
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова еко-вентиляція
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 200 мл води	Деко для випікання		

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з www.hotpoint.eu

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

Забороняється використовувати жорсткі мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть

її тканиною або губкою.

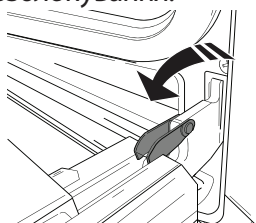
- Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Очищуйте скло на дверцятах відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДА

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

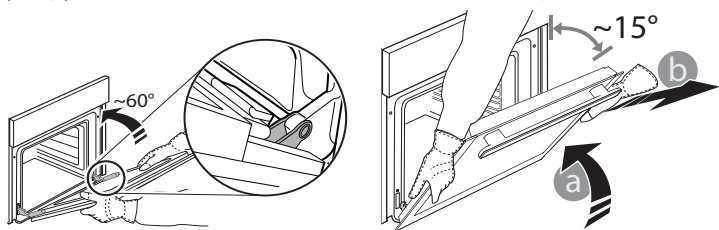
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

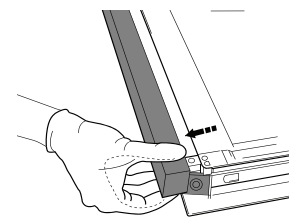
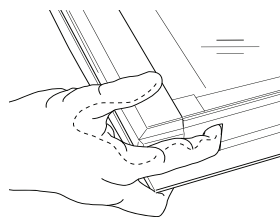
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

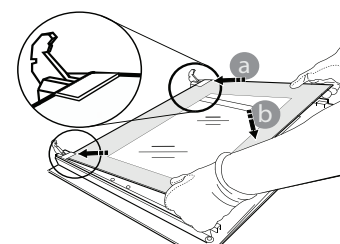
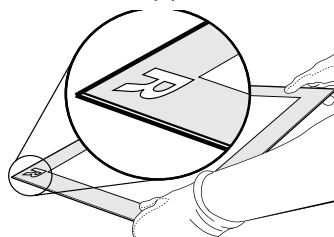
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опору (а), потім опустіть його у потрібне положення (б).



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності уцілювання.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте
«Довідник із використання та догляду» з www.hotpoint.eu

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює	Відключення живлення Від'єднання від електромережі	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи залишилася несправність
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї	Збій програми	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F»
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте
«Довідник із використання та догляду» з www.hotpoint.eu

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Примусова вентиляція» дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях.

Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Для досягнення найкращих результатів слід точно дотримуватися інструкцій, використовуючи наступний рецепт для замішування 1000 г тіста: 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або дві пачки порошкових дріжджів).

Для оптимального піднімання тіста зачекайте близько 90 хвилин при кімнатній температурі або 60 хвилин, якщо воно знаходиться у духовці, використовуючи функцію «Доведення тіста».

Покладіть тісто до (холодної) духової шафи, залийте 100 куб. см холодної питної води на її дно і активуйте функцію «Автоматичне випікання хлібу». Після готування залишіть тісто стояти на решітці до повного охолодження.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Повні технічні характеристики виробу, які включають показники енергоефективності духової шафи, можна завантажити з нашого веб-сайту www.hotpoint.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

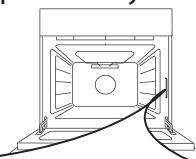
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту <http://www.hotpoint.eu> (можна скористатися QR-кодом) із зазначенням коду виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування

ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній таблиці вашого виробу.



400011597230