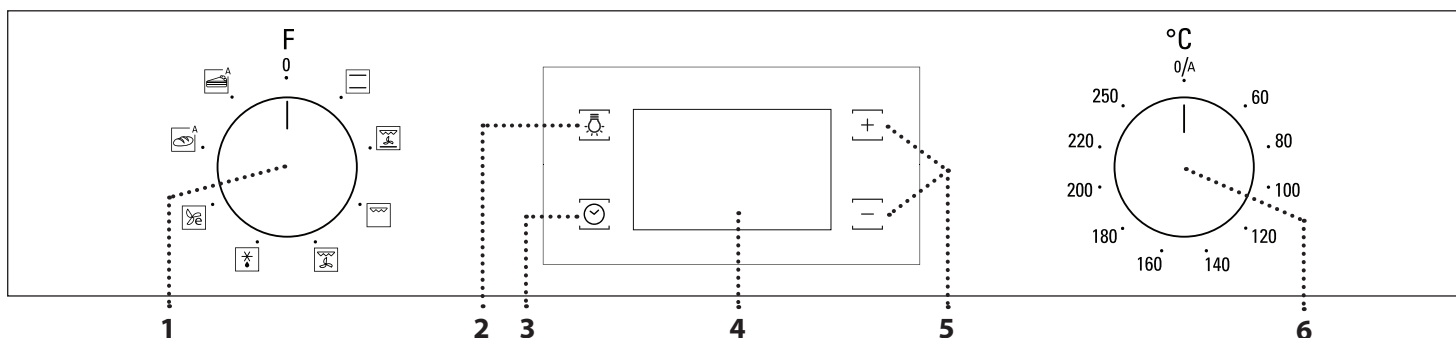


**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
HOTPOINT-ARISTON**

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



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE**1. BOUTON DE SÉLECTION**

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.
Tournez à la position **0** pour éteindre le four.

2. LAMPE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. ÉCRAN**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.
Pour les fonctions automatiques, utilisez **0/A**.

PREMIÈRE UTILISATION**1. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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



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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.
Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffez le four à 250°C pendant au moins une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

CONVENTIONNELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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

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

TURBOGRIL
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

DÉCONGÉLATION
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

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

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

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

PÂTISSERIES AUTO

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

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



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


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

AUTOMATIQUE

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


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

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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

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

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



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

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

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE




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



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



pour confirmer.

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




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

Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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

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

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

FIN DE CUISSON



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

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




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

5. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



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

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









































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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (° C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	40 - 60***	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 250	25 - 50***	4  2 
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	3 

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

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

*** Changez les niveaux à mi-cuisson.

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

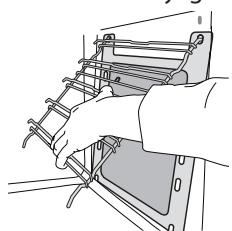
Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

PANNEAUX CATALYTIQUES

Ce four peut être équipé d'un revêtement catalytique spécial qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

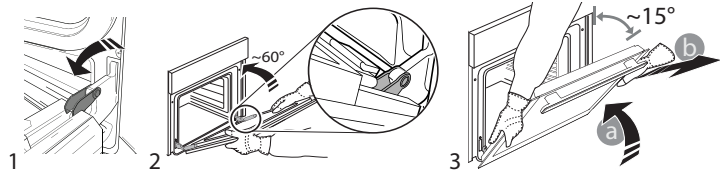
Remarque : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

Hotpoint

ARISTON

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

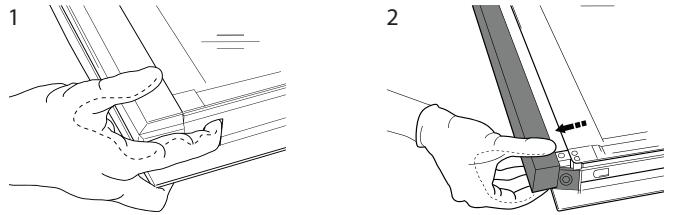
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant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



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

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

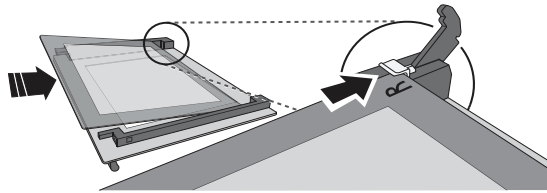
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



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

Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut.

En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



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

GUIDE DE DÉPANNAGE

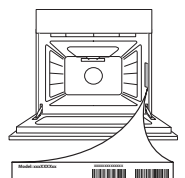
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi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

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



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

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



Hotpoint

ARISTON



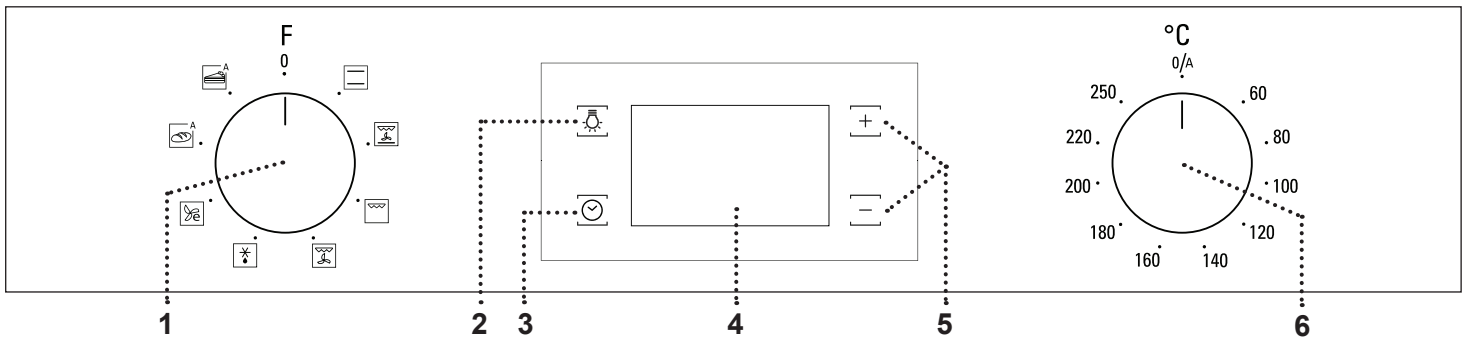
НОТРОИТ-АРИСТОН ӨНИМІН САТЫП
АЛҒАНЫҒЫЗҒА РАХМЕТ

Толығырақ көмек алу үшін құрылғыңызды
www.hotpoint.eu/register веб-сайтында
тіркеңіз



Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІ

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

2. ШАМ

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

3. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. РЕТТЕУ ТҮЙМЕЛЕРІ

Пісіру уақыты параметрлерін өзгертуге арналған.

6. ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ

Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температураны таңдау үшін бұраңыз. Автоматты функцияларда 0/A қолданылады.

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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



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

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

2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысынан қалған иіс шығуы мүмкін: бұл әбден қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін, пешті алдын ала қыздыру қажет. Пештен кез келген қорғаныс картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз. Пешті 250° C температурада бір сағаттай қыздырыңыз. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Назар аударыңыз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланғаннан кейін бөлмені желдетіп алған дұрыс.

ФУНКЦИЯЛАР & КҮНДЕЛІКТІ ҚОЛДАНЫС

ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.

КОНВЕКЦИЯЛЫ НАН ПІСІРУ

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

ГРИЛЬ

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

ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз су құйыңыз.

ЕРІТУ

Тағамды жылдамырақ ерітуге арналған.

ECO ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ*

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

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

А НАНДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

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

А ДЕСЕРТТИ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

Бұл функция тоқаштарды пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

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

2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

ҚОЛ

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін *термостат тетігін* бұраңыз.



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

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


АВТОМАТТЫ


Таңдалған автоматты функцияны іске қосу үшін (Нан немесе Тоқаштар), *термостат тетігін* автоматты функцияларға арналған күйде сақтаңыз (0/A).

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


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

3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ҚАЛДЫҚ ҚЫЗУ

Осы функция іске қосылған соң болатын дыбысты сигналдың шығуы және дисплейдегі  белгісінің жыпылықтауы алдын ала қыздыру кезеңінің іске қосылғанын көрсетеді.

Осы кезеңнің соңында дыбысты сигнал шығуы мен дисплейде  белгісінің тұрақты жануы пештің орнатылған температураға жеткенін көрсетеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Назар аударыңыз: Пісіру уақытына алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Ас әзірлеп болған соң және функция өшіріліп болғанда,  белгісі суыту желдеткіші өшірілген соң да, дисплей бетінде көрініп тұрады, ол пеш ішінде әлі де қалдық қызу қалғандығын білдіреді.

Назар аударыңыз: Белгінің сөніп қалу уақыты өзгеріп отырады, себебі бұл қоршаған орта температурасы және қолданылған функция секілді бірнеше факторға байланысты. Қалай болғанда да, таңдау тетігінің көрсеткіші "0" күйінде тұрғанда ғана құрылғыны сөнді деп есептеуге болады.

4. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалау алдында функцияны таңдауыңыз керек.

ҰЗАҚТЫҒЫ




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



Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін  немесе  түймесін



пайдаланыңыз және  түймесін басыңыз.

Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.




Ескертпелер: Орнатылған пісіру уақытынан бас тарту үшін,  түймесін  белгішесі дисплейде жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз да, пісіру уақытын "00:00" уақытына орнату үшін  түймесін пайдаланыңыз.

Бұл пісіру уақытында алдын ала қыздыру кезеңі бар.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ/ КЕШІКТІРІП БАСТАУ

Тамақ пісіру уақыты орнатылған соң, аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы бастау функциясын кешіктіріп іске қосылу режиміне орнатуға болады:  түймесін дисплейде  белгішесі мен ағымдағы уақыт жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісіру аяқталуы тиіс уақытты орнату үшін  немесе  түймелерін пайдаланыңыз және растау үшін  түймесін басыңыз.

Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: бұл функция орнатылған уақытта пісіруді аяқтау үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде іске қосылғанша кідірген күйде қалады.

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

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

ПІСІРУДІҢ СОҢЫ



Дыбысты сигнал шығады және дисплей функцияның аяқталғанын көрсетеді.

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




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

5. ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ




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

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



Қажетті уақытты орнату үшін  немесе  пайдаланып, растау үшін  түймесін басыңыз.

Таңдалған уақыт санауы біткеннен кейін таймер аяқталып, дыбыстық сигнал беріледі.

Ескертпелер: Таймерден бас тарту үшін,  түймесін  белгішесі жыпылықтауды бастағанша басып тұрып,  түймесін уақытты "00:00" күйіне қайта орнату үшін пайдаланыңыз.

Hotpoint

ARISTON

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҒЫ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашыған қамырдан жасалған тәтті тоқаштар		Иә	170	30 - 50	2
		Иә	160	30 - 50	2
		Иә	160	40 - 60***	4
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	160	25 - 35	3
		Иә	160	25 - 35	3
		Иә	160	20 - 35***	4
Пицца/фокаччо		Иә	190 - 250	15 - 50	2
		Иә	190 - 250	25 - 50***	4
Лазанья / паста / каннеллонни / ашық бөліштер		Иә	190 - 200	45 - 65	2
Қой / бұзау / сиыр / шошқа еті 1 кг		Иә	190 - 200	80 - 110	3
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	200 - 230	50 - 100	2
Тұмшапешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 кг (қоң ет, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 45	2
Қуырылған нан		5'	250	2 - 6	5
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55 **	3

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР						
Тор сөре	Пісіру ыдысы немесе пісіру науасы сым текшеге қойылады	Тамшы науасы / пісіру науасы сым текшеге қойылады	Тамшы науасы	200 мл су сыятын тамшы науасы	Нан пісіру науасы	

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

*** Пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз.

Деңгей пісіру бөлігінің қабырғасында көрсетілген.

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

▼ IEC және IEC 60350 -1 стандарттарына сәйкес сертификаттау органдары үшін құрастырылған сыналған рецепттер кестесін алу үшін docs.hotpoint.eu веб-сайтынан Пайдалану және Күтіп ұстау нұсқаулығын жүктеп алыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

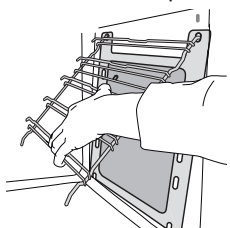
Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз. Бүмен тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Торлы ысқыштар, абразивті тазартқыш құралдар немесе абразивті/коррозиялы тазартқыш құралдар пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының бетін

зақымдауы мүмкін. Қорғағыш қолғаптарын киіңіз. Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ПАНЕЛІ

Бұл пеш аса кеуек және кір мен майды сіңіре алатын, өздігінен тазаланатын арнайы қабатының арқасында пісіру бөлімшесінің тазалануын жеңілдететін арнайы каталитті астармен жабдықталған болуы мүмкін. Бұл панельдер сөре бағыттауыштарына сәйкестендірілген: Сөре бағыттауыштарының орнын ауыстырғанда және қайта орнатқан кезде жоғарғы бөліктегі ілмектердің панельдегі сәйкес саңылауларға орнатылғанын тексеріңіз.



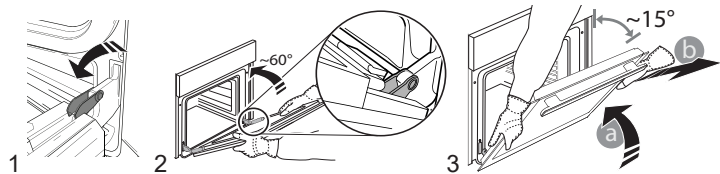
Каталитикалық панельдердің өздігінен тазару сипаттарын жақсарту үшін пешті шамамен бір сағат бойы 200 °C температурасына дейін қыздыру ұсынылады. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Содан кейін пешті суытыңыз да, қалған тағам қалдықтарын түрпілі емес жөкемен сүртіп кетіріңіз. Назар аударыңыз: Шіріткіш немесе қырғыш химикаттарды, ірі қылшақтарды, таба қырғыштарды және пеш спрейлерін пайдалану каталитикалық бетті зақымдауы және оның өздігінен тазаланатын сипаттарын жоюы мүмкін. Панельдерді ауыстыру қажет болса, кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Hotpoint

ARISTON

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

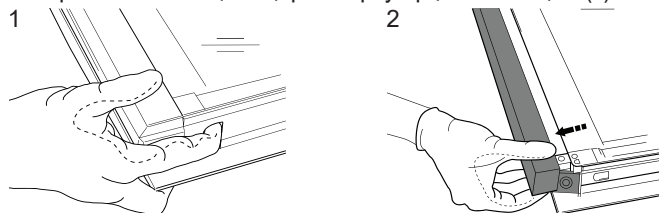
Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз (1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз (2). Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік (3) орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



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

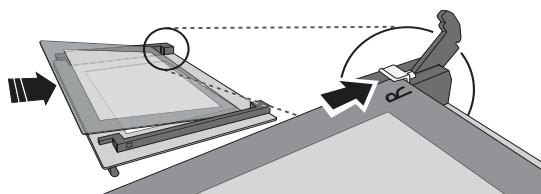
CLICK & CLEAN - ШЫНЫҢЫ ТАЗАЛАУ

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



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

Ішкі әйнекті дұрыстап қайта қою үшін, “R” жазуы сол жақ бұрышта көрінетініне және тазаланатын бет (басылып шығарылмаған) жоғары қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Әуелі шынының “R” әрпімен көрсетілген ұзын жағын тіреуіш ұяларға енгізіп, содан кейін орнына қарай төмендетіңіз.



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

АҚАУЛАРДЫҢ СЕБЕБІН ІЗДЕУ ЖӘНЕ ТҮЗЕТУ

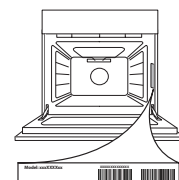
Ақау	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді	Қуат іркілісі Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада тоқ бар-жоғын және тұмшاپеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаудың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде “F” әрпінен кейін сан көрсетіледі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

▼ Қосымша ақпарат алу үшін Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын docs.hotpoint.eu сайтынан жүктеп алыңыз



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

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



Hotpoint

ARISTON



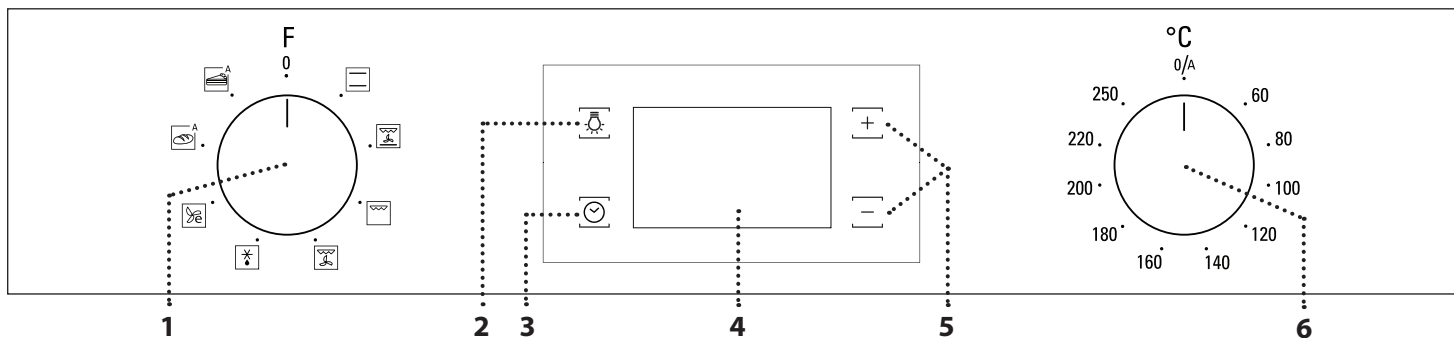
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT-ARISTON

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



Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима.

Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение 0.

2. ПОДСВЕТКА

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

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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



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

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

2. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Новая печь может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Духовка должна быть пустой.

Примечание: после первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

— КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

— ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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

— ГРИЛЬ

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

— ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте его на любой уровень под решеткой,

налив в него 200 мл питьевой воды.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Для ускоренного размораживания продуктов.



ЭКО КОНВЕКЦИЯ*

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

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



А ХЛЕБ АВТО

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

А ДЕСЕРТЫ (АВТО)

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

1. ВЫБОР РЕЖИМА

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

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

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



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

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



АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Выпечка") *ручка термостата должна* находиться в положении автоматического режима (0/A).


Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.

Примечание: можно задать время окончания и настроить таймер.

3. ПРОГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева. По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

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



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

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

4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ




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



Установите время приготовления кнопками  или  и нажмите



 для подтверждения.

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



Примечания: Для отмены заданной длительности приготовления нажимайте , пока не начнет мигать значок . Затем с помощью  сбросьте время до «00:00».

Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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



Установите время окончания кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.

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

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

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

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

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




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

5. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА




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

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



Установите необходимое время кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

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

Hotpoint

ARISTON

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

*** Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

Уровень указан на внутренней стенке духовки.

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

ОЧИСТКА И УХОД

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

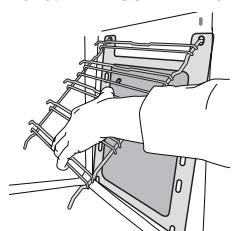
Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора. Наденьте

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

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

Духовой шкаф может быть оснащен специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу.

Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.



Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовой шкаф примерно один час при температуре 200 °C. Духовка должна быть пустой. Далее, дайте духовому шкафу остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

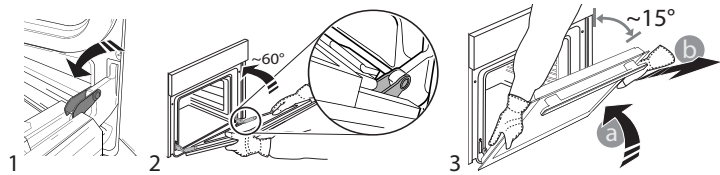
Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению. Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

Hotpoint

ARISTON

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

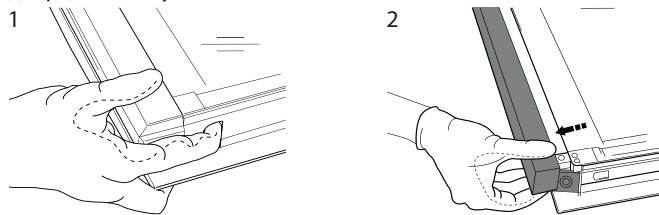
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки (1). Прикройте дверцу, насколько это возможно (2). Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Просто снимите дверцу (3): для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (а), пока она не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



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

CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

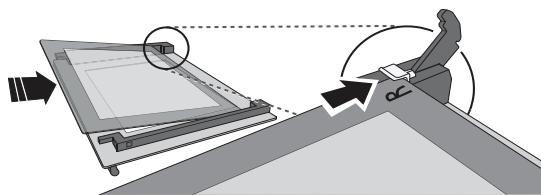
Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора (1) и снимите верхний край дверцы, потянув его на себя (2).



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

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

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



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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

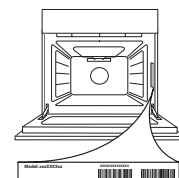
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает	Отключение электропитания Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее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

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



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

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



Hotpoint

ARISTON



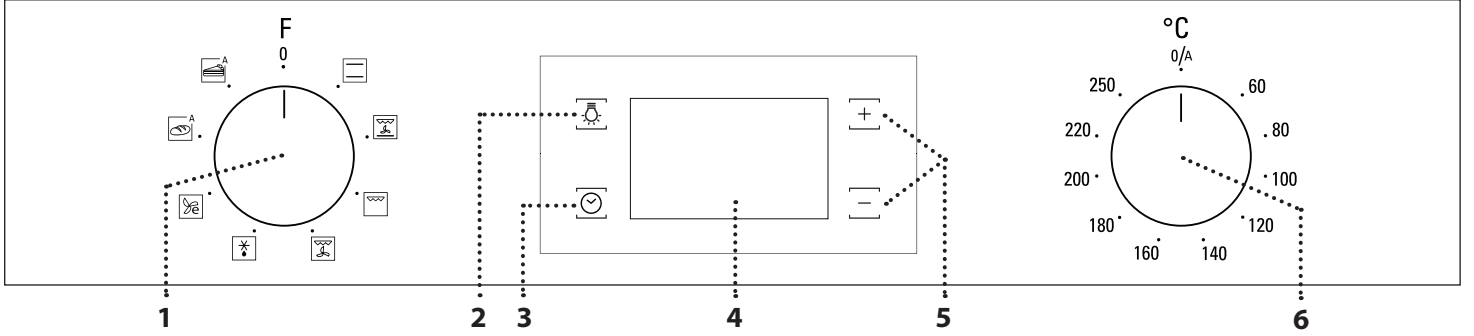
BİR HOTPOINT-ARISTON ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

Daha kapsamlı yardım için, lütfen ürününüzü aşağıdaki www.hotpoint.eu/register adresinden kaydedin



Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir şekilde okuyun.

KONTROL PANELİNİN AÇIKLAMASI



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için, 0 konumuna çevirin.

2. LAMBA

Fırın açıkken, fırın bölmesinin lambasını açmak veya kapatmak için basın.

3. SAATİN AYARLANMASI

Pişirme süresi ayarlarına, gecikmeli başlatmaya ve zaman ayarına erişmek için kullanılır. Fırın kapalıyken saati görüntülemek için kullanılır.

4. EKРАН

5. AYARLAMA DÜĞMELERİ



Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır.

6. TERMOSTAT DÜĞMESİ







Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin. Otomatik işlevlerde 0/A'yı kullanın.

İLK KULLANIM

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek: düğmesine basın  ve ekranda  simgesi ile saate ait iki rakam yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun.



Saati ayarlamak için  veya 'i kullanın ve onaylamak için 'e basın. Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için  veya 'i kullanın ve onaylamak için 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Örneğin uzun süreli güç kesintilerinden sonra  simgesi yanıp sönerken, saati sıfırlamanız gerekecektir.

İŞLEVLER VE GÜNLÜK KULLANIM

GELENEKSEL

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

KONVEKSİYONLU

Aynı anda en fazla iki rafta pişirmek için kullanılır. Pişirme işleminin yarısında fırın tepşilerinin konumunu değiştirmek iyi bir fikirdir.

IZGARA

Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tepsiyi, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.


TURBO IZGARA

Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, sığır eti kızartma, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlama tepsi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.

BUZ ÇÖZME

Yemeklerin buzunu daha hızlı bir şekilde çözündürmek için kullanılır.

EKO FANLI HAVA*

Rostoları ve içi doldurulmuş rostoluk et parçalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazık, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu EKO MODU işlevi kullanılırken, pişirme boyunca ışık kapalı kalacak, ancak  düğmesine basmak suretiyle tekrar açılacaktır.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

EKMEK OTOMATİK

Bu işlev, ekmek için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. En iyi sonuçlar için, yemek tarifine dikkatli bir şekilde uyun. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.



PASTA VE KEKLER OTOMATİK

Bu işlev, kekler için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.

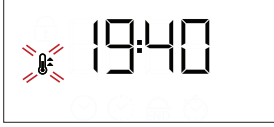
1. BİR İŞLEV SEÇİN

Bir işlev seçmek için, *seçim düğmesini* istediğiniz işleve karşılık gelen simgeye çevirin: Ekran aydınlatılacak ve sesli bir sinyal duyulacaktır.

2. BİR İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

MANUEL

Seçtiğiniz işlevi başlatmak için, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak üzere *termostat düğmesini* çevirin.



Lütfen dikkat edin: Pişirme sırasında, *seçim düğmesini* çevirerek işlevi değiştirebilir veya *termostat düğmesini* çevirerek sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



İşlev, termostat düğmesi 0 °C'nin üstüdeyken başlamayacaktır. Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

OTOMATİK


Seçtiğiniz otomatik işlevi başlatmak için ("Ekmek" veya "Kekler"), *termostat düğmesini* otomatik işlevlere yönelik konumda tutun (0/A). Pişirmeyi bitirmek için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirin.

Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

3. ÖN ISITMA VE KALAN ISI

İşlev başlatıldığında, sesli bir sinyal ile ekranda yanıp sönen bir  simgesi, ön ısıtma aşamasının etkinleştirilmiş olduğunu belirtir. Bu aşamanın sonunda, sesli bir sinyal ile ekrandaki sabit simge , fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığını bildirecektir: Bu noktada, yiyeceği içeri yerleştirin ve pişirme işlemi ile devam edin.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.



Pişirme işleminden sonra ve işlev devre dışı iken, bölmede ısı kaldığını göstermek için, soğutma fanı kapatıldıktan sonra dahi  simgesi ekranda görüntülenmeye devam edebilir.

Lütfen dikkat edin: Ortam sıcaklığı ve kullanılan işlev gibi bir dizi faktöre bağlı olduğu için, simge kapanana kadar geçmesi gereken süre değişiklik göstermektedir. Her durumda, seçim düğmesindeki işaretçi "0" konumunda iken, ürün kapalı olarak değerlendirilmelidir.

4. PİŞİRMEYİ PROGRAMLAMA


Pişirmeyi programlamaya başlamadan önce bir işlev seçmeniz gerekecektir.

SÜRE




Ekranda simgesi ile  "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar  'e basmaya devam edin.





İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için  veya  'i kullanın ve

ardından onaylamak için  'e basın.




Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

Notlar: Ayarladığınız pişirme süresini iptal etmek için, ekranda  simgesi yanıp  sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin, ardından pişirme süresini "00:00" olarak sıfırlamak için  'i kullanın. Bu pişirme süresine, ön ısıtma aşaması dahildir.

PİŞİRME BİTİŞ SAATI/GEÇİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra, işlevin başlatılması, bitiş saatini programlamak suretiyle geciktirilebilir: simgesi  ve şimdiki  saat ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basın.



Pişirmenin sona ermesini istediğiniz saati seçmek için  veya  'i kullanın ve  'e basın.

Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayana kadar duraklatılacaktır.

Lütfen dikkat edin: Ayarı iptal etmek için, *seçim düğmesini* "0" konumuna çevirmek suretiyle fırını kapatın.

Lütfen dikkat edin: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

PİŞİRME SONU



Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda işlevin sona erdiği gösterilecektir.

Seçim düğmesini farklı bir işlev seçmek için veya fırını kapatmak için "0" konumuna çevirin.




Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı etkin ise, ekranda, kalan süre ile değişimli olarak "END" ifadesi gösterilecektir.

5. ZAMAN AYARININ AYARLANMASI




Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya programlamaz; ancak, bir işlev etkin iken veya fırın kapalı durumdayken ekranı zaman ayarı olarak kullanmanızı sağlar.

Ekranda simgesi ile  "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar  'e basmaya devam edin.



İstediğiniz saati ayarlamak için  veya  'i kullanın ve onaylamak için  'e basın.

Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Notlar: Zaman ayarını iptal etmek için,  simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar 'e  basmaya devam edin, ardından saati "00:00" olarak sıfırlamak için  'i kullanın.

Hotpoint

ARISTON

PIŞIRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA İŞLEMİ	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	170	30 - 50	2
		Evet	160	30 - 50	2
		Evet	160	40 - 60***	4 1
Çörek/küçük tartlar		Evet	160	25 - 35	3
		Evet	160	25 - 35	3
		Evet	160	20 - 35***	4 2
Pizza/İtalyan Ekmeği		Evet	190 - 250	15 - 50	2
		Evet	190 - 250	25 - 50***	4 2
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide		Evet	190 - 200	45 - 65	2
Kuzu / dana / sığır / domuz 1 kg		Evet	190 - 200	80 - 110	3
Tavuk / tavşan / ördek 1 kg		Evet	200 - 230	50 - 100	2
Fırında balık/kağıtta 0,5 kg (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 45	2
Kızarmış ekmeğ		5'	250	2 - 6	5
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55 **	3

AKSESUARLAR						
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya fırın tepsi	Rafın üzerinde tabak/ fırın tepsi	Tabak	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsi

** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

*** Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde seviyeleri değiştirin.

Seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir.

Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ayarlanmasını öneriyoruz.

▼ Kullanım ve Bakım Kılavuzunu IEC ve IEC 60350-1 standartları uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için docs.hotpoint.eu adresinden indirin.

TEMİZLİK VE BAKIM

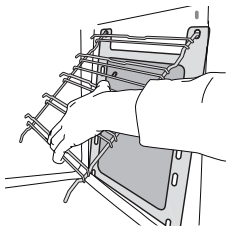
Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun. Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın. Koruyucu eldiven takın.

Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

KATALİTİK PANELLER

Bu fırın, oldukça gözenekli olan ve yağ ve kirleri emebilen özel kendi kendini temizleyen kaplaması sayesinde, pişirme bölmesinin temizliğini kolaylaştıran özel katalitik kaplamalarla donatılmış olabilir. Bu paneller, raf kılavuzlarına takılır: Raf kılavuzlarını yeniden konumlandırır ve yerine takarken, üstteki kancaların panellerde uygun deliklere geçirildiğinden emin olun.



Katalitik panellerin kendi kendini temizleme özelliklerinden en iyi şekilde yararlanmak için, fırının yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'de ısıtılmasını öneriyoruz. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır. Ardından, aşındırıcı olmayan bir sünger yardımıyla yemek kalıntılarını temizlemeden önce fırını soğumaya bırakın.

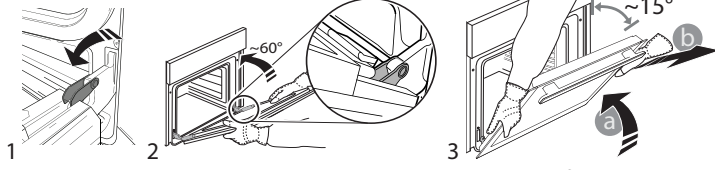
Lütfen dikkat edin: Korozif veya aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, bulaşık telleri veya fırın spreylemelerinin kullanılması, katalitik yüzeye zarar verebilir ve kendi kendini temizleme özelliklerini bozabilir. Yedek paneller ihtiyacınız olursa lütfen Satış Sonrası Servisimizle iletişime geçin.

Hotpoint

ARISTON

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

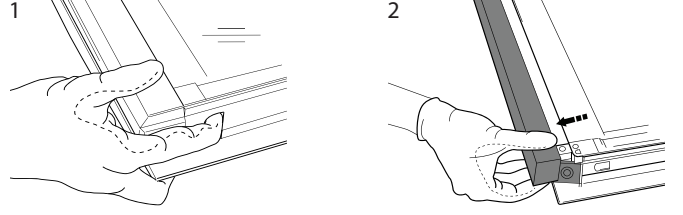
Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna (1) gelene kadar alçaltın. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın (2). Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı (3), yuvasından (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.



Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

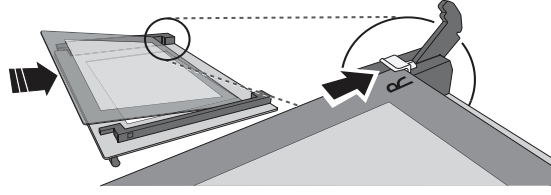
CLICK & CLEAN - CAMIN TEMİZLENMESİ

Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeyin üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine (1) aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek (2) çıkarın.



İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun.

İç camı doğru şekilde yeniden konumlandırmak için, sol köşesinde "R" harfinin görüldüğünden ve temiz yüzeyinin (baskılı olmayan) yukarı baktığından emin olun. Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına takın, ardından konumuna alçaltın.



Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.

SORUN GİDERME

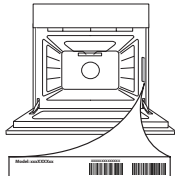
Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor	Güç kesintisi Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor	Yazılım sorunu	Size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden harf veya rakamı belirtin.

▼ Ürününüz hakkında daha fazla bilgi için docs.hotpoint.eu adresinden komple Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin



Politikalar, standart dokümantasyon ve ilave ürün bilgileri şuradan bulunabilir:

- docs.hotpoint.eu web sitemiz ziyaret edilerek
- Kare Kodu kullanarak
- Alternatif olarak, **Satış Sonrası Servisimizle iletişime geçebilirsiniz** (Telefon numarasına garanti kitapçığından ulaşabilirsiniz). Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



Hotpoint

ARISTON



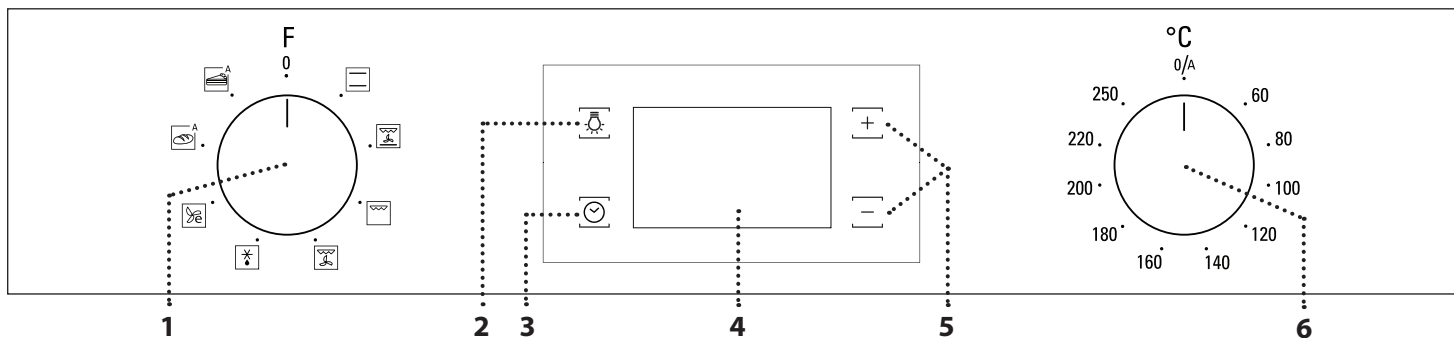
ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ HOTPOINT-ARISTON

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



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

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

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

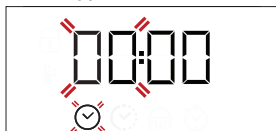
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки на 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 або встановіть значення хвилини та натисніть кнопку для підтвердження.

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

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

СТАНДАРТНИЙ
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

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

ГРИЛЬ
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і 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 (ніжок, ростбіфів, курчат). 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.

РОЗМОРОЖУВАННЯ
Для швидкого розморожування їжі.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО
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 .

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

АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рецепту. Увімкніть функцію, коли духову шафу холодна.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

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

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



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


Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0° 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 «Пирог») встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (0/A). Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.


Зверніть увагу: можна встановити час завершення готування і таймер.

3. ЗНАЧОК ПОПЕРЕДЬОГО ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вказують 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 духова шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

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

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




4. 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: функція буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

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

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

ЗАКІНЧЕННЯ 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.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА




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

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне 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».

Hotpoint

ARISTON

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

ПРИЛАДДА						
	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

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

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

Рівень вказано на стінці робочої камери.

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

▼ Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки docs.hotpoint.eu, щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC і IEC 60350-1.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

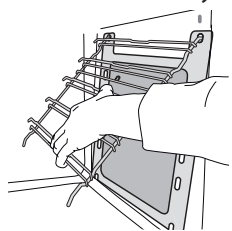
Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати парочисувачі.

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

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

КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ

Ця духову шафу може бути оснащена спеціальними каталітичними втулками, які полегшують чищення відділення для готування завдяки наявності спеціального самоочисного покриття, яке є дуже проникним і яке здатне вбирати жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



З метою найбільш ефективного використання властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте духовій шафі охолонути.

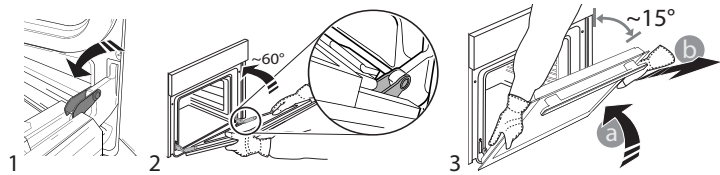
Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення кастрюль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості. Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

Hotpoint

ARISTON

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

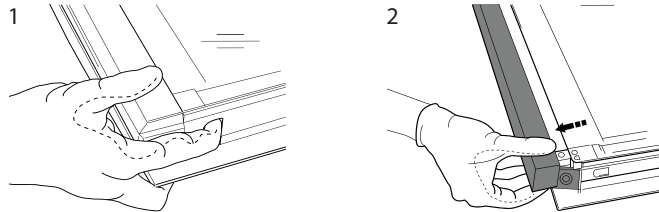
Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться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



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

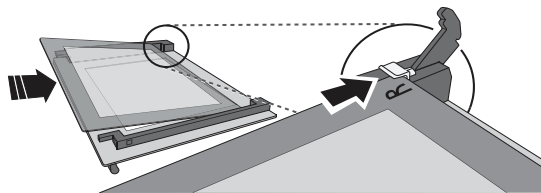
CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і 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.

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 опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



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

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

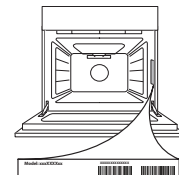
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює	Відключення живлення Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається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

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



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

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



Hotpoint

ARISTON



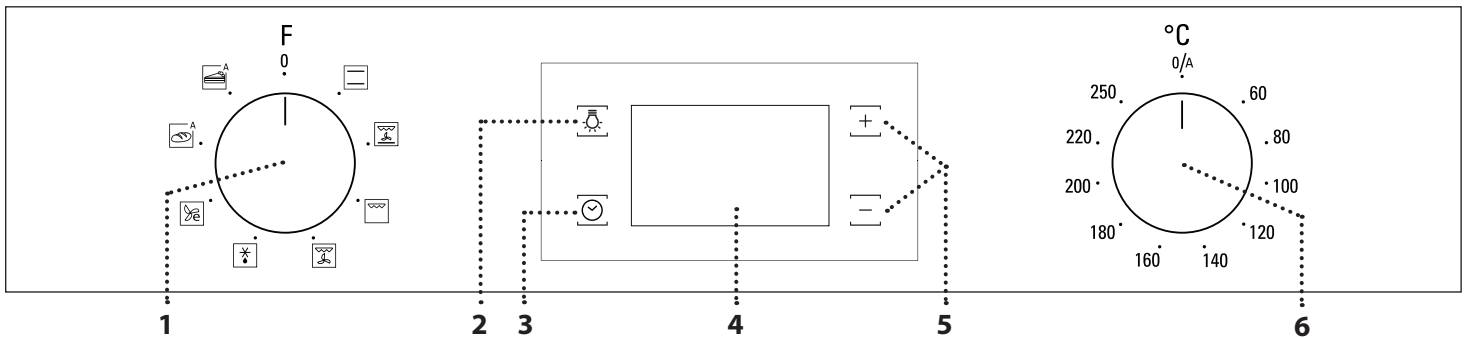
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

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

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

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

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

FUNCTIONS & DAILY USE



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



CONVECTION BAKE

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



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 tray 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.



DEFROSTING

For defrosting food more quickly.



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 MODE function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

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



BREAD AUTO

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

PASTRY AUTO

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

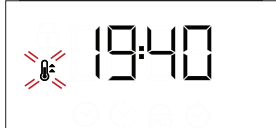
1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



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

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


AUTOMATIC


To start the automatic function you have selected ("Bread" or "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.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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

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



4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION




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



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



 to confirm.

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




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

This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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

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

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

END OF COOKING

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

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




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

5. SETTING THE TIMER




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

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








































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

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60***	4  1 
Biscuits/tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	20 - 35***	4  2 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 50***	4  2 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55 **	3 

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

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

*** Switch levels half way through cooking.

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

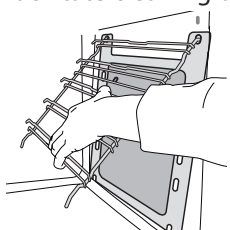
Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

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

CATALYTIC PANELS

This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special selfcleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime.

These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

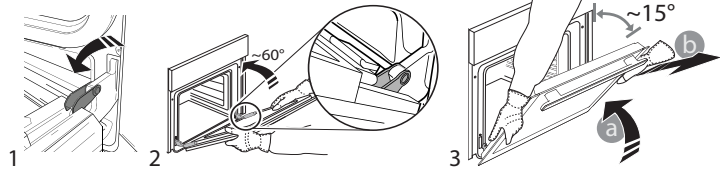
Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

Hotpoint

ARISTON

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

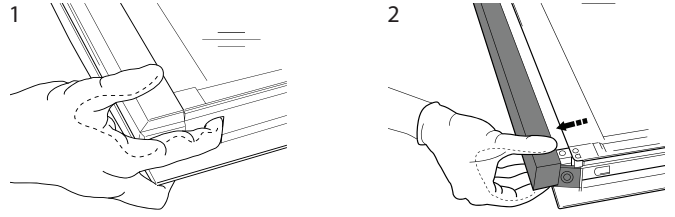
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the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



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

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

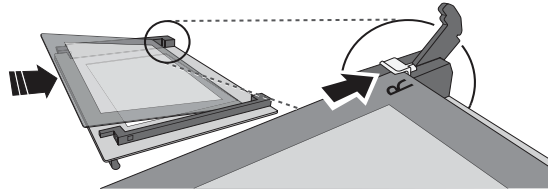
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



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

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

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



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

TROUBLESHOOTING

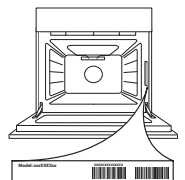
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

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



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

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



Hotpoint

ARISTON



400011618888