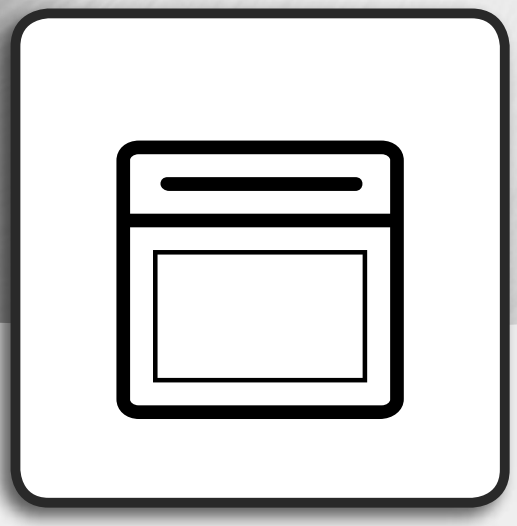
Hotpoint

ARISTON



Посібник з експлуатації та догляду

www.hotpoint.eu/register

УКРАЇНСЬКА 3

УКРАЇНСЬКА

ПОСІБНИК ІЗ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЕКСПЛУАТАЦІЇ, ДОГЛЯДУ ТА **МОНТАЖУ**



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT — ARISTON
Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на **www.hotpoint.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
ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ І ІНШИХ АКСЕСУАРІВ 9
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ 10
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ ВИСУВНОГО ПІДДОНУ 10
ФУНКЦІЇ 11
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 12
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 17
ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ 19
ЧИЩЕННЯ 20
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 21
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 25
ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ 26
ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ 26
Керівництво з монтажу 27

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

Малолітніх (від 0 до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу 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 кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти.
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.

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 використовуйте прилад поза приміщенням.
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 замінюйте 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.
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.

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.

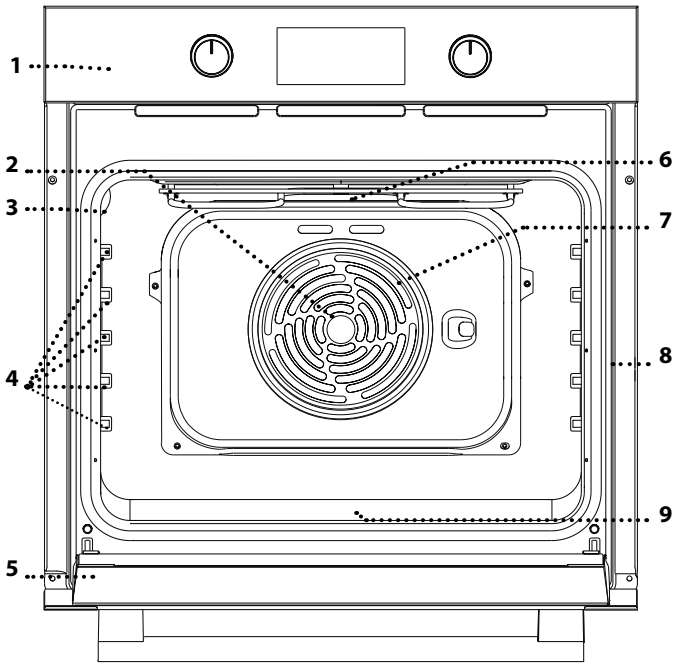
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад було розроблено, виготовлено та продано відповідно до директив ЕС:
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.

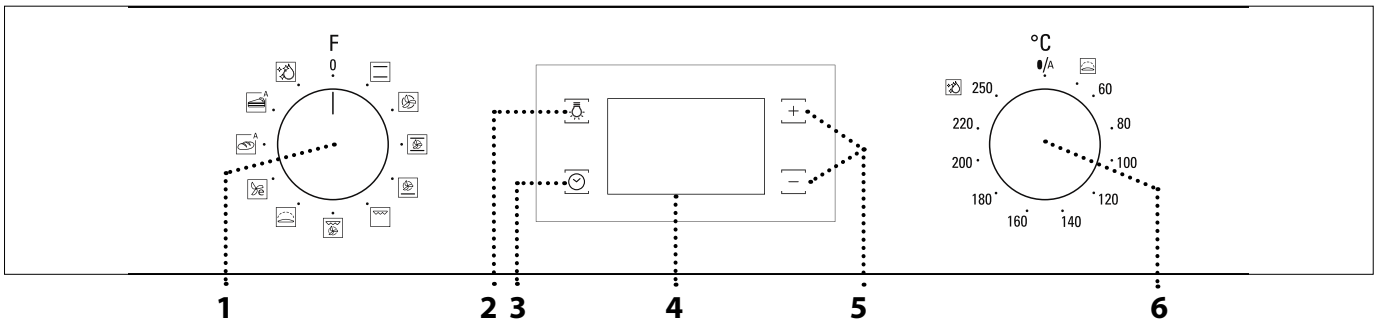
ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Світло
4. Напрямні для решітки
   (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Круговий нагрівальний елемент
   (не видно)
8. Ідентифікаційна 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.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА 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.

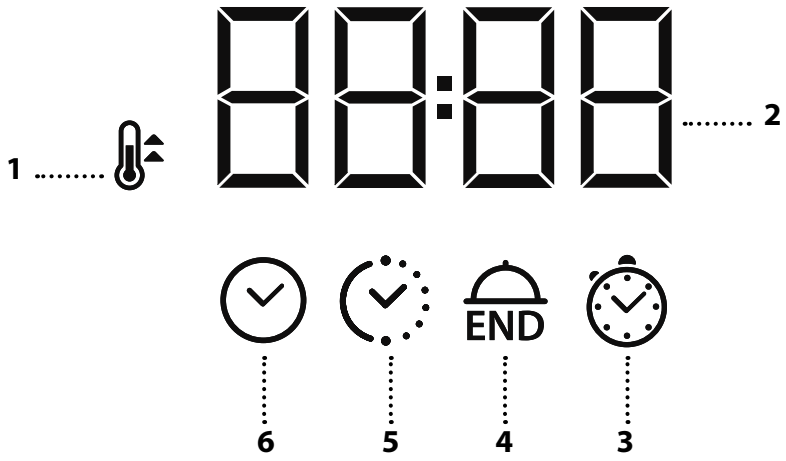
3. НАСТРОЮВАННЯ ЧАСУ
Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

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.

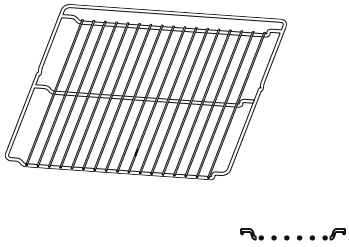
ОПИС ДИСПЛЕЯ



1. Символ попереднього прогрівання
2. Годинник; інформація і тривалість функції
3. Кухонний таймер
4. Час закінчення готування
5. Тривалість
6. Годинник

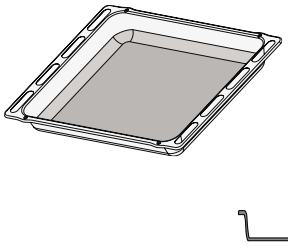
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



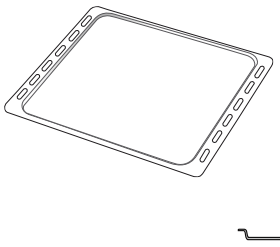
Решітку можна використовувати для приготування страв на грилі або як підставку для сковорідок, форм для пирогів та іншого жаростійкого посуду для приготування їжі. Для смаження на грилі м’яса, риби та овочів.

ПІДДОН



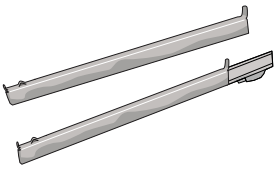
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ

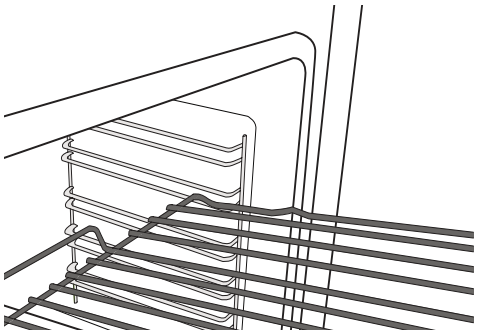


Вони дозволяють більш зручно вставляти приладдя до духової печі та витягувати приладдя з неї.

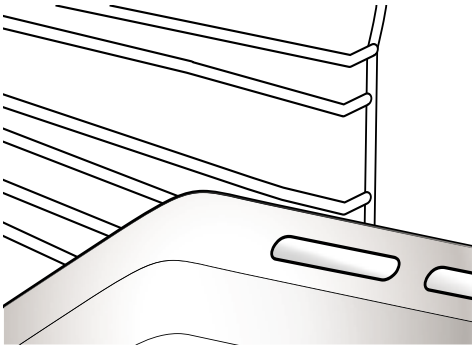
Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
ДОДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ: Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ І ІНШИХ АКСЕСУАРІВ

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

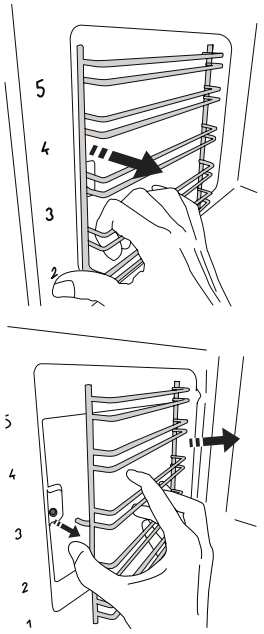


• Інші аксесуари, такі як деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

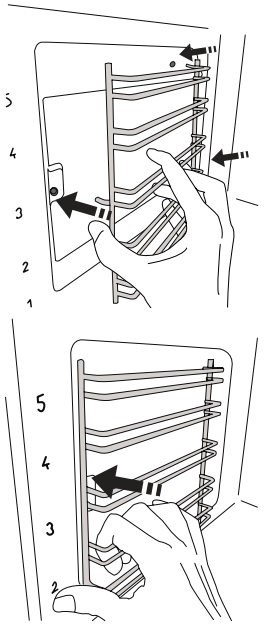


ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• **Щоб зняти напрямні для решітки**, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.



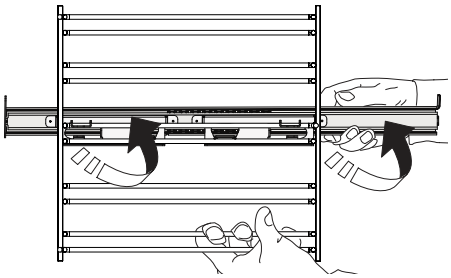
• **Щоб встановити на місце напрямні для решітки**, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця штифти. Після чого, розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору, і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.



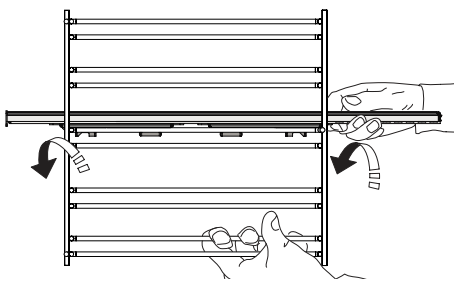
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ ВИСУВНОГО ПІДДОНУ

1. Зніміть напрямні для решітки.

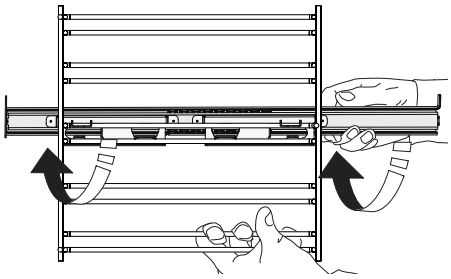
2. Від'єднайте кріплення затискачів напрямної від решітки, починаючи з нижньої частини.



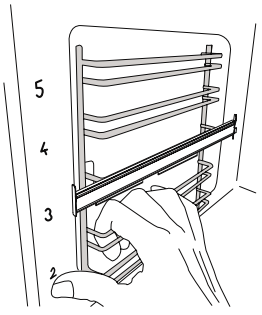
3. **Для перевстановлення напрямних решітки**, закріпіть на місцях затискачі верхньої напрямної решітки, потім нижньої та решту.



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



5. Встановіть на місце напрямні для решітки.



ФУНКЦІЇ

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Однак для підсмажування шматка м'яса або готування запеченої пасти слід використовувати 2-й рівень. Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ
Для одночасного приготування страв які потребують застосування однакової температури готування, навіть якщо вони різного типу, на декількох полицях (максимум трьох), (напр.: риби, овочів, тортів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 3-ю полицю; 2-ий та 4-ий рівень для готування на двох полицях; та для готування на трьох полицях використовуйте 1-у, 3-ю і 5-у полиці. Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву.

ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Ми рекомендуємо перевертати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Рекомендується час від часу поливати м'ясо, щоб воно не пересихало. Попередньо підігрійте духовку перш, ніж встановлювати продукти.

ГРИЛЬ
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Рекомендовано ставити продукти на 5-у полицю. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Розташуйте його на 4-й полиці та налийте приблизно 200 мл питної води. Прогрійте духову шафу протягом 3–5 хвилин. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

ТУРБО ГРИЛЬ
Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Поставте продукти на полицю 2. Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Розташуйте його на 1-й полиці та налийте приблизно 200 мл питної води. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

ПІДНІМАННЯ
Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Помістіть тісто на другому рівні і поверніть ручку термостата на відповідний значок, щоб активувати функцію. Духову шафу не потрібно прогрівати; автоматично встановлюється температура 40° C. Якщо температура всередині печі перевищує 60 °C, на дисплеї з'явиться повідомлення "Hot", і функцію не можна буде активувати; Необхідно зачекати, доки шафа не охолоне.

ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ*
Для готування (фаршированих) шматків м'яса тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку . Із міркувань оптимального використання електроенергії не слід відчиняти дверцята під час готування. Рекомендовано використовувати 3-ю полицю. Рекомендується перед встановленням м'яса в духовку підсмажити його на сковорідці. Духову шафу не потрібно попередньо прогрівати.

АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ*
Цією функцією доцільно користуватися для випікання хлібу. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Готування зупинятиметься автоматично та з духової шафи лунатиме звуковий сигнал, коли страва буде готова. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна. Якщо температура в духовій шафі вища за встановлену, на дисплеї відобразиться повідомлення «Hot», і ви не зможете почати готування. Необхідно зачекати, доки шафа не охолоне.

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



АВТОМАТИЧНЕ ДЕСЕРТ

Цю функцію доцільно використовувати для випікання пирогів із хімічним розпушувачем або без нього. Страву слід ставити в холодну духову шафу. Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Готування зупинятиметься автоматично та з духової шафи лунатиме звуковий сигнал, коли страва буде готова. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна. Якщо температура в духовій шафі вища за встановлену, на дисплеї відобразиться повідомлення «Hot», і ви не зможете почати готування. Необхідно зачекати, доки шафа не охолоне.



DIAMOND CLEAN

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

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки на дисплеї не почне блимати значок і дві цифри годин.



За допомоги кнопки + або − встановіть значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги 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. ПІДІГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова 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 з неї усе приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Потужне готування». При цьому піч має бути порожньої.
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

Hotpoint ARISTON

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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.



Увага! Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи ***ручку вибору***, або відрегулювати температуру, повертаючи ***ручку термостата***. Виконання функції почнеться, коли ручку термостата встановлено 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 «Випічка»), встановіть *ручку термостата* в положення виконання функцій в автоматичному режимі /A. Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.

Увага! Можна встановити час завершення готування і таймер.

ВИСТОЮВАННЯ

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

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї будуть вказувати на те, що активовано фазу попереднього підігріву.
У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

. 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 допомоги кнопки або встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження.
Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

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 END і значення поточного часу запуску.



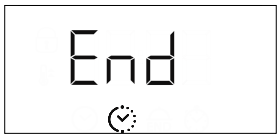
За допомоги кнопки або встановіть бажаний час завершення готування і натисніть для підтвердження.
Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений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



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

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 «END» 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».

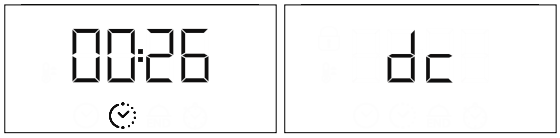


За допомоги кнопки + або − встановіть бажаний час і натисніть ⏲ для підтвердження.
Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

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

. ФУНКЦІЯ «DIAMOND CLEAN»

Щоб активувати функцію «Diamond Clean», налийте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостату на значок 🫧.
Функцію буде активовано автоматично: На дисплеї відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «DC».



Увага! Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ
У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу аксесуарів, що застосовуються. 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 аксесуарами, виготовленими в Китаї або з піреxсу, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рекомендацій щодо вибору аксесуарів та їхнього розташування в шафі, наведених у таблиці приготування.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО
За допомогою функції "Примусова вентиляція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДЕСЕРТИ
- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, оберіть функцію Примусова вентиляція й розташуйте листи для випічки на різних поличках, щоб покращити циркуляцію гарячого повітря.
- Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання.
- Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг довкола них може піднятися нерівномірно.
- Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше.
- Для десертів з вологими начинками (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію «Конвекція». Якщо основа торта залишилась сирою, перед додаванням начинки опустіть полицю і посипте низ пирога сухарями або бісквітною крихтою.

М'ЯСО
- Використовуйте будь-який піддон або посуд із піреxсу, 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 кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10–15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Під час готування шматків м'яса на грилі обирайте шматки однієї товщини для досягнення рівномірних результатів готування. 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. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.
Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 200 мл питної води безпосередньо під решітку зі стравою. Доливайте воду за необхідності.

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

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ
Цією функцією доцільно користуватися для випікання хлібу. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся пропорцій.

На 1000 г тіста:
600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або дві пачки порошкових дріжджів).

Приготування:
- У великій мисці змішайте сіль та борошно.
- Розпустіть дріжджі у воді (вона має бути приємно теплою – близько 35° C).
- Зробіть заглиблення в шарі борошна та вилийте в нього суміш дріжджів і води й замісіть

м’яке, дещо густе тісто. Замісіть тісто вручну, розтягуючи його та складаючи навпіл прибл. протягом 10 хвилин. Сформуйте з тіста кулю та залиште його сходити у мисці, накривши харчовою плівкою, щоби поверхня тіста не висушилася.
- Зачекайте, доки об’єм тіста не збільшиться вдвічі: Для оптимального піднімання тіста зачекайте близько 90 хвилин при кімнатній температурі або 60 хвилин, якщо воно знаходиться у духовці, використовуючи функцію «Доведення тіста».
- Розділіть тісто на одну або дві порції, присипте борошном і зробіть невеликі надрізі на поверхні. Покладіть хліб на деко для випікання, вкрите пергаментом.
- Поставте тіста в (холодну) духову шафу, залийте 100 мл холодної питної води на її дно й активуйте функцію «Автоматичне випікання хлібу». Після готування залишіть тісто стояти на решітці до повного охолодження.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160 - 180	30 - 90	2/3
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний 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	A	—	—	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 / запечена паста / трубочки з тіста з начинкою / відкритий пиріг		Так	190 - 200	45 – 65	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3

ФУНКЦІЇ	Традиційно	Елемент гриля	Турбогриль	Циркуляція повітря	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова вентиляція еко

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІ-ВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
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/риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (томати, цукіні, 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 з 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

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.

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

ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ

Складено для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	PRE РОЗІГРІВАННЯ	РІВ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	АКСЕСУАРИ* ТА ПРИМІТКИ
Пісочне печиво		Так	3	150	30—40	Піддон/лист для випікання
		Так	3	150	45 - 55	Піддон/лист для випікання
		Так	2 - 4	150	35-45	Полиця 4: деко для випікання
						Полиця 2: піддон/деко для випікання
		Так	1 - 3 - 5	150	40 – 50	Полиця 5: Деко для випікання / лист духової шафи на решітці
						Полиця 3: деко для випікання
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка		Так	3	160	25 - 35	Піддон/лист для випікання
		Так	3	160	25 - 35	Піддон/лист для випікання
		Так	2 - 4	150	35-45	Полиця 4: деко для випікання
						Полиця 2: піддон/деко для випікання
Знежирений бісквітний пиріг		Так	3	170	35-45	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	2	160	35-45	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 4	160	45 - 55	Полиця 4: форма для випічки на решітці
						Полиця 1: Лист для випікання на решітці
2 яблучні пироги		-	2	185	70 - 90	Форма для випікання тортів на решітці
		-	2	175	70 - 90	Форма для випікання тортів на решітці
		-	1 – 4	175	75 – 95	Полиця 4: лист для випікання на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
Тост		5 хв.	5	250	2 - 5	Решітка
Бургери		5 хв.	5	250	18 - 30	Полиця 5: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 4: піддон із водою

* Будь-яке приладдя, яке не постачається у комплекті, можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

Напрямні, вказані у таблиці, не призначені для використання з телескопічними напрямними. Слід протестувати різні температури, час приготування і т.д. без використання телескопічних напрямних.

Клас енергоефективності (відповідно до стандарту IEC 60350-1): Для проведення випробування використовуйте відповідну таблицю.

ФУНКЦІЇ	 Традиційно	 Елемент гриля	 Турбогриль	 Циркуляція повітря	 Потужне готування	 Автоматичне випікання хлібу	 Примусова вентиляція еко

ЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

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. 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, бажано поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.

• Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
• Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• 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.

Решткки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

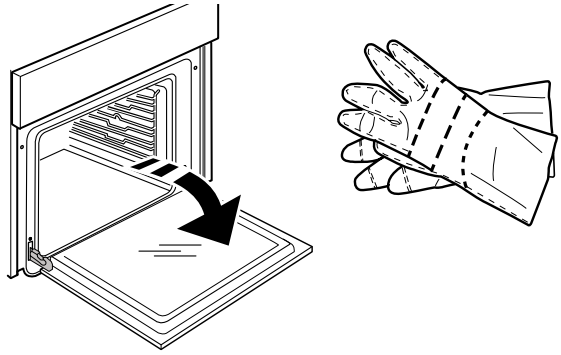
Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

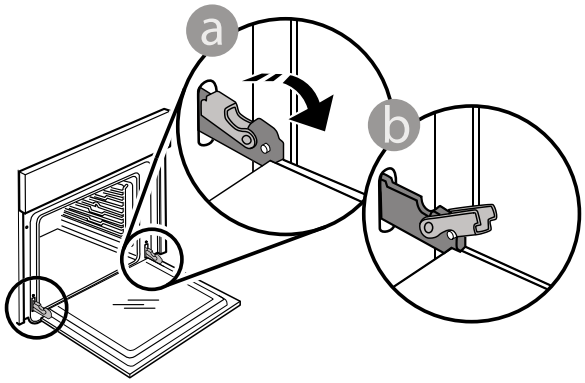
Відключіть духову шафу від електромережі.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

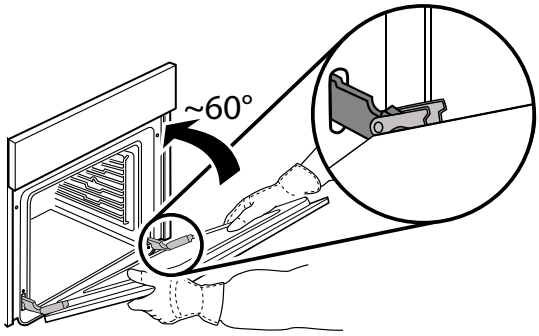
1. Повністю відкрийте дверцята.



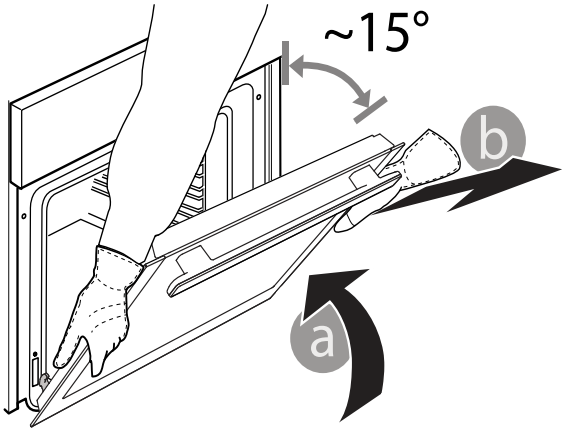
2. Опустіть засувки у крайнє положення.



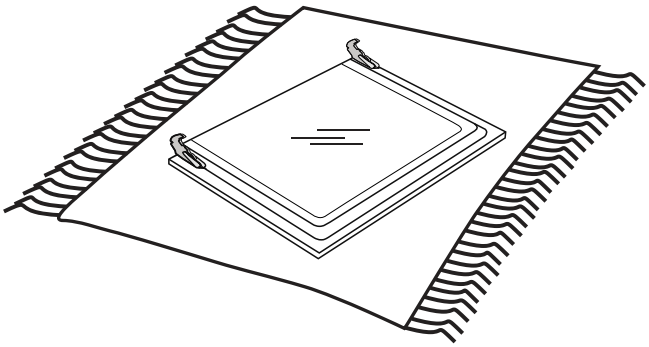
3. Зачиніть дверцята до упору.



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.

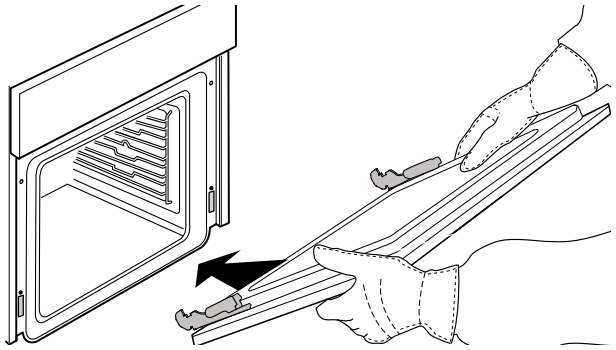


5. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

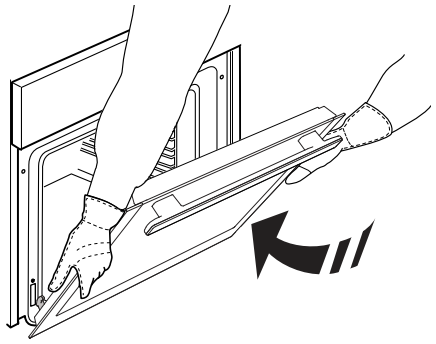


УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

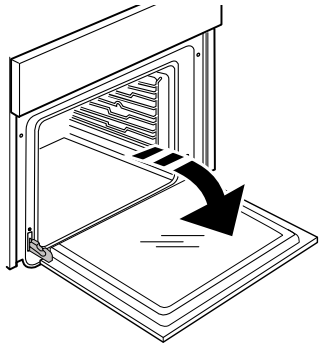
1. Піднесіть дверцята до духової шафи, вирівнюючи гачки петель з їхніми пазами.



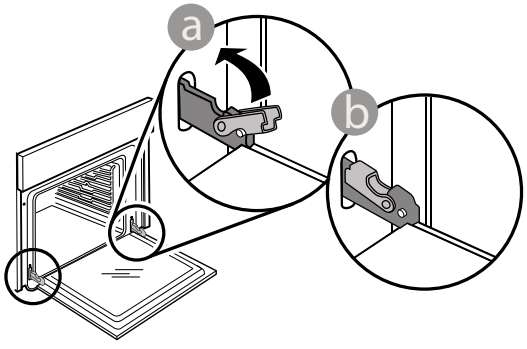
2. Закріпіть верхню частину у відповідному пазі.



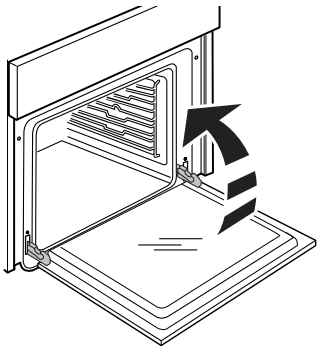
3. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

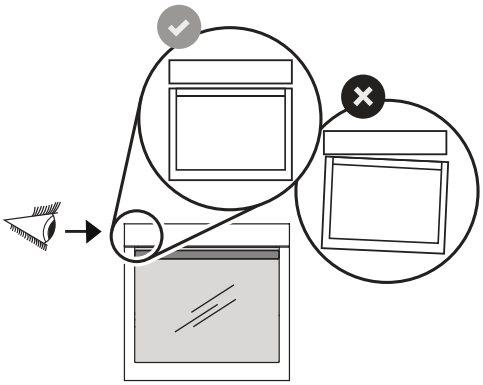


4. Опустіть засувки у початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



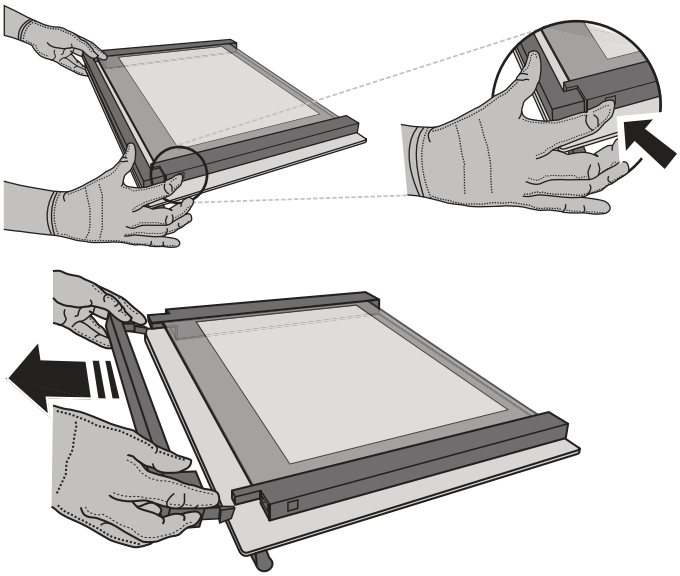
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.



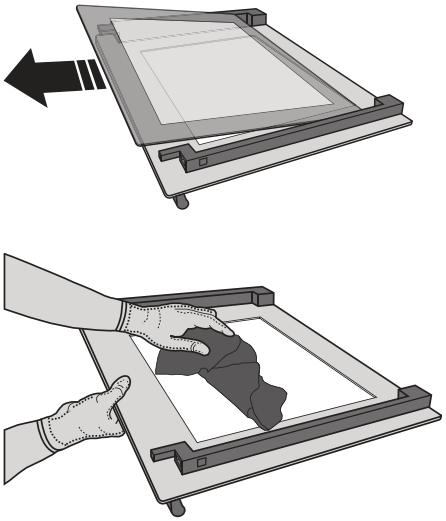


НАТИСНІТЬ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ — ОЧИЩЕННЯ СКЛА

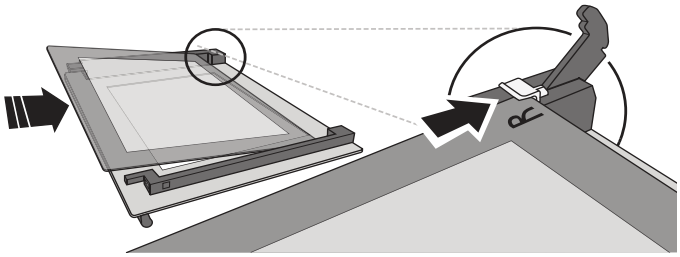
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



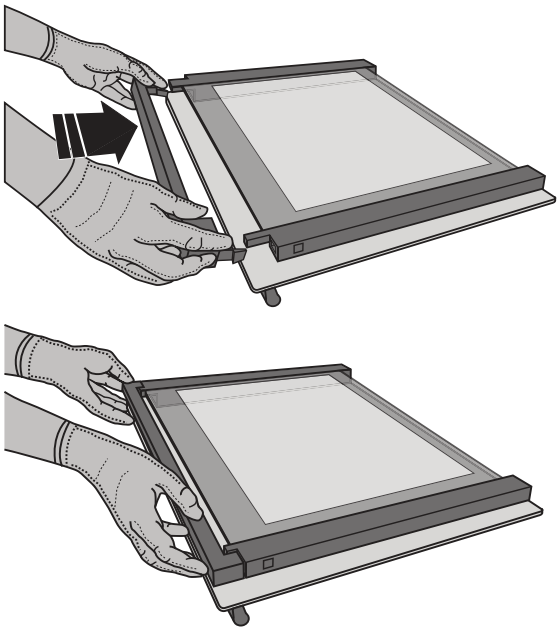
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



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



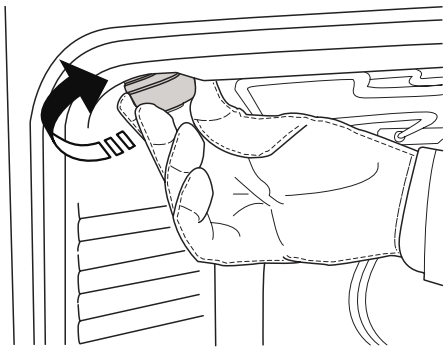
4. Встановіть на місце верхню кромку:
Клацання свідчить про правильне встановлення.
Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

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



3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Увага! Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, T300 °C.

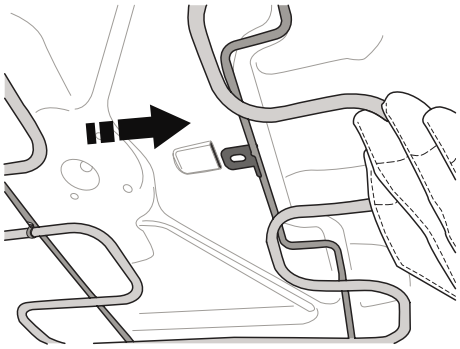
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009).

Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

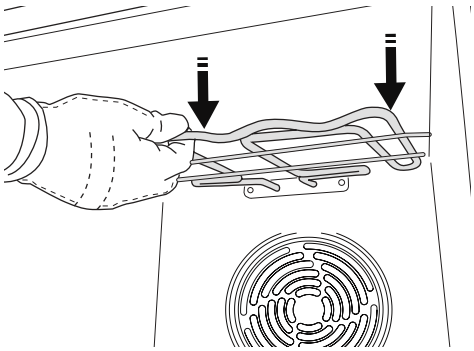
— Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОПУСКАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ

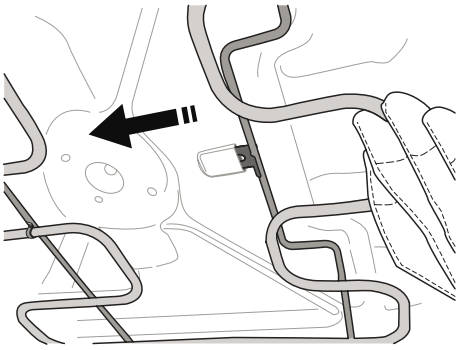
1. Вийміть нагрівальний елемент із його гнізда.



2. Опустіть нагрівальний елемент.



3. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.



ПОШУК І 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 перед виконанням будь-яких робіт, наведених нижче

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Духова шафа не працює.	Від'єднання від електромережі. Несправність.	Переконайтеся, що духова шафа підключена до джерела електропостачання. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.
Готування не розпочинається.	Температура не встановлена / ***ручка термостата*** знаходиться в неправильному положенні.	Установіть ***ручку термостата*** в положенні потрібної температури, щоб активувати обрану функцію.
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.
Лампа не працює.	Вимкніть піч. Лампа перегоріла.	Поверніть ***ручку вибору***, щоб обрати потрібну функцію та увімкнути піч. Якщо проблема не усунена, виконайте інструкції щодо заміни лампи, наведені в розділі «Технічне обслуговування».

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

www Паспорт виробу, який містить дані з електроспоживання для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту **docs.hotpoint.eu**

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

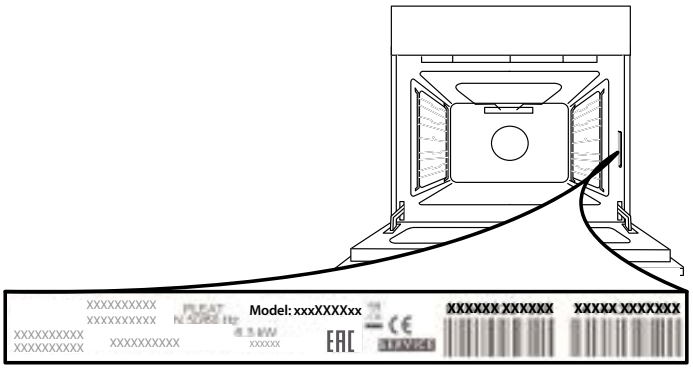
1. Спробуйте вирішити проблему самостійно, вживши заходів, описаних у розділі «Пошук та усунення несправностей».

2. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

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

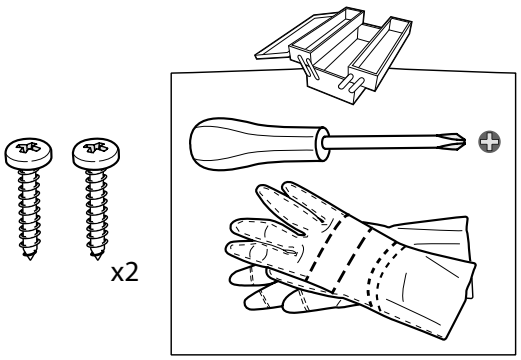
Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

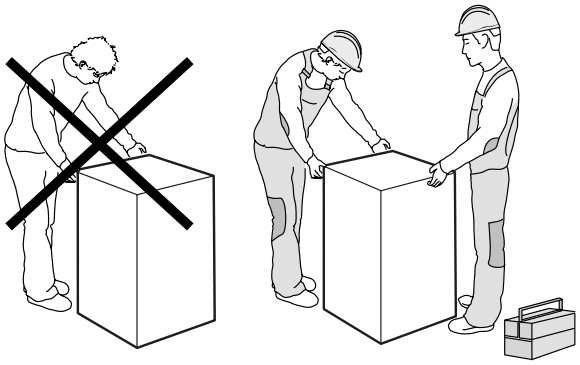
- короткий опис несправності;
- точна назва моделі виробу;
- код допомоги (число, наведене після слова SERVICE на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу; його можна побачити на лівому краї відсіку для готування, коли дверцята печі відчинено).
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер

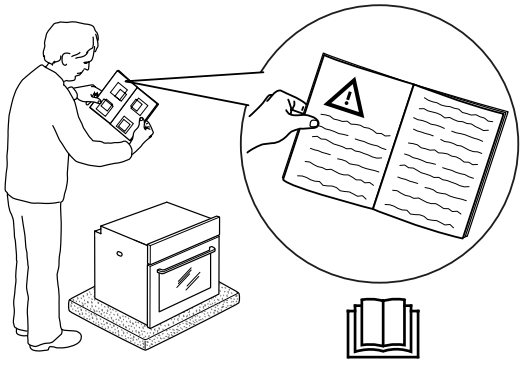


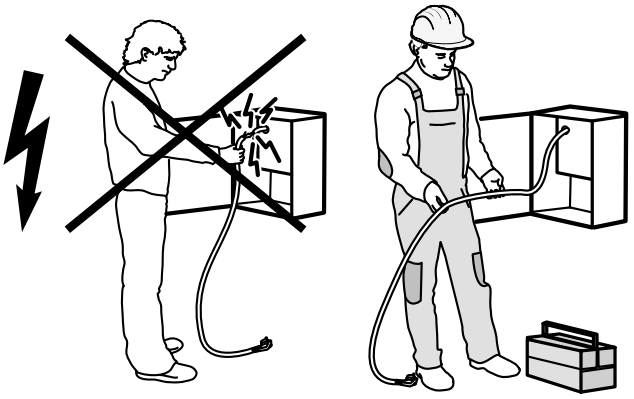
Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

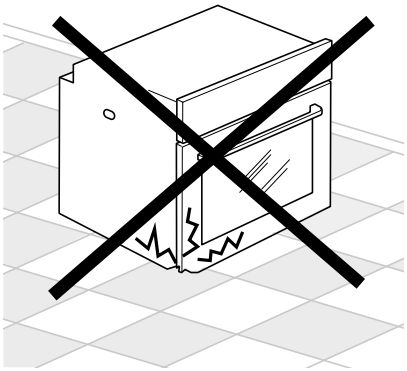
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

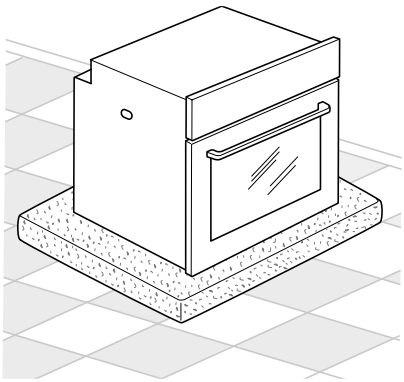

x2

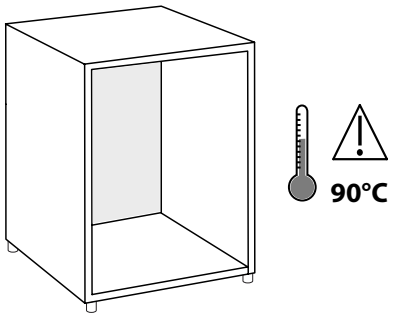


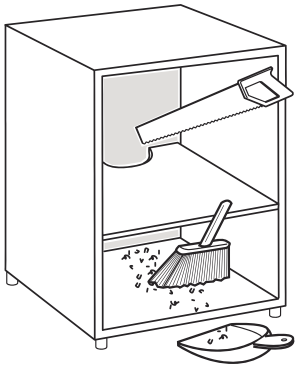


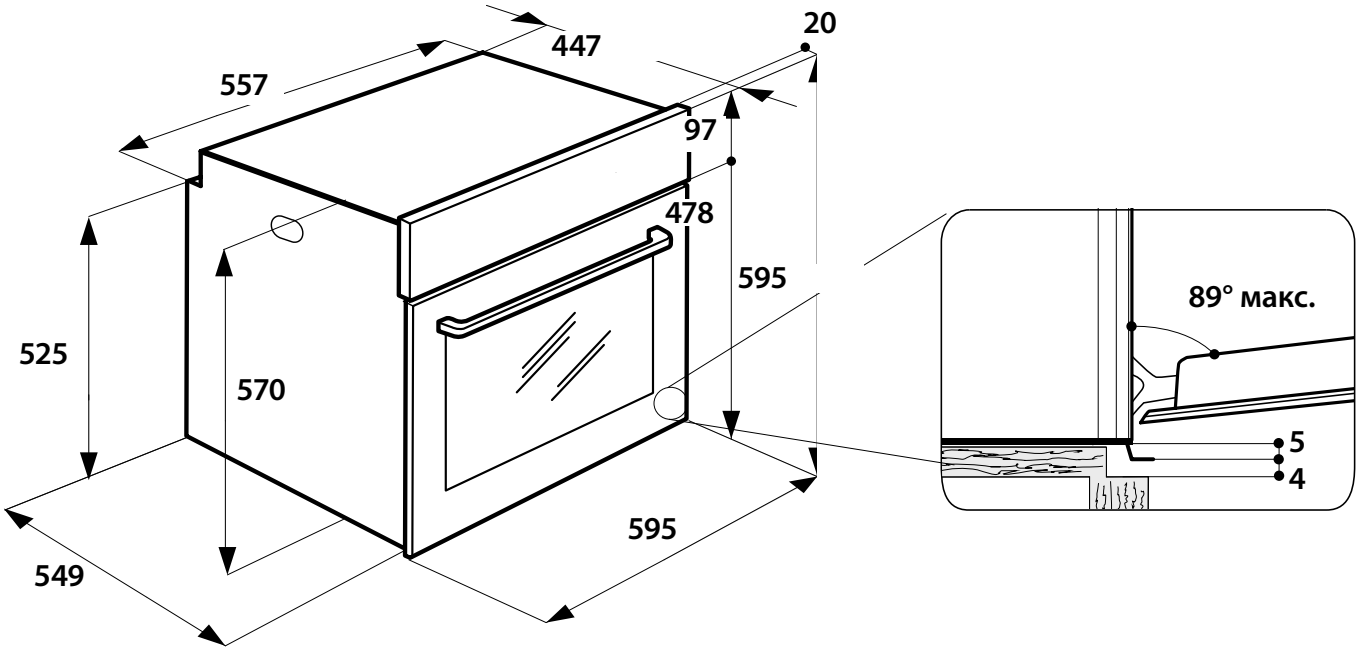


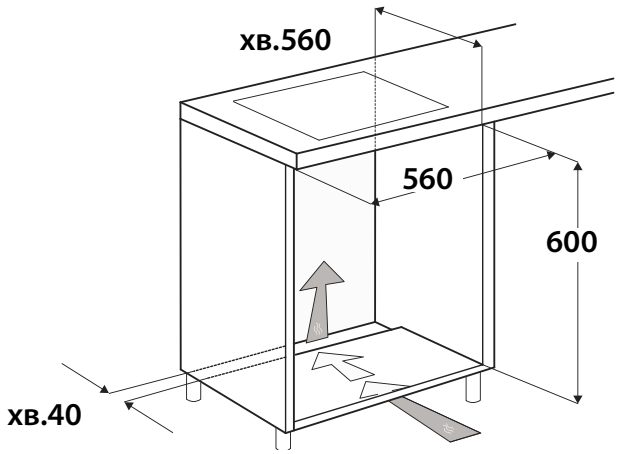


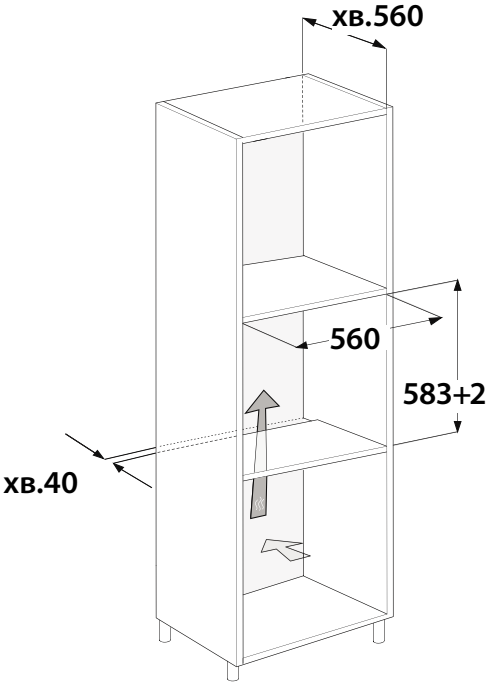


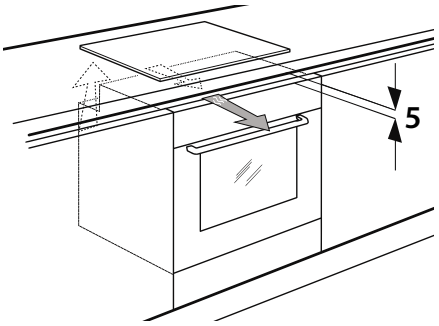

90°C



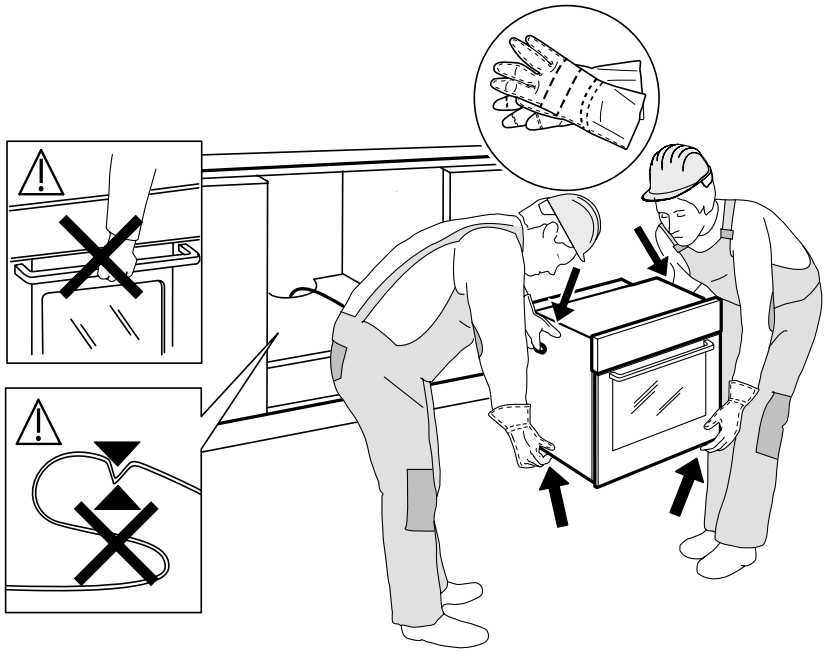


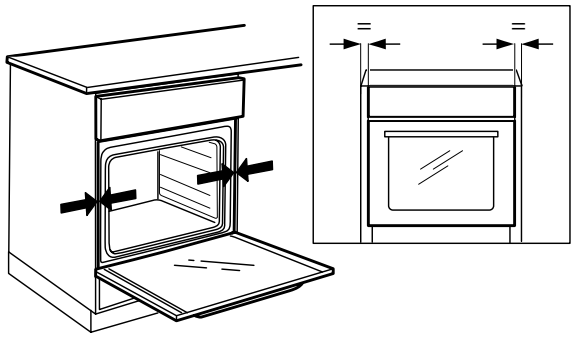


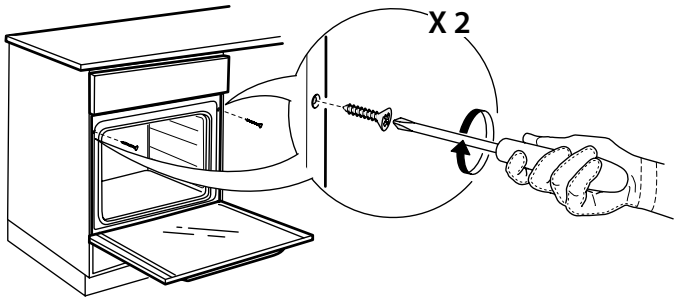


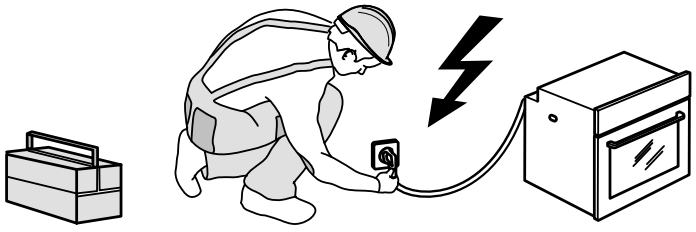


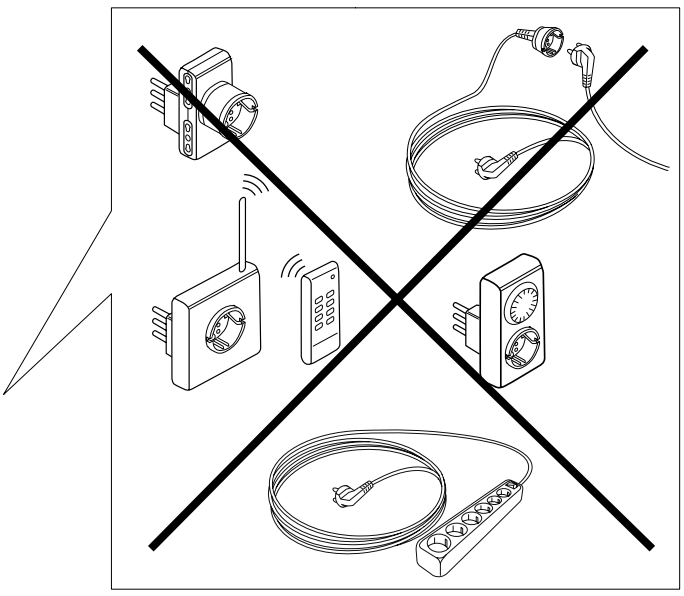
Hotpoint
ARISTON











400010864252
Надруковано в Італії