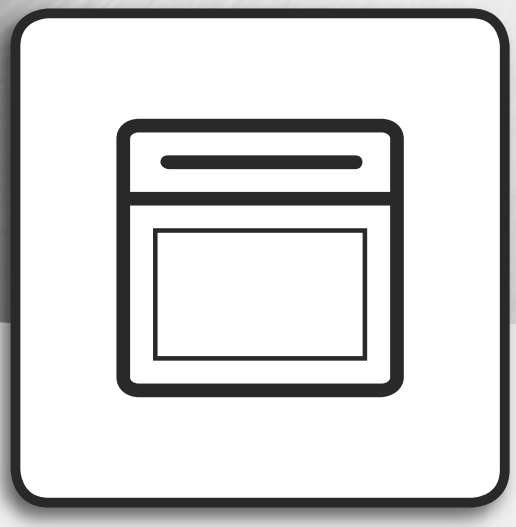
Hotpoint

ARISTON



Інструкція **з техніки безпеки**, **експлуатації**, **догляду** та монтажу

www.hotpoint.eu/register

УКРАЇНСЬКА. 3

УКРАЇНСЬКА
ПОСІБНИК ІЗ **ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**, **ЕКСПЛУАТАЦІЇ, ДОГЛЯДУ** та **МОНТАЖУ**



ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ HOTPOINT-ARISTON.
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register**

Індекс

Посібник із техніки безпеки

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 4
ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ 6
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ 6

Посібник з експлуатації та догляду

ОПИС ВИРОБУ 7
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 8
ОПИС ДИСПЛЕЯ 8
ПРИЛАДДЯ 9
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ 9
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ 10
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ 11
ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА 12
ФУНКЦІЇ 13
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 15
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ 15
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ 16
КОРИСНІ ПОРАДИ 20
ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ. 21
ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ 24
ЧИЩЕННЯ 25
ОЧИЩЕННЯ ВІДСІКУ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦИКЛУ ПІРОЛІЗУ. 26
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 27
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ. 27
УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ НА МІСЦЕ 28
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ. 29
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ. 30
ТЕХНІЧНІ ДАНІ. 32
ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ 32

Посібник із монтажу. 33

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки.
Зберігайте ці інструкції, тому що вони можуть знадобитися у майбутньому.
У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати.
Виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів керування.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Не залишайте біля приладу дітей (від 0 до 8 років) без нагляду.
До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: прилад і його доступні частини нагріваються під час використання, забороняється залишати дітей віком до 8 років поруч із приладом без постійного нагляду.
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не торкайтеся до нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні приладу - так можна отримати опіки.
Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не підпускайте дітей до духової шафи, коли запущено цикл піролізу (і до завершення повної вентиляції приміщення).
Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти.
Перед початком циклу чищення з духової шафи необхідно видалити надлишок води та будь-які предмети.
Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте пильні, готуючи їжу з великою кількістю жиру, олії або з додаванням алкоголю (наприклад, рому, коньяку чи вина): існує ризик виникнення пожежі.
При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати прилад.
Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи.
Протягом циклу піролізу та певний час після нього слід тримати хатніх тварин подалі від місця розташування приладу.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
Цей прилад призначено лише для побутового використання, він непридатний для застосування у професійній діяльності.
Не користуйтеся приладом на вулиці.
Не зберігайте вибухонебезпечні або легкозаймисті речі, наприклад контейнери з аерозолями, та не кладіть і не використовуйте бензин чи займисті речовини усередині приладу або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде увімкнено, може виникнути пожежа.
Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

УСТАНОВЛЕННЯ

Установлення приладу мають здійснювати принаймні дві особи. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці.
Установлення та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
Роботи з установлення не повинні виконувати діти. Під час установлення діти мають відійти на безпечну відстань.
Під час установлення та після нього зберігайте пакувальні

матеріали (пластикові мішки, полістиролові деталі тощо) у місцях, недоступних для дітей.
Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування.
Перед проведенням будь-яких робіт з встановлення прилад слід відключити від електромережі.
Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення.
Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.
Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його дна.
Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
Залишіть мінімальний просвіт між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.
Виймайте духову шафу з пінополістиролу лише в момент встановлення.
Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами - існує ризик виникнення пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

Щоб установлення відповідало чинним нормативам з техніки безпеки, слід використовувати омніполярний вимикач, що має відстань між контактами не менше 3 мм, а прилад необхідно заземлити.
У разі пошкодження силового кабелю замініть його на ідентичний. Заміну кабелю живлення повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та діючих правил техніки безпеки. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
Прилад завжди має бути доступним для від'єднання від електромережі. Це можна зробити, витягнувши вилку з розетки, а також за допомогою багатополюсного перемикача, установленого перед розеткою з дотриманням національних правил електричної безпеки.
Паспортна табличка знаходиться на передньому краю духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).
У разі необхідності заміни силового кабелю, зверніться в авторизований сервісний центр.
Якщо вилка, якою оснащено прилад, не підходить до розетки, зверніться до кваліфікованого техніка.
Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.
Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери.
Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження шнура живлення або штепселя, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.
Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь.
Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.
Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою.
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:
Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
Перед застосуванням функції піролізу зніміть усі аксесуари (зокрема, бічні решітки).
Для чищення та обслуговування надівайте захисні рукавиці.
Перед проведенням будь-яких робіт з обслуговування прилад слід відключити від електромережі.
Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконатися, що прилад охолонув.
Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнені усі газові пальники чи електричні конфорки під час роботи функції самоочищення (піролізу).

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Перш ніж здавати прилад на утилізацію, зробіть його непридатним до використання, відрізавши кабель живлення та знявши дверцята й полиці (за наявності), щоб діти не могли залізти всередину та застрягнути там.
Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці ♻ або придатні для повторного використання.
Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів.

Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад.
Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом.
Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.
1. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).
2. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи.

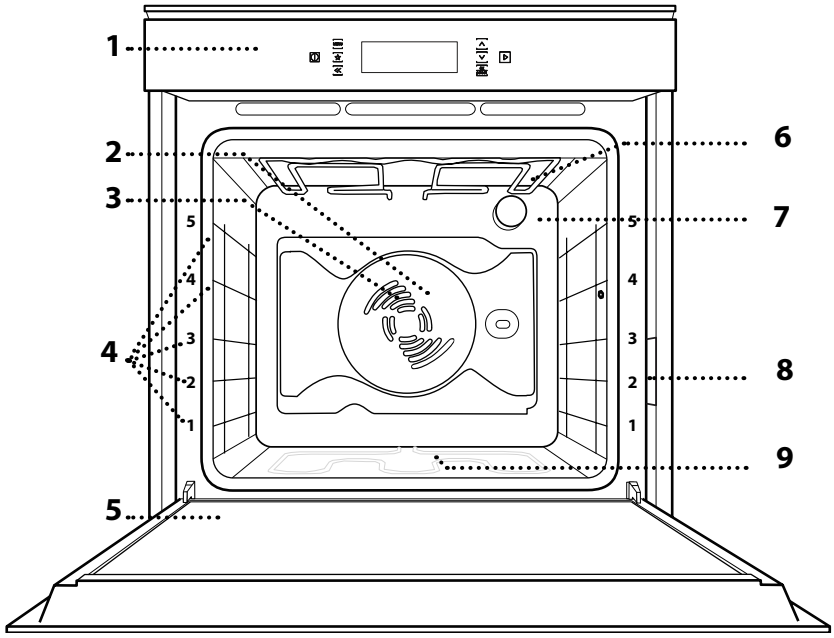
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад було сконструйовано, виготовлено та реалізовано відповідно до вимог Директив ЄС: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU та RoHS 2011/65/EU.

Цей прилад, що за своїм призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Регламенту ЄС CE № 1935/2004.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС № 65/2014 і № 66/2014, а також Європейському стандарту EN 60350-1.

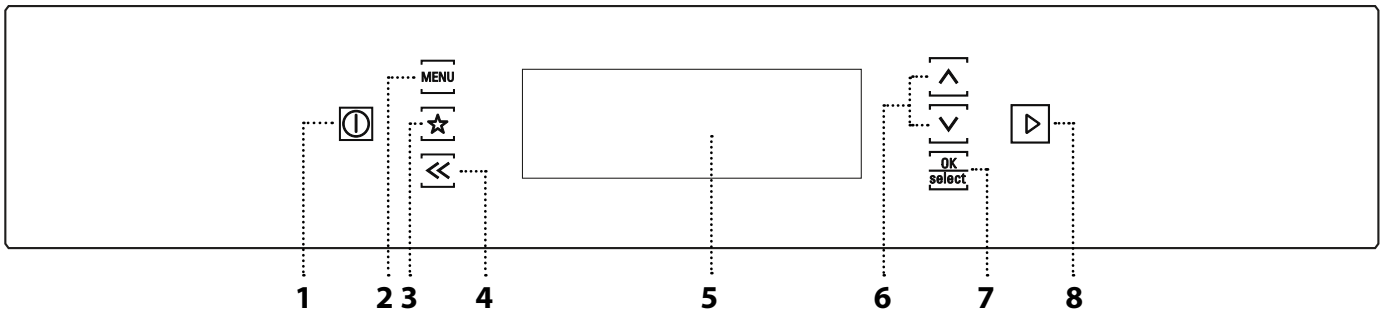
ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Паспортна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

Увага!
Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися, щоб зменшити енергоспоживання.
Після завершення готування та вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
Якщо відчинити дверцята під час готування, нагрівальні елементи вимкнуться.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ
Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. МЕНЮ
Для швидкого доступу до головного меню.

3. УПОДОБАННЯ
Для збереження та швидкого виклику до 10 улюблених функцій.

4. НАЗАД
Для повернення до попереднього меню.

5. ДИСПЛЕЙ

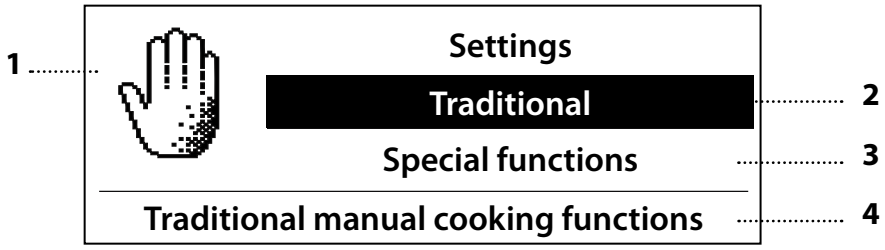
6. КНОПКИ НАВІГАЦІЇ
Для навігації по меню, переміщення курсора та зміни налаштувань.

7. ОК / ВИБІР
Для вибору функцій і підтвердження налаштувань.

8. ПУСК
Для запуску вибраної функції.

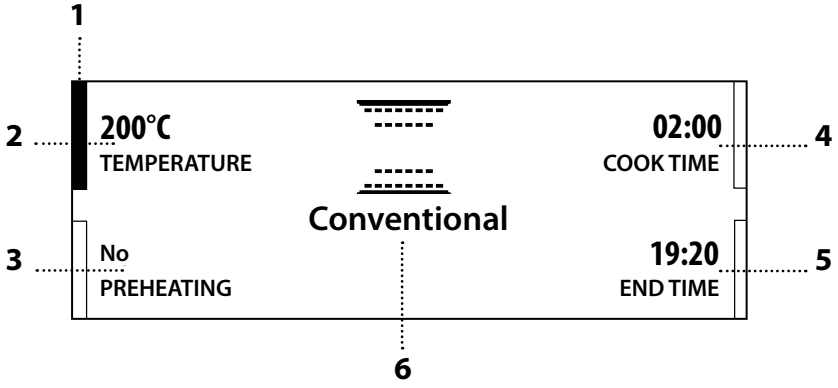
ОПИС ДИСПЛЕЯ

ДИСПЛЕЙ МЕНЮ



1. Символ для вибраної функції
2. Вибрана функція
3. Інші доступні функції
4. Опис вибраної функції

ДИСПЛЕЙ НАЛАШТУВАНЬ

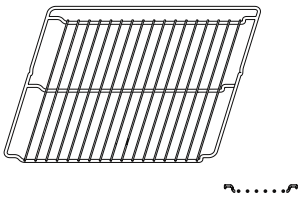


1. Курсор (виділення вибраного значення)
2. Температура / потужність гриля
3. Попереднє прогрівання
4. Тривалість
5. Час, коли закінчиться виконання функції
6. Назва функції

Hotpoint
ARISTON

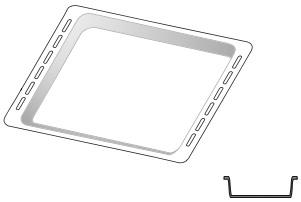
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



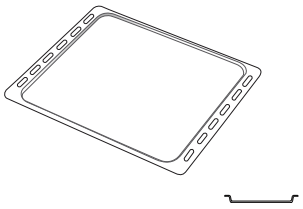
Для використання під час приготування страв або як підставки для каструль, сковорід й іншого кухонного посуду, що може використовуватись у духовій шафі.

ПІДДОН



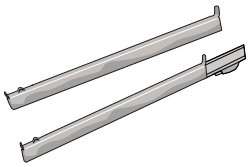
Для використання в якості деки, коли готуєте м'ясо, рибу, овочі, фокачу тощо, або для соку, що витікає під час готування, якщо розташовано під решіткою.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



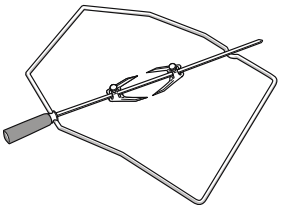
Для використання під час приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також м'яса, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Для полегшеного вставляння або витягування аксесуарів.

РОЖЕН

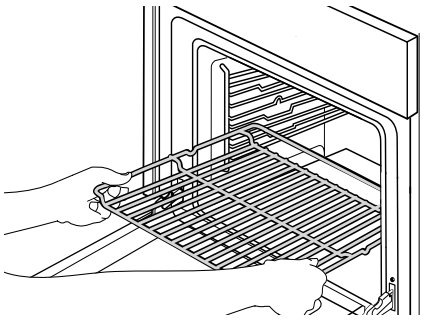


Для рівномірного запікання великих шматків м'яса або птиці з використанням функції «Turbogrill» (Турбогриль).

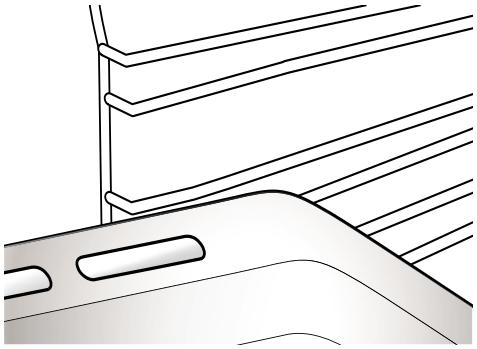
Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

1. Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

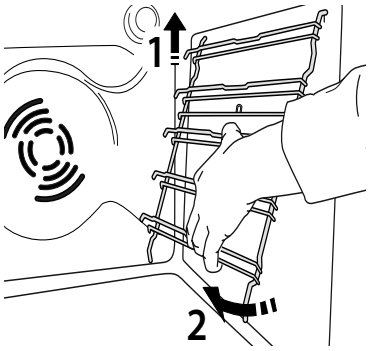


2. Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

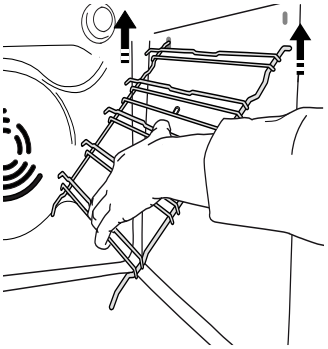


ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

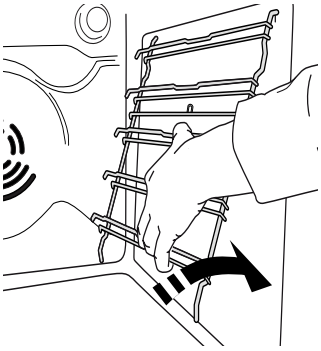
1. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх (1), а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда (2): Тепер напрямні для решітки можна зняти.



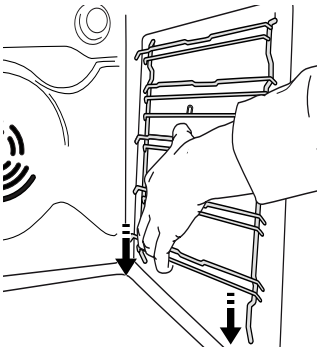
1. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спершу вставте їх до верхніх гнізд.



2. Утримуйте їх піднятими та наблизьте до відсіку.



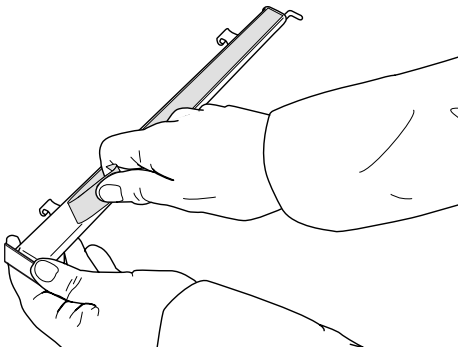
3. Розташуйте їх у нижніх гніздах.



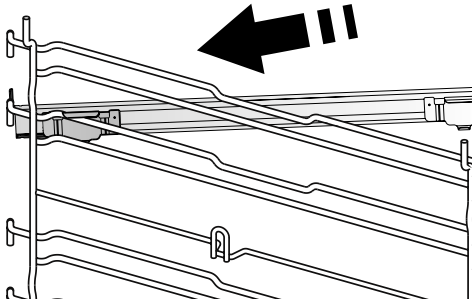
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

1. Зніміть напрямні для решітки.

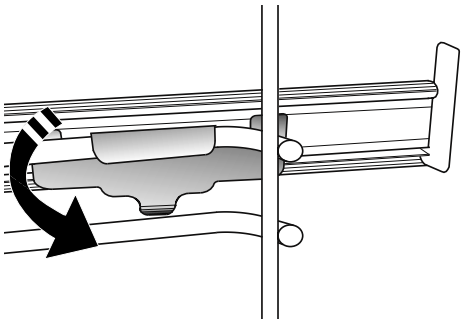
2. Зніміть захисну плівку з телескопічних напрямних.



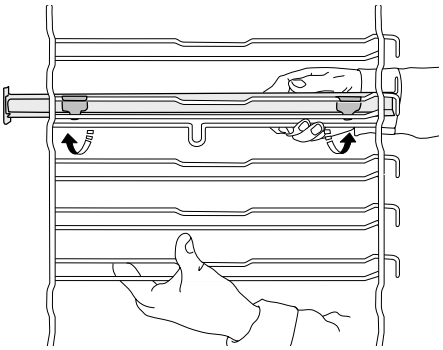
3. Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. (рис. A); Опустіть на місце інший затискач.



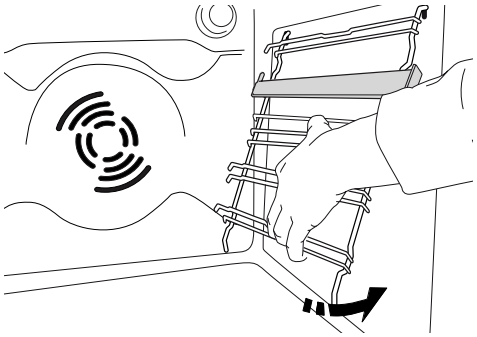
4. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно.



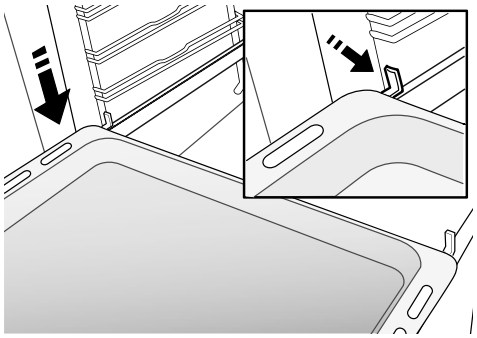
5. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні. Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.



6. Установіть на місце напрямні для решітки.

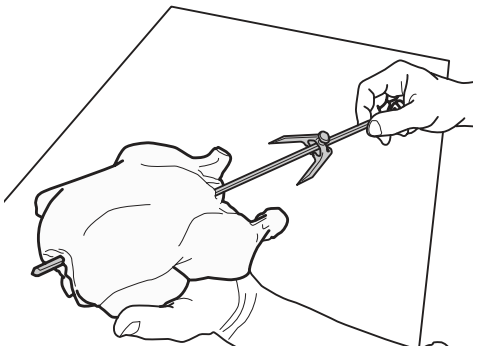


7. Розташуйте аксесуари на напрямних для решітки.

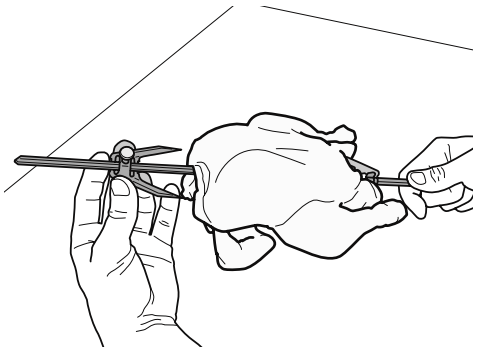


ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА

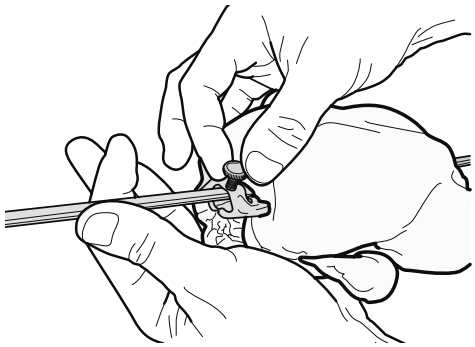
1. Уставте рожен у центр шматка м'яса та вдавіть його, доки він не буде міцно утримуватися на виделці.



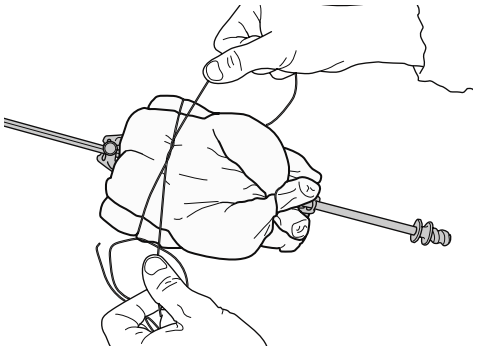
2. Надягніть другу виделку на рожен і просуньте її по рожну, поки вона не буде міцно утримувати шматок м’яса на місці.



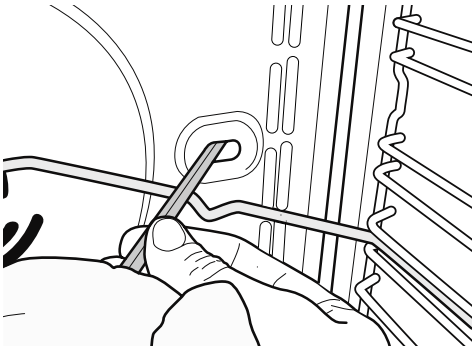
3. Затягніть кріпильний гвинт, щоб закріпити її на місці.



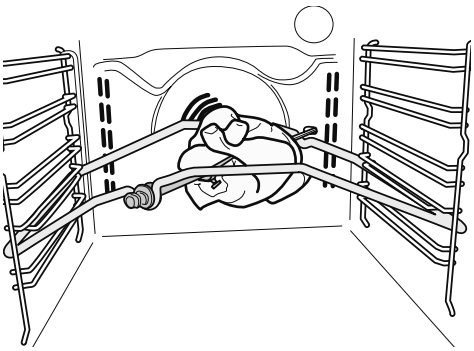
4. Якщо готується м'ясо птиці, обов'язково закріпіть його за допомогою мотузки.



5. Вставте опору на другому рівні, потім вставте кінець рожна у гніздо, розташоване на задній стінці відсіку духової шафи.



6. Встановіть круглу частину рожна на відповідну опору.



Для використання рожна виберіть функцію «Turbogrill» (Турбогриль). Для збирання соку, що витікає під час готування, поставте під м'ясо піддон і налийте в нього 500 мл води.

Щоб не обпектися, тримайте гарячий рожен за пластикову ручку (яку необхідно зняти перед готуванням).

ФУНКЦІЇ

TRADITIONAL (ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ)

FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Інструкції з використання див. у відповідному розділі.

CONVENTIONAL (ЗВИЧАЙНИЙ РЕЖИМ)*

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і десертів з рідкою начинкою використовуйте 1-й або 2-й рівень. Духову шафу не потрібно прогрівати.

GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Поставте страву на 4-й або 5-й рівень. Під час смаження м’яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: ставте його на 3 або 4 полицю, додаючи приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м’яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: установіть його на 1-й або 2-й рівень, додавши приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (максимум – на трьох). Наприклад, для приготування риби, овочів, десертів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Використовуйте 3-й рівень для готування страв лише на одній полиці, 1-й і 4-й рівні для готування на двох полицях, а 1-й, 3-й і 5-й — для готування на трьох полицях. Духову шафу не потрібно прогрівати.

CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)

Для приготування м'яса та пирогів з соковитою начинкою (пікантних або солодких) на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ)

DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)

Для швидкого розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Рекомендується залишити продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню.

KEEP WARM (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА)

Щойно приготована страва (наприклад, м’ясо, смаженина, відкритий пиріг) залишатиметься гарячою та хрусткою. Поставте продукти на середню полицю. Функція не ввімкнеться, якщо температура у відсіку перевищує 65° C.

RISING (ПІДНІМАННЯ)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поставте тісто на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати. Для забезпечення якості піднімання не вмикайте цю функцію, якщо шафа тільки-но використовувалася та все ще розігріта.

CONVENIENCE (ЗРУЧНА)

Готування напівфабрикатів, що зберігалися за кімнатної температури або в холодильнику (печиво, рідкі суміші для торта, здоба, перші страви та хлібобулочні вироби). Ця функція забезпечує лагідне приготування всіх видів страв; її також можна використовувати для розігріву приготовлених страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Слідуйте вказівкам, наведеним на упаковці продуктів.

MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)

Для готування великих шматків м’яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м’ясо, щоб уникнути його пересушування.

FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)

Лазанья — піца — штрудель — картопля фрі — хліб

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та режим готування для заморожених напівфабрикатів п’яти різних типів. Використовуйте 2-гу або 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

Виберіть «Custom», щоб установити температуру для інших типів продуктів.

SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ)

SLOW COOKING (ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)

Для щадного готування м'яса (за 90° C) та риби (за 85° C). Ця функція забезпечує повільне приготування страв, так щоб вони залишалися м'якими та соковитими. Завдяки низькій температурі страва не підрум'янюється ззовні й кінцевий результат подібний до приготування на пару. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Процес готування забирає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг. М'ясо вагою 1 кг слід смажити протягом 4 годин, 3 кг м'яса слід смажити протягом 6-7 годин. Для отримання найкращих результатів двері шафи мають бути зачиненими під час приготування, щоб не допустити розсіювання тепла; використовуйте термощуп для м'яса (якщо входить до комплекту постачання) або звичайний термометр духової шафи.

ECO CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ЕКО)*

Для приготування випічки з начинкою або порізаного шматочками м'яса на одній полиці. У цій функції використовується періодична несильна вентиляція, щоб запобігти надмірному висушуванню страви. Коли використовується ця функція «ЕКО», індикатор залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку OK select. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв. Рекомендується використовувати 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

AUTOMATIC CLEANING (АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ)

Для видалення бризок, що утворилися під час готування слід використовувати цикл з дуже високою температурою (близько 500 °C). Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (PYRO) і скорочений цикл (PYRO EXPRESS).
Повний цикл рекомендується використовувати лише у разі дуже забрудненої духової шафи, а коротший цикл - якщо ця функція використовується з регулярною періодичністю.

SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)

Для зміни налаштувань духової шафи (мова, годинник, гучність звукового сигналу, яскравість, режим «Еко»).

Увага! Коли духова шафа вимкнена, але режим «Еко» активний, яскравість дисплею буде зменшено для економії енергії. Він автоматично активується, коли натискається будь-яка кнопка.

FULLY AUTOMATIC RECIPES (ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ)

Щоб переконатися, що ви використовуєте цю функцію правильно, прочитайте та завантажте збірку рецептів з веб-сайту нашої компанії за адресою **www.hotpoint.eu**.

Для вибору одного з 28 різних попередньо налаштованих рецептів. Духова шафа автоматично встановлює найкращу температуру, функцію та час для приготування певної страви. Важливо дотримуватися вказівок щодо підготовки, аксесуарів і використовуваних рівнів, які наведено в книзі рецептів.

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

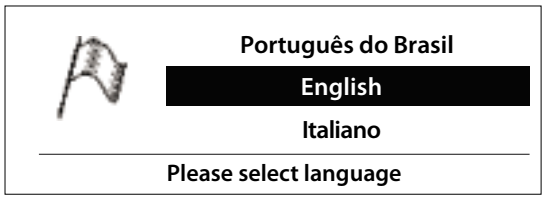
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого ввімкнення приладу необхідно встановити мову та час: на дисплеї буде відображено список доступних мов.

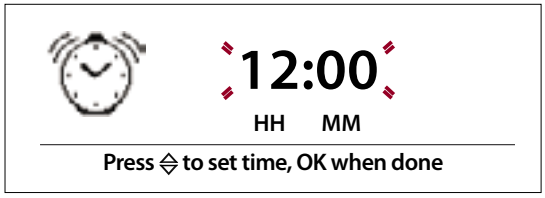


Натисніть ∧ або ∨, щоб підсвітити потрібну мову, а потім натисніть OK select, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Settings» (Налаштування).

2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: на дисплеї буде миготіти «12:00».

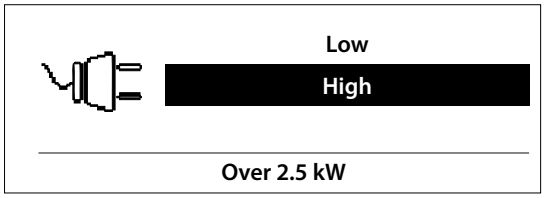


Використовуйте кнопки ∧ або ∨ для встановлення часу та підтвердіть вибір, натиснувши кнопку OK select.

Увага! Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. За допомогою кнопок ∧ або ∨ виберіть меню Settings, натисніть кнопку OK select, виберіть Power і натисніть кнопку OK select для підтвердження.



За допомогою кнопки ∧ або ∨ виберіть "Low" та натисніть кнопку OK select для підтвердження.

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нові печі можуть випускати неприємні запахи через операції з обробки, виконані на заводі-виробнику.
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 з неї усе приладдя.

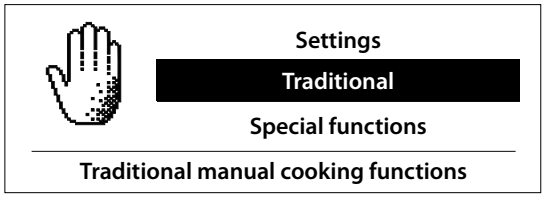
Прогрійте духову шафу до 200° C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

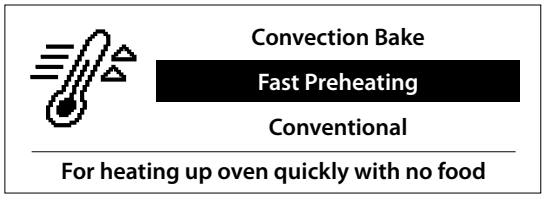
1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть кнопку ⏻. На дисплеї будуть відображатися головне меню та список доступних функцій.



Натисніть кнопку ∧ або ∨ для навігації в меню та виділення пункту, який потрібно вибрати.

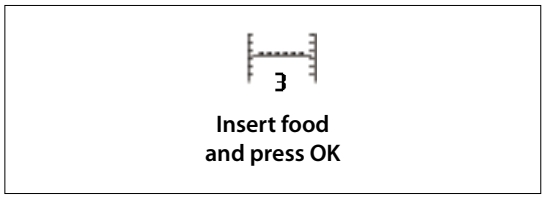
Коли пункт, який потрібно вибрати, виділений на дисплеї, натисніть кнопку OK select для підтвердження вибору та переходу до меню налаштувань (див. нижче) або до списку функцій.



Натисніть кнопку ∧ або ∨ для навігації в списку на екрані. Натисніть кнопку OK select для підтвердження та переходу до меню налаштувань: на дисплеї буде відображено основні налаштування для даної функції.

2. ПУСК

Коли заздалегідь задані значення співпадають із потрібними, натисніть кнопку ▷.
Коли відображається запит, покладіть продукти в духову шафу. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтесь інструкцій у таблиці приготування.

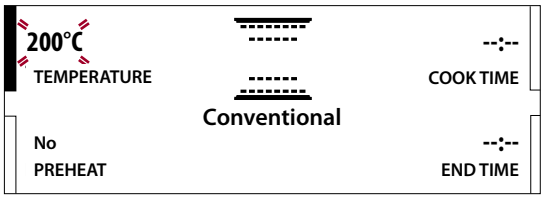


Знову натисніть ▷ для початку готування.

Зверніть увагу: Якщо для вибраної функції потрібне попереднє нагрівання, на дисплеї відобразиться повідомлення про необхідність помістити страву до духової шафи після завершення етапу попереднього нагрівання. Щоб припинити дію функції в будь-який час, натисніть кнопку ⏻.

3. УСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ РІВЕНЬ ГРИЛЯ

За допомогою кнопок ∧ і ∨ перемістіть курсор на пункт «ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ» або «РІВЕНЬ ГРИЛЯ» та натисніть кнопку OK select. Значення буде мигати.

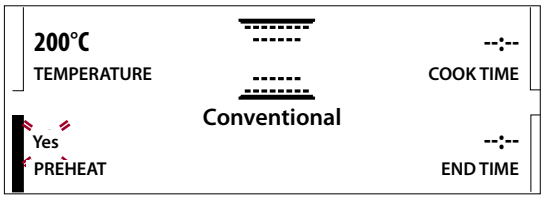


За допомогою кнопок ∧ або ∨ змініть налаштування, потім натисніть кнопку OK select для підтвердження.

Увага! Під час готування ці налаштування можна змінити, повторно виконавши ті ж самі дії.

4. ПРОГРІВАННЯ

У цій духовій шафі можна готувати будь-які страви навіть без попереднього прогрівання. Якщо вибрати «No», загальний час приготування (зокрема й попереднє прогрівання) і споживання енергії зменшиться на 25%.
За допомогою кнопок ∧ і ∨ наведіть курсор на пункт «PREHEAT» та натисніть кнопку OK select для підтвердження.



За допомогою кнопок ∧ або∨ змініть налаштування та потім натисніть кнопку OK select для підтвердження.
Після закінчення попереднього прогрівання пролунає звуковий сигнал, який вказує, що духова шафа досягла заданої температури.
Поставте страву в духову шафу та почніть процес готування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

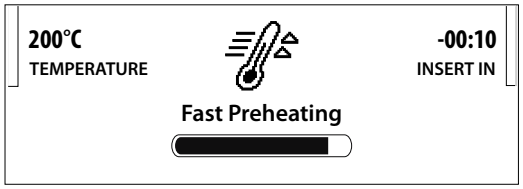
Hotpoint ARISTON

. ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Ця функція дозволяє швидко прогріти духову шафу. Виберіть із головного меню цю функцію за допомогою кнопок ∧ або ∨, натисніть кнопку OK select для підтвердження.



Якщо рекомендована температура співпадає з потрібною, натисніть ▷; якщо це не так, виконайте раніше описані дії, щоб змінити її.

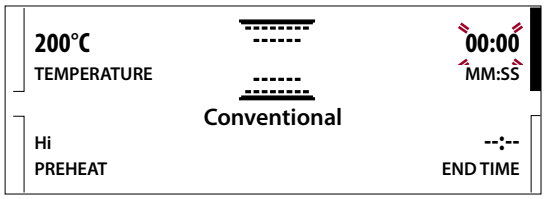


Після закінчення попереднього прогрівання пролунає звуковий сигнал, який вказує, що духова шафа досягла заданої температури. На цьому етапі поставте страву в духову шафу та почніть процес готування, натиснувши на ▷: духова шафа буде автоматично використовувати функцію «Conventional».
Щоб установити іншу функцію готування, натисніть кнопку MENU, і виберіть потрібну функцію.

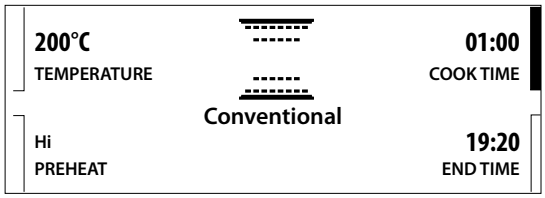
Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

За допомогою кнопок ∧ і ∨ наведіть курсор на пункт «COOK TIME» та натисніть кнопку OK select: на дисплеї буде миготіти «00:00».



За допомогою кнопок ∧ і ∨ змініть значення: на дисплеї також буде показано індикацію очікуваного часу завершення готування.

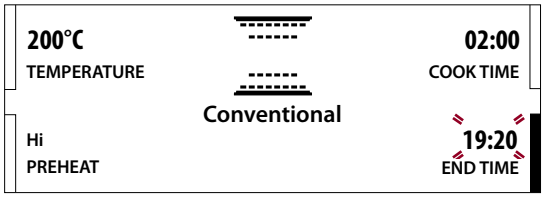


Натисніть кнопку OK select, щоб підтвердити.

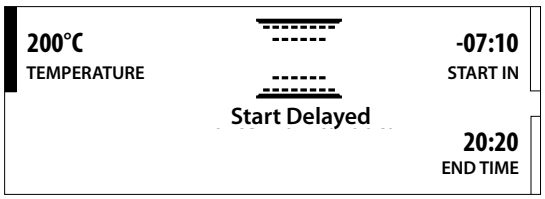
Увага! Налаштування часу можна змінити навіть під час процесу готування, виконавши ці дії ще раз. Також можна не встановлювати час готування: у такому разі потрібно вручну вимкнути духову шафу після завершення готування.

6. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Шляхом змінення часу завершення готування можна відкласти час запуску та запрограмувати момент, коли розпочнеться готування. Під час налаштування тривалості дії функції на дисплеї буде відображено очікуваний час завершення готування.
За допомогою кнопок ∧ або ∨ пересуньте курсор на END TIME та натисніть кнопку OK select: час почне миготіти.



За допомогою кнопок ∧ або ∨ виберіть час, коли готування має закінчитися, і натисніть кнопку OK select. Натисніть кнопку ▷ і поставте страву в духову шафу.
Натисніть кнопку ▷ ще раз, щоб увімкнути функцію. Шафа ввімкнеться автоматично після закінчення періоду часу, розрахованого для завершення приготування у встановлений час.

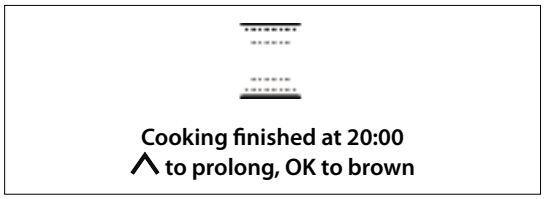


Для негайної активації функції та скасування запрограмованої затримки натисніть ▷.

Зверніть увагу: це налаштування можливе лише за умови, що не потрібно виконувати попереднє нагрівання.

. ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

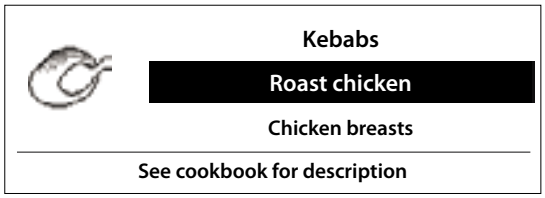
Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Якщо потрібно, натисніть кнопку OK select, щоб активувати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання. Час готування можна збільшити, не вимикаючи активну функцію, натисканням на ∧.
Щоб зупинити функцію підрум'янювання, натисніть кнопку ⏻, щоб вимкнути духову шафу, або кнопку MENU для доступу до головного меню.

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ

Духова шафа має 28 повністю автоматичних рецептів, у яких задано попередньо налаштовані найоптимальніші функції та температури готування для кожної страви.
Щоб максимально корисно використати цю функцію та досягти найкращих результатів готування, рекомендується завантажити та прочитати збірку рецептів з нашого веб-сайту **www.hotpoint.eu.**
Виберіть «Recipes» в головному меню за допомогою кнопок ∧ або ∨. Натисніть кнопку OK select для підтвердження та доступу до списку наявних страв.



Прокрутіть список за допомогою кнопок ∧ або ∨ і натисніть кнопку OK select, щоб підтвердити свій вибір.



Натисніть кнопку ▷ і поставте страву в духову шафу. Натисніть кнопку ▷ ще раз, щоб увімкнути функцію.
Ці рецепти дозволяють установити час завершення готування.

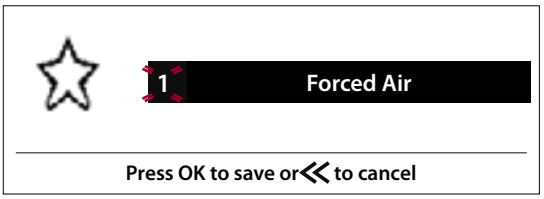
Зверніть увагу: Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являться інструкції, які дії та коли слід виконати для вибраної функції (наприклад, перевернути страву або перевірити хід готування).

. УЛЮБЛЕНІ

Щоб спростити використання духової шафи, вона може зберігати до 10 ваших улюблених функцій.



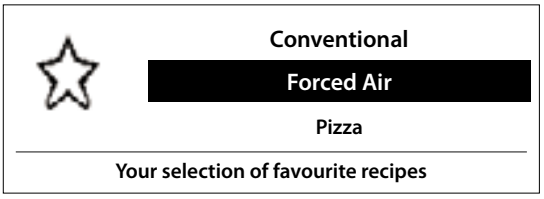
Щоб зберегти функцію як улюблену та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть й утримуйте кнопку ☆ після закінчення готування.
Натисніть кнопку OK select, щоб підтвердити. На дисплеї з'явиться запрошення зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку улюблених функцій.



Виберіть номер за допомогою кнопок ∧ або ∨, натисніть кнопку OK select для підтвердження.

Зверніть увагу: Натисніть кнопку ≪, щоб скасувати. Якщо пам'ять заповнена або номер уже зайнятий, функцію буде перезаписано.

Для отримання доступу до збережених функцій пізніше натисніть й утримуйте ☆: на дисплеї відобразиться список улюблених функцій.



Виберіть функцію за допомогою кнопок ∧ або ∨, натисніть кнопку OK select для підтвердження, а потім натисніть кнопку ▷ для ввімкнення.

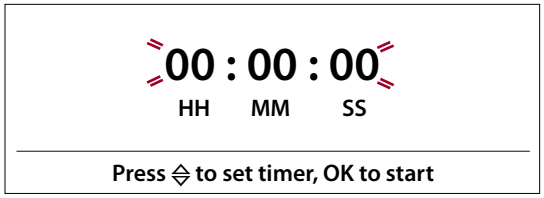
. НАЛАШТУВАННЯ

Виберіть із головного меню пункт «Settings» за допомогою кнопок ∧ або ∨, натисніть кнопку OK select для підтвердження. Виберіть пункт, який потрібно змінити, і натисніть OK select, щоб перейти до меню «Settings». Після вибору нового налаштування натисніть OK select.

Зверніть увагу: Коли духову шафу вимкнено і активний режим «Еко», яскравість дисплея буде зменшено. Під час готування світло вимкнеться через одну хвилину.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть кнопку OK select: на дисплеї буде миготіти таймер.



За допомогою кнопок ∧ або ∨ встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку OK select, щоб увімкнути таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Зверніть увагу: Таймер не активує жодні цикли приготування.
Щоб припинити дію таймера в будь-який час, натисніть кнопку ⏻.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки OK select і ≪ й утримуйте їх принаймні п'ять секунд.

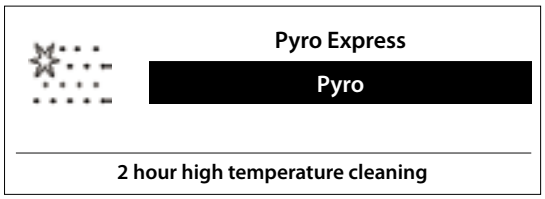


Зробіть те саме, щоб розблокувати кнопки.

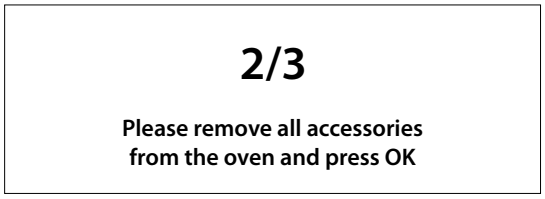
Зверніть увагу: Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши кнопку ⏻.

АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ

Виберіть із головного меню пункт «Чищення» за допомогою кнопок ∧ або ∨, натисніть кнопку OK select для підтвердження.



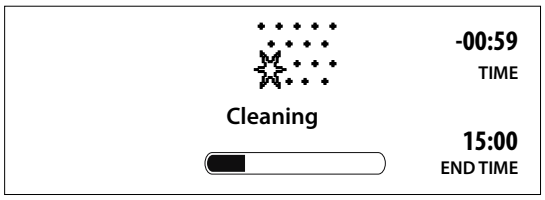
Виберіть у меню «Pyro» або «Pyro Express» і натисніть кнопку OK select: на дисплеї відобразиться тривалість вибраного циклу та час, коли він закінчиться.
Натисніть кнопку ▷: на дисплеї з'являться інструкції, які потрібно виконати, щоб запустити цикл чищення.



Обов'язково вийміть із духової шафи все приладдя, зокрема й напрямні для решітки, перед початком чищення.

Після виконання всіх інструкцій натисніть кнопку OK select, щоб перейти до наступного кроку.
Після остаточного підтвердження духова шафа розпочне цикл чищення, і дверцята буде автоматично заблоковано: В цей момент на дисплеї з'явиться повідомлення зі смужкою, яка позначатиме хід циклу чищення.





Після завершення циклу на дисплеї почне блимати повідомлення. На дисплеї буде відображено залишкову температуру, а дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Після цього на дисплеї буде відображатися поточний час.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ
У таблиці наведено найкращі функції, приладдя та рівні для використання під час готування 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 можуть залежати 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 листам для випічки та череням темного кольору. Також можна використовувати листи й аксесуари з піреkсу та керамічних матеріалів: у такому разі час приготування може збільшитися.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО
Використовуючи функцію примусової вентиляції, можна готувати різні страви одночасно (рибу й овочі), поклавши їх на різні полиці.

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

ДЕСЕРТИ
Ніжні десерти готуйте за допомогою функції звичайного готування лише на одній полиці. Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання.

Щоб випікати на кількох полицях, виберіть функцію примусової вентиляції й розставте листи для випічки на решітках у шаховому порядку. Це сприятиме циркуляції повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, встроміть дерев'яну паличку у центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

У разі використання листів для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте краї, оскільки десерт може піднятися нерівномірно довкола них.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для десертів з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію Convection bake (Випікання з конвекцією).

Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ПІЦА
Ледь змастіть деко, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

RISING (ВИСТОЮВАННЯ)
Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу.
Час підйому тіста під час використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з підйомом за кімнатної температури (20-25 °C).
Час підйому для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

М'ЯСО
Використовуйте будь-яке деко або посуд із піреkсу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати.

При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для покращення смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, аби їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збирання соків, що витікають зі страви під час готування, поставте піддон з 0,5 л води безпосередньо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		-	160 – 180	30—90	2/3
		-	160 – 180	30—90	4 1
Пироги з начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		-	160—200	35—90	3
		-	160—200	40 - 90	4 1
Печиво/тарталетки		-	170 – 180	20 - 45	3
		-	160—170	20 - 45	4 1
		-	160—170	20 - 45 ***	5 3 1
Заварні тістечка		-	180—200	30—40	3
		-	180—190	35 - 45	4 1
		-	180—190	35 - 45 ***	5 3 1
Безе		-	90	110 - 150	3
		-	90	140 - 160	4 1
		-	90	140 - 160 ***	5 3 1
Хліб/піца/фокача		-	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		-	190 - 250	20 - 50	4 1
		-	190 - 250	25 - 50	5 3 1

CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНО)	GRILL (ГРИЛЬ)	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)	CONVECTIONBAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)	ECO CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ЕКО)

РЕШІТКА	ФОРМА АБО ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ НА РЕШІТЦІ	ПІДДОН/ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ	ПІДДОН	ПІДДОН ІЗ 500 мл ВОДИ	ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ	РОЖЕН

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		-	180—190	40—55	2 / 3
		-	180—190	45 - 70	4 1
		-	180—190	45 - 70 ***	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190—200	20—30	3
		-	180—190	20—40	4 1
		-	180—190	20 - 40 ***	5 3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		-	190—200	45 - 65	3
Ягнятина/телятина/ яловичина/свинина (1 кг)		-	190—200	80 - 110	3
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		-	200 - 230	50 - 100	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190—200	80 - 130	2
Запечена ціла риба (філе, тушка)		-	180—200	40—60	3
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		-	180—200	50 - 60	2
Підсмажений хліб		-	Високий	3—6	5
Рибне філе / скибки		-	В мішечок	20 - 30*	4 3
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		-	Середній - високий	15 - 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	В мішечок	55 - 70 **	2 1
Смажене курча 1-1,3 кг		-	Високий	60—80	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	В мішечок	35 - 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		-	В мішечок	60 - 90 **	3

						
CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНО)	GRILL (ГРИЛЬ)	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)	CONVECTIONBAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)	ECO CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ЕКО)

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Смажена картопля		-	В мішечок	35 - 55 **	3
Овочева запіканка		-	Високий	10—25	3
Лазанья та м'ясо		-	200	50 - 100 ***	4 1
М'ясо/картопля		-	200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		-	190	30 - 50 ***	4 1
Приготування кількох страв одночасно Фруктовий пиріг (рівень 5) **/ лазанья** (рівень 3) **/ м'ясо** (рівень 1)		-	190	40 - 120 ***	5 3 1
Заморожена піца		-	Автомат.	10 - 15	3
		-	Автомат.	15—20	4 1
		-	Автомат.	20—30	4 2 1
		-	Автомат.	20—30	4 3 - 2 1
Фарширование запечене м'ясо	ECO	-	200	80 - 120 ***	3
Нарізане шматочками м'ясо (кролятина, курятина, ягнятина)	ECO	-	200	50 - 100 ***	3

Увага!
* Переверніть страву, коли мине половина часу приготування
** Переверніть страву через дві третини часу приготування (за необхідності).
*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

РЕШІТКА	ФОРМА АБО ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ НА РЕШІТЦІ	ПІДДОН/ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ	ПІДДОН	ПІДДОН ІЗ 500 мл ВОДИ	ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ	РОЖЕН

ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ

Складено для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	РІВЕНЬ	ТЕМП. (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	ПРИЛАДДЯ* ТА ПРИМІТКИ
Пісочне печиво		-	3	150	40 - 50	Піддон/деко для випікання
		-	3	150	35 - 45	Піддон/деко для випікання
		-	1 - 4	150	30—45	Полиця 4: Лист для випікання
						Полиця 1: Піддон/деко для випікання
Тістечка		-	3	170	25—35	Піддон/деко для випікання
		-	3	160	20—30	Піддон/деко для випікання
		-	1 - 4	160	25—35	Полиця 4: Лист для випікання
						Полиця 1: Піддон/деко для випікання
Знежирений бісквітний пиріг		-	2	170	30—40	Лист для випікання на решітці
		-	2	160	30—40	Лист для випікання на решітці
		-	1 - 4	160	35 - 45	Полиця 4: лист для випікання на решітці
						Полиця 1: лист для випікання на решітці
2 яблучні пироги		-	2	185	70 - 90	Лист для випікання на решітці
		-	2	175	70 - 90	Лист для випікання на решітці
		-	1 - 4	175	75 - 95	Полиця 4: лист для випікання на решітці
						Полиця 1: лист для випікання на решітці
Тост		-	5	Високий	4 - 6	Решітка
Гамбургери		-	5	Високий	18 - 30	Полиця 5: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 4: піддон із водою

* Аксесуари, які не постачаються в комплекті, можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

Інструкції в таблиці не враховують використання напрямників. Проведіть випробування без напрямників.

Споживання енергії та час прогрівання
Вибирайте функцію та проводьте тестування лише з активуванням опції попереднього нагрівання. (Yes preheating (Прогрівання так))

Клас енергоефективності (за стандартом IEC 60350-1): для проведення випробування використовуйте відповідну таблицю.

Перевірка точності керування
Вибирайте функцію та проводьте тестування лише вимкнувши опцію попереднього нагрівання (коли активовано попереднє прогрівання, система управління духової шафи періодично змінюватиме температурний режим).

						
CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНО)	GRILL (ГРИЛЬ)	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)	CONVECTIONBAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)	ECO CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ЕКО)

Hotpoint ARISTON

ЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

Відключіть духову шафу від електромережі.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. Протріть їх насухо за допомогою сухої тканини.
- 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 трохи охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще трохи 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.
- На внутрішню поверхню скла дверцят нанесено спеціальне покриття, яке дозволяє легко очищувати скло. Щоб тримати скло у найкращому експлуатаційному стані, очищуйте його водою за допомогою виключно неабразивної губки.

Для усунення залишкового жиру необхідно додати у воду краплю нейтрального миючого засобу. Для усунення залишкового жиру можна додати у воду краплю нейтрального миючого засобу.

- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони й досі гарячі.

Решткиїжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ОЧИЩЕННЯ ВІДСІКУ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦИКЛУ ПІРОЛІЗУ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Ця функція дозволяє усунути бризки, що утворилися під час готування, за допомогою температури близько 500° C. За цієї температури рештки їжі перетворюються на осад, який можна легко витерти вологою губкою після того, як духова шафа охолоне.

• Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Вийміть усе аксесуари з духової шафи, перш ніж використовувати функцію піролізу (зокрема й напрямні для решітки).

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення.

Духова шафа має дві різні функції піролізного чищення: стандартний цикл «PYRO» (ПІРОЛІЗ) забезпечує ретельне очищення, якщо духова шафа дуже забруднена, а економічний цикл «PYRO EXPRESS» (ЕКСПРЕС-ПІРОЛІЗ) працює швидше та споживає менше енергії, ніж стандартний, тому його можна використовувати через регулярні інтервали.
Рекомендується використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Увага! Дверцята духової шафи неможливо відчинити під час піролізного чищення. Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийнятного рівня.

Провітрюйте кімнату під час циклу піролізного чищення та після його завершення (поки кімната повністю провітриться).

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

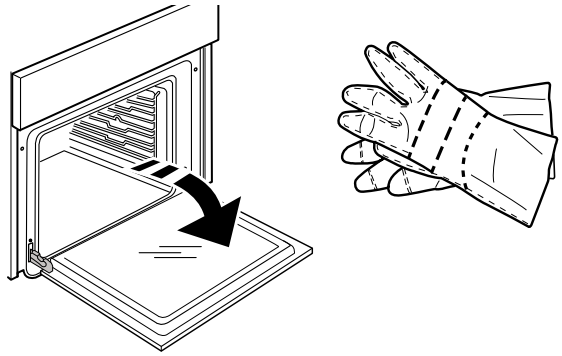
Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

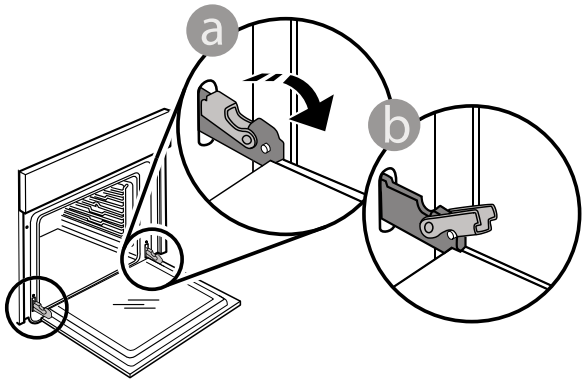
Відключіть духову шафу від електромережі.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

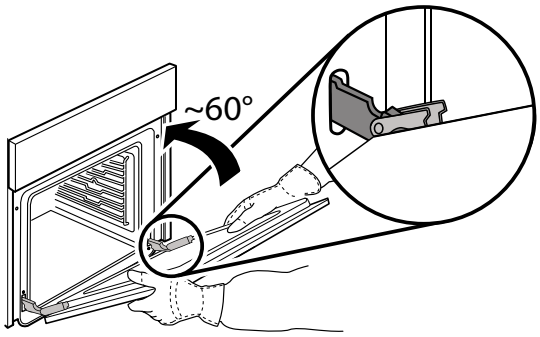
1. Повністю відкрийте дверцята.



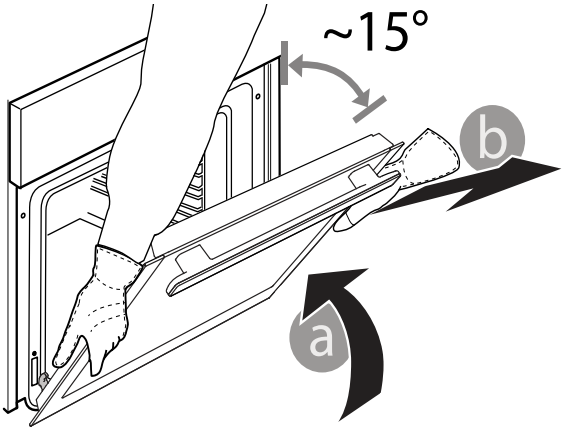
2. Опустіть засувки до крайнього положення.



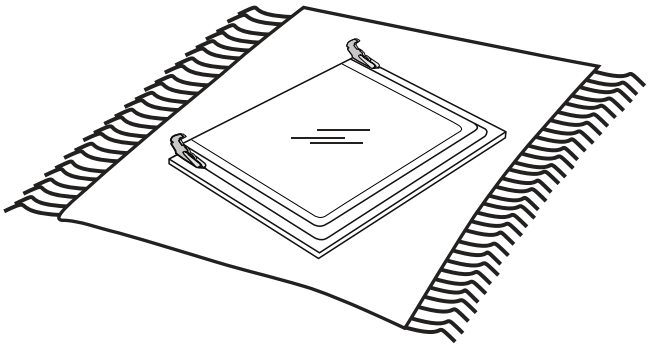
3. Зачиніть дверцята до упору.



4. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда.

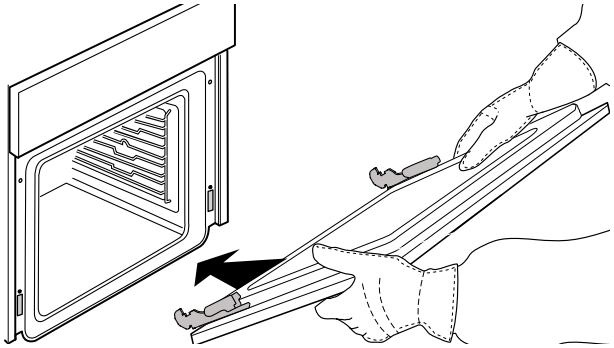


5. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

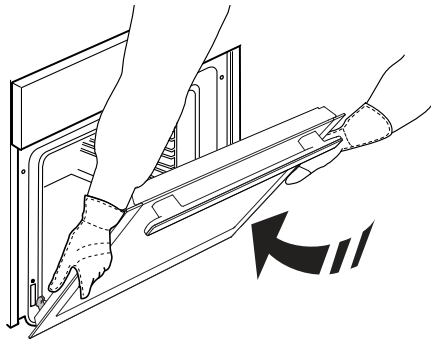


УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ НА МІСЦЕ

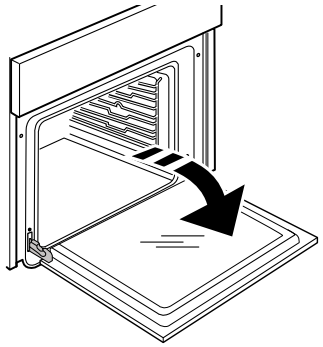
1. Утримуйте дверцята біля шафи та вирівняйте гаки навісів і місця їх посадки.



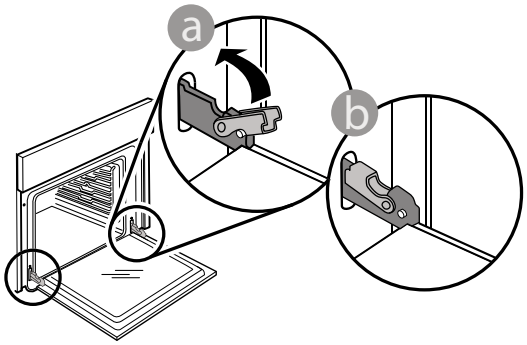
2. Закріпіть верхню частину в пазах.



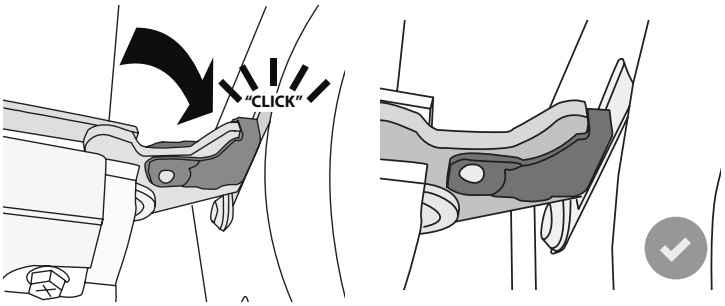
3. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.



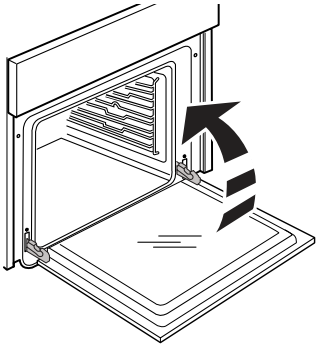
4. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

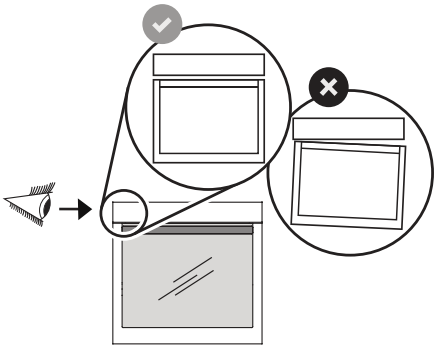


5. Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



6. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки. якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

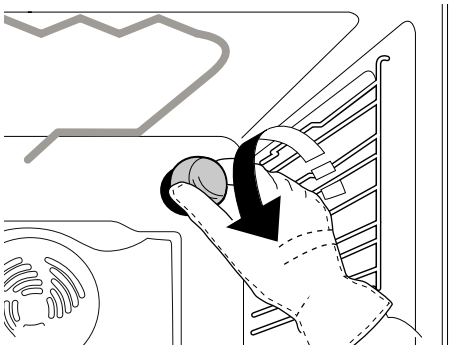




ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть кришку індикатора, замініть лампу та прикрутіть кришку на місце.



3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Увага! Використовуйте лише лампи розжарювання T300° C 25—40 Вт/230 В типу E-14 або галогенні лампи T300° C 20—40 Вт/230 В типу G9.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009).

Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, поки не встановите плафон на місце.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Нерідко будь-які проблеми чи несправності можна легко усунути самостійно.
Перед тим як звертатися до центру післяпродажного обслуговування, спробуйте розв'язати проблему самостійно, використовуючи для довідки наведену нижче таблицю.
Якщо проблему усунути не вдається, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

! Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж виконувати наступні операції!

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі. Несправність	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу та знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася.
Духова шафа не нагрівається.	Вибрана функція	Виберіть іншу функцію. Вимкніть духову шафу та знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася.
	Дверцята відчинені.	Зачиніть дверцята та перевірте, чи не усунена несправність.
Індикація часу блимає.	Відключення живлення.	Налаштуйте час повторно. Виконайте вказівки, наведені в розділі «Перше використання приладу».
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери «F».
Дверцята не відчиняються.	Неправильно працює замок дверцят.	Вимкніть духову шафу та знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася.
	Активований цикл чищення.	Дочекайтеся завершення роботи функції та дайте шафі охолонути.
Дверцята неправильно зачиняються.	Захисні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Обов'язково переконайтеся, що захисні засувки розташовані правильно, так як описано в інструкціях щодо встановлення та зняття дверцят у розділі про технічне обслуговування.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Готування не розпочинається та/або лунає звуковий сигнал.	Вибрана функція несумісна з дією, яку ви хочете виконати.	Виберіть цю функцію ще раз.
Під час приготування вимикається світло.	Увімкнено режим «ECO».	У розділі «Settings» (Налаштування) - «ECO» виберіть «No» (Hi), щоб деактивувати його.
Лампа не працює.	Потрібно замінити лампу.	Виконайте вказівки із заміни лампи, наведені в розділі «Технічне обслуговування».
Низька яскравість дисплея.	Увімкнено режим «ECO».	У розділі «Settings» - «ECO» виберіть «No», щоб деактивувати його.
Натискання кнопок не призводить до жодних дій.	Духову шафу вимкнено. Активовано блокування клавіатури. Панель керування забруднено.	Натисніть кнопку ⏻, щоб увімкнути духову шафу, та перевірте, чи вдалося усунути проблему. Скасуйте блокування кнопок, натиснувши кнопки OK select та ≪ одночасно. Очистьте поверхню панелі керування за допомогою серветки з мікроволокна (див. розділ «Очищення»).
Духова шафа створює шум, навіть коли її вимкнено.	Працює охолоджувальний не буде увімкнено.	Відкрийте дверцята або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

www Повні технічні характеристики, у тому числі показники енергоефективності духової шафи, можна переглянути й завантажити з нашого веб-сайту **www.hotpoint.eu.**

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРНУТИСЯ ДО СЛУЖБИ ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ

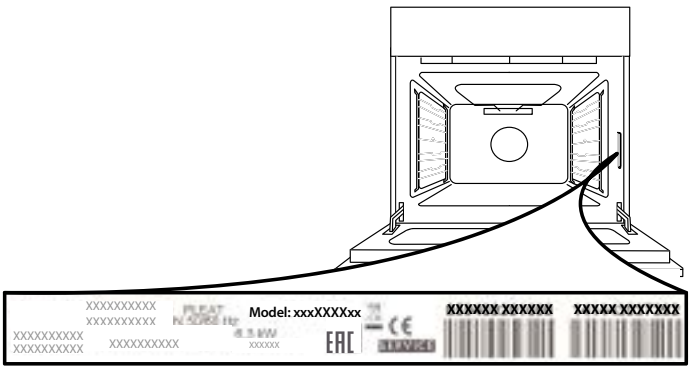
1. Спробуйте вирішити проблему самостійно, уживши заходів, описаних у розділі «Пошук й усунення несправностей».

2. Вимкніть духову шафу та знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася.

ЯКЩО ПІСЛЯ ВИКОНАННЯ ВСІХ НЕОБХІДНИХ ПЕРЕВІРОК НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ВДАЄТЬСЯ УСУНУТИ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

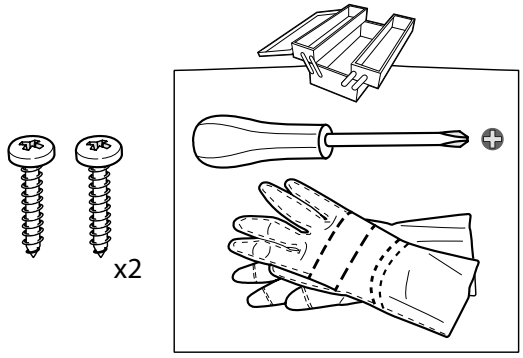
- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер

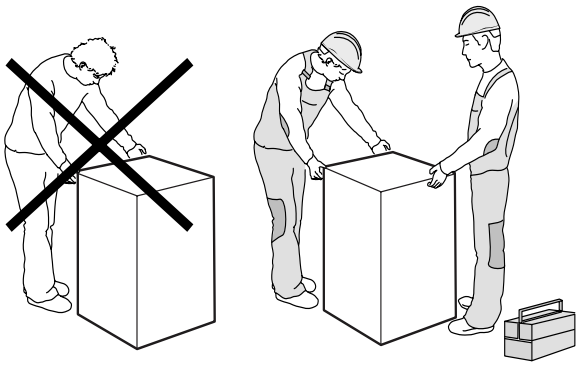


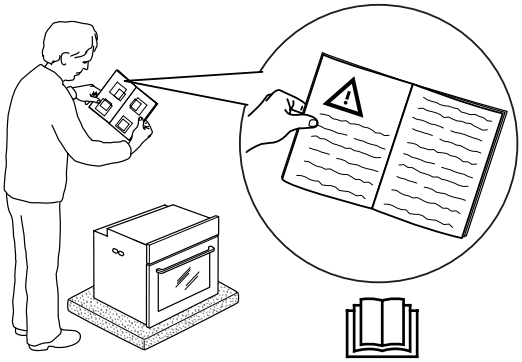
Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

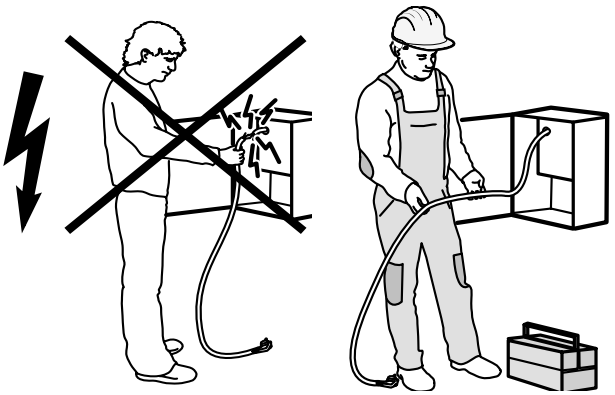
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

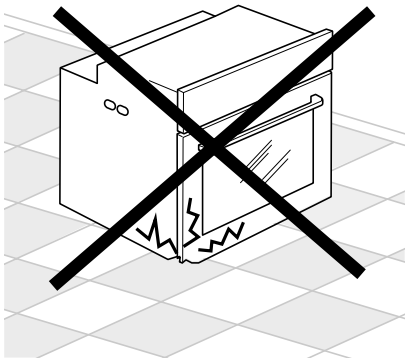
Виробник:
Вірпул Юроп с.р.л. - єдиний учасник
Viale Guido Borghi 27
21025 Comerio (VA)
Italy

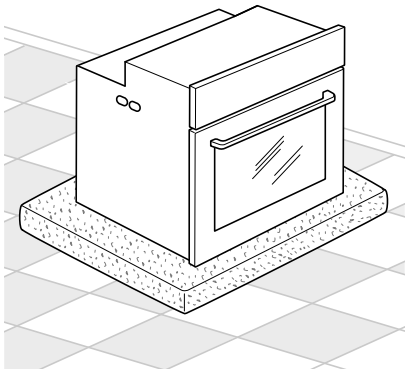

x2

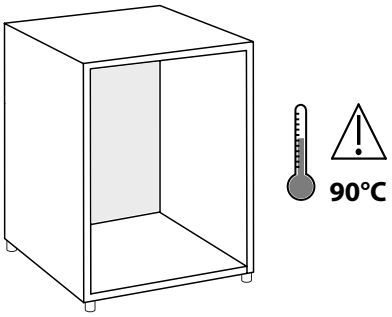


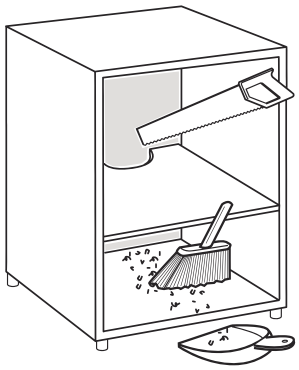


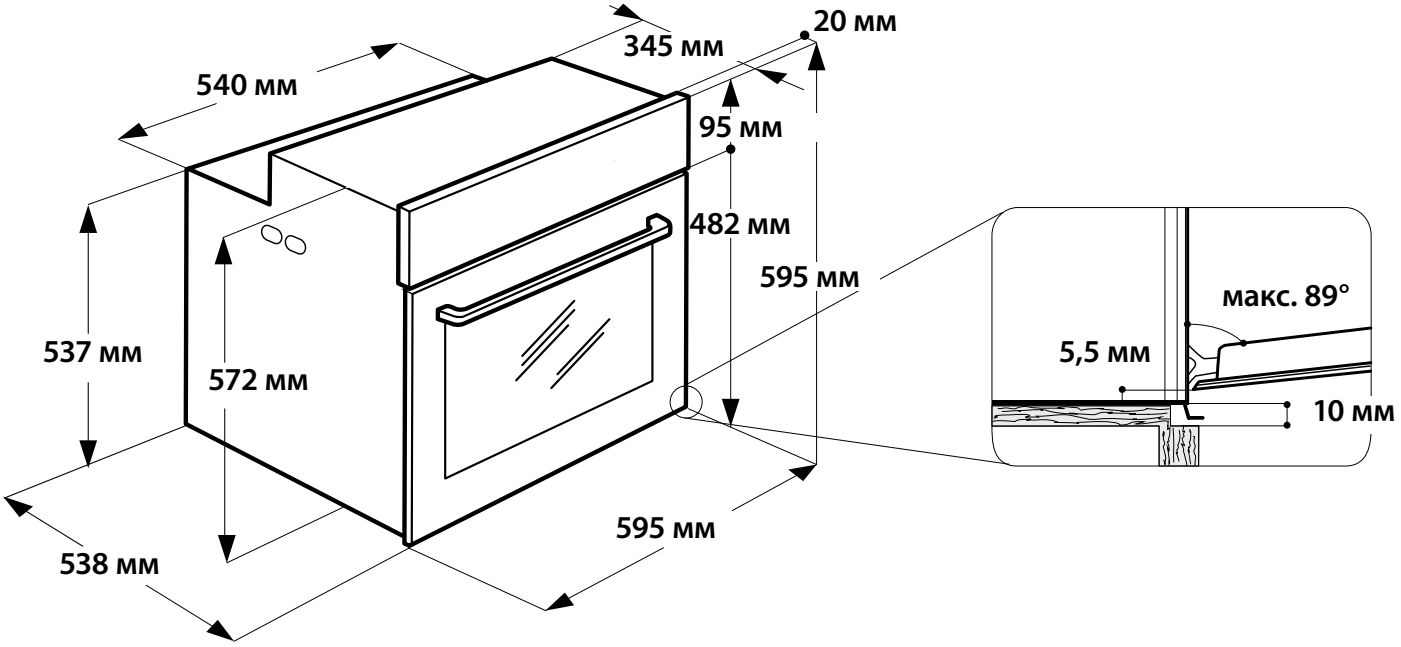


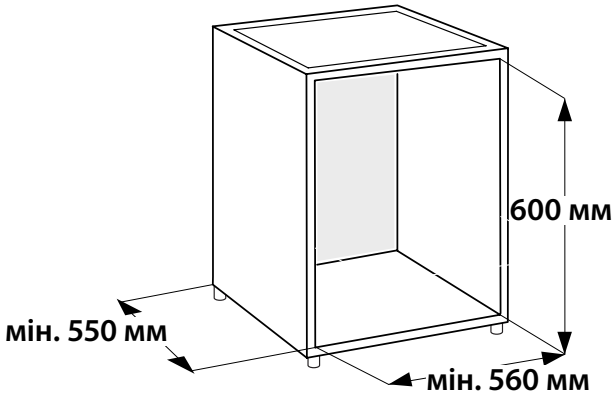


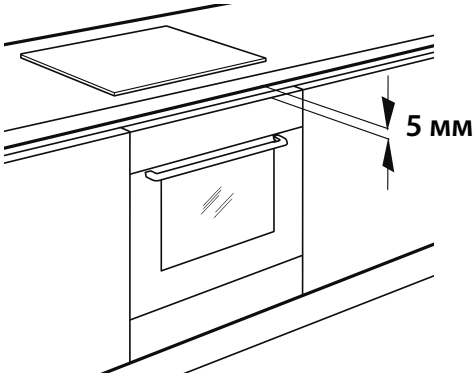


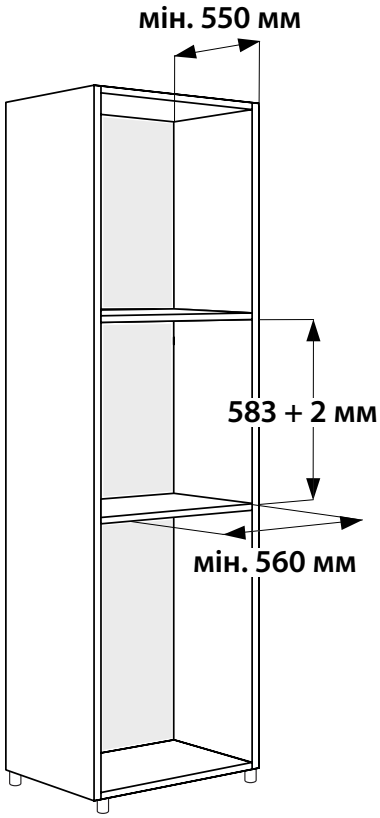

90°C



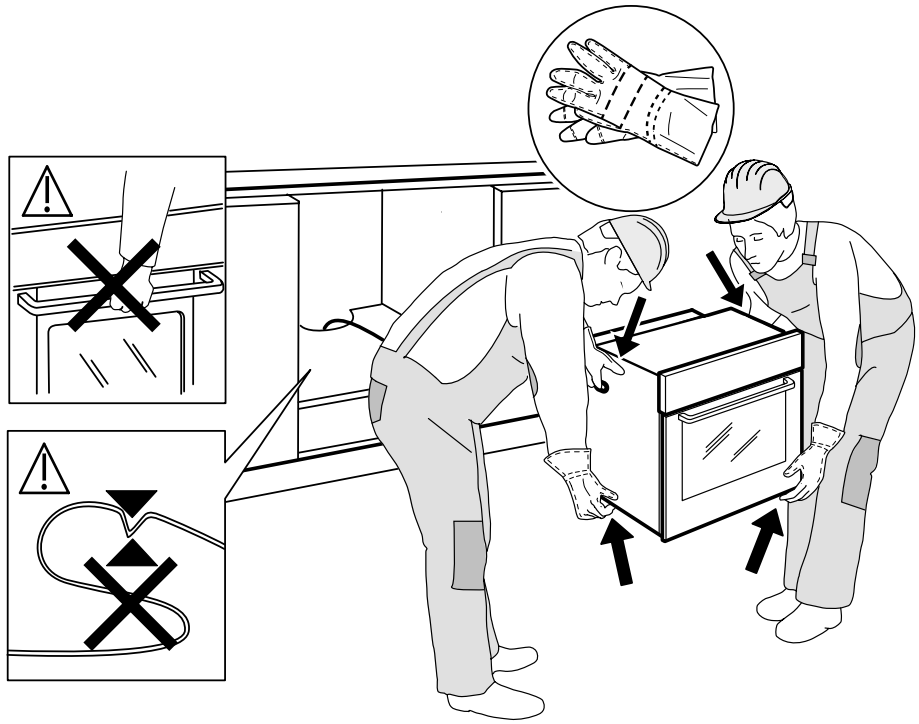


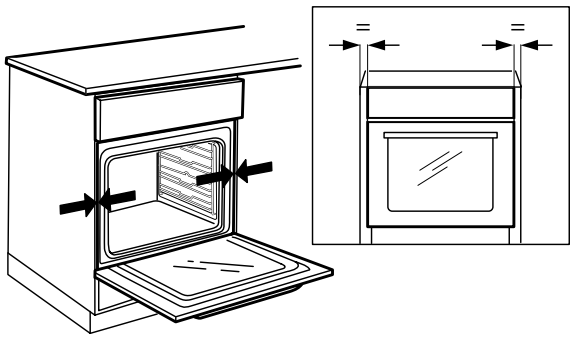


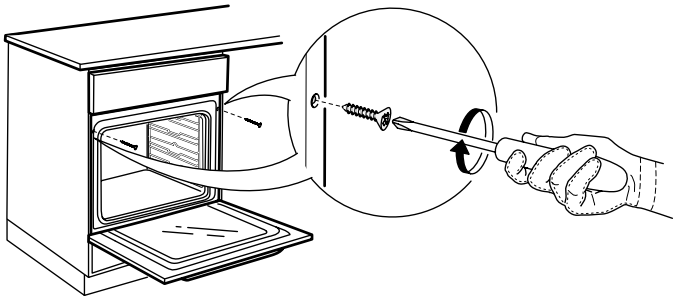


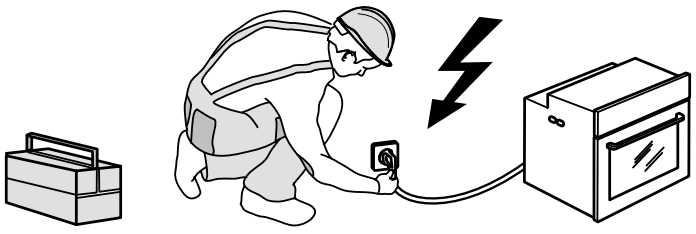


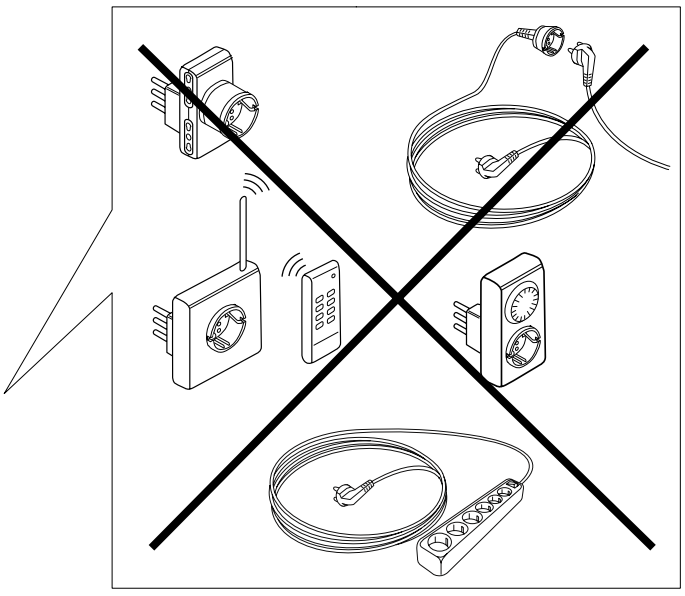
Hotpoint
ARISTON











400010849687

Hotpoint
ARISTON