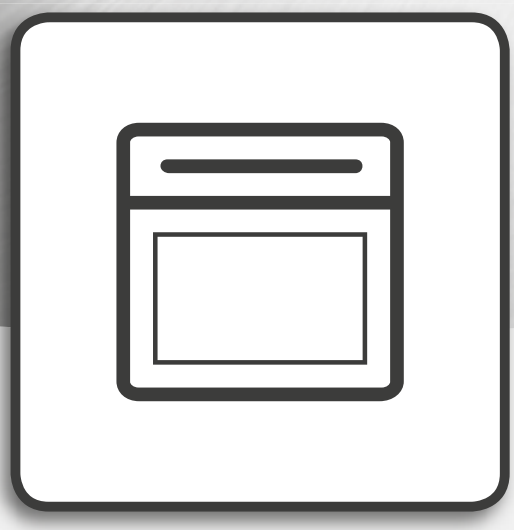
Hotpoint

ARISTON



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

www.hotpoint.eu/register

УКРАЇНСЬКА. 3

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

ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ HOTPOINTARISTON.
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті **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
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ 11
ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА ДЛЯ СМАЖЕННЯ 12
ФУНКЦІЇ 13
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 15
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ 15
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ 16
КОРИСНІ ПОРАДИ 19
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 20
ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ 23
ЧИЩЕННЯ 24
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 25
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ 25
УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ 26
ЗАМІНА ЛАМПИ 27
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 28
ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ 30
ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ 30

Інструкція з монтажу 32

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ 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 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.
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.

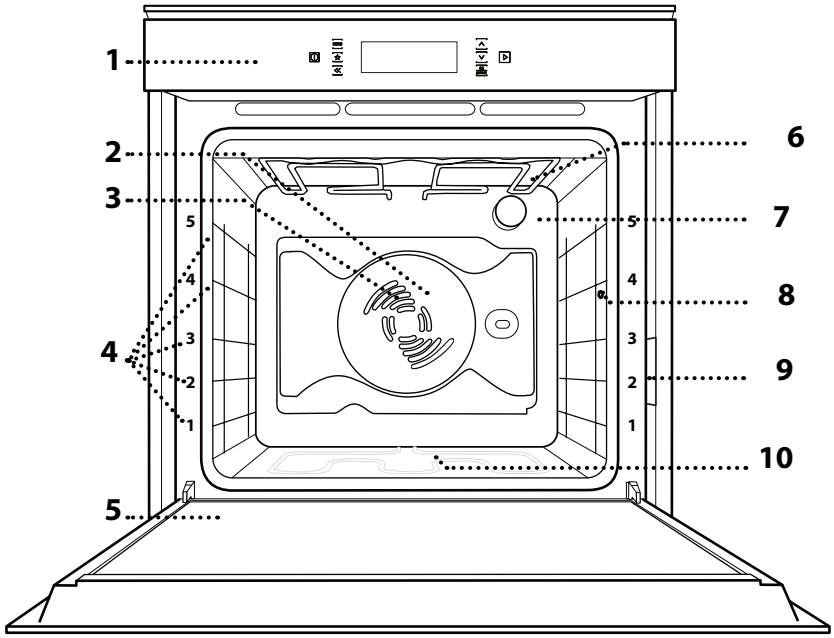
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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.

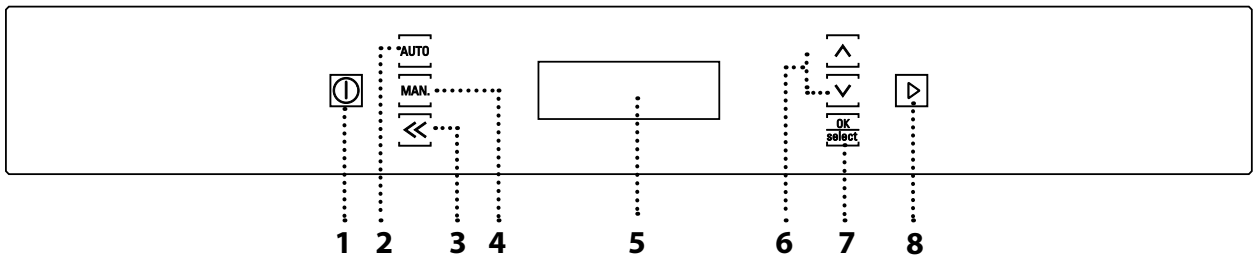
ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. 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. Підключення термощупа для м'яса
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

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
Вимкнення та ввімкнення духової шафи для зупинки активної функції.

2. АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ
Перехід по списку автоматичних функцій.

3. НАЗАД
Повернення до попереднього меню налаштувань.

4. РУЧНІ ФУНКЦІЇ
Перехід по списку ручних функцій.

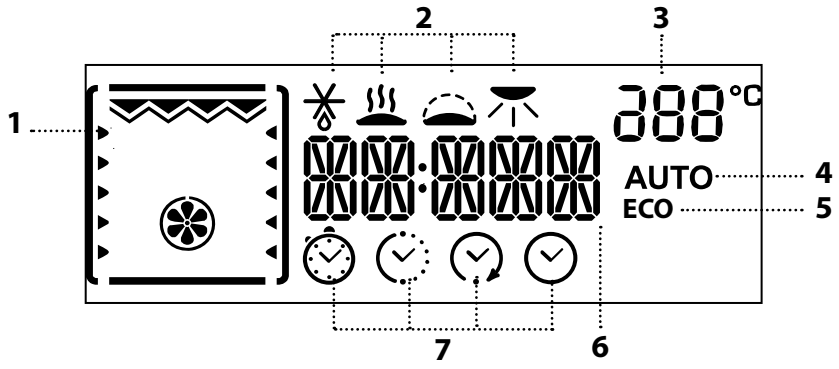
5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВІГАЦІЇ
Змінення налаштувань і значень функції.

7. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ
Підтвердження обраної функції або встановленого значення.

8. ПУСК
Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

ОПИС ДИСПЛЕЯ

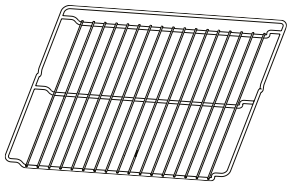


1. Символ для функції обрано, індикатор рівня приготування.
2. Функції: розморожування, підігрівання, піднімання тіста, лише підрум'янювання, очищення
3. Налаштування функції (температура, рівень гриля і т.д.)
4. Automatic
5. Функція «Eco»
6. Цифровий дисплей
7. Встановлення таймера, часу приготування, затримки приготування та годинника

Hotpoint
ARISTON

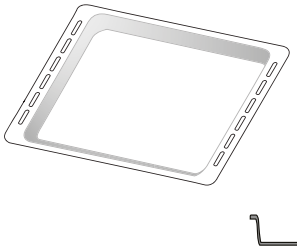
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



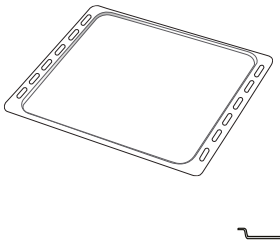
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростікого кухонного посуду.

ПІДДОН



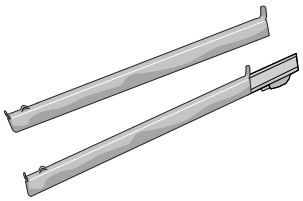
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



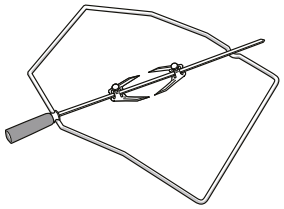
Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



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

РОЖЕН ДЛЯ СМАЖЕННЯ

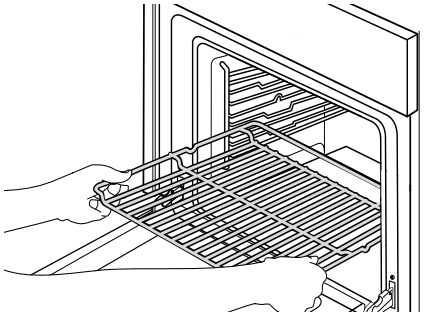


Для рівномірного запікання великих шматків м'яса або птиці з використанням функції «Turbogrill» (Турбогриль).

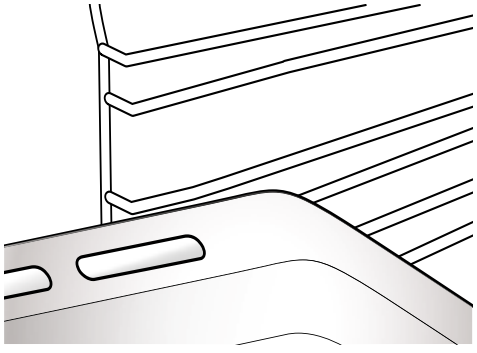
Кількість аксесуарів може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ І ІНШИХ АКСЕСУАРІВ

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

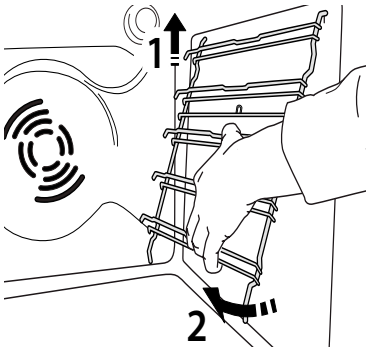


2. Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

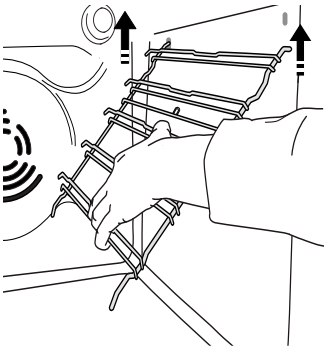


ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

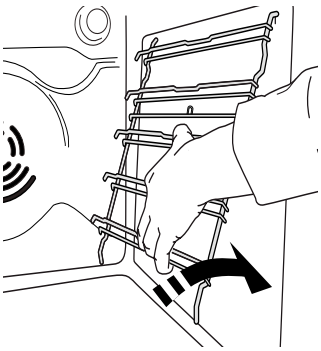
1. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх (1), а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда (2): Тепер напрямні для решітки можна зняти.



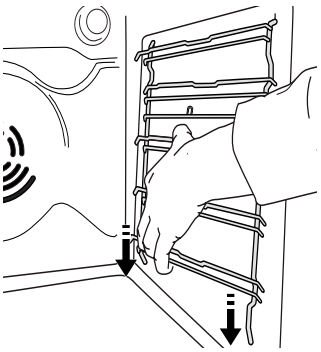
1. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спершу вставте їх до верхніх гнізд.



2. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування.



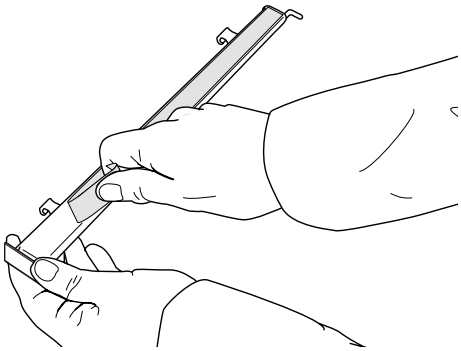
3. Опустіть їх у відповідне положення у нижньому гнізді.



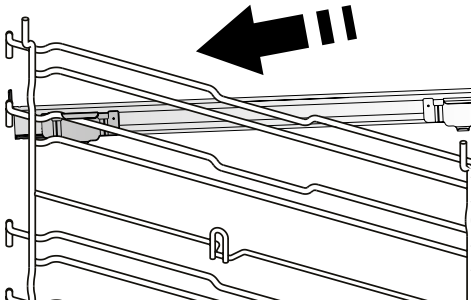
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

1. Зніміть напрямні для решітки.

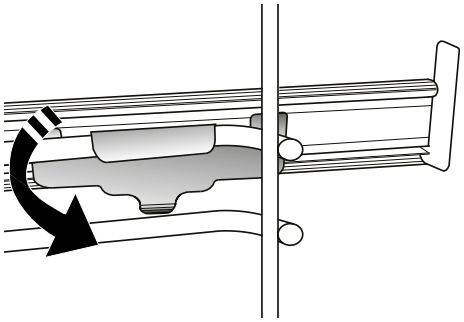
2. Зніміть захисні пластмасові смуги з телескопічних напрямних..



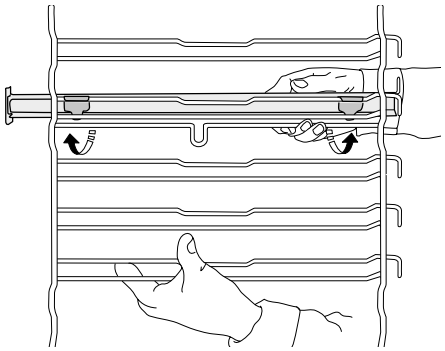
3. Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. (рис. A); Опустіть на місце інший затискач.



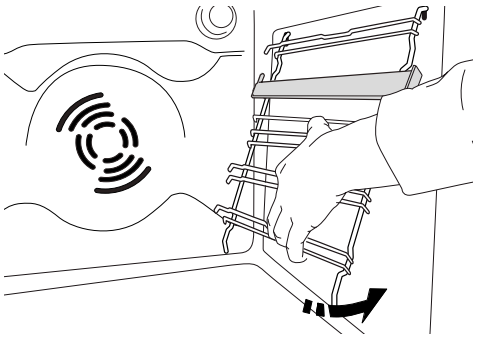
4. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно.



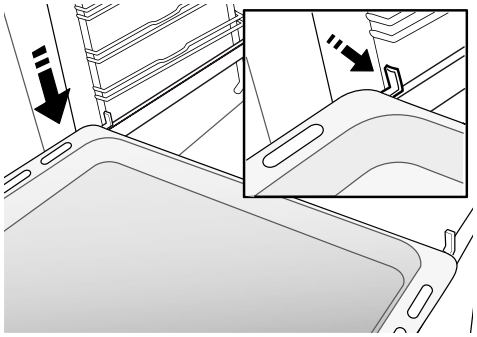
5. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні. Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.



6. Встановіть на місце напрямні для решітки.

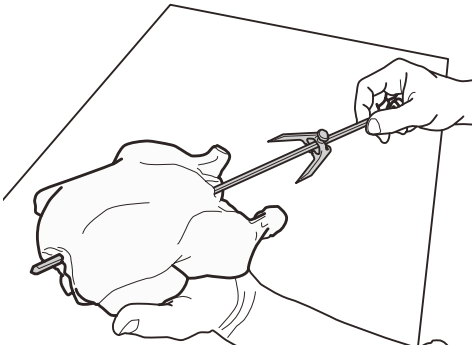


7. Встановіть приладдя на телескопічні напрямні.

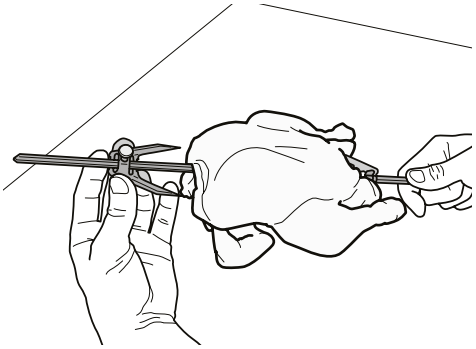


ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

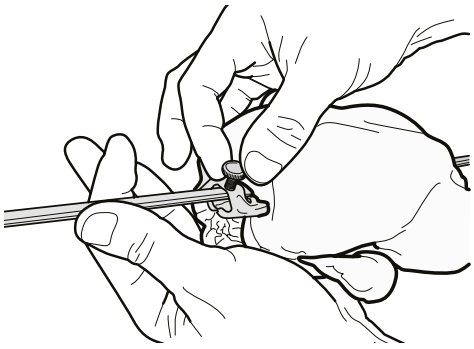
1. Уставте рожен у центр шматка м'яса та вдавіть його, доки він не буде міцно утримуватися на виделці.



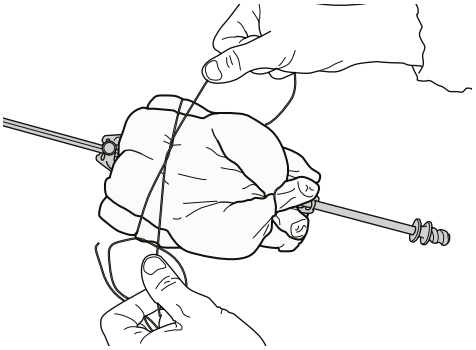
2. Надягніть другу виделку на рожен і просуньте її по рожну, поки вона не буде міцно утримувати шматок м’яса на місці.



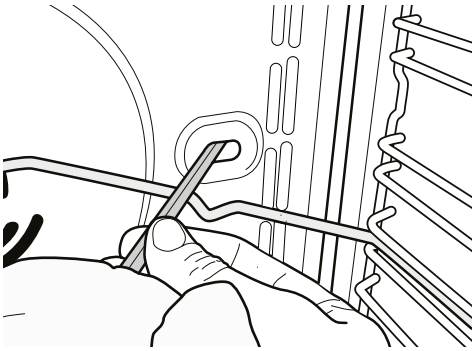
3. Затягніть кріпильний гвинт, щоб закріпити її на місці.



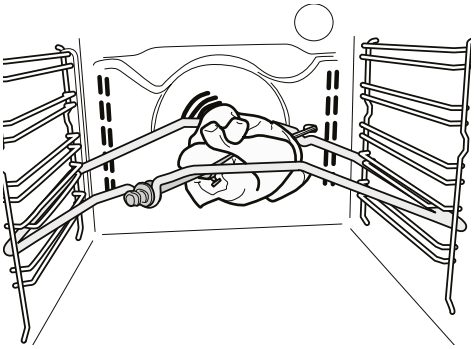
4. Якщо готується м'ясо птиці, обов'язково закріпіть його за допомогою мотузки.



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 збирання соку, що витікає під час готування, поставте знизу піддон і налийте у нього 500 мл води.

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

ФУНКЦІЇ

MAN. РУЧНІ РЕЖИМИ

CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)* 1-9

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і тістечок із рідкою начинкою використовуйте 1-шу або 2-гу полицю. Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву.

CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) 2-9

Для приготування м'яса та пирогів з соковитою начинкою (пікантних або солодких) на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Перед готуванням прогрійте духову шафу.

FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ) 3-9

Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (максимум – на трьох). Наприклад, для приготування 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; для готування на двох полицях використовуйте 1-у і 4-у полиці та для готування на трьох полицях використовуйте 1-у, 3-ю і 5-у полиці. Прогрійте духову шафу, перш ніж ставити туди страву.

GRILL (ГРИЛЬ) 4-9

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Рекомендуємо ставити страву на 4-ту або 5-ту полицю. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку. Розташуйте його на 3-й або 4-й полиці та налийте приблизно 500 мл питної води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ) 5-9

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: установіть його на 1/2-му рівні, додавши прибл. півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. Рожен для смаження (за наявності) можна використовувати з цією функцією.

FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ) 6-9

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ) 7-9

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку OK.

DIAMOND CLEAN 8-9

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.

SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ) 9-9

Змінення налаштувань духової шафи (час, мова, гучність звукового сигналу, яскравість, режим ЕКО, одиниці вимірювання, потужність).

Увага! Через кілька секунд після активації режиму «Еко» яскравість екрана зменшиться для заощадження енергії. Він автоматично активується, коли натискається будь-яка кнопка.

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

AUTO **АВТОМАТИЧНІ** РЕЖИМИ

MEAT AUTO **MEAT (М'ЯСО) 1-9**

Ця функція автоматично обирає найкращу температуру та спосіб приготування м'яса (яловичини, телятини, свинини, баранини і т.д.). Температуру можна міняти в межах передбаченого диапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви. Використовуйте полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.

POULT AUTO **POULTRY (ПТИЦЯ) 2-9**

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Температуру можна міняти в межах передбаченого диапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви. Використовуйте полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.

CASSE AUTO **CASSEROLE (ЗАПІКАНКА) 3-9**

Функція автоматично вибирає найкращій режим та температуру приготування для запікання будь-якої страви з пастою (лазанья, трубочки з тіста з начинкою тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого диапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.

BREAD AUTO **BREAD (ХЛІБ) 4-9**

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для випікання будь-якого хлібобулочного виробу (багети, булочки, буханка, тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого диапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.

PIZZA AUTO **PIZZA (ПІЦА) 5-9**

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для випікання будь-якого типу піци (тонка піца, домашня піца, фокачча, тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого диапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.

PASTR AUTO **PASTRY (КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ) 6-9**

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для випічки (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо). Температуру можна міняти в межах передбаченого диапазону, щоб вона якнайкраще підходила для різних рецептів та особистого смаку. Використовуйте 2-гу або 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

RISIN AUTO **RISING (ПІДНІМАННЯ) 7-9**

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поставте тісто на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

WARM AUTO **WARM KEEPING (ПІДІГРІВ) 8-9**

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

SLOW AUTO **SLOW COOKING (ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ) 9-9**

Для щадного готування м'яса (при 90 °C) і риби (при 85 °C). Ця функція забезпечує повільне приготування страв, коли можна переконатися, що вони залишаються м'якими та соковитими. Завдяки низькій температурі страва не підрум'янюється ззовні і кінцевий результат подібний до приготування на пару.
Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки.
Час готування коливається від двох годин для риби вагою 300 г до п'яти годин для риби вагою 3 кг. Для м'яса час готування коливається від 4 годин для 1 кг до 6-7 годин для 3 кг шматків.
Для отримання найкращого результату не відкривайте дверцята духової шафи під час приготування, адже це дозволить теплу вийти з духовки. Використовуйте щуп для м'яса (за наявності) або стандартний термометр духової шафи для вимірювання температури продуктів.
Для щадного готування м'яса (при 90 °C) і риби (при 85 °C).

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я»

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБІР МОВИ

Після першого ввімкнення приладу необхідно встановити мову та час: на дисплеї відображатиметься слово «ENGLISH» (Англійська мова).

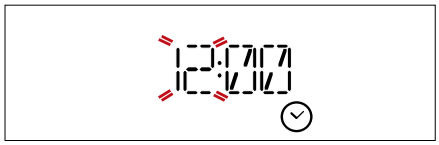


За допомогою кнопок ∧ або ∨ перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну.
Натисніть кнопку OK select, щоб підтвердити вибір.

Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «SETTING».

2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



За допомогою кнопки ∧ або ∨ встановіть правильне значення годин і натисніть OK select для підтвердження: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

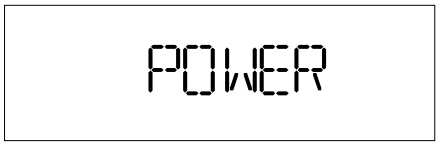


За допомоги кнопок ∧ і ∨ встановіть значення хвилини та натисніть кнопку OK select для підтвердження.

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

3. ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Духова шафа запрограмована 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.
Натискайте кнопку MAN., поки на дисплеї не з'явиться напис SETTING. Після цього натисніть OK select для підтвердження.
За допомогою кнопки ∧ або ∨ виберіть пункт меню "POWER" та натисніть кнопку OK select для підтвердження.



За допомогою кнопки ∧ або ∨, щоб обрати опцію «LOW» та натисніть OK select для підтвердження.



4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

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

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

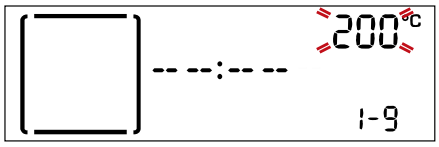
Натисніть кнопку ⏻, щоб увімкнути піч, а потім за допомогою кнопок AUTO або MAN. перегляньте меню для ручних й автоматичних функцій.
Натискайте кнопку MAN. та AUTO, доки на дисплеї не з'явиться потрібна функція. Після цього натисніть кнопку OK select для підтвердження.



2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.
На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

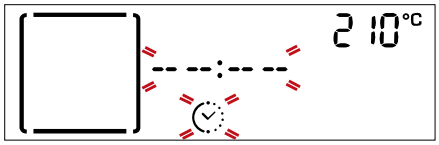
ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї почне блимати значення, змініть його за допомогою кнопок ∧ або ∨, а потім натисніть кнопку OK select для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо можливо).

Увага! Після активації функції можна відрегулювати температуру за допомогою кнопок ∧ та ∨.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї почне блимати значок ◷, за допомогою кнопок ∧ або ∨ встановіть потрібний час приготування та натисніть кнопку OK select для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну:
Натисніть кнопку OK select, щоб підтвердити та запустити функцію.
У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Вибраний час готування можна скоригувати під час приготування, натиснувши кнопку ≪ : Скористайтеся кнопками ∧ та ∨ для регулювання значення. Натисніть кнопку OK select для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.
Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок ◷.



За допомогою кнопки ∧ або ∨ встановіть бажаний час завершення готування і натисніть кнопку OK select для підтвердження.
Поставте страву в духову шафу, закрийте дверцята та натисніть кнопку ▷ , щоб активувати функцію: піч увімкнеться автоматично після закінчення періоду часу, розрахованого для завершення приготування у встановлений час.



Увага! в будь-якому разі можна відмінити час очікування та миттєво активувати функцію, натиснувши кнопку ▷ .
Це налаштування також вимикає стадію прогрівання духової шафи.
Натисніть кнопку ≪ в будь-який час, щоб змінити попередньо встановлене значення.

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть ▷ , щоб активувати функцію.



Ви можете в будь-який час натиснути ⏻ , щоб призупинити активну функцію.

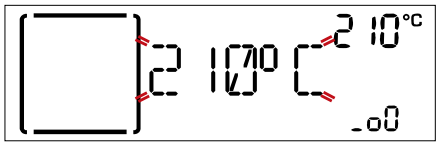
Hotpoint ARISTON

4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духова шафа досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.
Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.
Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.
Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, натискаючи ∧ чи ∨.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



Натисніть ▷, щоби продовжити приготування в ручному режимі (без запрограмованого часу приготування) або скористайтеся кнопкою ∧ для збільшення часу приготування (задавши нове значення тривалості).
В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ
Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть OK select для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.



Для зупинки функції в будь-який час поки вона активна, натисніть ⏻.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть кнопку ∧ або ∨: На дисплеї буде блимати значок ⏲.

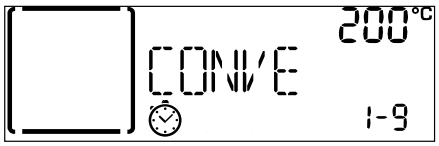


За допомогою кнопок ∧ або ∨ встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку OK select, щоб увімкнути таймер.
Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.



Увага! Таймер не активує жодні цикли приготування.
За допомогою кнопок ∧ і ∨ змініть значення таймера; натисніть ≪, щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

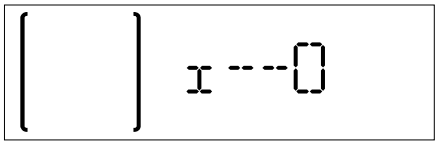
Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.
Натисніть кнопку ⏻, щоб увімкнути духову піч.
Після цього виберіть необхідну функцію.
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Для деактивації таймера натисніть кнопку ⏻ для зупинки активної функції, а потім натисніть кнопку ≪.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

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



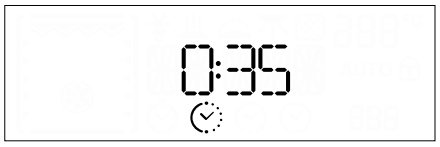
Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага! Цю функцію також можна ввімкнути під час готування.
З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши й утримуючи кнопку ⏻

. DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

Перед активуванням цієї функції налийте 200 мл питної води до нижньої частини духової шафи та зачиніть дверцята.

Повторно натискайте кнопку MAN., щоб вибрати у головному меню пункт «DIAMOND CLEAN», та натисніть кнопку OK select для підтвердження.



Натисніть ▷, щоб активувати цю функцію, або OK select, щоб налаштувати час завершення циклу очищення.

Зворотний відлік буде вказувати перебіг виконання циклу.
Щоб запобігти виходу пари, що може перешкодити досягненню кінцевих результатів, рекомендується не відкривати дверцята під час виконання циклу очищення.

По закінченні зачекайте, поки духова шафа охолоне, а потім витріть насухо поверхні губкою або м'якою тканиною, щоб завершити очищення.

Увага! як і для інших функцій в ручному режимі, можливо також встановити кінцевий час для циклу самоочищення.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ
В таблиці наведені найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Указані температура та час готування орієнтовні; вони 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 формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО
Функція «Forced Air» (Примусова вентиляція) дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях.

Вийміть 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, виберіть функцію «Forced Air» (Примусова вентиляція) й розташуйте листи для випічки на різних поличках, щоб покращити циркуляцію гарячого 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 солодкої випічки 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.

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

PROVING (ВИСТОЮВАННЯ)
Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу.
Час вистоювання тіста під час використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину порівняно з вистоюванням при кімнатній температурі (20–25°C).
Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

MEAT
Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, 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.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста	PASTA AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	PASTA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво/тарталетки	PASTA AUTO	—	170 - 180	15 - 45	3
		Так	160 - 170	20 - 45	4 1
		Так	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160 ***	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)	PIZZA AUTO	-	220 – 250	20 - 40	2
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Буханець хліба (1 кг)	BREAD AUTO	—	180—220	50—70	2

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	Conventional (Традиційний режим)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	ECO Eco Forced Air (Примусова вентиляція еко)
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	MEAT AUTO Meat (М'ясо)	POULT AUTO Poultry (Птиця)	CASSE AUTO Casserole (Запіканка)	BREAD AUTO Bread (Хліб)	PIZZA AUTO Pizza (Піца)	PASTA AUTO Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 500 мл води	Деко для випікання

Hotpoint ARISTON

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Булочки	BREAD AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
Хліб		Так	180 - 200	30 - 60	4 1
Заморожена піца	PIZZA AUTO	Так	250	10 - 20	3
		Так	250	10 - 20	4 1
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 190	40 - 55	2 / 3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Лазанья/суфле	CASSE AUTO	—	190 - 200	40 - 65	3
Запечена паста / канелоні	CASSE AUTO	-	190 – 200	25 - 45	3
Ягнятина/телятина/ яловичина/свинина 1 кг	MEAT AUTO	-	190 – 200	60—90	3
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)	POULT AUTO	—	200-230	50 - 80	3
Індичка/гуска (3 кг)	POULT AUTO	-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена ціла риба (філе, тушка)		Так	180-200	40-60	3
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Підсмажений хліб		—	3 (висока)	3 - 6	5

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	Conventional (Традиційний режим)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco Forced Air (Примусова вентиляція еко)
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	MEAT AUTO Meat (М'ясо)	POULT AUTO Poultry (Птиця)	CASSE AUTO Casserole (Запіканка)	BREAD AUTO Bread (Хліб)	PIZZA AUTO Pizza (Піца)	PASTR AUTO Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон	Піддон із 500 мл води	Лист для випікання

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Рибне філе / скибки		—	2 (середня)	20 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/ реберця/гамбургери		-	2—3 Середня-висока	15 – 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55 - 70 **	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (середня)	35 - 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		—	2 (середня)	60 - 90 **	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35 - 55 **	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1
М'ясо та картопля		Так	200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) **/ лазанья** (рівень 3) **/ м'ясо** (рівень 1)		Так	190	40 - 120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80 - 120 ***	3
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)	ECO	-	200	50 - 100 ***	3

* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

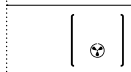
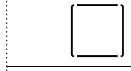
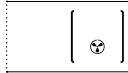
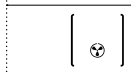
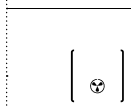
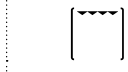
*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

РУЧНІ ФУНКЦІЇ	Conventional (Традиційний режим)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco Forced Air (Примусова вентиляція еко)
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ	MEAT AUTO	POULT AUTO	CASSE AUTO	BREAD AUTO	PIZZA AUTO	PASTR AUTO
	Meat (М'ясо)	Poultry (Птиця)	Casserole (Запіканка)	Bread (Хліб)	Pizza (Піца)	Pastry (Випічка)
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон	Піддон із 500 мл води	Лист для випікання

Hotpoint ARISTON

ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ

Складено для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	РІВ.	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	ПРИЛАДДЯ* ТА ПРИМІТКИ
Пісочне печиво		Так	3	150	30 - 40	Піддон/деко для випікання
		Так	3	150	25 - 35	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 4	150	25 - 35	Полиця 4: деко для випікання Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка		Так	3	170	20 – 30	Піддон/деко для випікання
		Так	3	160	20 - 30	Піддон/лист для випікання
		Так	1 - 4	160	25 - 35	Полиця 4: деко для випікання Полиця 1: піддон/деко для випікання
Знежирений бісквітний пиріг		Так	2	170	30 - 40	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	2	160	30 - 40	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 4	160	35 - 45	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 1: Лист для випікання на решітці
2 яблучні пироги		Так	2	185	70 - 90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	2	175	70 - 90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1 - 4	175	75 - 95	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Тост		-	5	3 (висока)	4 - 6	Решітка
Гамбургери		-	5	3 (висока)	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 тестів скористайтеся відповідною таблицею.

РУЧНІ ФУНКЦІЇ						
	Conventional (Традиційний режим)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Примусова вентиляція)	Convection Bake (Випікання з конвекцією)	Eco Forced Air (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, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче.

Решткки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

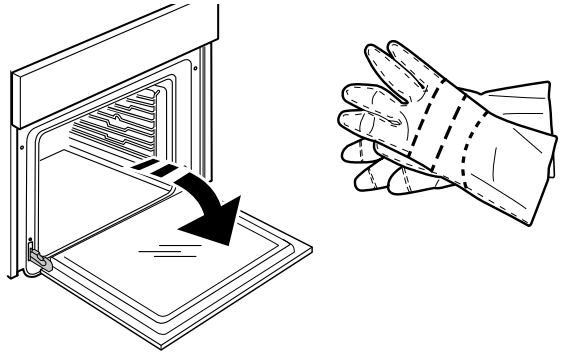
Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

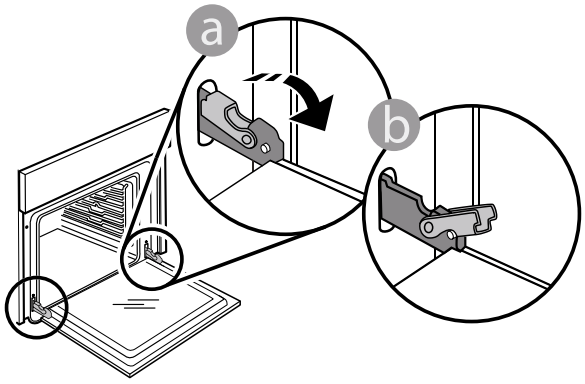
Відключіть духову шафу від електромережі.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

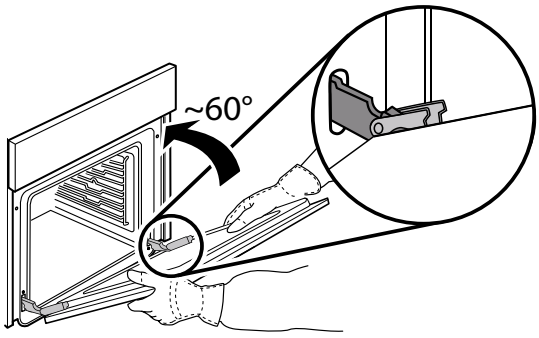
1. Повністю відкрийте дверцята.



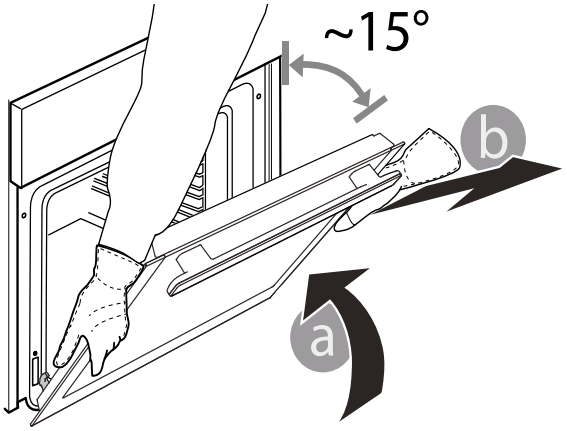
2. Опустіть засувки у крайнє положення.



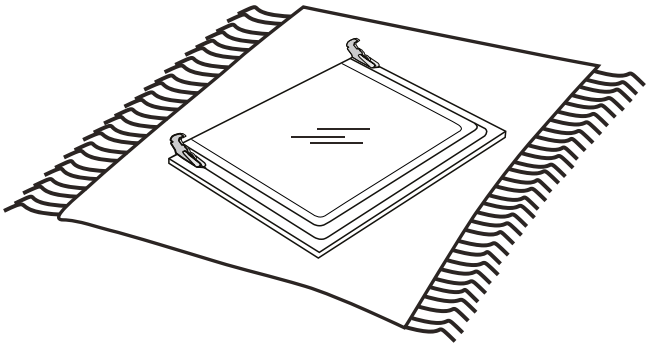
3. Зачиніть дверцята до упору.



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.

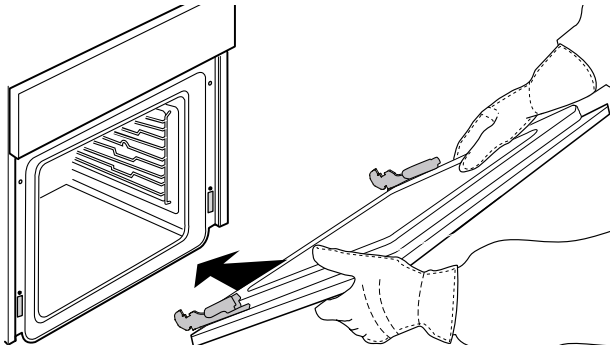


5. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

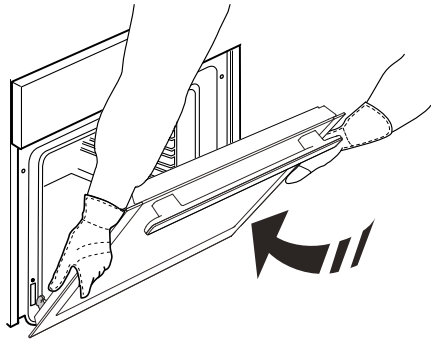


УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

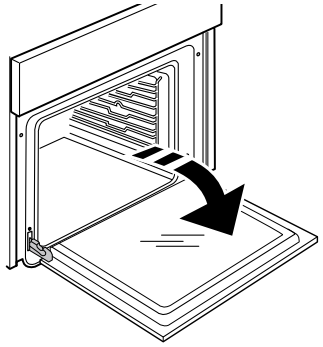
1. Піднесіть дверцята до духової шафи, вирівнюючи гачки петель з їхніми пазами.



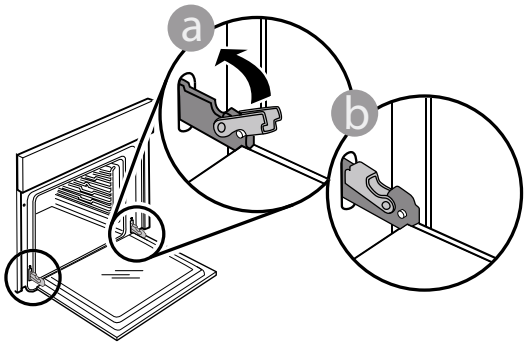
2. Закріпіть верхню частину у відповідному пазі.



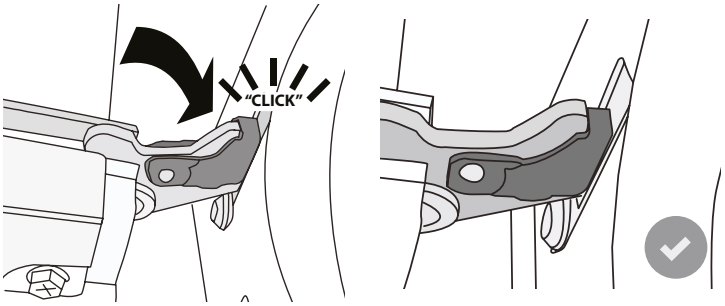
3. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.



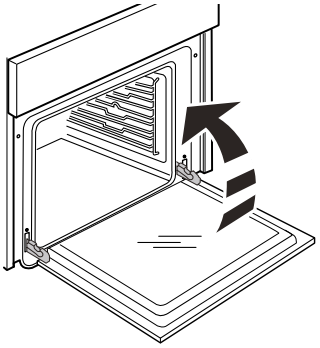
4. Опустіть засувки у початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

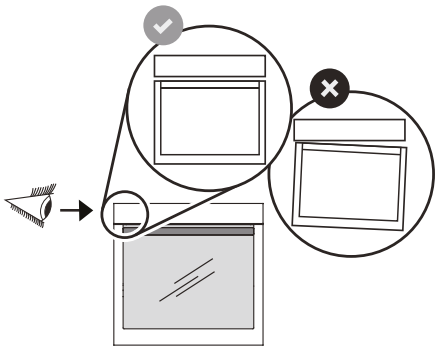


5. Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



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.

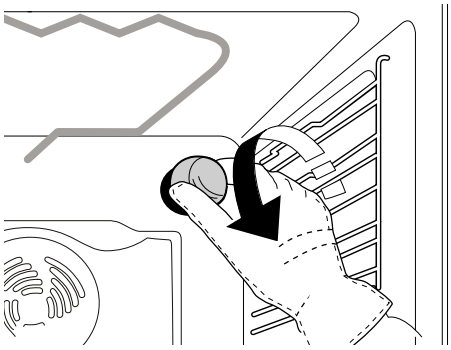




ЗАМІНА ЛАМПИ

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 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, доки не встановите плафон на місце.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Нерідко будь-які проблеми чи несправності можна легко усунути.
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.	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 і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
	Дверцята відкриті.	Зачиніть дверцята та перевірте, чи не усунено 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.	Несправність.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і установлення дверцят у розділі «Технічне обслуговування».

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Готування не розпочинається та/або лунають звукові сигнали.	Вибрана функція несумісна з дією, яку ви хочете виконати.	Виберіть цю функцію ще раз. Вийміть і знову вставте температурний щуп для м'яса.
Під час готування згасає освітлення.	Екологічний режим ECO активований.	Перейти до меню «SETTING», щоб деактивувати режим ECO.
	Обрано функцію «Eco forced air» (Примусова вентиляція Eco).	Оберіть іншу функцію.
Лампа не працює.	Потрібно замінити лампу.	Виконайте інструкції з заміни лампи, наведені у розділі «Технічне обслуговування».
Знижена яскравість дисплея.	Екологічний режим ECO активований.	Перейти до меню «ESTTING», щоб деактивувати режим ECO.
Натискання кнопок не призводить до жодних дій.	Вимкніть піч. Задіяно блокування кнопок. Панель керування забруднена.	Натисніть та утримуйте кнопку ⏻, щоб увімкнути духову шафу, та перевірте, чи вдалося усунути проблему. Скасуйте блокування кнопок, натиснувши кнопки OK select та ≪ одночасно. Очистіть поверхню панелі керування за допомогою серветки з мікроволокна (див. розділ «Чищення»).
Із духової шафи лунає шум, навіть коли вона вимкнута.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

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

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО СЛУЖБИ КЛІЄНТСЬКОЇ ПІДТРИМКИ

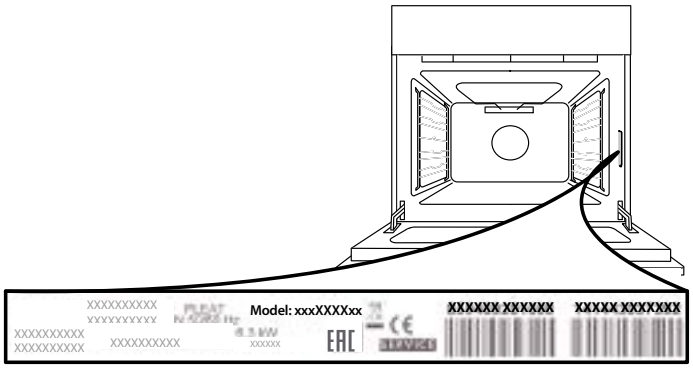
1. Спробуйте вирішити проблему самостійно, уживши заходів, описаних у таблиці «Пошук та усунення несправностей».

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.

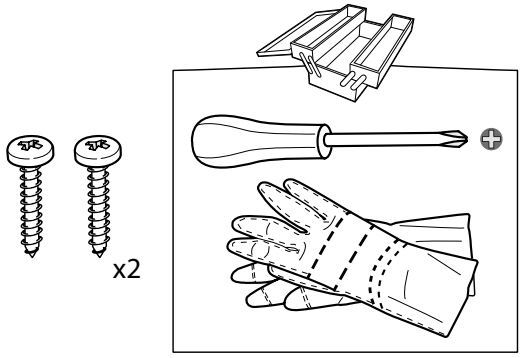
Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

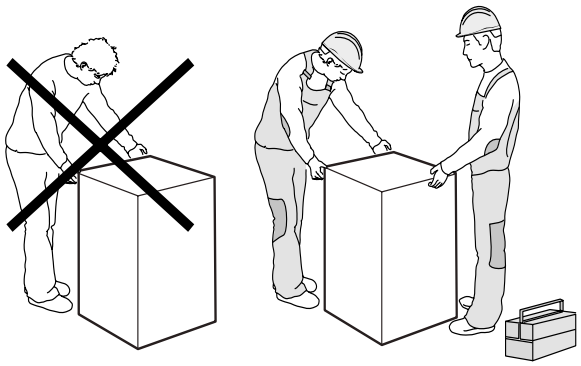
- короткий опис несправності;
- точна назва моделі виробу;
- код допомоги (число, наведене після слова SERVICE на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу; це можна побачити на правому внутрішньому краї, коли дверцята відчинені).
- Код допомоги також наведено в гарантійному талоні;
- повна адреса вашого місця проживання;
- контактний телефонний номер.

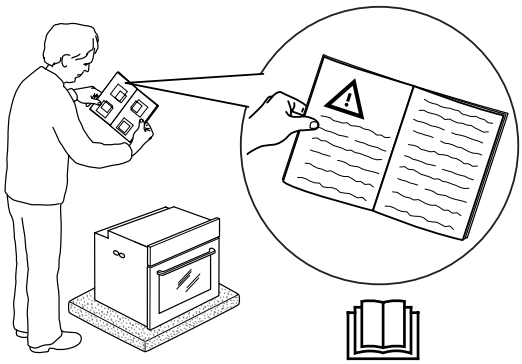


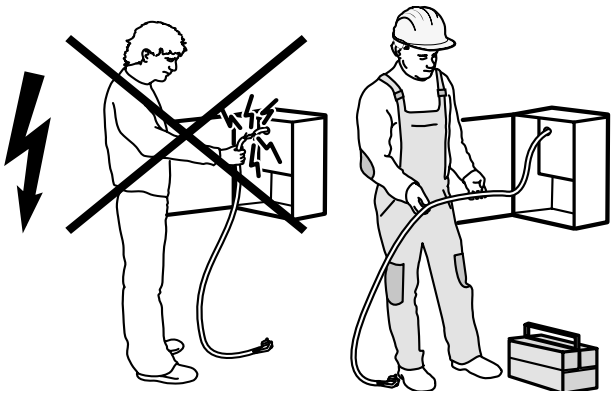
Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

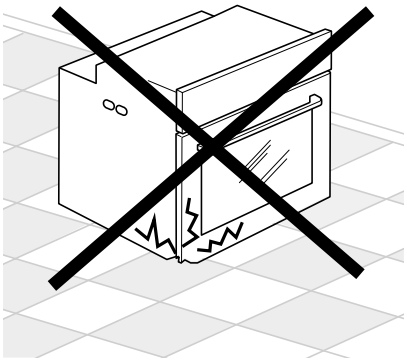
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

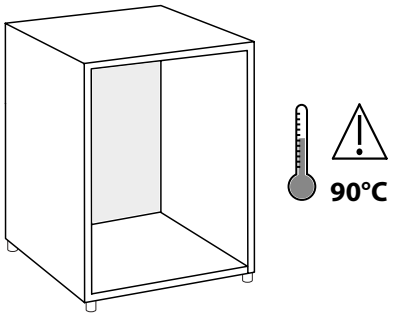

x2

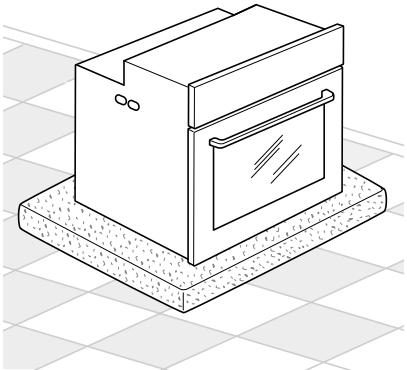


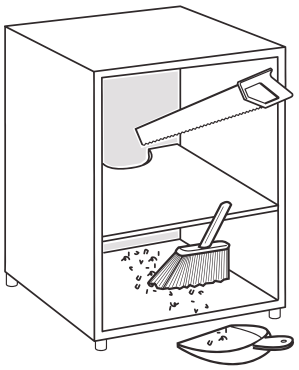


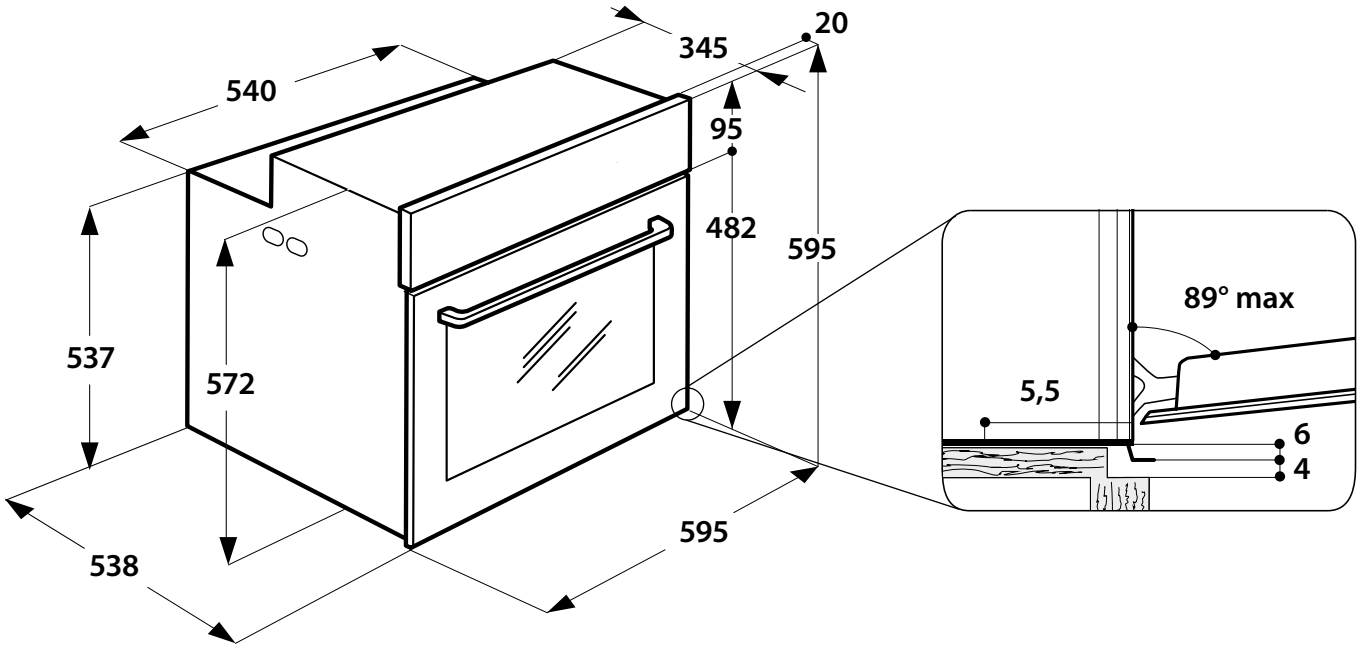


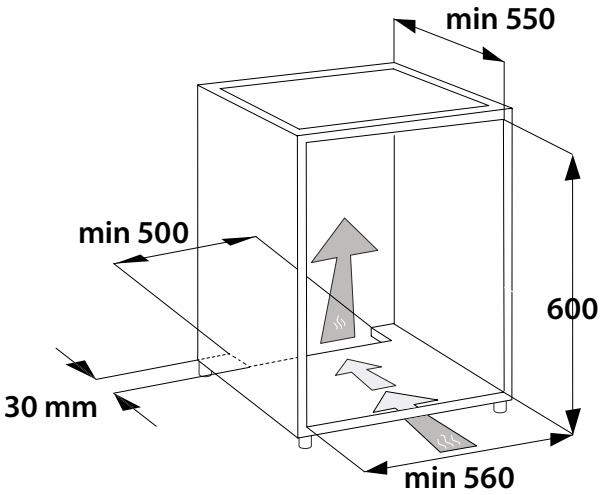


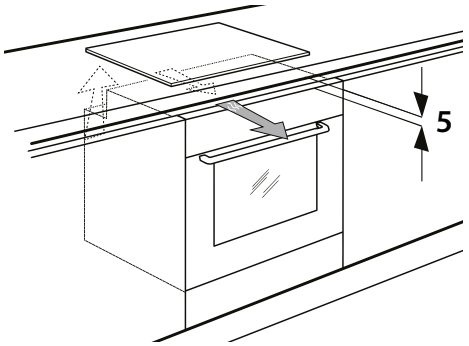

90°C

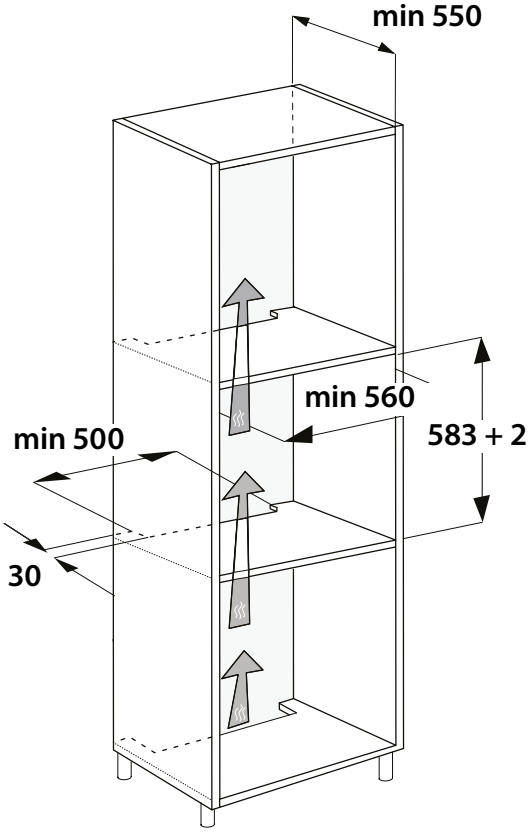




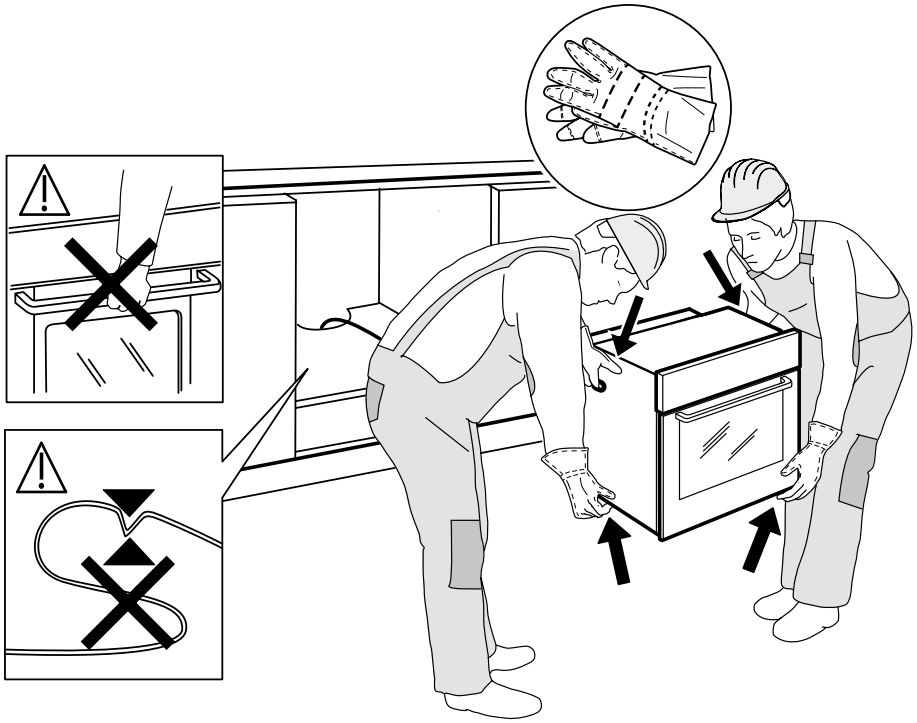


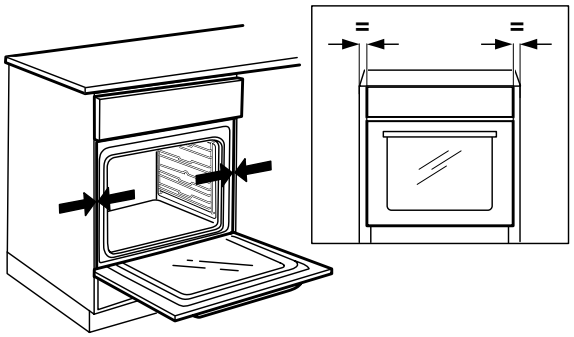


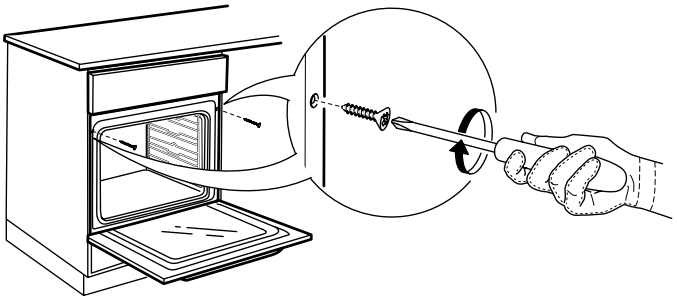


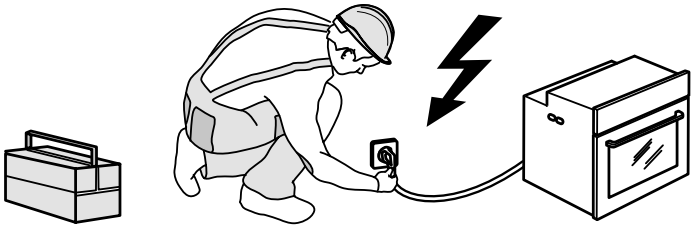


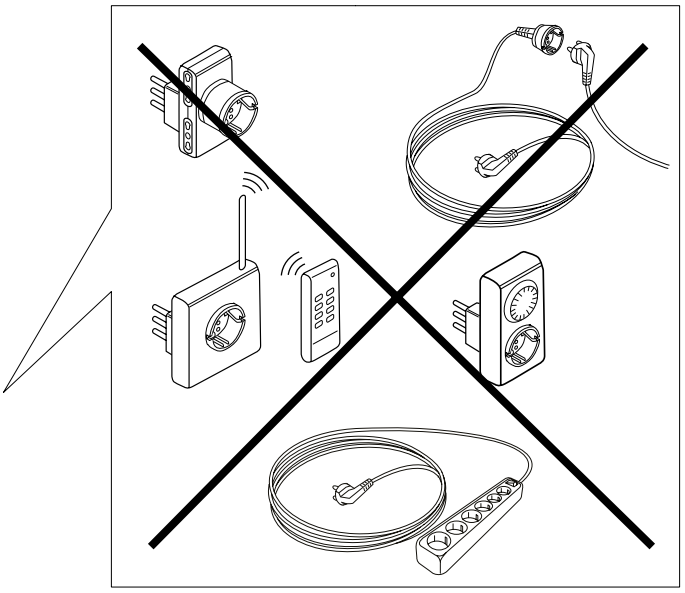
Hotpoint
ARISTON











400010858894

Hotpoint

ARISTON