

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT — ARISTON

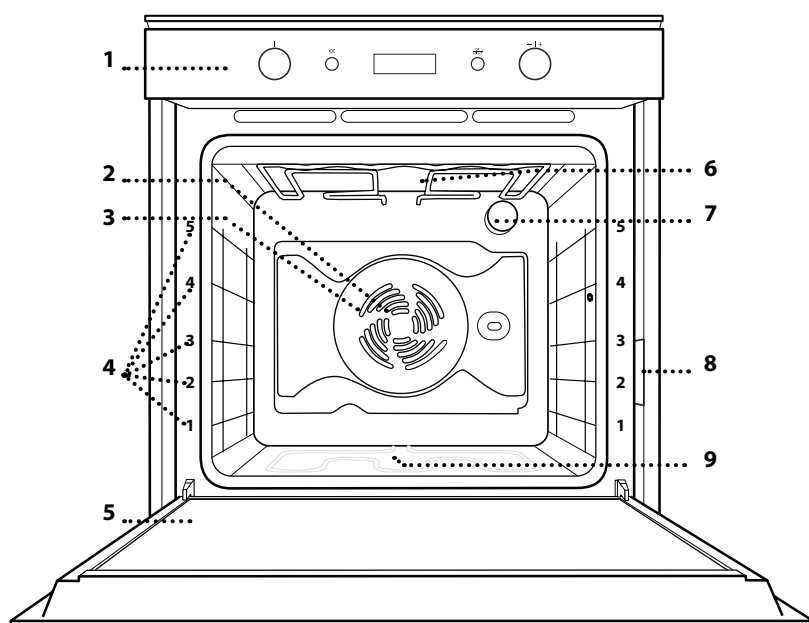
Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.hotpoint.eu/register



Можна завантажити «Інструкції з безпеки» та «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту www.hotpoint.eu, та дотримуючись інструкцій, вказаних на зворотній стороні цього буклету.

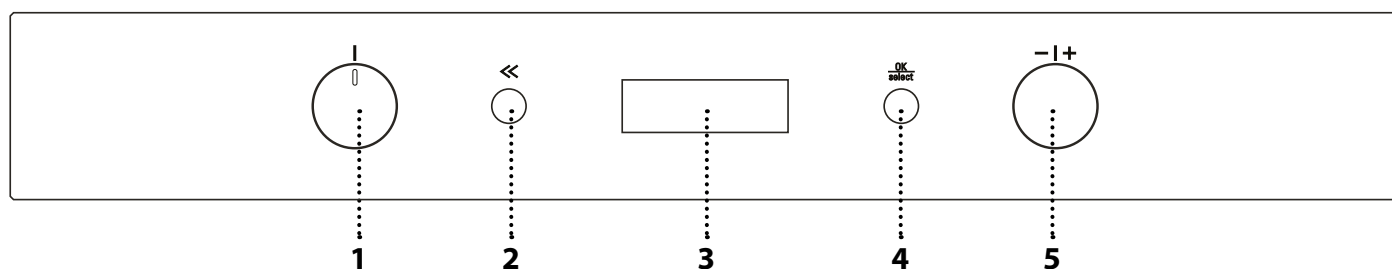
! Перед використанням приладу уважно прочитайте «Інструкцію з техніки безпеки».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. НАЗАД

Повернення до попереднього меню налаштувань.

3. ДИСПЛЕЙ

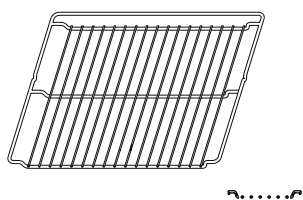
4. КНОПКА ПІДТВЕРДЖЕННЯ
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

5. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

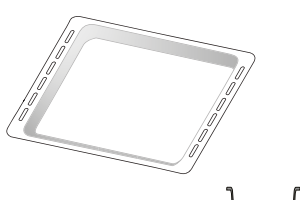
Для прокручування меню і застосування або зміни налаштувань.

Увага! Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

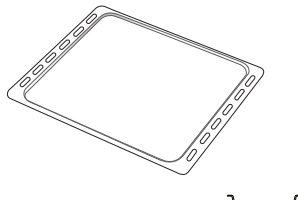
РЕШІТКА



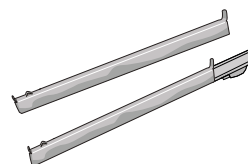
ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЖИРУ



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.

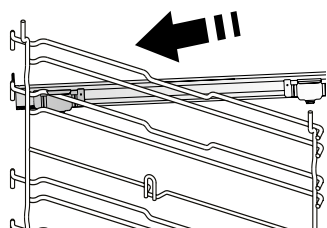
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

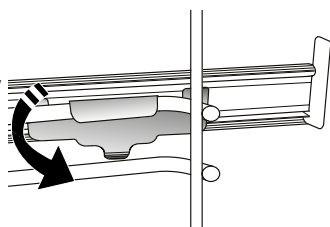
УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижньому гнізді.



0 OFF (ВИМК)
Для вимкнення духової шафи.

CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)*
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці.

FORCED AIR (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.

GRILL (ГРИЛЬ)
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

TURBO GRILL (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 до нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.

MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте першу або другу полиці, залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Ми рекомендуємо перегортати м'ясо в процесі приготування, щоб воно рівномірно обсмажувалося й підрум'янювалося з обох боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)
Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)*
Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Коли використовується ця функція, індикатор ЕКО залишиться вимкненим протягом готування, але його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку **OK select**. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)
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.

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

Увага! Коли духову шафу вимкнена, але режим «Еко» активний, яскравість дисплею буде зменшено та вимкнеться світло для економії енергії. Ці функції тимчасово активуються знову при натисканні будь-якої з кнопок.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

MEAT (М'ЯСО)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.

POULTRY (ПТИЦЯ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для птиці. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.


CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.


BREAD (ХЛІБ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.


PIZZA (ПІЦА)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.

PASTRY CAKES (КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ)
Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів тортів (із кислого тіста, тортів із начинкою, пирогів тощо).

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

 **RISING (ВИСТОЮВАННЯ)**
 Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

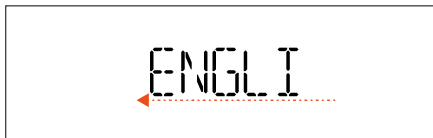
 **WARM KEEPING (ПІДГРІВАННЯ)**
 Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.


 **SLOW COOKING (ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ)**
 Для лагідного приготування м'яса та риби, щоб вони залишалися ніжними та соковитими. Рекомендуємо спочатку обсмажити шматки м'яса на сковороді, щоб воно підрум'янилося та зберегло свої природні соки. Процес готування забирає від двох годин для риби вагою 300 г до чотирьох або п'яти годин для риби вагою 3 кг, і від чотирьох годин для шматків м'яса вагою 1 кг до шести або семи годин для шматків м'яса вагою 3 кг.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого включення приладу необхідно встановити мову та час: на дисплеї відобразиться слово "ENGLISH".

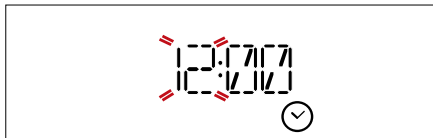



За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть кнопку , щоб підтвердити вибір.

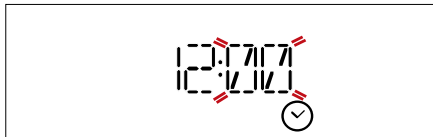
Увага! Мову також можна змінити пізніше в пункті меню «Settings».


2. УСТАНОВІТЬ ЧАС

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




Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити правильне значення годин, і натисніть : На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.




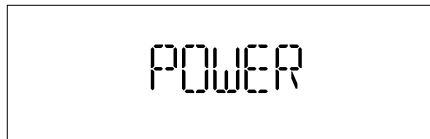
Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть  для підтвердження.


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

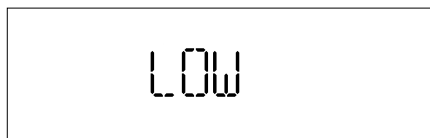
3. УСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духова шафа запрограмована на споживання рівня електричної потужності, який сумісний із побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт: Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення. Повертайте *ручку регулювання*, поки на дисплеї не з'явиться напис «SETTINGS», потім натисніть  для підтвердження.

Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати пункт меню "POWER", і натисніть  для підтвердження.



Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати "Low" (Низька) і натисніть  для підтвердження.



4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафу 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.

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

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ОБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Поверніть *ручку регулювання* для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій: На дисплеї буде відображено значок функції та основні налаштування.



Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї буде відображатися перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.



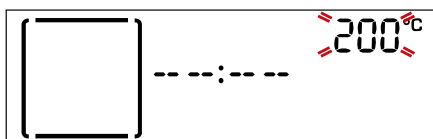
Натисніть кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб підтвердити вибір: На дисплеї буде відображено основні налаштування.

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

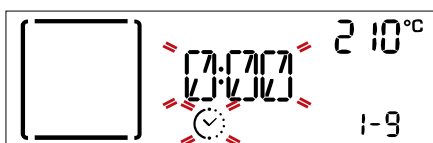
ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї почне блимати значення, поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, потім натисніть $\frac{OK}{select}$ для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Увага! Коли функцію буде активовано, температуру можна змінити за допомогою *ручки регулювання*.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок \odot , за допомогою *кнопки регулювання* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку $\frac{OK}{select}$ для підтвердження.

Вам не потрібно ЗАДАВАТИ час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте \llcorner : змініть його за допомогою *ручки регулювання*, потім натисніть кнопку $\frac{OK}{select}$ для підтвердження.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

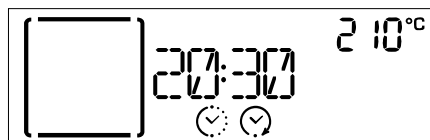
Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування.

Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок \odot .



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть $\frac{OK}{select}$ для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



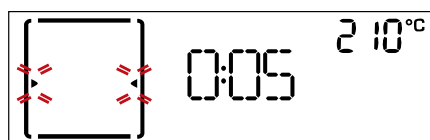
Примітки: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою *ручки регулювання* можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку \llcorner для зміни налаштувань.

3. АКТИВУЙТЕ ФУНКЦІЮ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб підтвердити вибраний час, коли має завершитися готування, і активувати функцію.

Увага! Після запуску приготування на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної функції.



Щоб у будь-який момент призупинити виконання активованої функції, поверніть *ручку виору* в положення 0.

4. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

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



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духову шафу досягла заданої температури:



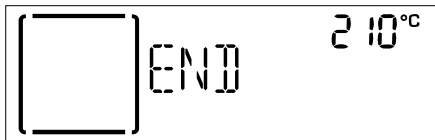
Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. За допомогою *ручки регулювання* у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



Натисніть $\frac{OK}{select}$, щоб продовжити приготування у ручному режимі (без урахування запрограмованого часу приготування) або повертайте *ручку регулювання* для збільшення часу готування, налаштувавши інше значення тривалості. В обох випадках налаштування температури чи рівня грилю буде збережено.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

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




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



Можна зупинити функцію в будь-який час, повернувши *ручку вибору* в положення «0», щоб вимкнути піч.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть *ручку регулювання*: На дисплеї буде блимати значок .



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний проміжок часу, та знову натисніть кнопку $\frac{OK}{select}$, щоб увімкнути таймер. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.



Увага! Таймер не активує жодні цикли приготування. Змінити встановлений час таймера можна за допомогою *ручки регулювання*; натисніть \ll , щоб будь-якого моменту вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Поверніть *ручку вибору*, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію.

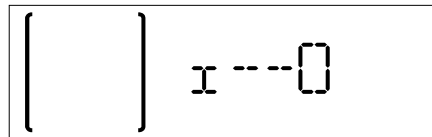
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.



Щоб вимкнути таймер, поверніть *ручку вибору* у положення 0 для зупинення виконання поточної активної функції і натисніть \ll .

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки $\frac{OK}{select}$ і \ll й утримуйте їх принаймні п'ять секунд.




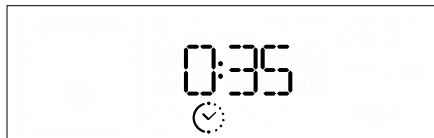
Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.


Увага! Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути у будь-який момент, повернувши *ручку вибору* у положення 0.

. DIAMOND CLEAN (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ)

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

Поверніть *ручку вибору*, щоб вибрати функцію «DIAMOND CLEAN» (ДІАМАНТОВЕ ЧИЩЕННЯ) та натисніть кнопку  для підтвердження.



Натисніть кнопку , встановити час завершення циклу чищення або щоб активувати цю функцію.

Зворотний відлік буде вказувати перебіг виконання циклу.

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

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

Увага! Як і у разі з іншими ручними функціями, можна також задати час завершення для циклу самоочищення.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРИ- ВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста	{ } PASTR AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	{ } PASTR AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво/тарталетки	{ } PASTR AUTO	—	170 - 180	15 - 45	3
		Так	160 - 170	20 - 45	4 1
		Так	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160 ***	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)	{ } PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1
		Так	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Буханець хліба 1 кг	{ } BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	{ } BREAD AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
Хліб		Так	180 - 200	30 - 60	4 1
Заморожена піца	{ } PIZZA AUTO	Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 190	40 - 55	2/3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Лазанья/суфле	{ } CASSE AUTO	—	190 - 200	40 - 65	3
Запечена паста / канелоні	{ } CASSE AUTO	—	190 - 200	25 - 45	3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРИ-ВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина (1 кг)		-	190 - 200	60 - 90	3
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Підсмажений хліб		—	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	2 (середня)	20 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрини/ гамбургери		—	2 - 3 (середня-висока)	15 - 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55 - 70 **	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (середня)	35 - 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		—	2 (середня)	60 - 90 **	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35 - 55 **	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1
М'ясо та картопля		Так	200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Повноцінна страву: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 ***	5 3 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 ***	3
М'ясний фарш (кролик, курка, ягня)		-	200	50 - 100 ***	3

* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

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

[www](http://www.hotpoint.eu) Завантажте довідник із експлуатації та догляду, з веб-сайту www.hotpoint.eu, щоб ознайомитися з таблицею перевірених рецептів, складену для оцінюючих закладів відповідно до стандарту IEC 60350-1.

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

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

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

Забороняється використовувати жорсткі 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.

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 зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати .
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити .

ПРИЛАДДЯ

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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

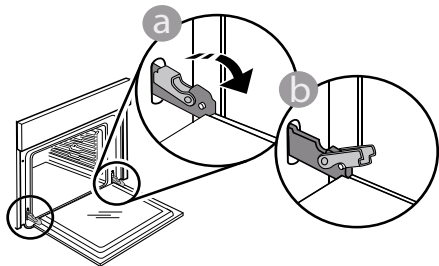
- 1.** Відключіть духову шафу від електромережі.
- 2.** Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- 3.** Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Увага! Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

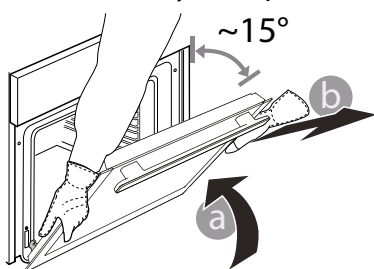
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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

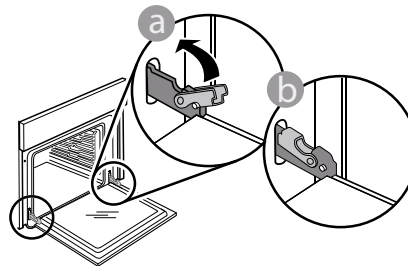


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

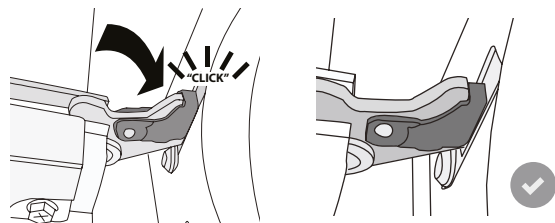


3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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



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



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, повторіть описані вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з 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 несправність залишилася.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

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 череням 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

За допомогою функції "Forced Air" (Примусова вентиляція) можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Повні технічні характеристики виробу, які включають показники енергоефективності для цієї духової шафи, можна завантажити з веб-сайту www.hotpoint.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

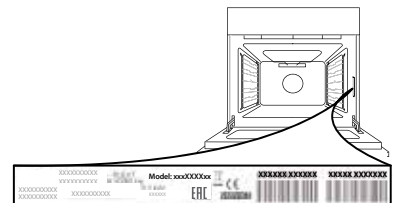
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту <http://www.hotpoint.eu> (можна використати цей QR-код), вказавши код продукту.

> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.



ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній табличці вашого виробу.



400010859163

Надруковано в Італії

