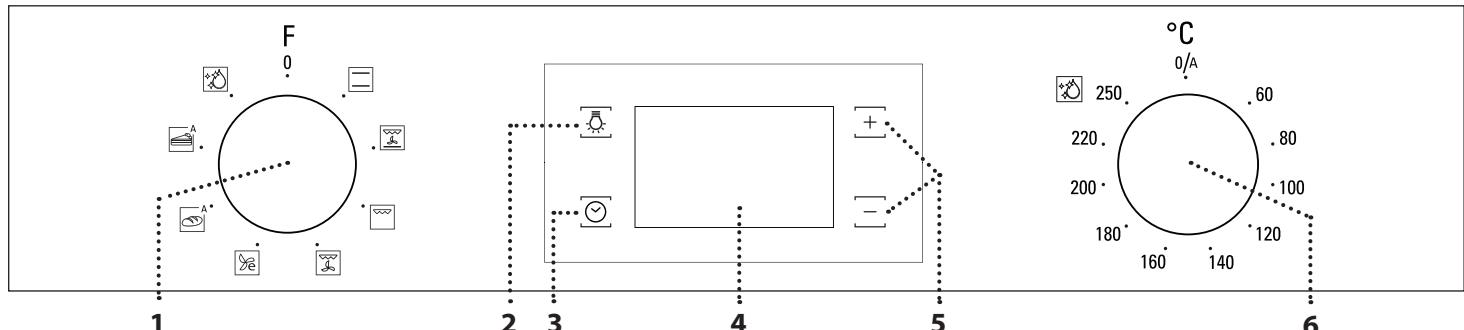


**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

CONTROL PANEL DESCRIPTION**1. SELECTION KNOB**

For switching the oven on by selecting a function.

Turn to the **0** position to switch the oven off.

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY**5. ADJUSTMENT BUTTONS**

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. For automatic functions use **O/A**.

FIRST TIME USE**1. SETTING THE TIME**

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS & DAILY USE**CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

**CONVECTION BAKE**

To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



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



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

**ECO CONVECTION BAKE***

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

**BREAD AUTO**

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

**DESSERTS AUTO**

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



DIAMOND CLEAN

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

1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



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

The function will not start if the *thermostat knob* is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Dessert"), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (0).

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

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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

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

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

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

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

This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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



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

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

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

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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

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

Hotpoint

ARISTON

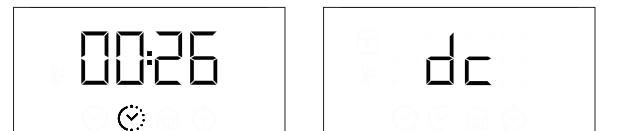
6. DIAMOND CLEAN FUNCTION

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

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

The function will activate automatically: the display shows

the time remaining to the end, alternating with "DC".



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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60***	 
Biscuits/tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	20 - 35***	 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	25 - 50***	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55 **	

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

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

*** Switch levels half way through cooking.

The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

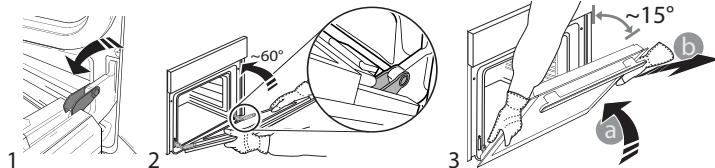
Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

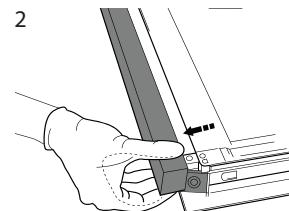
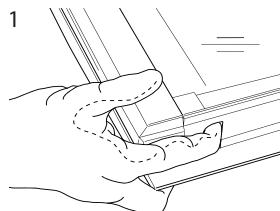
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

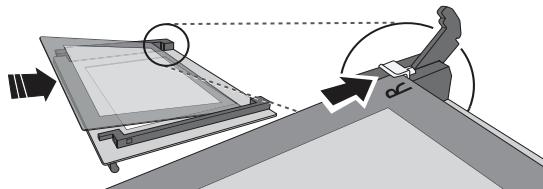
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



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

To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up.

First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

TROUBLESHOOTING

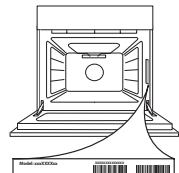
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

Download the complete Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more informations about your product



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



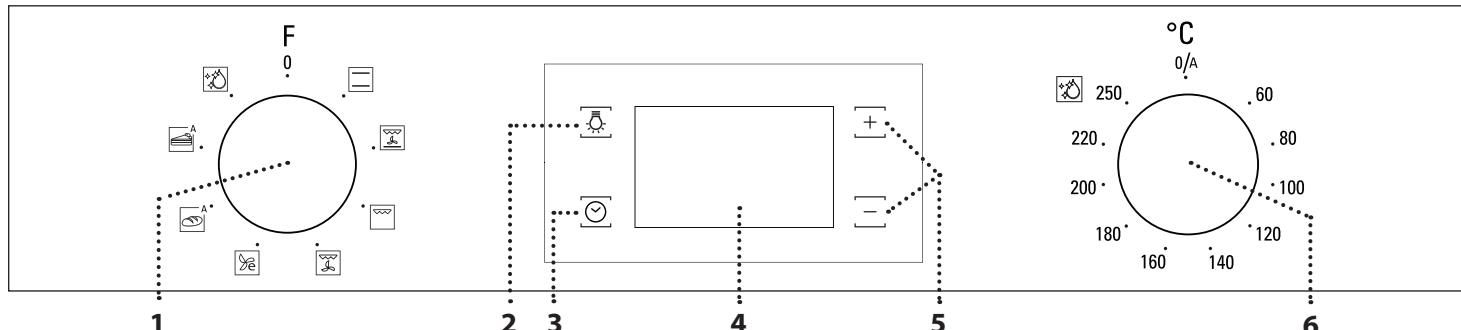

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
HOTPOINT-ARISTON**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.

Tournez à la position **0** pour éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Utilisez **O/A** pour les fonctions automatiques.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez ou pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter: Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CONVECTION FORCEE

Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

TURBOGRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de

bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

ÉCO CONVECTION FORCÉE*

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction Mode ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

A PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.



A DESSERT AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.



DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*.

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Dessert »), gardez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques (●). Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.

Veuillez noter: Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant 🔍 qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable 🔍 indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter: Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant 🔍 peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veuillez noter: Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le voyant 🔍 et

nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

« 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur ⏲ pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque: Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur ⏲ jusqu'à ce le voyant 🔍 clignote sur l'écran, utilisez ensuite - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que l'icône END et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur ⏲ pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Veuillez noter : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.

Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veuillez noter: Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le voyant 🔍 et « 00:00 » clignotent à l'écran.

Hotpoint

ARISTON



Utilisez ou pour régler l'heure désirée et appuyez sur pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

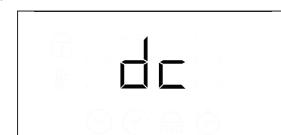
Remarque: Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote, utilisez ensuite pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 200 ml d'eau au fond du four, tournez ensuite le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône .

Veuillez noter: La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « DC ».



Veuillez noter: Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	40 - 60***	
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	
		Oui	160	25 - 35	
		Oui	160	20 - 35***	
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 250	25 - 50***	
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèchefrite/plaque de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite	Lèchefrite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Changez les niveaux à mi-cuisson.

Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI et notamment CEI 60350-1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

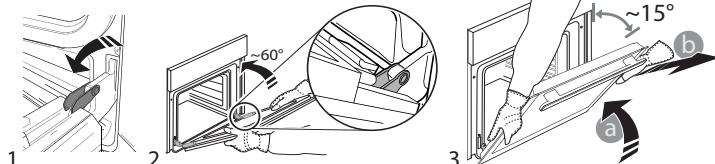
Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

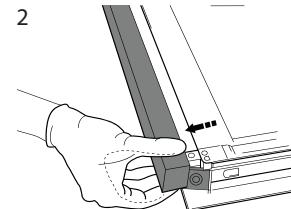
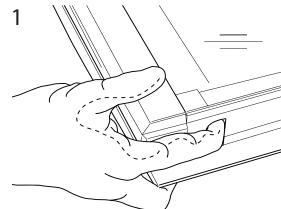
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

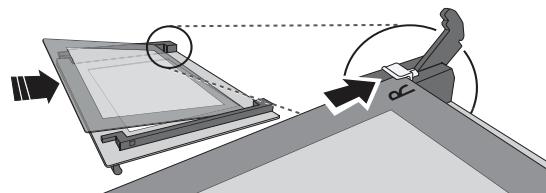
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en tirant vers vous (2).



Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimé) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



Replacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

GUIDE DE DÉPANNAGE

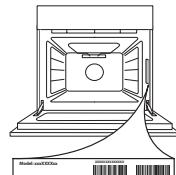
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un numéro	Problème de logiciel	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

Téléchargez le guide d'utilisation et d'entretien complet docs.hotpoint.eu pour plus d'informations sur votre produit



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.hotpoint.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

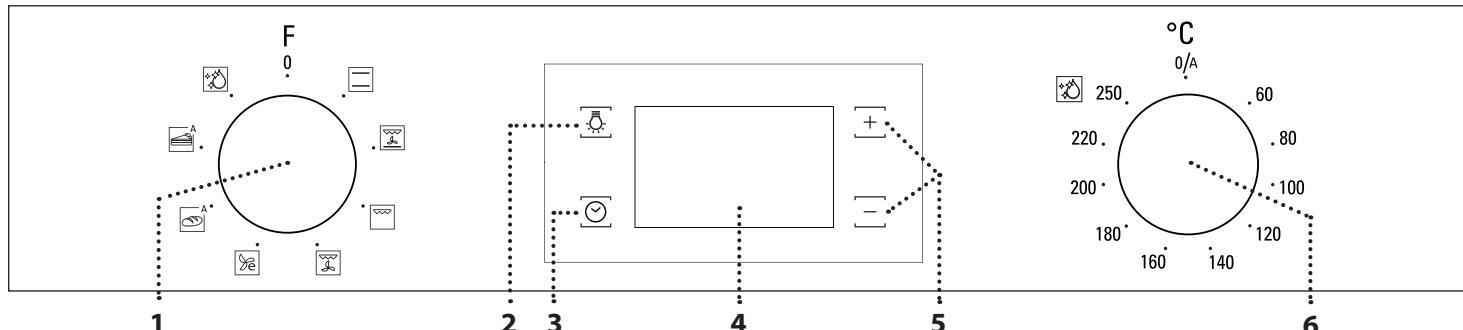


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register



Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

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

2. LUCE

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

3. IMPOSTARE L'ORA

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

4. DISPLAY**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per cambiare le impostazioni del tempo di cottura.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per le funzioni automatiche utilizzare **O/A**.

PRIMO UTILIZZO**1. IMPOSTARE L'ORA**

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



Utilizzare o per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO**— STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

 COTTURA VENTILATA

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

 GRILL

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

 TURBO GRILL

Per arrostire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

 ECO VENTILATO*

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In modalità ECO, la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

 A PANE AUTO

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

 A DOLCI AUTO

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

Hotpoint

ARISTON



DIAMOND CLEAN

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

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

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



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

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

AUTOMATICO

Per avviare la funzione automatica selezionata ("Pane" o "Dolci"), mantenere la *manopola del termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0).

Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.

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

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona 🔥 lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona 🔥 fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona 🔥 rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

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

DURATA

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



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

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

Note: Per annullare la durata impostata, premere ⏴ tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona 🕒, quindi utilizzare ⏵ per riportare la durata a "00:00".

La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

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



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere ⏴ per confermare.

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



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

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

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

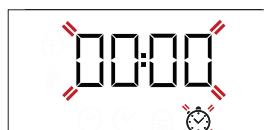
Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.

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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

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



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

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

Hotpoint

ARISTON

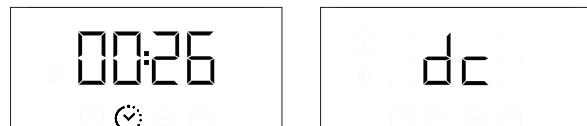
6. FUNZIONE DIAMOND CLEAN

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

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

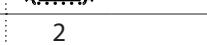
La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il

tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "DC".



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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	40 - 60***	
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	
		Sì	160	25 - 35	
		Sì	160	20 - 35***	
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 250	25 - 50***	
		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55 **	

ACCESSORI						
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200ml di acqua	Teglia

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

*** Invertire i livelli a metà cottura.

Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

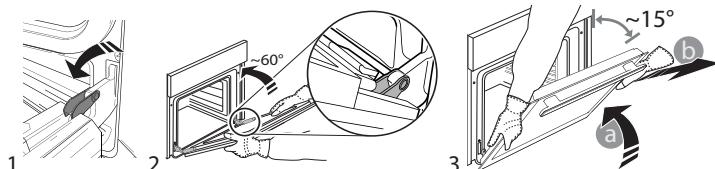
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

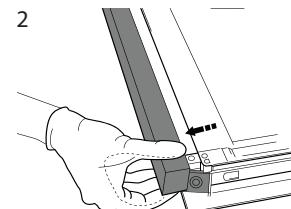
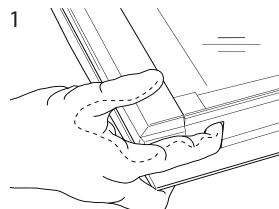
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

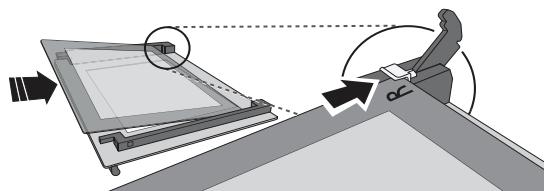
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



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

Per riposizionare correttamente il vetro interno, assicurarsi che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro e che la superficie trasparente (non stampata) sia rivolta verso l'alto.

Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

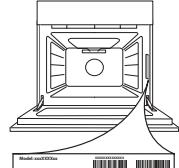
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Problema software	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

Scarica le istruzioni per l'uso e la manutenzione complete da docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni sul prodotto



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il nostro sito web docs.hotpoint.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



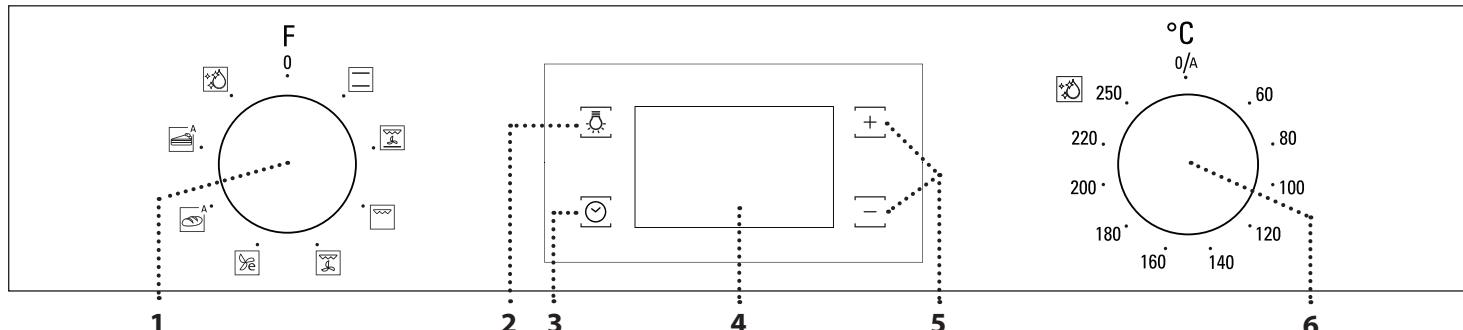

**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
HOTPOINT-ARISTON**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función.
Póngalo en la posición **0** para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, púlselo para encender o apagar la luz del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL THERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Para las funciones automáticas utilice **O/A**.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: pulse hasta que el ícono y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice o para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Cuando el ícono parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

FUNCIONES Y USO DIARIO

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar en dos estantes como máximo al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasa debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasa para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en

cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



HORNO DE CONVECCIÓN ECO*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

A PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío.

A POSTRES AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*.

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar el funcionamiento automático debe seleccionar ("Pan" o "Postres"), dejar el *selector del termostato* en la posición de las funciones automáticas (0).

Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta la posición 0.

Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un ícono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el ícono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Después de la cocción y con la función desactivada, el ícono puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el ícono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en «0».

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el ícono y «00:00»

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014

empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado hasta que el ícono empiece a parpadear en la pantalla y después use para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00».

Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el ícono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Esta función permanecerá en pausa hasta que inicie automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Para cancelar la configuración, apague el horno girando el *selector* hasta la posición «0».

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.

Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado hasta que el ícono y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.

Hotpoint

ARISTON



Utilice para establecer el tiempo que deseé y pulse para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el ícono empiece a parpadear y después use para reconfigurar el tiempo a «00:00».

6. FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el selector y el selector del termostato hasta el ícono .

Nota: La posición del ícono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

La función se activará automáticamente: la pantalla mostrará el tiempo restante alternado con el mensaje «DC».



Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	40 - 60***	
Galletas / tartaletas		Sí	160	25 - 35	
		Sí	160	25 - 35	
		Sí	160	20 - 35***	
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190 - 250	25 - 50***	
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190 - 200	45-65	
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Pollo/conejo/pato 1kg		Sí	200-230	50-100	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	
Pan tostado		5'	250	2 - 6	
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35-55 **	

ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera/bandeja para hornear sobre la rejilla	Bandeja de goteo	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

*** Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

► Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC e IEC 60350-1.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

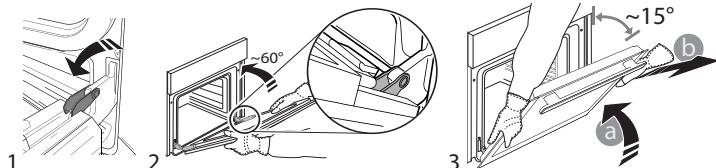
Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.
No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

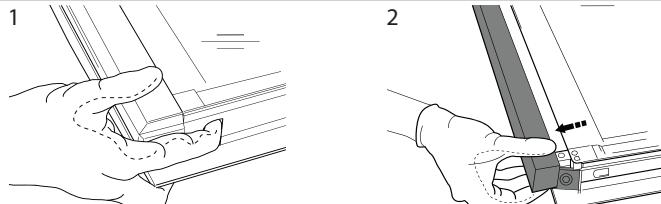
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujeté por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

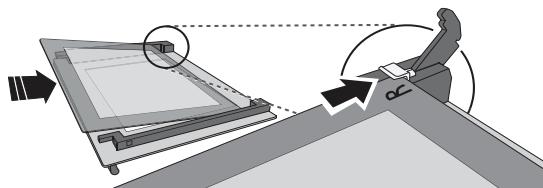
CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención (1) y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted (2).



Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

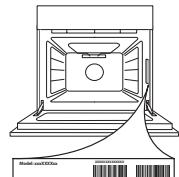
Problema	Possible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Problema de software	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

Descargue la Guía de uso y cuidado completa en docs.hotpoint.eu para más información sobre su producto



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web docs.hotpoint.eu
- Usando el código QR
- También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





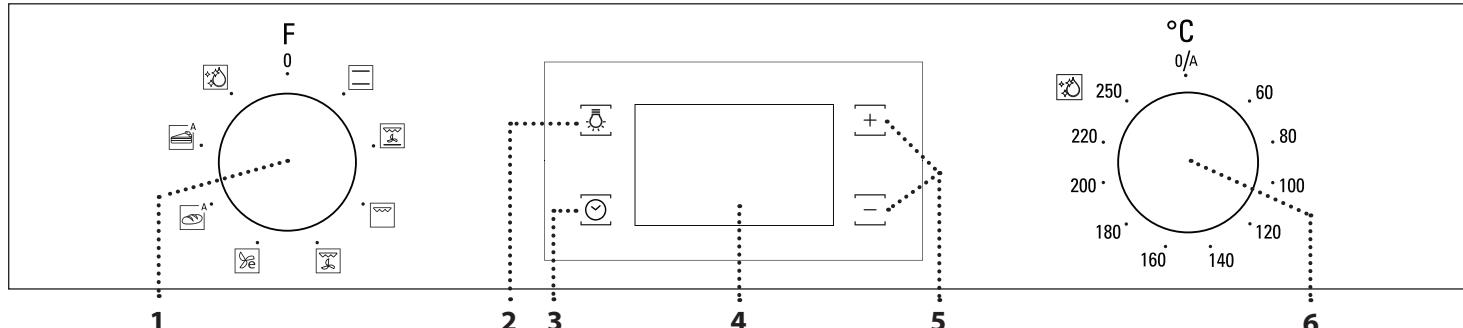
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.hotpoint.eu/register



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRÍÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição **0**.

2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

Para alterar as definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas, utilize **0/A**.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize ou para acertar a hora e prima para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize ou para definir os minutos e prima para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

COZEDURA POR CONVEÇÃO

Para cozinhar num máximo de dois níveis em simultâneo. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em

qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

COZEDURA CONVECÇÃO ECO*

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

A PÃO AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

A SOBREMESAS AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

Hotpoint

ARISTON



DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar: O visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Sobremesas"), mantenha o botão do termóstato na posição correspondente às funções automáticas (0). Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição 0.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.

3. PREAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada. Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Lembre-se: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".

4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone premido até que o ícone e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize ou para definir o tempo de cozedura pretendido

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

e, em seguida, prima para confirmar.

Ative a função rodando o botão do termóstato para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar no visor e, em seguida, prima para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima até que o ícone e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize ou para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar.

Ative a função rodando o botão do termóstato para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Lembre-se: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor para a posição "0".

Lembre-se: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.

Rode o botão seletor para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.

Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone premido até que o ícone e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize ou para definir o tempo pretendido e prima para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar e, em seguida, utilize para repor o tempo para "00:00".

Hotpoint

ARISTON

6. FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

Para ativar a função "Diamond Clean", verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o *botão seletor* e o *botão do termostato* para o ícone .

Lembre-se: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

A função é ativada automaticamente: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a

mensagem "DC".



Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 35 minutos.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	40 - 60***	
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	
		Sim	160	25 - 35	
		Sim	160	20 - 35***	
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	25 - 50***	
Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55 **	

ACESSÓRIOS							
Grelha			Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água	Tabuleiro para pastelaria

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Alterar níveis a meio da cozedura.

O nível está indicado na parede do compartimento de cozedura.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

 Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em docs.hotpoint.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC e IEC 60350-1.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

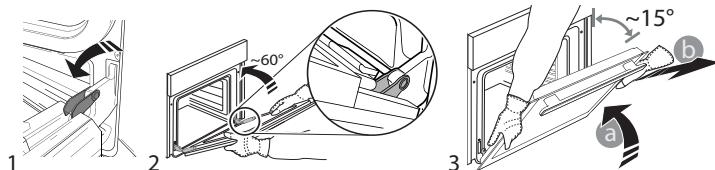
Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

REMOVER E REPOR A PORTA

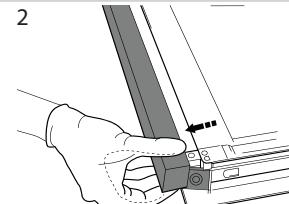
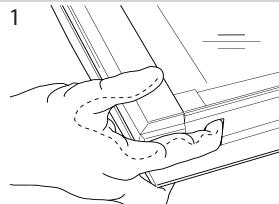
Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até que estas fiquem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível (2). Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta (3) continuando a fechá-la enquanto, em simultâneo, a puxa para cima (a) até que esta se liberte do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

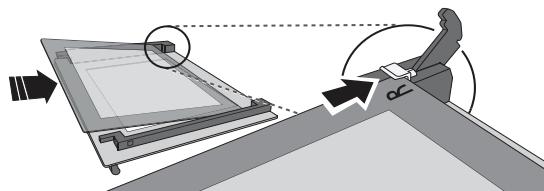
Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave com a pega voltada para baixo, prima simultaneamente os dois grampos de retenção (1) e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção (2).



Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície limpida (não impressa) está voltada para cima.

Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, bixe-a até à posição correta.



Instale novamente a extremidade superior; irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

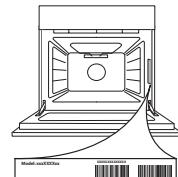
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número	Problema de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações sobre o seu produto



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website docs.hotpoint.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Hotpoint

ARISTON



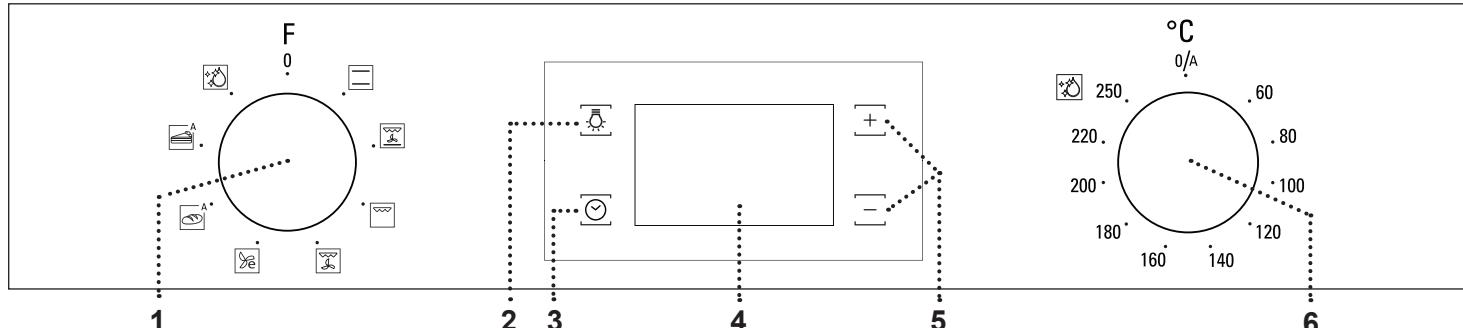
**НОТPOINT-ARISTON ӨНІМІН САТЫП
АЛҒАНЫҢЫЗҒА PAXMET**

Толығырақ көмек алу үшін құрылғыныңды
www.hotpoint.eu/register веб-сайтында
тіркеніз



Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІ

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

2. ШАМ

Пеш қосулы болған кезде, пеш белгілі шамын қосу не өшіру үшін басыңыз.

3. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. РЕТТЕУ ТҮЙМЕЛЕРІ

Пісіру уақыты параметрлерін езгертуге арналған.

6. ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ

Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температуралы таңдау үшін бұраңыз. Автоматты функциялар үшін 0/A пайдалаңыз.

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде уақытты орнату қажет: белгішесі мен сағатты көрсететін екі сан жыптылқтағанша басыңыз.



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

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

2. ПЕШТИ ҚЫЗДЫРЫУ

Жаңа пештен өндіріс барысынан қалған иіс шығуы мүмкін: бұл әбден қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген істерді жою үшін, пешті алдын ала қыздыру қажет.

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

Пешті 250 °C температурада бір сағаттай қыздырыңыз. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек.

Назар аударыңыз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланғаннан кейін бөлмені жедетіп алған дұрыс.

ФУНКЦИЯЛАР & КҮНДЕЛІКТІ ҚОЛДАНЫС

— ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған.



КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ

Бір уақытта екі сөреде пісіруге арналған. Тамақ пісіру барысында пісіру науасының орнынан жартылай ауыстырып отырған жөн.



ГРИЛЬ

Стейк, көуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе наанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны сым сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз су құйыңыз.



ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: науаны торлы

серенің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз су құйыңыз.



ECO КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ*

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



А НАНДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

Бұл функция нан пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, рецептісіне сүйеніңіз. Пеш сұыған кезде функцияны белсендіріңіз.



А ДЕСЕРТТІ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

Бұл функция тоқаштарды пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде

Hotpoint

ARISTON

таңдайды. Пеш сұыған кезде функцияны белсендіріңіз.

DIAMOND CLEAN (ГАУҢАРТАСТАЙ ТАЗА)

Осы арналы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Функцияны таңдау үшін *таңдау тетігін* сізге қажет функцияға қарай бұраңыз: дисплей жанады және дыбысты сигнал шығады.

2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

КОЛ

Тандалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температуралы орнату үшін *термостат тетігін* бұраңыз.



Назар аударыңыз: Тамақ пісіру кезінде *таңдау тетігін* бұраңы арқылы осы функцияны өзгерте аласыз немесе *термостат тетігін* бұраңы арқылы температуралы реттей аласыз.

Бұл функция термостат тетігі 0°C мәнінде тұрған кезде ғана іске қосылады. Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орнаты аласыз.

АВТОМАТТЫ

Тандалған автоматты функцияны іске қосу үшін ("Нан" немесе "Десерт"), *термостат тетігін* автоматты функцияларға арналған қалыпта ұстаңыз

. Тамақ пісіруді аяқтау үшін, *таңдау тетігін* 0 күйіне бұраңыз.

Назар аударыңыз: Тамақ пісірудің аяқталу уақытын және таймерді орнаты аласыз.

3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ҚАЛДЫҚ ҚЫЗУ

Осы функция іске қосылған соң болатын дыбысты сигналдың шығуы және дисплейдегі

белгісінің жыпылықтауы алдын ала қыздыру кезеңінің іске қосылғанын көрсетеді. Осы кезеңінің соңында дыбысты сигнал шығуы мен дисплейдегі

белгісінің тұрақты жануы пештің орнатылған температурага жеткенін көрсетеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Назар аударыңыз: Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Ас әзірлеп болған соң және функция өшірүлі болғанда,

белгісі сұыту желдеткіші өшірілген соң да, дисплей бетінде көрініп тұрады, ол пеш ішінде әлі де қалдық қызу қалғандығын білдіреді.

Назар аударыңыз: Белгінің сөніп қалу уақыты өзгеріп отырады, себебі бұл қоршаған орта температурасы және қолданылған функция секілді бірнеше факторға байланысты.

Қалай болғанда да, таңдау тетігінің көрсеткіші "0" күйінде тұрғанда ғана құрылғыны сөнді деп есептеуге болады.

4. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалада алдында функцияны таңдауыңыз керек.

ҰЗАҚТЫҒЫ

түймесін дисплейде

белгісі мен "00:00" саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін

немесе

береңді. Пештің тұбіне 200 мл ауыз суды құйып, бұл функцияны тек пеш сұыған кезде ғана іске қосыңыз.

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

түймесін пайдаланыңыз және

түймесін басыңыз. Функцияны *термостат тетігін* қажетті температурага бұраңы арқылы іске қосыңыз: дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.

Ескертпелер: Орнатылған пісіру уақытынан бас тарту үшін,

түймесін

белгішесі дисплейде жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз да, пісіру уақытын "00:00"

уақытына орнату үшін

түймесін пайдаланыңыз. Бұл пісіру уақытында алдын ала қыздыру кезеңі бар.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ/ КЕШІКТІРІП БАСТАУ

Тамақ пісіру уақыты орнатылған соң, аяқталу уақытын бағдарламалада арқылы бастау функциясын кешіктіріп іске қосылу режиміне орнатуға болады:

түймесін дисплейде

белгішесі мен ағымдағы уақыт жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



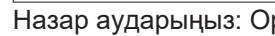
Пісіру аяқталуы тиіс уақытты орнату үшін

немесе

түймелерін пайдаланыңыз және растау үшін

түймесін басыңыз. Функцияны *термостат тетігін* қажетті температурага бұраңы арқылы іске қосыңыз:

бұл функция орнатылған уақытта пісіруді аяқтау үшін есептелген уақыттан кейін автоматты тұрде іске қосылғанша кідірген күйде қалады.



Назар аударыңыз: Орнатудан бас тарту үшін, *таңдау тетігін* "0" бағытына бұраңы өшіріңіз.

Назар аударыңыз: Иске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.

ПІСІРУДІҢ СОНЫ

Дыбысты сигнал шығады және дисплей функцияның аяқталғанын көрсетеді.

Басқа функция таңдау үшін *таңдау тетігін* бұраңыз немесе "0" күйіне пешті өшіру үшін бұраңыз.

Назар аударыңыз: Егер таймер белсенді болса, дисплейде "END"(АЯҚТАЛУ) хабары қалған уақытпен бірге көрсетіледі.

5. ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

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

түймесін дисплейде

белгішесі мен "00:00" саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін

немесе

аралық

Hotpoint

ARISTON

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

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

6. DIAMOND CLEAN (ГАУҢАРТАСТАЙ ТАЗАЛАУ) ФУНКЦИЯСЫ

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

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҒЫ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК- ЖАРАҚТАР
Ашыған қамырдан жасалған тәтті тоқаштар		Иә	170	30 - 50	2
		Иә	160	30 - 50	2
		Иә	160	40 - 60***	4 1
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	160	25 - 35	3
		Иә	160	25 - 35	3
Пицца/фокаччо		Иә	190 - 250	15 - 50	2
		Иә	190 - 250	25 - 50***	4 2
Лазанья / паста / каннеллонни / ашық бәліштер		Иә	190 - 200	45 - 65	2
Қой / бұзау / сиыр / шошқа еті 1 кг		Иә	190 - 200	80 - 110	3
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	200 - 230	50 - 100	2
Тұмшапешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 кг (қон ет, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 45	2
Қуырылған нан		5'	250	2 - 6	5
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55 **	3

АКСЕССУАРЛАР						
Top сөре						

** Тағамды пісіру уақытын үштен екісі өткенде аударыстырыңыз (қажет болса).

*** Пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз. Деңгей пісіру бөлігінің қабырғасында көрсетілген.

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

Назар аударыңыз: Белгішенің орналасқан жері тазалау циклі барысында болатын температураға саі емес. Бұл функция автоматты түрде іске қосылады: Дисплейде аяқталуға дейінгі уақыт “DC” (Тұрақты тоқ) хабарымен кезектесіп көрсетіледі.



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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

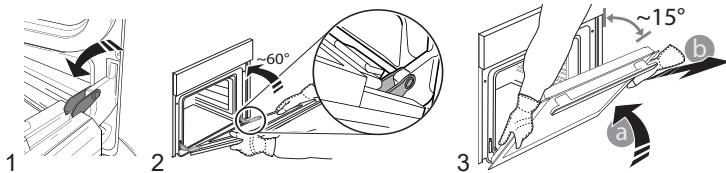
Кез келген техникалық қызмет көрсетеу немесе тазалаудан бұрын пештің сұғанына көз жеткізің. Бумен тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Торлы ысқыштар, абразивті тазартқыш құралдар немесе абразивті/коррозиялы тазартқыш құралдар пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін. Қорғағыш

қолғаптарын киіңіз. Техникалық қызмет көрсетеуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

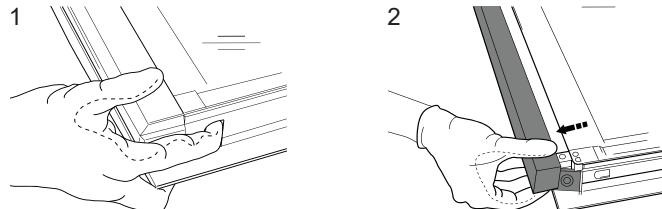
Есікті алу үшін оны толығымен ашаңыз және ілмектері құлышталмаған күйінде болмайынша тәмендетіңіз (1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз (2). Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұсташа болмайды. Есік (3) орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғары бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз. Есікті тәмендетіңіз және толығымен ашаңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен тәмендетілгеніне көз жеткізіңіз. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тұра болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

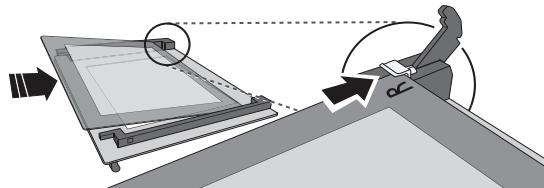
CLICK & CLEAN - ШЫНЫНЫ ТАЗАЛАУ

Есікті алып, тұтқасын тәмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын (1) бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзінізге қарай тарту арқылы алыңыз (2).



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

Ішкі әйнекті дұрыстап қайта қою үшін, "R" жазуы сол жақ бұрышта көрінетініне және тазаланатын бет (басылып шығарылмаған) жоғары қарап тұрганына көз жеткізіңіз. Өзуелі шынының "R" әрпімен көрсетілген ұзын жағын тіреуіш үяларға енгізіп, содан кейін орнына қарай тәмендетіңіз.



Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқаның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛАРДЫҢ СЕБЕБІН ІЗДЕУ ЖӘНЕ ТҮЗЕТУ

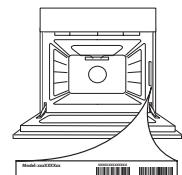
Ақау	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді	Қуат іркілісі Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада тоқ бар-жоғын және тұмшапеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаудың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде "F" әрпінен кейін сан көрсетіледі	Бағдарламалық құрал ақауы	Ең жақын Кепілдің қызмет көрсетеу орталығының хабарласып, "F" әрпінен кейін келетін әріпті немесе санды айтыңыз.

► Қосымша ақпарат алу үшін Пайдалану және күтіп ұсташа нұсқаулығының docs.hotpoint.eu сайтынан жүктеп алыңыз



Нормативтік құжаттарды, стандарт бойынша және өнім туралы толық ақпаратты мына жерден таба аласыз:

- Біздің веб-сайтымызды қараңыз docs.hotpoint.eu
- Құрылғының QR кодын қолданыңыз
- Немесе, біздің Кепілдік бойынша қызмет көрсетеу орталығының хабарласыңыз (телефон нөмірін кепілдеме шарттарынан қараңыз). Кепілдік бойынша қызмет көрсетеу орталығына хабарласқанда, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.



Hotpoint

ARISTON

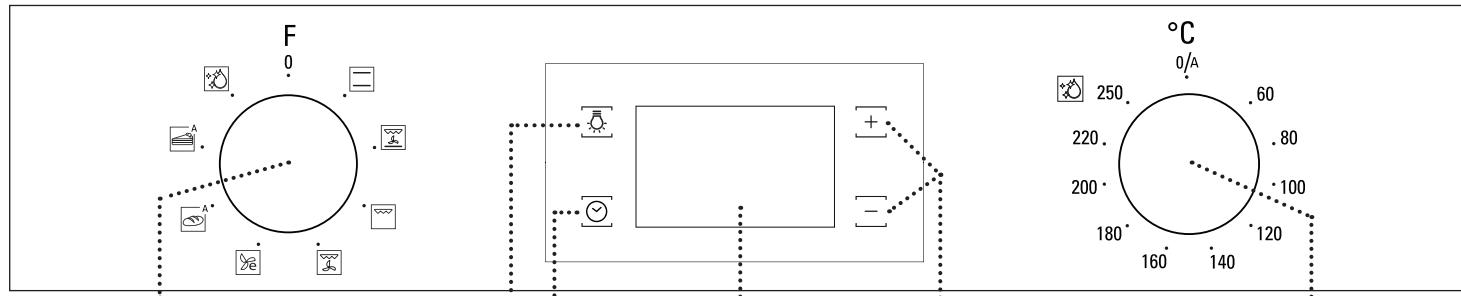

**VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN
PRODUS HOTPOINT-ARISTON**

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.hotpoint.eu/register



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PANOUULUI DE COMANDĂ



1

1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția **0** pentru a opri cuptorul.

2. BEC

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge lampa din interiorul compartimentului cuptorului.

2

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

4

5

6

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Pentru funcțiile automate utilizați **O/A**.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe până când pictograma și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați sau pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați sau pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Când pictograma clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosluri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosluri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesorii din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiti încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigăti carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tavă pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați o cantitate de 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în

urma preparării: Poziționați tavă pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



COACERE CU CONVECȚIE ECO*

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția MOD ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

A FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optimale, respectați cu atenție rețeta. Activăți funcția când cuptorul este rece.



A FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU DESERTURI

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activăți funcția când cuptorul este rece.

Hotpoint

ARISTON



DIAMOND CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotați *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afisajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ati selectat-o, rotați *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatură rotind *butonul termostatului*.

Funcția nu va porni dacă butonul termostatului este orientat spre 0 °C. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

AUTOMAT

Pentru a porni funcția automată pe care ati selectat-o („Pâine” sau „Prăjitori”), mențineți *butonul termostatului* în poziția aferentă funcțiilor automate (0).

Pentru a finaliza procesul de preparare, rotați *butonul de selectare* în poziția 0.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei Ș pe afișaj.

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei Ș pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma Ș ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului „0”.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATĂ

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

apăsați în mod repetat pe Ș până când pictograma Ș și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe Ș pentru a confirma.

Activăți funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Note: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe Ș până când pictograma Ș începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați - pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei dure de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a a preparării: Apăsați pe Ș până când pictograma END și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora dorită pentru finalizarea durei de preparare și apăsați pe Ș pentru a confirma.

Activăți funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Funcția va rămâne în pauză până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.

Rotați *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „0” pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

apăsați în mod repetat pe Ș până când pictograma Ș și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.

Hotpoint

ARISTON



Utilizați sau pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

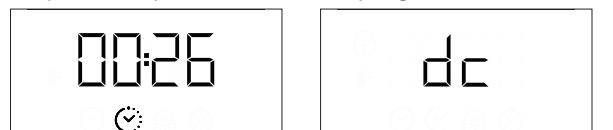
Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească, apoi utilizați pentru a reseta ora la „00:00”.

6. FUNCȚIA DIAMOND CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Diamond Clean”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotați **butonul de selectare și butonul termostatului** la pictograma .

Vă rugăm să rețineți: Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

Funcția sa va activa automat: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „DC”.



Vă rugăm să rețineți: Este posibil numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 35 de minute.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL SI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60***	
Biscuiți/Tarte mici		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	160	20 - 35***	
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	25 - 50***	
Lasagne/paste la cuptor/cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel/vită/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	
Cartofi copți		Da	200 - 210	35 - 55 **	

ACCESORIILE	Grătarul metalic	Vas de copt sau tavă de copt, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 200 ml de apă	Tavă de copt
-------------	------------------	---	---	---------------------------------	---	--------------

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire:

Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

Descărcați ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.hotpoint.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritațile de certificare în conformitate cu standardele IEC și IEC 60350-1.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

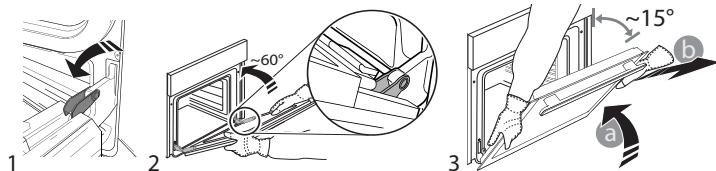
Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărora activități de întreținere sau curățare.
Nu utilizați aparete de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sărmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

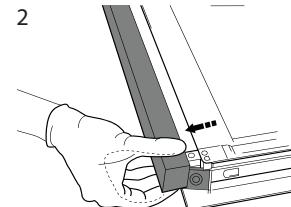
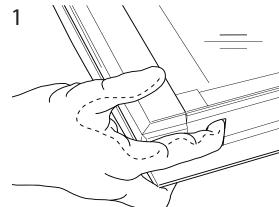
Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare (1). Închideți ușa cât de mult posibil (2). Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa (3), continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

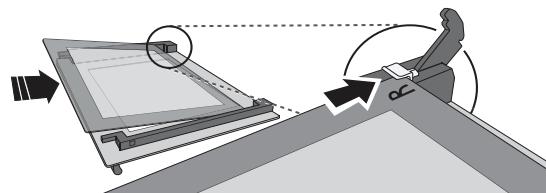
CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare (1) și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră (2).



Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

Pentru a reposiționa corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este lizibilă în colțul din partea stângă și că suprafața complet transparentă (neimprimată) este orientată în sus. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

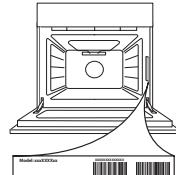
Problema	Cauza posibila	Solutie
Cuptorul nu functioneaza	Pană de curent Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defectiunea persistă.
Pe afișaj este prezentată litera „F” urmată de un număr	Problemă de software	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.

Descărcați ghidul de utilizare și întreținere complet de la adresa docs.hotpoint.eu pentru informații suplimentare despre produs



Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.hotpoint.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



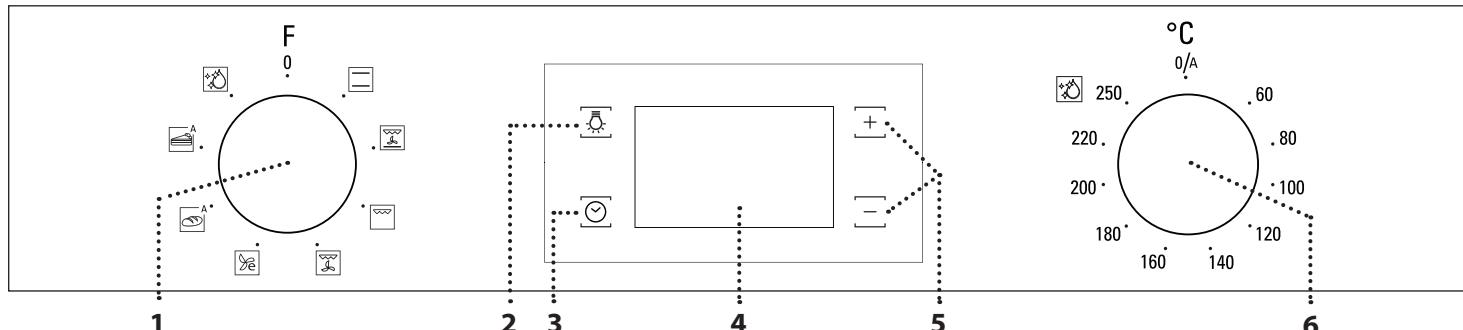

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ
ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.hotpoint.eu/register



Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима. Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение 0.

2. ПОДСВЕТКА

При включенном духовом шкафу нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовом шкафу.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажмите ⏱ до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок ⏱ и две цифры часов.



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

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

2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Духовой шкаф должен быть пустым.

Примечание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

ГРИЛЬ

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

ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон

для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ ЕСО*

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

АХЛЕБ АВТО

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

ДЕСЕРТЫ АВТО

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

Hotpoint

ARISTON



DIAMOND CLEAN

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

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните ручку выбора на символ необходимого режима: загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув ручку термостата.



Примечание: во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

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

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного автоматического режима («Хлеб» или «Десерты») ручка термостата должна находиться в положении автоматического режима (). Для завершения приготовления поверните ручку выбора в положение 0.

Примечание: можно задать время окончания и настроить таймер.

3. ЗНАЧОК ПРОГРЕВА И ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

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

По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: помещение продуктов в духовой шкаф до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления.

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

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

4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажмите , пока на дисплее не начнут мигать значок

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

и «00:00».



Установите время приготовления кнопками или и нажмите для подтверждения.

Включите режим, повернув ручку термостата на необходимую температуру: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для отмены заданной длительности приготовления нажмите , пока не начнет мигать значок . Затем с помощью сбросьте время до «00:00». Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления включение режима можно отложить, запрограммировав время окончания: Нажмите , пока на дисплее не начнут мигать значок и текущее время.



Установите время окончания кнопками или и нажмите для подтверждения.

Включите режим, повернув ручку термостата на необходимую температуру: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечание: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение «0».

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Примечание: если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись «END» и оставшееся время.

5. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она только позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовой шкаф выключен.

Нажмите , пока на дисплее не начнут мигать значок и «00:00».

Hotpoint

ARISTON



Установите необходимое время кнопками **+** и **-** и нажмите **OK** для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: для отключения таймера нажмите **OK**, пока не начнет мигать значок **OK**, затем с помощью **-** сбросьте время до «00:00».

6. РЕЖИМ DIAMOND CLEAN

Для включения режима «Diamond Clean» налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните ручку **выбора и ручку терmostата** до значка

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

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



Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60***	4 1
Печенье/тарталетки		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	20 - 35***	4 2
Пицца/Фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 250	25 - 50***	4 2
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Хлебные тосты		5'	250	2-6	5
Печенный картофель		Да	200 - 210	35 - 55 **	3

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпечки

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

*** Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.
Уровень указан на внутренней стенке шкафа.

Указанное время не включает в себя прогрев духового шкафа: Помещайте продукты в духовой шкаф и задавайте длительность приготовления только после достижения необходимой температуры.

Скачайте руководство «Использование и уход», доступное на сайте docs.hotpoint.eu, с таблицей рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандартам IEC и IEC 60350-1.

ОЧИСТКА И УХОД

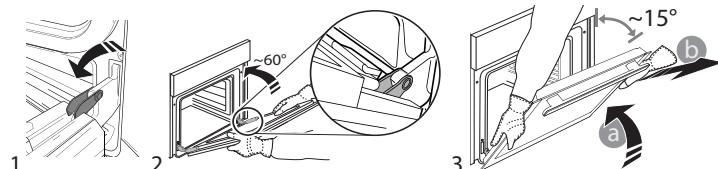
Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть.
Не используйте пароочистители.

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

защитные перчатки.
Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

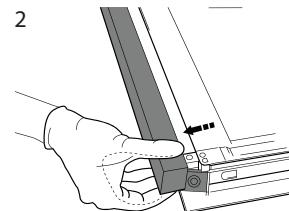
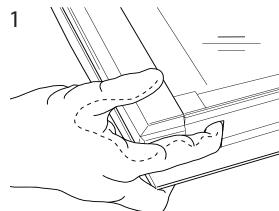
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки (1). Прикройте дверцу, насколько это возможно (2). Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Просто снимите дверцу (3): для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

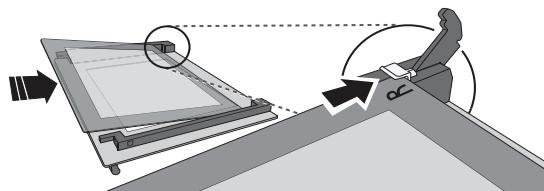
Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора (1) и снимите верхний край дверцы, потянув его на себя (2).



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

Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква "R", а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх.

Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

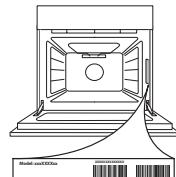
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает	Отключение электропитания Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F» и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F".

Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.hotpoint.eu, чтобы получить более подробную информацию об изделии



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт docs.hotpoint.eu
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне).
При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

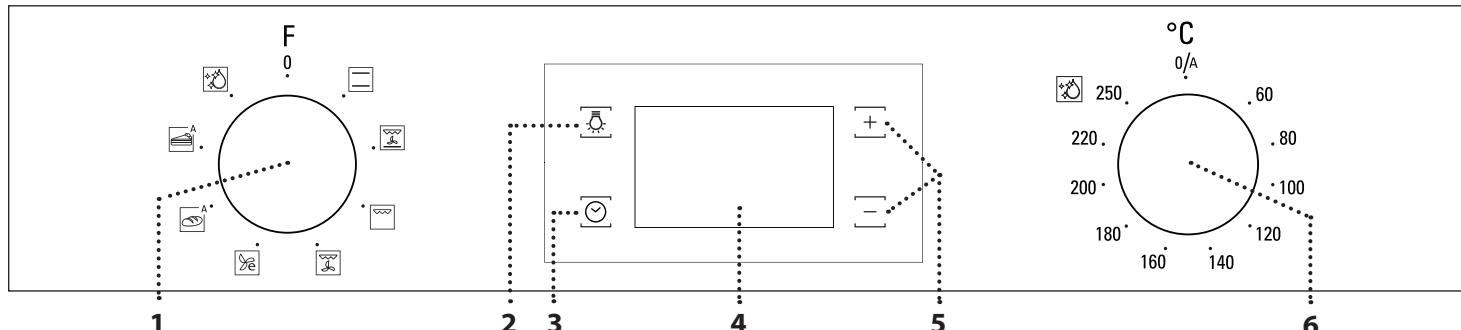


ДЯКУЄМО, що придбали виріб HOTPOINT-ARISTON

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті www.hotpoint.eu/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**1. РУЧКУ ВИБОРУ**

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення 0/F.

2. СВІТЛО

Коли духовна шафа увімкнена, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

4. ДИСПЛЕЙ**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

Для зміни налаштувань часу приготування.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Для автоматичних функцій використовуйте 0/A.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ**1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

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



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

Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ**СТАНДАРТНИЙ**

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

**ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**

Можна одночасно готувати максимум на двох полицях. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

**ГРИЛЬ**

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

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

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 все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

**ТУРБОГРИЛЬ**

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та наливіте у нього 200 мл питної води.

**ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ECO***

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

**АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ***

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення

Hotpoint

ARISTON

найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту.
Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна.

A АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна.

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



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

Виконання функції почнеться, коли ручку термостата встановлено на 0° С. Можна налаштувати час готовування, час завершення готовування (тільки у разі встановлення часу готовування) і таймер.

АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції в автоматичному режимі («Хліб» або «Випічка»), встановіть ручку термостата у положення виконання функції в автоматичному режимі (0).

Щоб завершити готовування, поверніть ручку вибору у положення 0.

Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готовування і таймер.

3. ЗНАЧОК ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовна шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готовування.

Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готовування.

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

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

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТОВУВАННЯ

Перед початком програмування готовування необхідно вибрати функцію.



DIAMOND CLEAN (ГІДРООЧИЩЕННЯ)

Дія пари, що вивільняється 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.

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

ТРИВАЛІСТЬ

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



За допомогою кнопки або встановіть бажаний час готовування, 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 готовування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки скиньте час готовування на значення «00:00».

Цей час готовування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



За допомогою кнопки або встановіть бажаний час завершення готовування 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.



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

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

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТОВУВАННЯ

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.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

Hotpoint

ARISTON

5. 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 блиминати значок  і «00:00».



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

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

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	2 
		Так	160	40 - 60***	4  1 
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	3 
		Так	160	25 - 35	3 
		Так	160	20 - 35***	4  2 
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	2 
		Так	190 - 250	25 - 50***	4  2 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2 
Ягнітина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3 
Курятинка/кролятинка/качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	2 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2 
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5 
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55 **	3 

ПРИЛАДДЯ			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
----------	---	---	---	--------------------------------------	--------------------------	---	---	----------------------	--------------------

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (за необхідності).

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової

6. ФУНКЦІЯ «DIAMOND CLEAN»

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

Зверніть увагу: Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу чищення.

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



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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

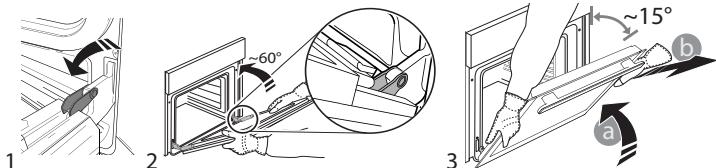
Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода. Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯ

Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачиняйте і водночас тягніть їх угору (a), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтесь, що вони повністю опущені. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і зіміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе (2).

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

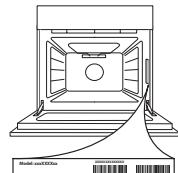
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює	Відключення живлення Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається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

▀ Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.hotpoint.eu для отримання додаткової інформації про ваш виріб



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про продукт можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.hotpoint.eu
- Використайте QR-код
- Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на таблиці з паспортними даними виробу.



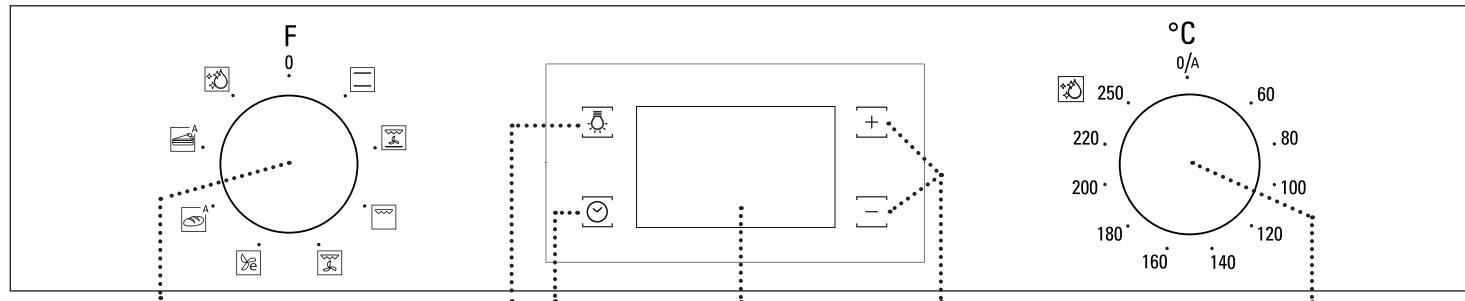
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشكرك على شرائك أحد منتجات HOTPOINT - ARISTON للحصول على مزيد من المساعدة الشاملة، يُرجى تسجيل منتجك على الموقع www.hotpoint.eu/register



وصف لوحة التحكم



1

2

3

4

5

6

6. مفتاح ثرموموستات

أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. للوظائف الأوتوماتيكية استخدم **A/0**.

3. ضبط الوقت

للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاني. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

4. وحدة العرض

5. أزرار الضبط

لتعديل إعدادات مدة الطهي.

1. مفتاح الاختيار

لتشغل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع **0** لإيقاف المروحة.

2. الإضاعة

أثناء تشغيل الفرن اضغط لتشغيل مصباح حيز الفرن أو إطفائه.

2. تسخين الفرن

قد يتبع من الفرن الجديد رواح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع؛ وهذا أمر طبيعي تماماً.



قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من آية رواح غير مستحبة.
انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الموقد وأخرج الملحقات من الداخل.
قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°C لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. تحديد الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على حتى تبدأ الأيقونة ورقمي الساعة في اليومisp على وحدة العرض. استخدم أو لضبط الساعة ثم اضغط على للتأكيد. سيدأ رقما الدقائق في اليومisp بوحدة العرض. استخدم أو لضبط الدقائق ثم اضغط على للتأكد.

يرجى ملاحظة: في حالة وميض الأيقونة على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

الوظائف والاستخدام اليومي

تقليدي



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

الخبز بالحمل الحراري



للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صوانى الخبز في منتصف دورة الطهي.

الشواية



لشواء رشائح اللحم، الكباب والسبح وطهي جراثان الخضروات والخبز المحمر. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميل القطرات لتجنب مرق الطهي: وضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الشواية السريعة



لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميل القطرات لتجنب مرق الطهي: وضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الخبز بالتوزيع الحراري الاقتصادي*



لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشو على رف واحد. حيث

Hotpoint

ARISTON

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

المرغوبة: وتتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.
ملحوظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على (●) إلى أن تبدأ الأيقونة  في الويمض على وحدة العرض، ثم استخدم (●) لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00".

تشتمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل
بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهاءها: اضغط على (●) حتى تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي في الويمض على وحدة العرض.



استخدم (●) أو (●) لضبط الوقت الذي تريده أن ينتهي الطهي فيه واضغط (●) للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: ستظل الوظيفة متوقفة إلى أن تبدأ أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنتهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



يرجى ملاحظة أنه: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى "0".

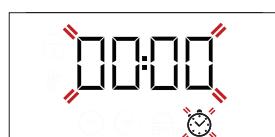
يرجى ملاحظة أنه: وظيفة التأخير في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فلقة السرعة .

انتهاء الطهي

ستتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.
أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع "0" لإطفاء الفرن.
يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" وبالتالي مع الوقت المتبقى.

5. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تشغيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.
استمر في الضغط على (●) إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الويمض في وحدة العرض.



استخدم (●) أو (●) لضبط الوقت المطلوب واضغط (●) للتأكيد.

تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمرة المحددة.
ملحوظات: لإلغاء الميقاتي استمر في الضغط على (●) إلى أن تبدأ الأيقونة  في الويمض، ثم استخدم (●) لإعادة ضبط الوقت على "00:00".



يرجى ملاحظة: أثناء عملية الطهي يمكنك تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة بدارة مفتاح الترموموستات.
لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموموستات على الوضع 0 °م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

أوتوماتيكي: لبدء تشغيل الوظيفة الأوتوماتيكية التي تم اختيارها (مخبوزات" أو "حلوى")، احتفظ بمفتوح الترموموستات عند الوضع الخاص بالوظائف الأوتوماتيكية (●).
إنها عملية الطهي أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0 .

يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.

3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة  على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.
في نهاية هذه الفترة تصدر إشارة صوتية وتظل الأيقونة ثابتة  في وحدة العرض لتشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدا الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إتمام الفرن، قد يترب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة  في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.
يرجى ملاحظة: يختلف وقت انتهاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتوح الاختيار على "0".

4. برمجة الطهي

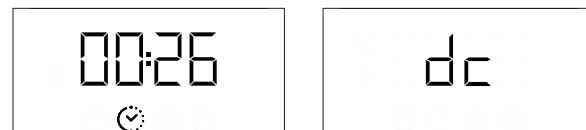
يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.
المدة

استمر في الضغط على (●) إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الويمض في وحدة العرض.



استخدم (●) أو (●) لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على (●) للتأكيد.
قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموموستات إلى درجة الحرارة

سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكياً: يظهر بوحدة العرض الوقت المتبقى حتى الانتهاء بالتبادل مع البيان "DC".



يرجى ملاحظة أنه: لا يمكن سوى برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. وتكون المدة مضبوطة أوتوماتيكياً على 35 دقيقة.

6. وظيفة DIAMOND CLEAN

لتفعيل وظيفة التنظيف "تنظيف ماسي Diamond Clean" قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستان إلى الأيقونة .

يرجى ملاحظة: وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي.

جدول الطهي

الوصف	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°)	المدة (دقيقة)	المستوى والكماليات
		نعم	170	30 - 50	
كيك مخمر		نعم	160	30 - 50	
		نعم	160	40 - 60***	
		نعم	160	25 - 35	
البسكويت/تارت الفواكه الصغيرة		نعم	160	25 - 35	
		نعم	160	20 - 35***	
بيتزا/خبز الفوكاشيا		نعم	190 - 250	15 - 50	
		نعم	190 - 250	25 - 50***	
لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه		نعم	190 - 200	45 - 65	
لحم ضأن/لحم بتنلو/لحم بقرى/لحم دسم 1 كجم		نعم	190 - 200	80 - 110	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	200 - 230	50 - 100	
سمك مشوي/مطهو وهو مختلف بورق الزبدة 5,0 كجم (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	170 - 190	30 - 45	
خبز محمص		'5	250	2 - 6	
بطاطس محمصة		نعم	200 - 210	35 - 55 **	

الملحقات	الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية	صينية تجميع قطرات	صينية الخبز على الشبكة	صينية تجميع قطرات مع صينية الخبز	الملحقات
	الشبكة السلكية	طبق الخبز على الشبكة	صينية تجميع قطرات	صينية الخبز على الشبكة	صينية تجميع قطرات مع صينية الخبز	

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعنایة من docs.hotpoint.eu للاطلاع على جدول الوصفات المختبر، المتطابقة مع هیئات التوثيق وفقاً للمواصفات IEC 60350-1 و IEC.

** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند النزوم).

*** قم بتتبيل المستويات في منتصف عملية الطهي.

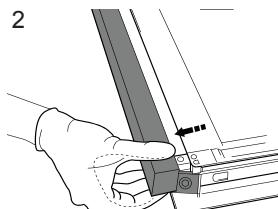
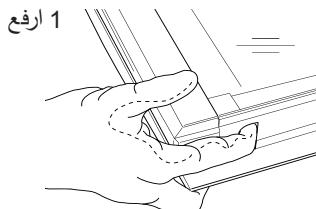
المستوى محدد على جدار حيز الطهي.

لا يشتمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

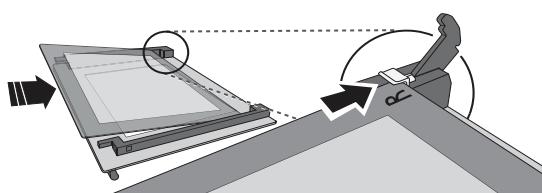
ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز. قم بارتداء قفازات واقية.

تأكد أن الفرن يارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.



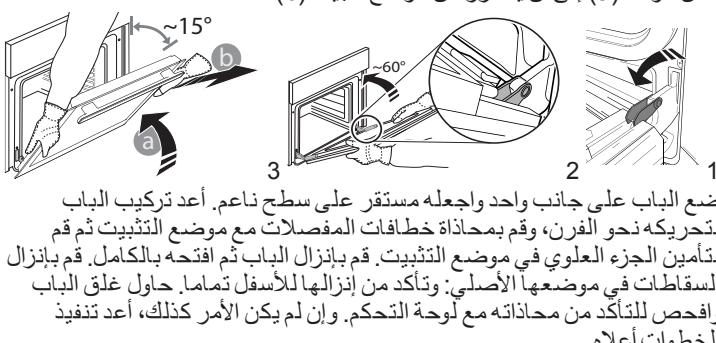
الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه ووضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

ولإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية الحرف "R" في الركن الأيسر وأن السطح الشفاف (عديم الطباعة) في مقابلة. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أزله في موضعه.



أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

خلع الباب وإعادة تركيبه
لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم انزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل (1). أغلق البابقدر استطاعتك (2). أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقipض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب (3) بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) إلى أن يتحرر من موضع تثبيته (b).

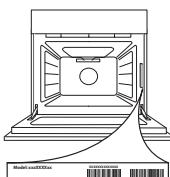


- تنظيف الزجاج
بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقipض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبك التثبيت (1) واخلع الحافة العلوية للباب من خلال سحبها في اتجاهك (2).

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توسيط الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
يظهر في وحدة العرض الحرف "F" متبعاً برقم	خلل ببرمجيات الجهاز	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".

قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من docs.hotpoint.eu للمزيد من المعلومات بشأن جهازك



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

docs.hotpoint.eu

زيارة موقعنا الإلكتروني

استخدام كود الاستجابة السريع QR

وبدليل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما

