

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ  
HOTPOINT — ARISTON**

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

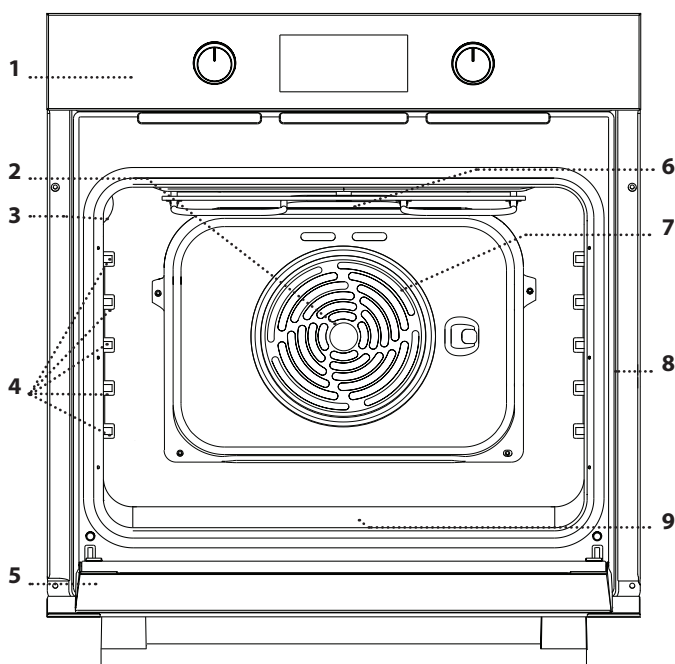


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Посібник з використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



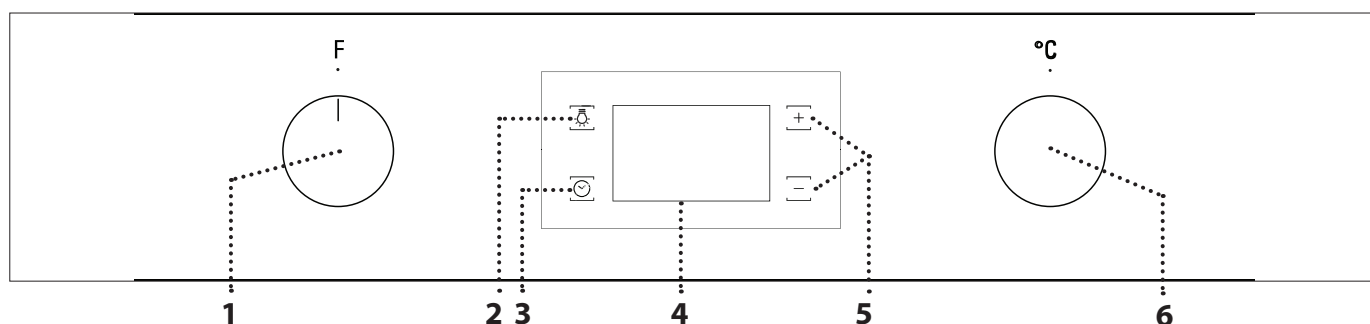
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

## ОПИС ВИРОБУ



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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

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

### 2. СВІТЛО

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

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

### 4. ДИСПЛЕЙ

Для змінення налаштувань часу приготування.

### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

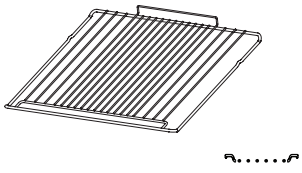
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Функції автоматичного режиму працюють у положенні 0.

Зверніть увагу: Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

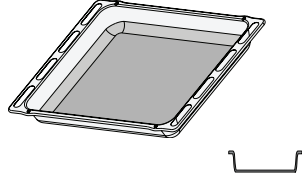
# Hotpoint

ARISTON

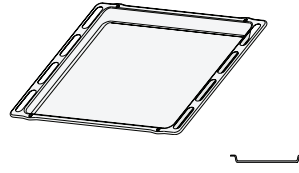
## РЕШІТКА



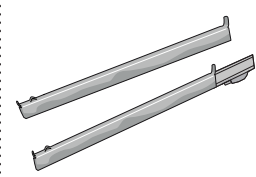
## ПІДДОН



## ЛИСТ 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

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

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

## ФУНКЦІЇ

### ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

### ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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

### ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ

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

### ПІЦА

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

### ГРИЛЬ

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

### ТУРБОГРИЛЬ

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

### ПІДНІМАННЯ

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

### ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ\*

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

### <sup>A</sup> АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ\*

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

### <sup>A</sup> АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

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



### DIAMOND CLEAN

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







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


# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



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

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

## 2. РОЗІГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

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

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

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

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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



## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

### РУЧНА ФУНКЦІЯ

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



Увага! 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 «Випічка»), встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (●).

Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.

Увага! Можна встановити час завершення готування і таймер.


### ВИСТОЮВАННЯ


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

функцію не буде запущено.

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

## 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

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

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

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




## . ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




### ТРИВАЛІСТЬ

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





За допомоги 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 допомоги кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



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

## ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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





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




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

## . НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА




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

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




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

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

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

## . ФУНКЦІЯ «DIAMOND CLEAN»

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

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

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



Please note: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.



## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

ФУНКЦІЇ								
	Традиційно	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова вентиляція еко

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

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРИВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Лазанья / запечена паста / трубочки з тіста з начинкою / відкритий пиріг		Так	190 - 200	45 – 65	2
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 – 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	2
Курятина/кролятина/качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	2
Індичка/гуска (3 кг)		—	190-200	100 - 160	2
Запечена ціла риба (філе, тушка)		Так	170 - 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/ гамбургери		—	250	15 - 30*	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200 - 210	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		—	200 - 210	25 - 55	3
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170 - 180	100 - 150	2

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

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

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

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu). У ньому ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC і IEC 60350-1.

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

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



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

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

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

**Виконуйте необхідні операції, коли духову шафу холодна.**

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

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

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

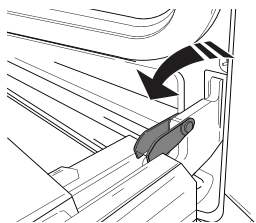
- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

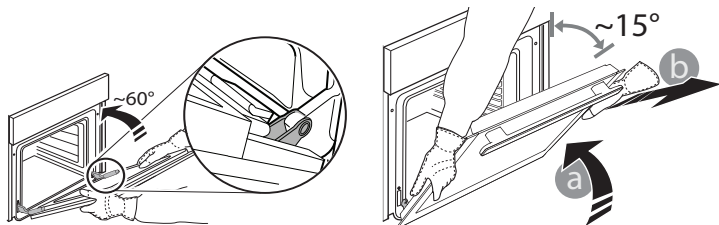
- Після кожного використання, залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

## 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, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

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

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

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

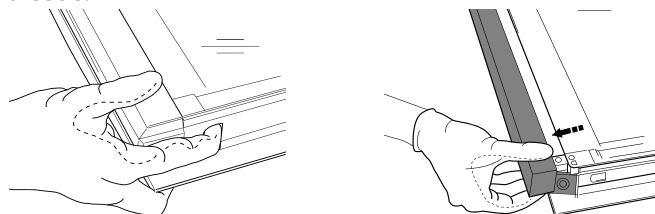
- Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

## ПРИЛАДДА

Замочуйте аксесуари 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.

## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

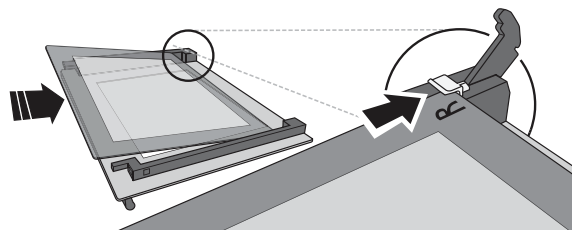
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



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

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху.

Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



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

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

## КОРИСНІ ПОРАДИ



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

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари 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 можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "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.

### ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

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

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

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

### ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Паспорт виробу, який містить дані з електроспоживання для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

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

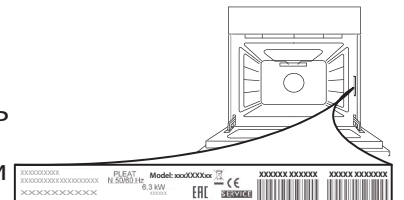
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів

### ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на таблиці з паспортними даними виробу.



400010873665

Надруковано в Італії

