



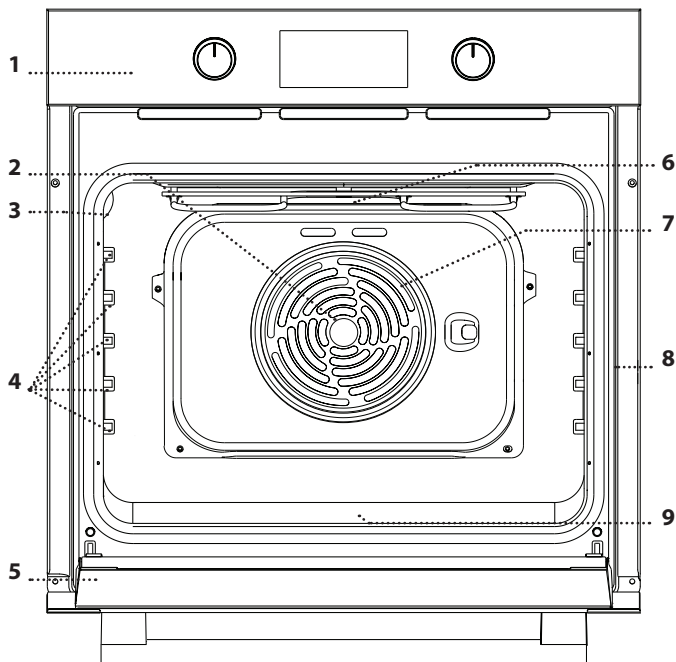
**THANK YOU FOR BUYING A  
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



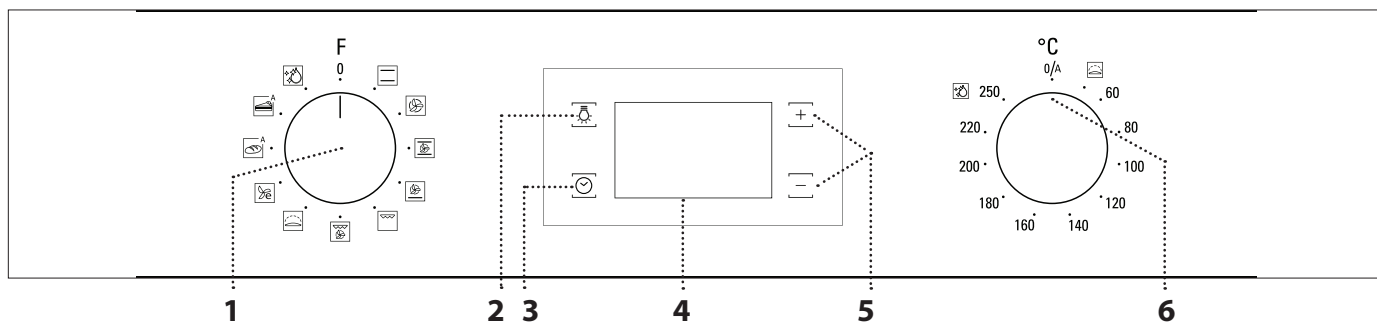
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides  
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element  
(non-visible)
8. Identification plate  
(do not remove)
9. Bottom heating element  
(non-visible)

## 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

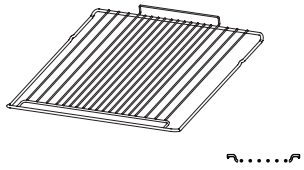
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0/A.

# ACCESSORIES

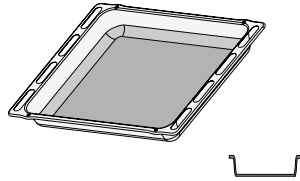


Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

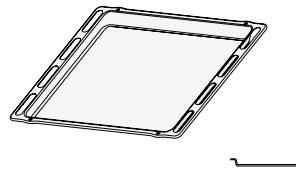
## WIRE SHELF



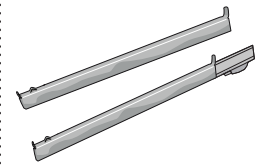
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES


. Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.


. The other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.


# FUNCTIONS





Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information


 **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 2.5 kg). 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 drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.


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

 **RISING**  
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **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 .

 **<sup>A</sup> BREAD AUTO**  
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe  [www](http://www.hotpoint.eu). Activate the function when the oven is cold.

 **<sup>A</sup> PASTRY AUTO**  
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

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



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

# Hotpoint







ARISTON


# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 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. REHEAT 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, preferably using the “Maxi cooking” function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# 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 only start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected (“Bread” or “Pastry”), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (0/A).

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


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

## 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.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to “00:00”. This cooking time includes a preheating phase.




# Hotpoint

ARISTON

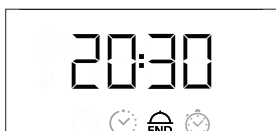
## PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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.

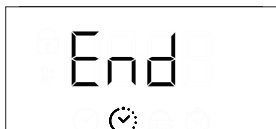


Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to position "0".

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

## END OF COOKING

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





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




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

## . 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.

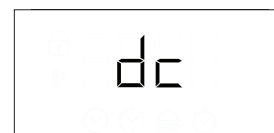
Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

## . DIAMOND CLEAN FUNCTION

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

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

The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end, alternating with "DC".






































































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

# Hotpoint







ARISTON



# COOKING TABLE

















































RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4 2  
		Yes	150 - 170	20-45	5 3 1   
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4 2  
		Yes	180-200	35-45	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza/bread</b>		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4 2  
<b>Bread</b>		-	-	60	2 
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4 2  
		Yes	180-200	45 - 60	5 3 1   
<b>Vols-au-vents/puff pastry crackers</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air

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

# Hotpoint

ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans</b>		Yes	190-200	45-65	2 
<b>Lamb/veal/beef/pork</b> 1 kg		Yes	190-200	80-110	3 
<b>Roast pork with crackling</b> 2 kg		Yes	180-190	110-150	2 
<b>Chicken/rabbit/duck</b> 1 kg		Yes	200-230	50-100	2 
<b>Turkey/goose</b> 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
<b>Baked fish/en papillote</b> (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50 - 70	2 
<b>Toasted bread</b>		-	250	2 - 6	5 
<b>Fish fillets/slices</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4  3 
<b>Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers</b>		-	250	15 - 30*	5  4 
<b>Roast chicken</b> 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2  1 
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3 
<b>Leg of lamb/knuckle</b>		Yes	200 - 210	60 - 90**	3 
<b>Roast potatoes</b>		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
<b>Vegetable gratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>Meat and potatoes</b>		Yes	190-200	45 - 100***	4  1 
<b>Fish and vegetables</b>		Yes	180	30 - 50***	4  1 
<b>Lasagne and meat</b>		Yes	200	50 - 100***	4  1 
<b>Complete meal: fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)</b>		Yes	180-190	40 - 120***	5  3  1 
<b>Roast meat/stuffed roasting joints</b>		-	170 - 180	100 - 150	2 















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.

\* 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.

Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

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

# Hotpoint

ARISTON

# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

## 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.

Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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.

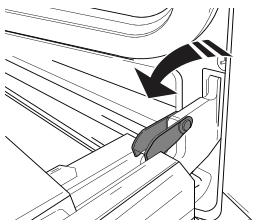
The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

## ACCESSORIES

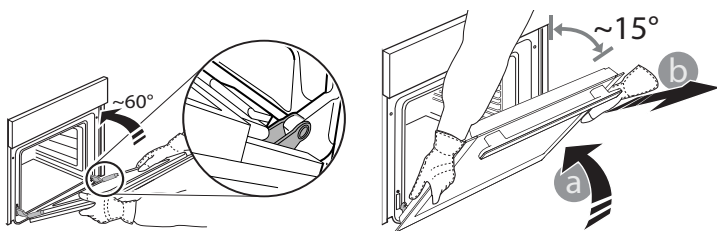
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## 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 (a) at the same time until it is released from its seating (b).



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

**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.

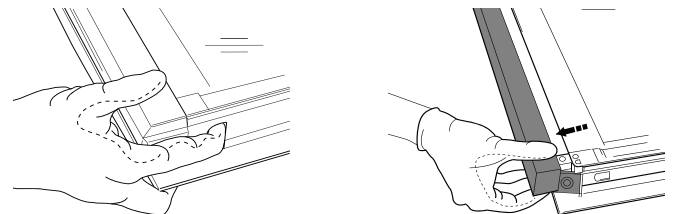
**4.** Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

**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.

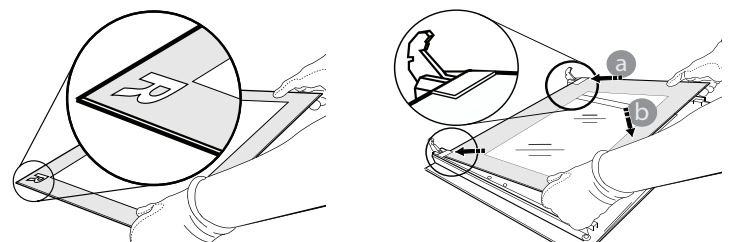
## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

**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.** To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats (a), then lower it into position (b).



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

# Hotpoint

ARISTON

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

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

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

### BREAD AUTO FUNCTION

For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

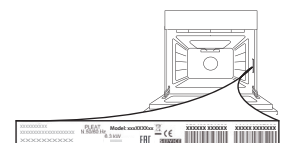
For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature or 60 minutes in the oven using the "Proving" function.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.



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

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



# Hotpoint

ARISTON

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ  
HOTPOINT — ARISTON**

Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

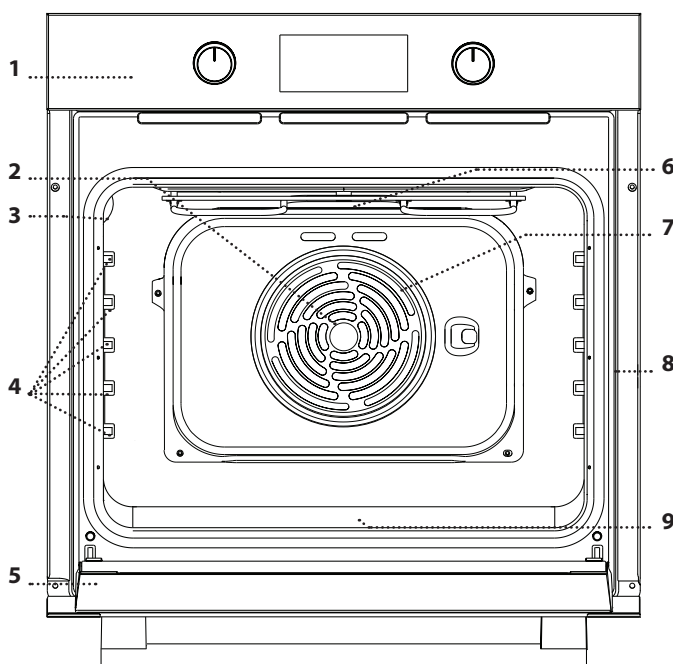


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Посібник з використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



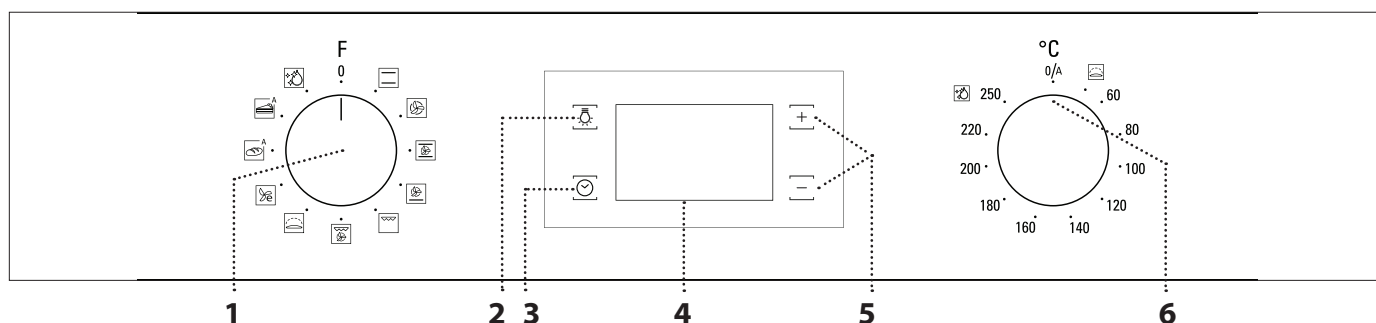
**Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж використовувати цей виріб**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки  
(рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Круговий нагрівальний елемент  
(невидимий)
8. Ідентифікаційна табличка  
(не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент  
(невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКУ ВИБОРУ

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

### 2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для змінення налаштувань часу приготування.

### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

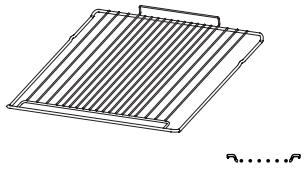
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Функції автоматичного режиму працюють у положенні 0/A.

# Hotpoint

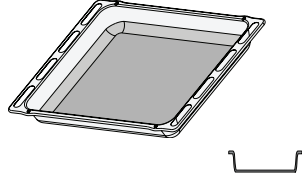
ARISTON



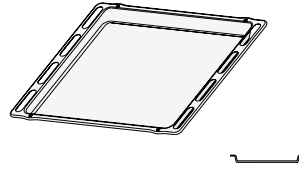
## РЕШІТКА



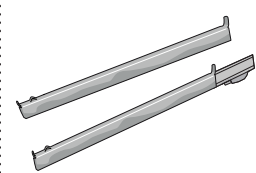
## ПІДДОН



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

. Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

. Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних решітки.

# ФУНКЦІЇ

### ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ\*

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

### ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

### ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ

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.

### ПИЦЦА

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

### ГРИЛЬ

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


### ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

### ПІДНІМАННЯ

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовка шафа й досі гаряча після циклу готування.

### ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ

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

### АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духовка шафа охолоджена.

### АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

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

### DIAMOND CLEAN



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

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










# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



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

Увага! Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

## 2. ПІДГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Maxi Cooking». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ОБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

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



## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

### РУЧНА ФУНКЦІЯ

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



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

Функція не запуститься, якщо регулятор термостата знаходиться на 0 °C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

## АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції в автоматичному режимі («Хліб» або «Пирого»), встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (0/A). Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.


Увага! Можна встановити час завершення готування і таймер.


## ПІДНІМАННЯ

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

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

## 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї будуть вказувати на те, що активовано фазу попереднього підігріву.



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

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




## ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




### ТРИВАЛІСТЬ

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





За 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.




Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00».

Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

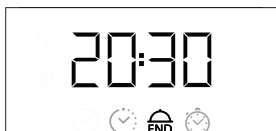
### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



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

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

## ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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




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




Увага! Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «КІНЕЦЬ» та час, що залишився.




### НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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


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



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

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

### ФУНКЦІЯ «DIAMOND CLEAN»

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

Увага! Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу очищення.

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



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

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30-90	2/3
		Так	160-180	30-90	4  1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160-200	35-90	2
		Так	160-200	40-90	4  2
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20-45	3
		Так	150 - 170	20-45	4  2
		Так	150 - 170	20-45	5  3  1
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30-40	3
		Так	180-200	35-45	4  2
		Так	180-200	35-45	5  3  1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 - 200	4  2
		Так	90	140 - 200	5  3  1
Піца/хліб		Так	190-250	15-50	1 / 2
		Так	190-250	20-50	4  2
Хліб		—	—	60	2
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3
		Так	230 - 250	10 - 25	4  2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180-200	40-55	3
		Так	180-200	45—60	4  2
		Так	180-200	45—60	5  3  1
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190-200	20-30	3
		—	180-190	20-40	4  2
		—	180-190	20-40	5  3  1

ФУНКЦІЇ								
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Піцца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова еко-вентиляція

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 200 мл води	Деко для випікання	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья/запіканки з макаронами/канелоні/відкриті пироги		Так	190-200	45-65	
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина (1 кг)		Так	190-200	80-110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200-230	50-100	
Індичка/гуска (3 кг)		—	190-200	100 - 160	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	
Підсмажений хліб		—	250	2 - 6	
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		—	250	15 - 30*	
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200 - 210	35 - 50**	
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	
Овочева запіканка		—	200 - 210	25 - 55	
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	
Повноцінна страва : Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170—180	100 - 150	

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

\*Переверніть страву, коли мине половина 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.

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu), щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1

ФУНКЦІЇ								
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Пицца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова еко-вентиляція
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 200 мл води	Деко для випікання		

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.**

**Виконуйте необхідні операції, коли духовна шафа холодна.**

**Від'єднайте прилад від джерела живлення.**

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

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

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

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце . Очищуйте скло на дверцятах відповідним рідким мийчим засобом.

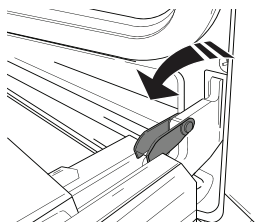
Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити .

## ПРИЛАДДЯ

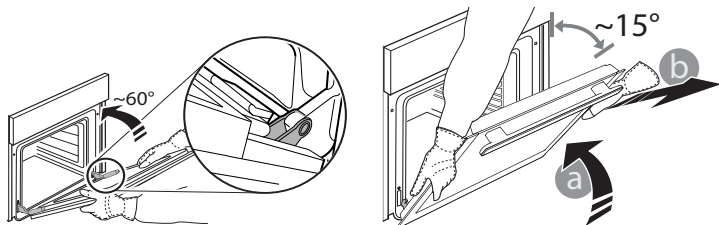
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

**3.** Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

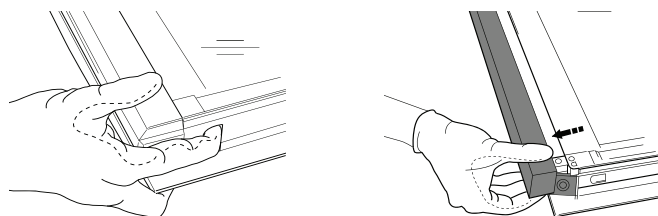
**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

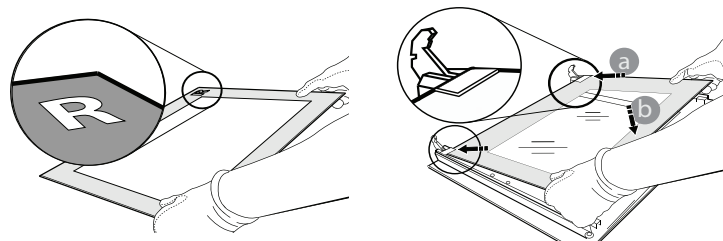
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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

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



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



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



# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте  
«Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

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 після неї	Збій програми	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F»

## КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте  
«Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Примусова вентиляція» дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях. Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Повні технічні характеристики виробу, які включають показники енергоефективності для цієї духової шафи, можна завантажити з нашого веб-сайту [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту <http://www.hotpoint.eu> (можна використати цей QR-код), вказавши код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування

### ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Для досягнення найкращих результатів слід точно дотримуватися інструкцій, використовуючи наступний рецепт для замішування 1000 г тіста: 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або дві пачки порошкових дріжджів).

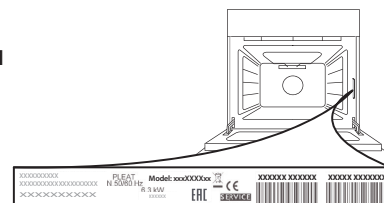
Для оптимального піднімання тіста зачекайте близько 90 хвилин при кімнатній температурі або 60 хвилин, якщо воно знаходиться у духовці, використовуючи функцію «Доведення тіста».

Покладіть тісто до (холодної) духової шафи, залийте 100 куб. см холодної питної води на її дно і активуйте функцію «Автоматичне випікання хлібу». Після готування залишіть тісто стояти на решітці до повного охолодження.

### ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві.

Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній таблиці вашого виробу.





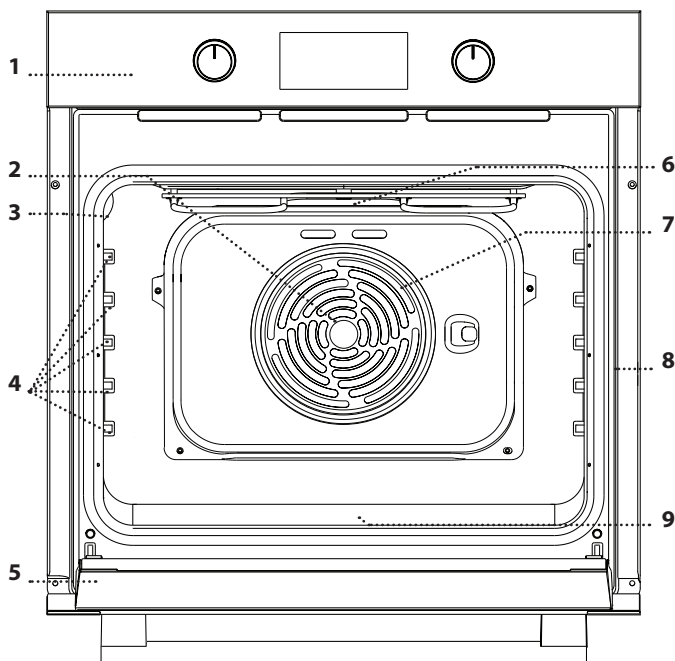


**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ  
ПРОДУКТ НА HOTPOINT-ARISTON**  
За да получавате по-пълно съдействие,  
регистрайте Вашия уред на  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



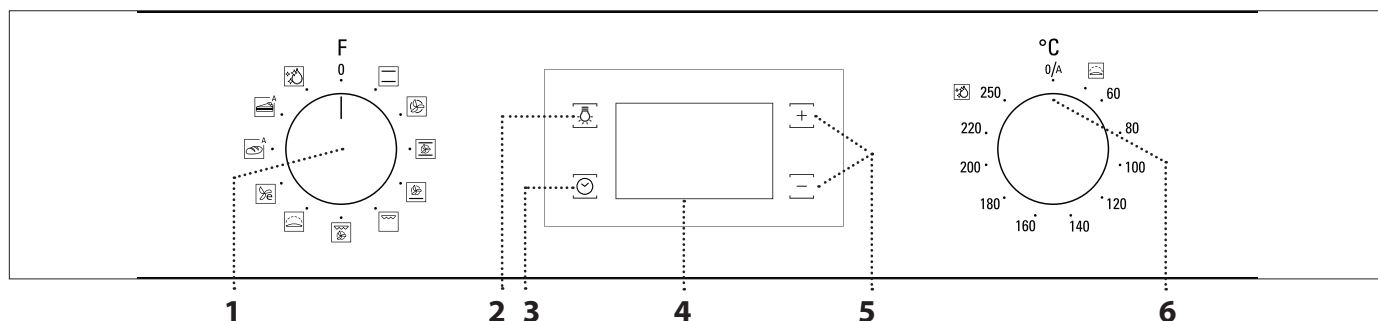
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи  
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Кръгъл нагревателен елемент  
(не е видим)
8. Заводска табелка  
(не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент  
(не е видим)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. КЛЮЧ 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

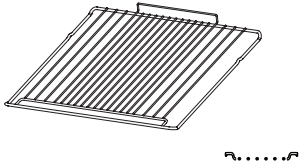
Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. Автоматичните функции използват 0/A.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

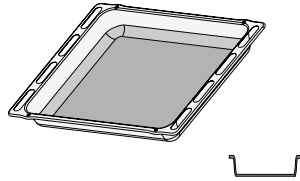


За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

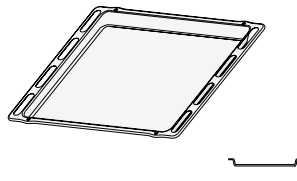
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



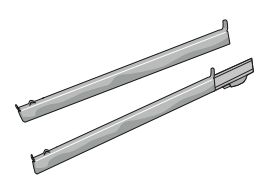
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЧИ



Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

. Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

. Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

# ФУНКЦИИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ\*

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

### 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

За печене 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.

### ПИЦА

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.

### ГРИЛ

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


### ТУРБО ГРИЛ

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


### ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

### 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 .

### <sup>A</sup> BREAD AUTO

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата . Активирайте функцията, когато фурната е студена.

### <sup>A</sup> PASTRY AUTO

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

### DIAMOND CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.



\* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) № 65/2014

# Hotpoint







ARISTON


# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ 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 захранването, ще трябва да нулирате времето.

## 2. НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпусква 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.

Нагreete фурната до 250°C за около час, за предпочитане функцията Maxi cooking ("Макси готвене"). По това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избор* или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*.

Функцията ще се стартира само ако бутонът на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### АВТОМАТИЧЕН

За да стартирате избраната автоматична функция ("Bread" ("Хляб") или "Pastry" ("Сладкиши")), оставете *бутона на термостата* в положение за автоматични функции (0/A).

За да завършите готвенето, завъртете *бутона за избор* на позиция 0.


Моля имайте предвид: Можете да зададете крайния час 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.

## 3. 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.




## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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

### 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 *бутона на термостата* до необходимата температура:

# Hotpoint



ARISTON

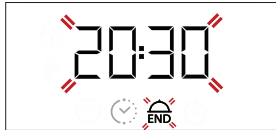
чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.




Забележки: 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.

## 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 *бутона 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.



Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избор* до позиция **0**.

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

## КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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





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




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

## . ПРОГРАМИРАНЕ 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  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“.

## . ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията за почистване „Diamond Clean“, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *бутона за избор* и *бутона на термостата* до иконата .

Моля имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с DC.




















































































Моля имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

Hotpoint

ARISTON

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			
<b>Кейкове, замесени с мая</b>		Да	160-180	30-90	2/3 			
		Да	160-180	30-90	4 1  			
<b>Сладкиш с пълнеж</b> (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160-200	35 - 90	2 			
		Да	160-200	40-90	4 2  			
<b>Бисквити/тарталети</b>		Да	160-180	20-45	3 			
		Да	150 - 170	20-45	4 2  			
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1   			
<b>Сладкиши от парено тесто</b>		Да	180 - 210	30-40	3 			
		Да	180-200	35-45	4 2  			
		Да	180-200	35-45	5 3 1   			
<b>Целувки</b>		Да	90	150 - 200	3 			
		Да	90	140 - 200	4 2  			
		Да	90	140 - 200	5 3 1   			
<b>Пица/хляб</b>		Да	190-250	15-50	1 / 2 			
		Да	190-250	20-50	4 2  			
<b>Хляб</b>		-	-	60	2 			
<b>Замразена пица</b>		Да	250	10 - 20	3 			
		Да	230 - 250	10 -25	4 2  			
<b>Солени кейкове</b> (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40-55	3 			
		Да	180-200	45 - 60	4 2  			
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1   			
<b>Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити</b>		-	190-200	20-30	3 			
		-	180-190	20-40	4 2  			
		-	180-190	20-40	5 3 1   			
ФУНКЦИИ	 Конвенционално готвене	 Грил	 Турбо грил	 Пица	 Форсиран въздух	 Макси готвене	 Bread Auto	 Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетъчен рафт	 Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	 Тава за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	 Тава за отцеждане	 Тава за отцеждане с 200 ml вода	 Тава за печене		

## Hotpoint

ARISTON



РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / паста на фурна / канелони / флан		Да	190-200	45-65	2
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190-200	80-110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110-150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200-230	50-100	2
Пуйка / Гъска 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/кебапчета/ребърца/ хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Цяло меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

\*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията може да се извадят от фурната по различно време, според личните Ви предпочитания.

Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu), където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ								
	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готвене	Bread Auto	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода	Тава за печене	

# Hotpoint

ARISTON



# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

**Не използвайте уреди за почистване с пара.**

**Използвайте предпазни ръкавици при всички операции.**

**Извършвайте необходимите операции със студена фурна.**

**Изключете уреда от захранването.**

**Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая 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 отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание

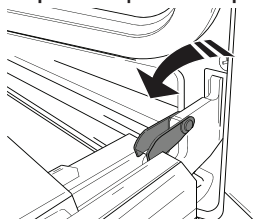
на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба. Включете функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности. Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото . Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат. Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната .

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

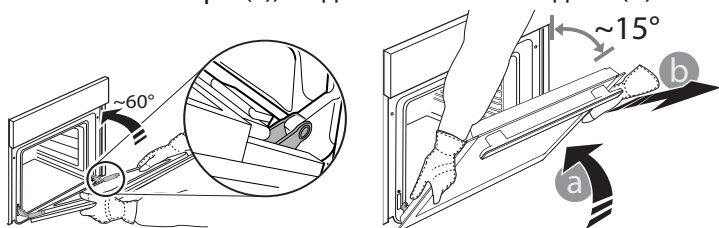
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

**3.** Поставете обратно вратичката, като я приближите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

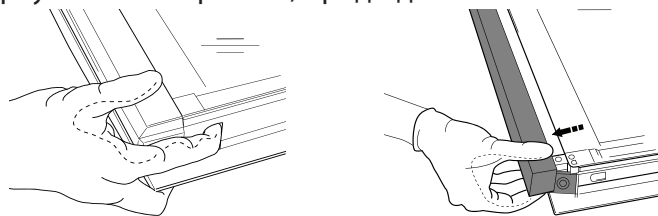
**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

**5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

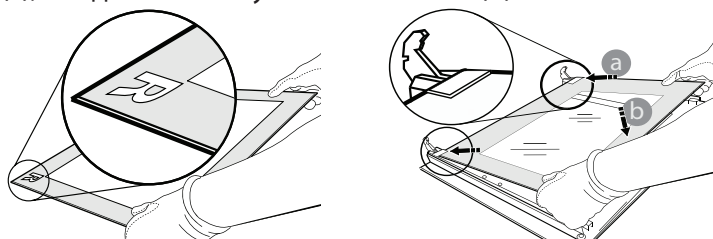
## ЩРАКВАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЬКЛОТО

**1.** След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете 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.** За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че R е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда (a), след това го спуснете на място (b).



**4.** Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

# Hotpoint

ARISTON

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

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 фурната отново, за да видите дали проблемът продължава да възниква
На дисплея се изписва буквата F и число	Проблем с програмното осигуряване	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или числото след F

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за използване и поддръжка от [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

Функцията Вентилатор позволява едновременно да приготвяте различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### ФУНКЦИЯ BREAD AUTO

За най-добри резултати спазвайте внимателно указанията, като използвате рецептата за приготвяне на 1000 g тесто: 600 g брашно, 360 g вода, 11 g сол, 25 g прясна мая (или две пакетчета мая на прах).

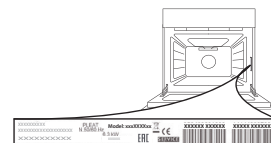
За оптимално втасване оставете за около 90 минути на стайна температура или за 60 минути във фурната с функцията „Втасване“.

Поставете тестото във фурната (студена), налейте 100 cc студена питейна вода на дъното на фурната и активирайте автоматичната функция за хляб "Bread Auto". След готвене оставете тестото да престои върху решетъчен рафт, докато се охлади напълно.



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- Използвате QR кода
- **се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



# Hotpoint

ARISTON



400011708802