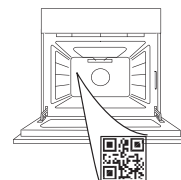



THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

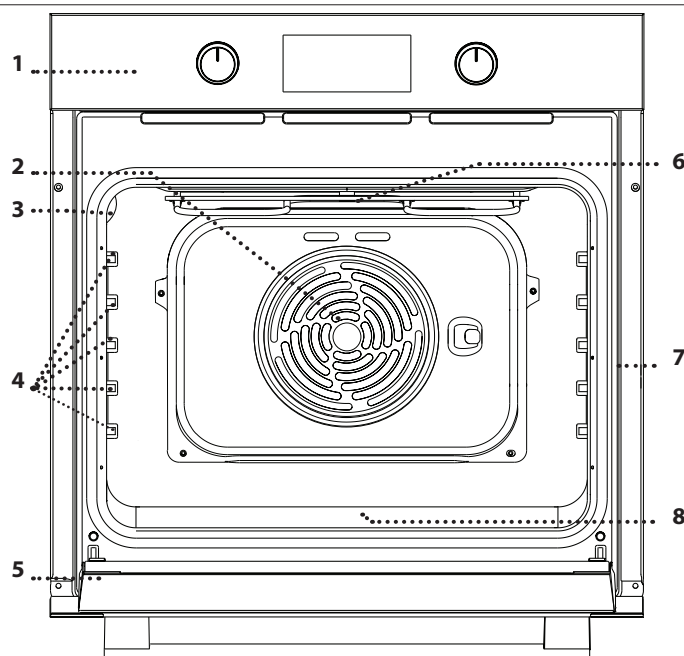
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



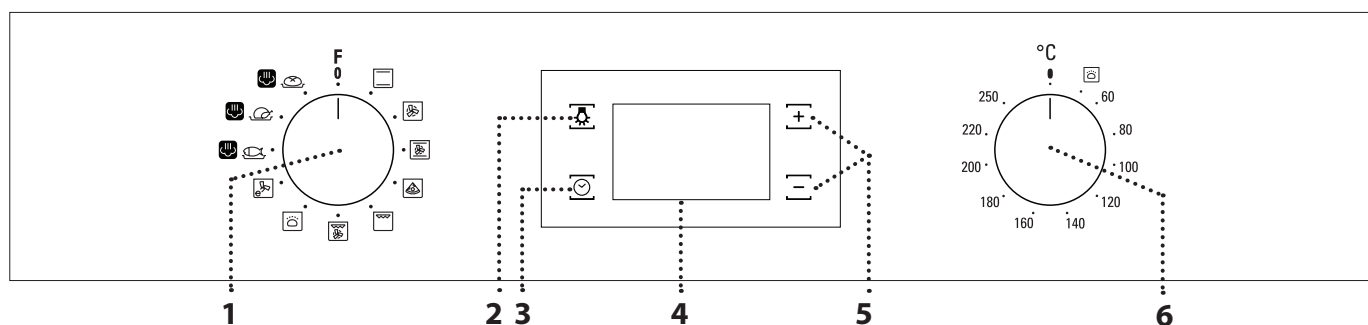
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. steam recess for drinking water

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

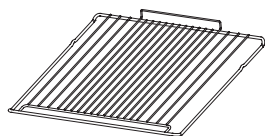
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

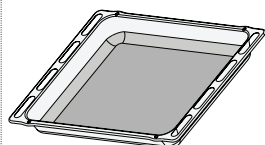
ACCESSORIES

WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



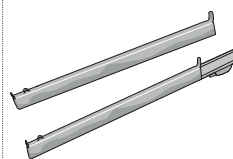
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

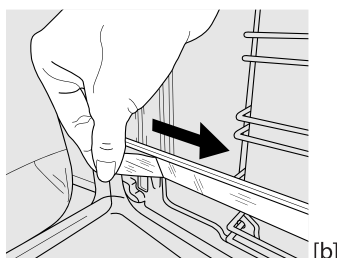
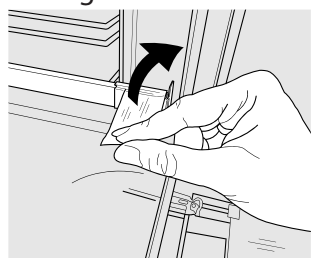
* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

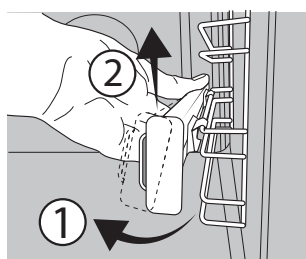


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

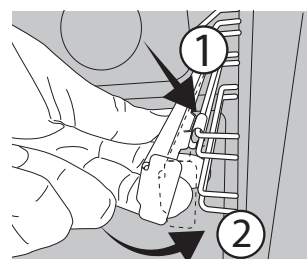
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

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

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR

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

MAXI COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

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

TURBO GRILL

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

RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.

ECO FORCED AIR

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

steam 

- FISH 
- MEAT 
- BREAD 

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam to cooking cycles. When the oven is cold, pour drinking water into the bottom of the oven and select the function corresponding to your preparation method. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relevant cooking table. **Preheat the oven before adding food.**

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



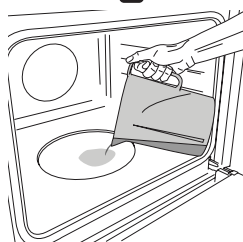
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

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

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

steam 



When the oven is cold, fill the recess with the quantity of drinking water suggested in the relevant cooking table. Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING

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.

. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

Please note: 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.

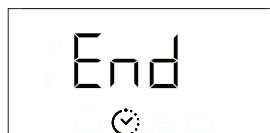
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

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 **0** to switch the oven off.

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

. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

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

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	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
		Yes	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
		Yes	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230-250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
		Yes	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	 

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

Hotpoint

ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

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

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

steam 						
RECIPE	FUNCTION	 WATER (ml)	 PREHEAT	 TEMPERATURE (°C)	 DURATION (Min)	 LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam 	250	Yes	190 - 210	10 - 20	3 
Whole fish 300 - 600 g	steam 	250	Yes	190 - 210	10 - 25	3 
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam 	250	Yes	180 - 200	20 - 40	3 
Roast Beef rare 1 kg	steam 	250	Yes	190 - 210	30 - 45	3 
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam 	250	Yes	170 - 190	60 - 75	2 
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam 	250	Yes	200 - 220	50 - 70	2 
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam 	250	Yes	200 - 220	40 - 60	3 
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam 	250	Yes	160 - 180	100 - 140	2 
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam 	250	Yes	170 - 190	60 - 90	3 
Small bread 80 - 100 g	steam 	200	Yes	200 - 220	20 - 30	3 
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam 	250	Yes	170 - 190	35 - 50	3 
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam 	250	Yes	160 - 170	50 - 100	2 
Baguettes 200 - 300 g	steam 	250	Yes	200 - 220	25 - 40	3 

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.

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

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.

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after steam cooking, just pour 250 ml of white vinegar into the recess (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service).

Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least every 5 to 10 steam cooking cycles.

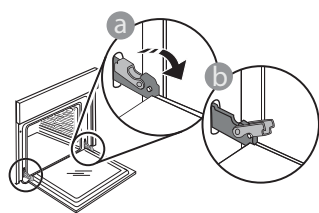
• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass

• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

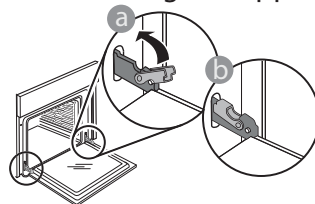


1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

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

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

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



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

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

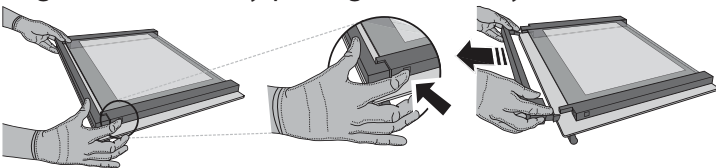
REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

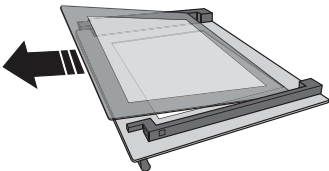
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS PANELS

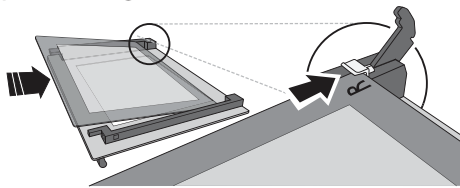
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



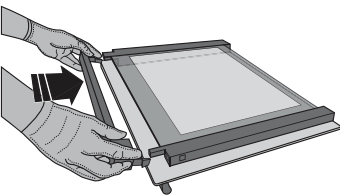
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



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

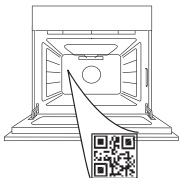


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	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 or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**
- 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.

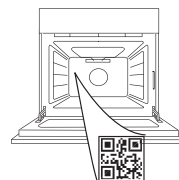




**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO
HOTPOINT - ARISTON**

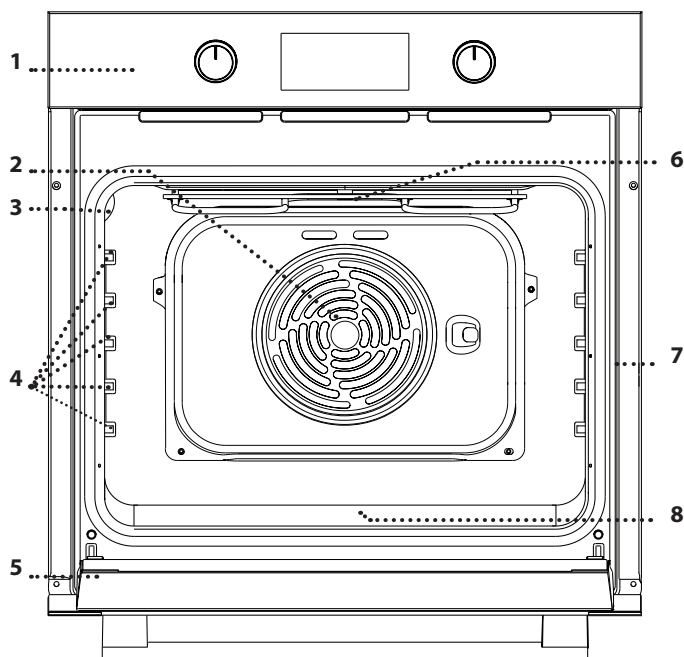
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



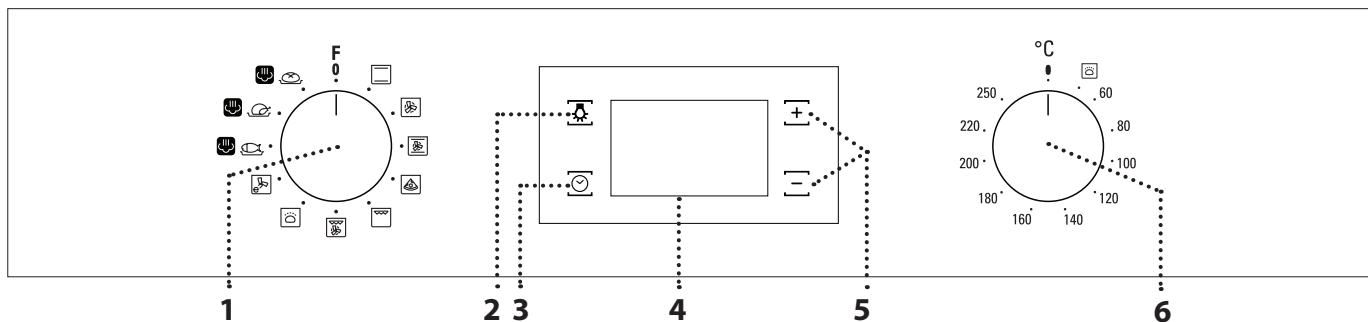
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola ed elemento riscaldante circolare (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. steam: incavo per l'acqua potabile

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 modificare le impostazioni di durata.

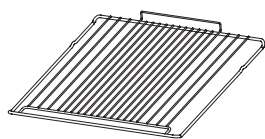
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

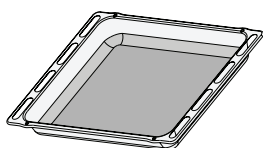
ACCESSORI

GRIGLIA



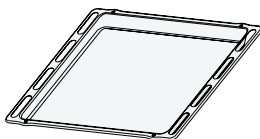
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



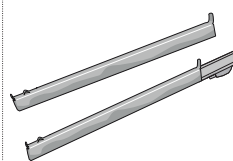
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

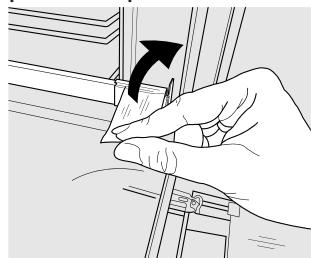
* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

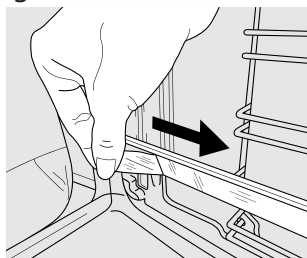
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

GUIDE DI SCORRIMENTO E GUIDE PER RIPIANI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



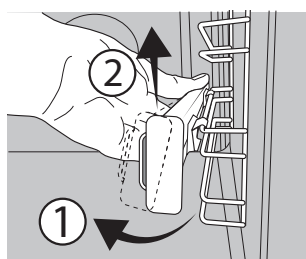
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

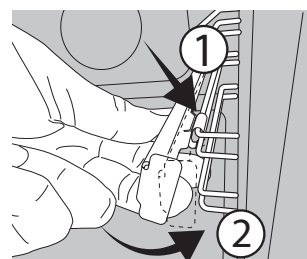
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display 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.

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.

FUNCTIONS (FUNZIONI)



CONVENTIONAL (STATICO)

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



FORCED AIR (TERMOVENTILATO)

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



MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



PIZZA

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



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



RISING (LIEVITAZIONE)

Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola del termostato sull'icona per attivare questa funzione.



ECO FORCED AIR (ECO TERMOVENTILATO)

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

steam 

• FISH (PESCE) 

• MEAT (CARNE) 

• BREAD (PANE) 

Le funzioni steam  garantiscono risultati eccellenti grazie all'aggiunta di vapore ai cicli di cottura. Quando il forno è freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione corrispondente al proprio metodo di preparazione. Le quantità e le temperature ottimali dell'acqua per ogni categoria di alimenti sono elencate nella relativa tabella di cottura. **Preriscaldare il forno prima di aggiungere gli alimenti.**

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE 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

MANUAL (MANUALE)

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



19:40

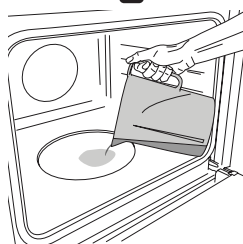
Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su . È possibile impostare il tempo di cottura, il tempo di fine cottura (solo se si imposta un tempo di cottura) e un timer.

RISING (LIEVITAZIONE)

Per avviare la funzione "Rising" (Lievitazione), ruotare la *manopola del termostato* sul simbolo corrispondente; se il forno è impostato su una temperatura diversa, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

steam 



Quando il forno è freddo, riempire la nicchia con la quantità di acqua potabile suggerita nella relativa tabella di cottura.

Impostare e attivare la funzione steam . Infine, aprire con cautela la porta e lasciare che il vapore fuoriesca lentamente.

Note: Durante la cottura a vapore, non aprire la porta e non rabboccare mai l'acqua.

3. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

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, viene emesso un segnale acustico e l'icona fissa  sul display indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

PROGRAMMING COOKING (PROGRAMMARE LA COTTURA)

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

DURATION (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.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/ AVVIO RITARDATO)

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



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

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione rimarrà in pausa fino a quando non si avvierà automaticamente dopo il periodo di tempo stimato per far terminare la cottura all'ora impostata.

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

Note: La funzionalità di ritardo all'avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

END OF COOKING (FINE COTTURA)

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



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione diversa o su **0** per spegnere il forno.

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

SETTING THE TIMER (IMPOSTARE IL TIMER)

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

Tenere premuto  fino a quando l'icona  e "00:00" e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



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".

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Leavened cakes (Torte lievitate)		Sì	170	30 - 50	3 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	40 - 60	4 
Filled cake (Torta farcita) (cheese cake, strudel, fruit pie) (torta al formaggio, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuits / tartlets (Biscotti/Tortine)		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	150	35 - 45	4 2  
Choux buns (Bigné)		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringues (Meringhe)		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2  
		Sì	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
Frozen pizza (Pizza surgelata)		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230-250	10 - 25	4 2  
Salty cakes (Torte salate) (vegetable pie, quiche) (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia)		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans (Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati)		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork (Agnello / Vitello / Manzo / Maiale) 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling (Arrosto di maiale con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck (Pollo/Coniglio/Anatra) 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose (Tacchino / Oca) 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero))		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables(tomatoes, courgettes, aubergines) (Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	3 

FUNZIONI							
	Statico	Termoventilato	Maxi Cooking	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato
ACCESSORI							
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Toasted bread (Pane tostato)		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices (Filetti / tranci di pesce)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers (Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger)		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken (Pollo arrosto) 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare (Roast beef al sangue) 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Cosciotto di agnello / Stinchi)		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Patate arrostate)		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Verdure gratinate)		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Carne & Patate)		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Pesce & Verdure)		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Lasagne e carne)		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) Crostata (livello 5) / lasagne (livello 3) / carne (livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Arrosti / Arrosti ripieni)		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura
** Ruotare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

steam						
RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (ml)	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Fish fillets / cutlets (Filetti di pesce/ cotolette) 0,5 - 2 cm	steam	250	Sì	190 - 210	10 - 20	3
Whole fish (Pesce intero) 300 - 600 g	steam	250	Sì	190 - 210	10 - 25	3
Whole fish (Pesce intero) 600 g - 1,2 kg	steam	250	Sì	180 - 200	20 - 40	3
Roast Beef rare (Roast beef al sangue) 1 kg	steam	250	Sì	190 - 210	30 - 45	3
Lamb shank (Stinco di agnello) 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sì	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo/faraona/ anatra) Whole 1 - 1,5 kg	steam	250	Sì	200 - 220	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo/faraona/ anatra) Pieces (Pezzi) 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sì	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck (Pollo/tacchino/ anatra) Intero 3 kg	steam	250	Sì	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork (Agnello/Manzo/ Maiale) 1 kg	steam	250	Sì	170 - 190	60 - 90	3
Small bread (Pane piccolo) 80 - 100 g	steam	200	Sì	200 - 220	20 - 30	3
Sandwich loaf in tin (Panino per sandwich in teglia) 300 - 500 g	steam	250	Sì	170 - 190	35 - 50	3
Bread loaf (Pagnotta di pane) 500 g - 2 kg	steam	250	Sì	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes (Baguette) 200 - 300 g	steam	250	Sì	200 - 220	25 - 40	3

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.

FUNZIONI								steam	steam	steam
	Statico	Termoventilato	Maxi Cooking	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato	Pesce	Carne	Pane
ACCESSORI										
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua					

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia. Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

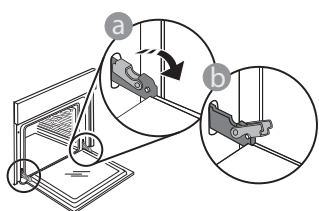
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno o una spugna a forno freddo.

- Per rimuovere il calcare residuo dal fondo della cavità dopo la cottura steam[®], è sufficiente versare 250 ml di aceto bianco nell'incavo (in alternativa, utilizzare un prodotto specifico per la decalcificazione). Per i prodotti disponibili, rivolgersi al Servizio Assistenza). Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. La pulizia è consigliata almeno ogni 5-10 steam[®] cicli di cottura.
- La porta può essere facilmente rimossa e rimontata per facilitare la pulizia del vetro
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

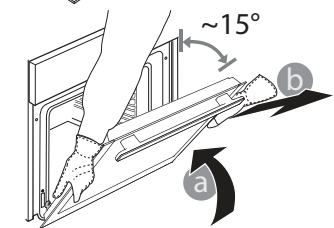
ACCESSORI

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

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA



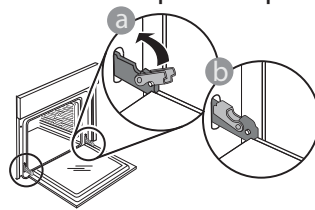
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta

continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Posizionare la porta su un lato, appoggiandola su una superficie morbida.

3. Rimontare la porta spostandola verso il forno, allineando i ganci delle cerniere alla rispettiva sede e fissando la parte superiore ad essa.



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

Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- 1. Scollegare il forno** dalla rete elettrica.
- 2. Svitare il coperchio** dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
- 3. Ricollegare il forno** alla rete elettrica.

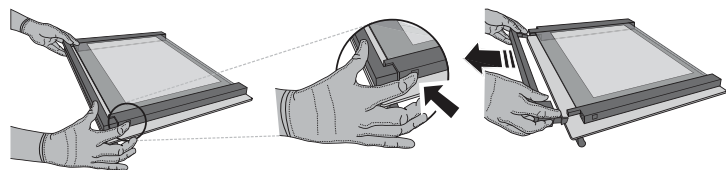
Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

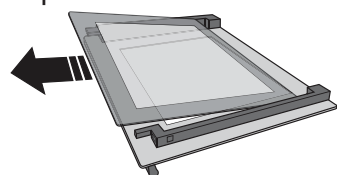
Le lampadine sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEI PANNELLI DI VETRO

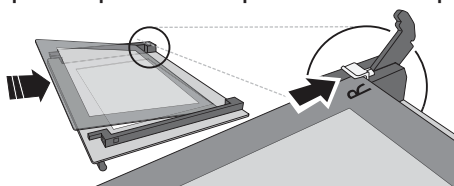
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



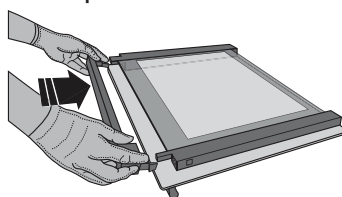
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Rimontare il pannello intermedio (contrassegnato con "R") prima di rimontare il pannello interno: Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



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

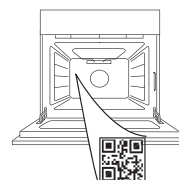


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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 e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Guasto del forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.

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

- Utilizzare il codice QR sull'apparecchio
- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza Tecnica, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

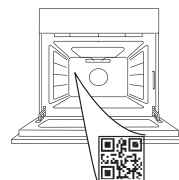




БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT-ARISTON

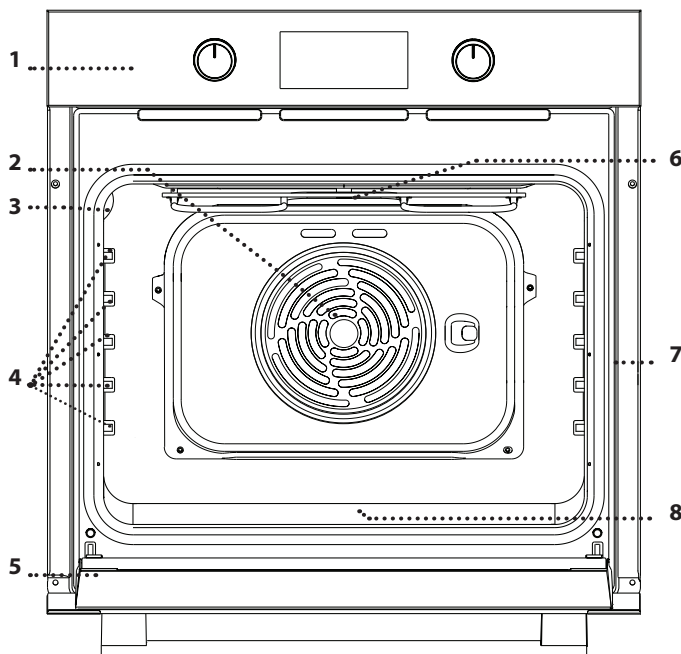
За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ



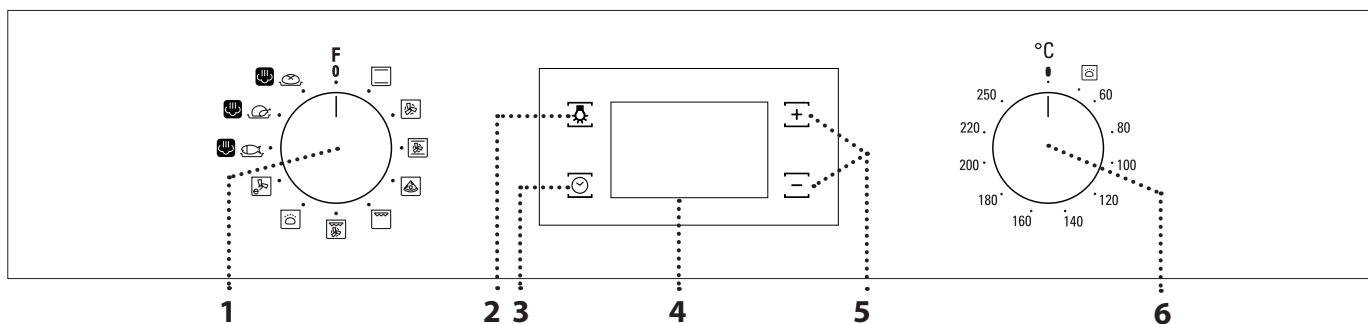
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не се виждат)
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете (нивото е указано на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Идентификационна табелка (да не се сваля)
8. steam: ниша за питейна вода

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер.

За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

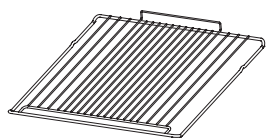
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

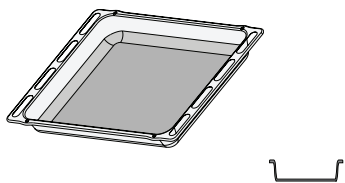
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



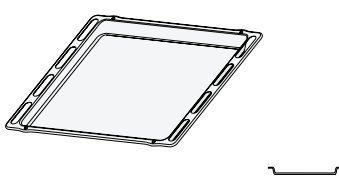
Използвайте за готвене на храна или като опора за тигани, форми за сладкиши и други съдове, устойчиви на фурна.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



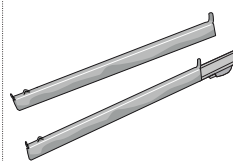
Използвайте като тава за фурна за готвене на месо, риба, зеленчуци, фокача и др. или я поставете под теления рафт, за да събирате соковете от готвенето.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



Използвайте за готвене на всички видове хляб и сладкиши, но също и за печено месо, риба en papillote и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улесняване на вкарването или изваждането на аксесоари.

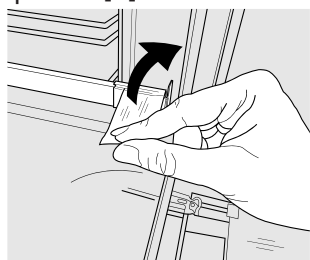
* Налично само при определени модели

Броят на рафтовете и типа на аксесоарите може да варира в зависимост от модела.

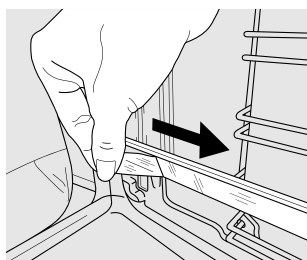
Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното обслужване.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.



[a]



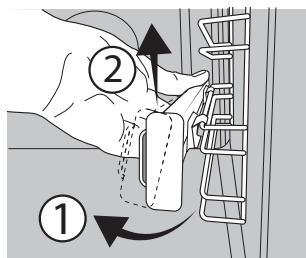
[b]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

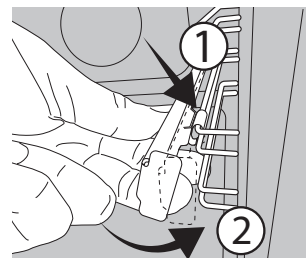
Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

Закачете горните куки върху водачите (1), след което натиснете долната част на плъзгачите към водачите докато долните куки не прищракат (2).



[c]



[d]

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.

2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото ѝ, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с .

Моля имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на храненето, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

Моля имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

За готвене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

PIZZA

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за събиране на отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

RISING (ВТАСВАНЕ)

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете ключа на термостата към иконата.

ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

steam 

- FISH (РИБА) 
- MEAT (МЕСО) 
- BREAD (ХЛЯБ) 

Функциите steam  осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към циклите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. **Загрейте фурната предварително, преди да добавите храната.**

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.

 19:40

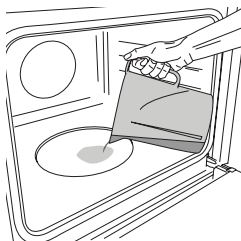
Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избиране*, или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*. Тази функция няма да стартира, ако *бутонът на термостата* е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

RISING (ВТАСВАНЕ)

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете *бутона на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

steam 



Когато фурната е студена, напълнете вдлъбнатината с количеството питейна вода, посочено в съответната таблица за готвене.

Задаване и активиране на функцията steam : След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.

Моля имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

3. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

PROGRAMMING COOKING (ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО)

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

DURATION (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ)

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.

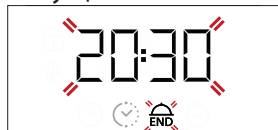


Чрез  или  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ)

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с . За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите бутона за избиране до позиция 0.

Моля имайте предвид: Функцията за отлагане на стартирането не е налична за функциите Грил и Турбо грил

END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.



Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0, за да изключите фурната.

Моля имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

SETTING THE TIMER (НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА)

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  "00:00" и "00:00" започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая)		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4
Filled cake (Пълнена торта) (cheese cake, strudel, fruit pie) (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets (Бисквити / тарталети)		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Бухтички шу)		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues (Целувки)		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia (Пица / фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza (Замразена пица)		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (Солени сладкиши) (vegetable pie,quiche) (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vols-au-vents / крекери от бутер тесто)		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans (Лазаня / паста на фурна / канелони / флан)		Да	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg (Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg)		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg (Печено свинско с кренвирши 2 kg)		Да	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg (Пилешко / заешко / патешко 1 kg)		Да	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg (Пуйка / гъска 3 kg)		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Печена риба / ен папilot (филета, цяла))		Да	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables(tomatoes, courgettes, aubergines) (Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани))		Да	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread (Препечен хляб)			250	2 - 6	5

ФУНКЦИИ							
	Конвенционално	Форсиран въздух	Макси готвене	Пица	Грил	Турбо грил	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане / тава за печене с 200 ml вода		

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Fish fillets / slices (Рибни филета / парчета)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers (Колбаси / кебапчета / ребра / хамбургери)		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg (Печено пиле 1-1,3 kg)		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Агнешко краче / бутче)		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Печени картофи)		Да	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Зеленчуков огретен)		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Месо и картофи)		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба и зеленчуци)		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Лазаня и месо)		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Цяло меню: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) (плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1))		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Печено месо / пълнени плешки за печене)		-	170 - 180	100 - 150	3

* Обърнете храната по средата на готвенето

** Обърнете храната на две трети от готвенето (ако е необходимо).

*** Очаквана продължителност: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

steam						
РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ml)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Fish fillets / cutlets (Рибни филета / стечове) 0,5 - 2 cm	steam	250	Да	190 - 210	10 - 20	3
Whole fish 300 - 600 g (Цяла риба 300 - 600 g)	steam	250	Да	190 - 210	10 - 25	3
Whole fish 600 g - 1,2 kg (Цяла риба (600 g - 1,2 kg))	steam	250	Да	180 - 200	20 - 40	3
Roast Beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)	steam	250	Да	190 - 210	30 - 45	3
Lamb shank 500 g - 1,5 kg (Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg)	steam	250	Да	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1,5 kg (Пиле / токачка / патица цяло 1 - 1,5 kg)	steam	250	Да	200 - 220	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck (Пиле / токачка / патица)	steam	250	Да	200 - 220	40 - 60	3
Pieces 500 g - 1,5 kg (Парчета 500 g - 1,5 kg)	steam	250	Да	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg (Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg)	steam	250	Да	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg (Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg)	steam	250	Да	170 - 190	60 - 90	3
Small bread 80 - 100 g (Хлебче 80 - 100 g)	steam	200	Да	200 - 220	20 - 30	3
Sandwich loaf in tin (Сандвич руло в тава) 300 - 500 g	steam	250	Да	170 - 190	35 - 50	3
Bread loaf (Самун хляб) 500 g - 2 kg	steam	250	Да	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes (Бареги) 200 - 300 g	steam	250	Да	200 - 220	25 - 40	3

Посоченото време не включва фазата на предварително загряване: ние препоръчваме да поставите храната във фурната и да зададете времето за готвене едва след като е достигната необходимата температура.

ФУНКЦИИ	Конвенционално	Форсиран въздух	Макси готвене	Пица	Грил	Турбо грил	Еко форсиран въздух	Риба	Месо	Хляб
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ										
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане / тава за печене с 200 ml вода					

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване. Не използвайте парочистачки.

Не използвайте телена вата, абразивни почистващи препарати или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете ръкавици. Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

• За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с steam, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване).

Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа.

Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията steam.

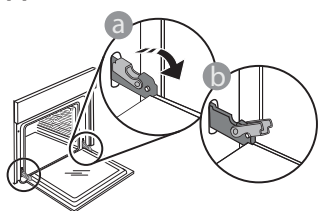
• Вратата може лесно да се демонтира и да се монтира отново, за да се улесни почистването на стъклото

• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

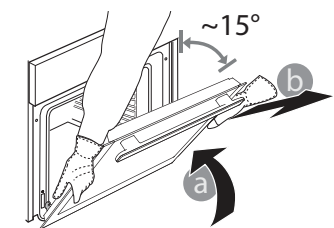
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТАТА



1. За сваляне на вратата, отворете я напълно и спуснете ключалките, докато се окажат в положение за отключване.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете

нагоре, за да излезе от гнездата. Поставете вратата на една страна, като я поставите върху мека повърхност.



3. Поставете отново вратата като я преместите към фурната, подравните куките на пантите с местата им и закрепите горната част на мястото ѝ.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

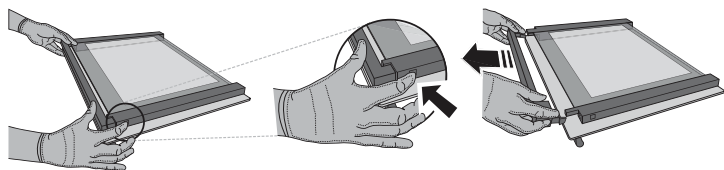
СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Включете отново фурната към електрическата мрежа.

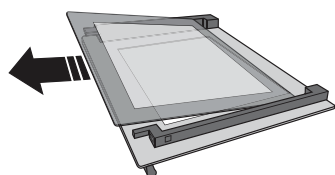
Моля имайте предвид: Използвайте халогенни лампи 25 W/230 V тип G9, T300 °C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната, докато светлинният капак не бъде поставен отново.

ЩРАКНИ И ПОЧИСТИ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛЕНИТЕ ПАНЕЛИ

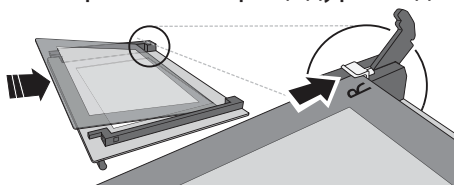
1. След като свалите вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате към себе си.



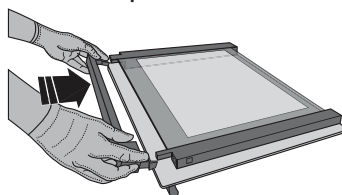
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почистите.



3. Поставете отново междинния панел (маркиран с "R") преди да поставите отново вътрешното стъкло: За да поставите правилно стъклата, уверете се, че в левия ъгъл се вижда знакът "R". Първо вкарайте дългата страна на стъклото, маркирана с "R", в опорните гнезда, след което го спуснете на място. Повторете тази процедура за двете стъкла.



4. Поставете отново горния ръб: Щракването ще укаже правилно позициониране. Уверете се, че уплътнението е стабилно, преди да монтирате отново вратата.

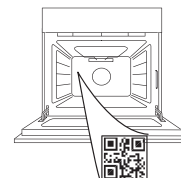


ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт docs.hotpoint.eu
- Като алтернатива можете да се **свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.

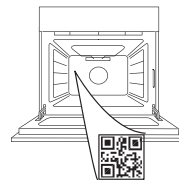




ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ HOTPOINT-ARISTON

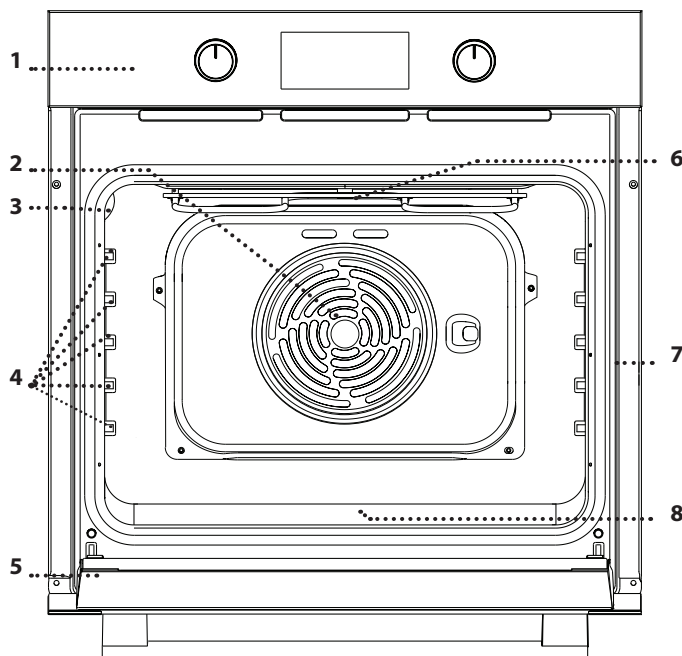
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.hotpoint.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



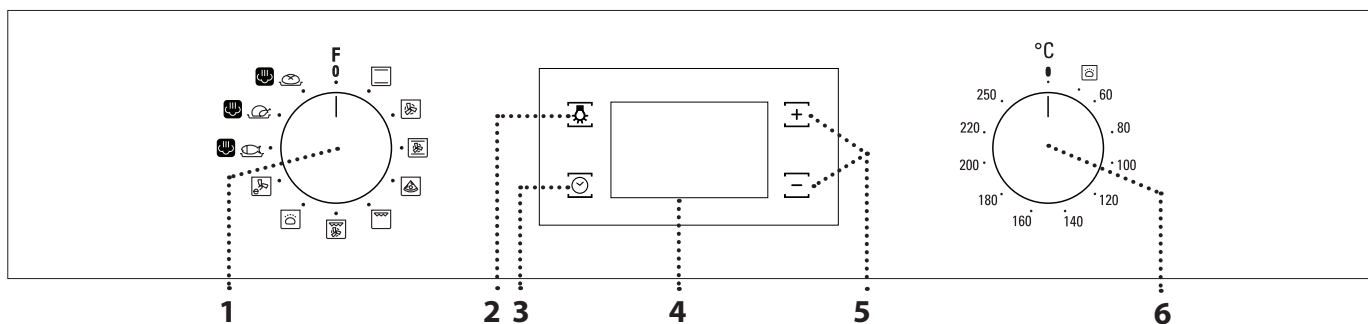
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. steam-заглиблення для питної води

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

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.

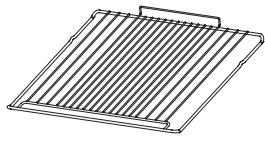
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

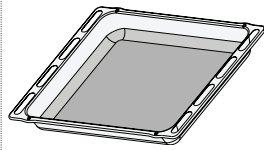
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



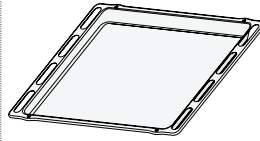
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН *



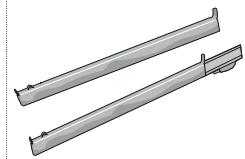
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ *



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

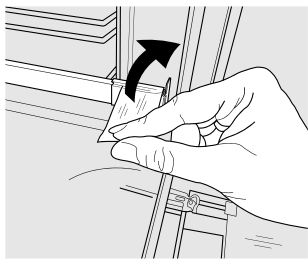
* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

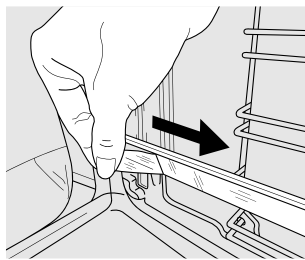
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

Перед використанням духової шафи зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



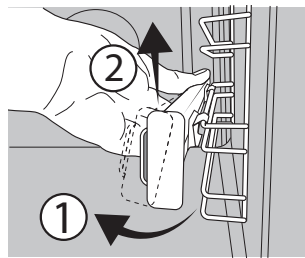
[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

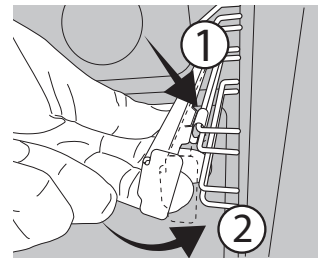
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



За допомоги кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилини. 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 скинути налаштування часу.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова 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 духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

FUNCTIONS (ФУНКЦІЇ)



CONVENTIONAL (СТАНДАРТНИЙ)

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



MAXI COOKING

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



PIZZA (ПІЦА)

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



GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

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



RISING (ПІДНІМАННЯ ТІСТА)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.



ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO)

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

• FISH (РИБА) 

• MEAT (М'ЯСО) 

• BREAD (ХЛІБ) 

Функції steam  забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари до циклів готування. Коли духовна шафа холодна, налейте питну воду на дно та виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Розігрійте духову шафу перед тим, як додавати продукти.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

MANUAL (РУЧНИЙ РЕЖИМ)

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



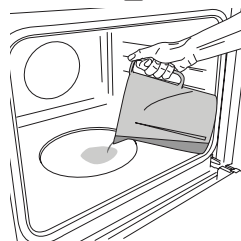
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи ручку вибору, або відрегулювати температуру, повертаючи ручку термостата. Функція не буде запущена, якщо ручка термостата знаходиться в положенні  . Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

RISING (ПІДНІМАННЯ ТІСТА)

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

Зверніть увагу: Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

steam 



Коли духовна шафа охолоне, заповніть заглиблення питною водою у кількості, вказаній у відповідній кулінарній таблиці. Налаштуйте та активуйте функцію steam : В кінці обережно відкрийте дверцята і дайте парі повільно вийти.

Зверніть увагу: Під час приготування на пару не відкривайте дверцята та ніколи не доливайте воду.

3. PREHEATING (ПРОГРІВАННЯ)

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 духову шафу досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування. Зверніть увагу: якщо поставити їжу в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

PROGRAMMING COOKING (ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ)

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

DURATION (ТРИВАЛІСТЬ)

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



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

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ)

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



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

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

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

Зверніть увагу: Функція затримки запуску недоступна для функцій гриль і турбогриль

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

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



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

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

SETTING THE TIMER (НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА)

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

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



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

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

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Leavened cakes (Пироги з дріжджового тіста)		Так	170	30 – 50	3 
		Так	160	30 – 50	2 
		Так	160	40 - 60	4 
Filled cake (Пиріг із начинкою) (cheese cake, strudel, fruit pie) (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2 
		Так	160 - 200	40 – 90	4 2  
Biscuits / tartlets (Печиво/тарталетки)		Так	160	25 – 35	3 
		Так	160	25 – 35	3 
		Так	150	35 – 45	4 2  
Choux buns (Заварні тістечка)		Так	180 – 210	30 – 40	3 
		Так	180 - 200	35 – 45	4 2  
		Так	180 - 200	35 – 45	5 3 1   
Meringues (Безе)		Так	90	150 – 200	3 
		Так	90	140 – 200	4 2  
		Так	90	140 – 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia (Піца / фокачча)		Так	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Так	190 – 250	20 – 50	4 2  
Frozen pizza (Заморожена піца)		Так	250	10 – 20	3 
		Так	230-250	10 - 25	4 2  
Salty cakes (Солоні пироги) (vegetable pie,quiche) (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 - 200	40 – 55	3 
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Так	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190 – 200	20 - 30	3 
		Так	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Так	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans (Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги)		Так	190 – 200	45 – 65	2 
Lamb / veal / beef / pork (Ягнятина/телятина/яловичина/свинина) 1 кг		Так	190 – 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling (Смажена свинина зі скоринкою) 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck (Курятина/кролятина/качати́на) 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	2 
Turkey / goose (Індичка / гуска) 3 кг		–	190 – 200	100 – 160	2 
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2 
Stuffed vegetables(tomatoes, courgettes, aubergines) (Фаршировані овочі) (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	3 
Toasted bread (Підсмажений хліб)		5'	250	2–6	5 
Fish fillets / slices (Рибне філе / скибки)		–	230 - 250	15 - 30 *	4 3  

ФУНКЦІЇ							
	Стандартний	Конвекція	Maxi Cooking	Піца	Гриль	Турбогриль	Конвекція Еко
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води		

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers (Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери)		–	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken (Смажене курча) 1-1,3 кг		Так	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare (Постбіф з кров'ю) 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Нога ягняти / гомілка)		Так	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Смажена картопля)		Так	200 - 210	35 – 55	2
Vegetable gratin (Овочева запіканка)		–	200 - 210	25 – 55	3
Meat and potatoes (М'ясо та картопля)		Так	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба й овочі)		Так	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Лазанья та м'ясо)		Так	200	50 - 100 ***	4 1
Повноцінна страва: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) (Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1))		Так	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса)		–	170 - 180	100 - 150	3

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

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

steam						
РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (мл)	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Fish fillets / cutlets (Рибне філе / котлети) 0,5 – 2 см	steam	250	Так	190 – 210	10 – 20	3
Whole fish (Ціла риба) 300 – 600 г	steam	250	Так	190 – 210	10 - 25	3
Whole fish (Ціла риба) 600 г – 1,2 кг	steam	250	Так	180 - 200	20 - 40	3
Roast Beef rare (Постбіф з кров'ю) 1 кг	steam	250	Так	190 – 210	30 – 45	3
Lamb shank (Гомілка ягняти) 500 г – 1,5 кг	steam	250	Так	170 – 190	60 – 75	2
Chicken / guinea fowl / duck (Курка/ цесарка/ качка) Ціла 1 – 1,5 кг	steam	250	Так	200 – 220	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck (Курка / цесарка / качка) Pieces (Шматками), 500 г – 1,5 кг	steam	250	Так	200 – 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck (Курятина / кролятина / качатина) Ціла, 3 кг	steam	250	Так	160 – 180	100 – 140	2
Lamb / Beef / Pork (Ягнятина / яловичина / свинина) 1 кг	steam	250	Так	170 – 190	60 - 90	3
Small bread (Хлібна булочка) 80 – 100 кг	steam	200	Так	200 – 220	20 - 30	3
Sandwich loaf in tin (Бутербродний хліб у формі) 300 – 500 г	steam	250	Так	170 – 190	35 - 50	3
Bread loaf (Буханка хліба) 500 г – 2 кг	steam	250	Так	160 – 170	50 – 100	2
Baguettes (Багети) 200 – 300 г	steam	250	Так	200 – 220	25 - 40	3

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

ФУНКЦІЇ								steam	steam	steam
	Стандартний	Конвекція	Maxi Cooking	Піца	Гриль	Турбогриль	Конвекція Eco	Риба	М'ясо	Хліб
ПРИЛАДДЯ										
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці		Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці		Піддон / деко для випікання		Піддон / деко для випікання з 200 мл води		

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо. Забороняється застосовувати парочисувачі.

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

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхню вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

• Щоб видалити з дна накип, що залишився після приготування steam[®], просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для видалення накипу. Щоб дізнатися про доступність, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування). Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистіть заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5–10 steam[®] циклів приготування.

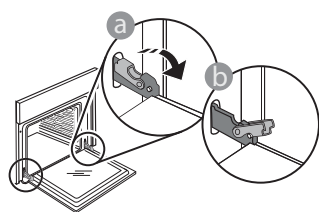
• Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце

• Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

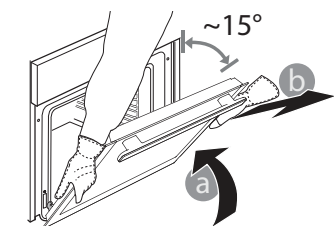
ПРИЛАДДА

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

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

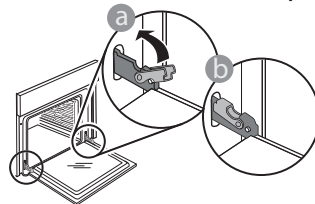


1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.



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

Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

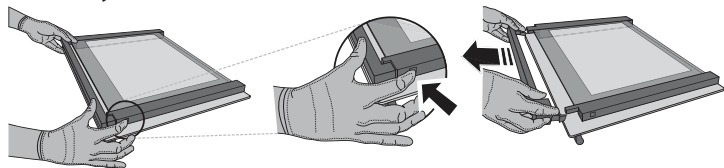
Зверніть увагу: Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, T300 °C.

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

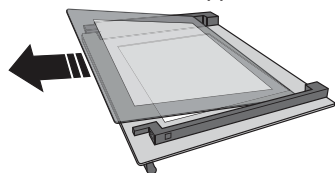
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся ламп голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

CLICK & CLEAN - ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ПАНЕЛЕЙ

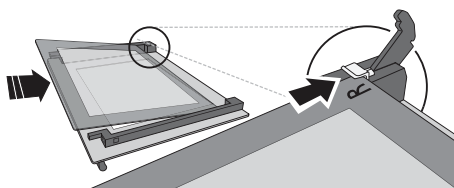
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



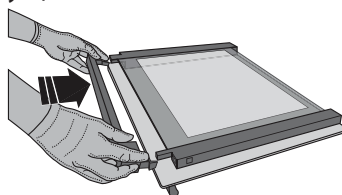
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, перед чищенням зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначена літерою R) перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом R, в опорні гнізда, потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



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



ПОШУК І 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, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.

3 правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

- За допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі
- Відвідайте наш веб-сайт **docs.hotpoint.eu**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на таблиці з паспортними даними виробу.

