



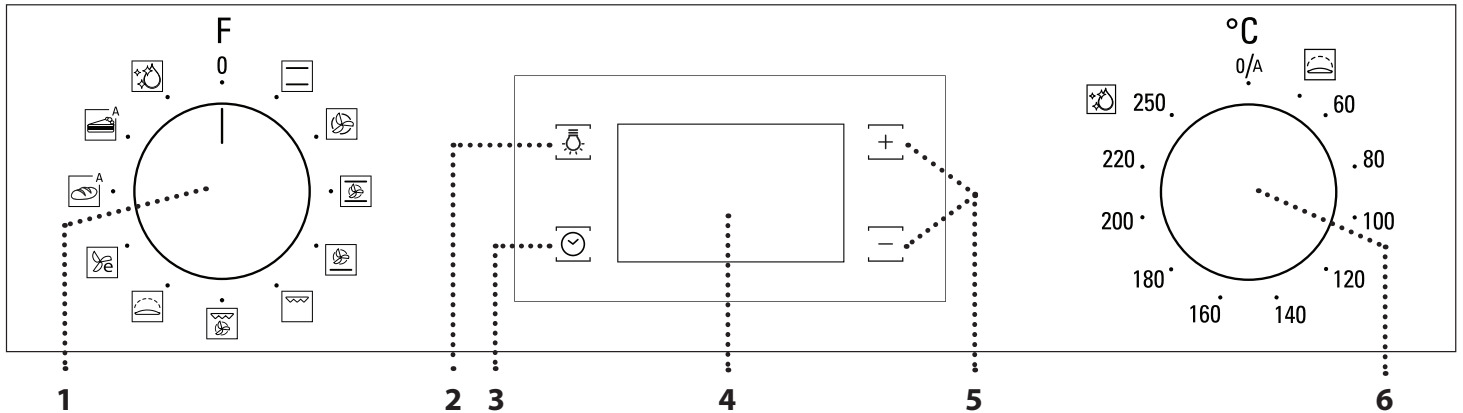
### THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## 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 keep on 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 is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

### 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors 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 odors.

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.
- FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.
- PIZZA**  
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

- GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

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

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

 **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.

### 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

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



To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0.

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.

### RISING


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

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

### 3. PREHEATING 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.




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

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





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.

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

Notes: 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.



# Hotpoint

ARISTON

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".

## 6. DIAMOND CLEAN FUNCTION

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

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

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

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

## 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	150	35 - 45	4  2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2
		Yes	190 - 250	20 - 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

\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). 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 complete Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

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

# Hotpoint

ARISTON

## CLEANING AND MAINTENANCE

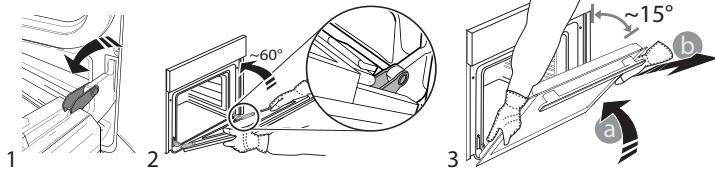
**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**  
**Do not use steam cleaners.**

**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.**

### REMOVING AND REFITTING THE DOOR

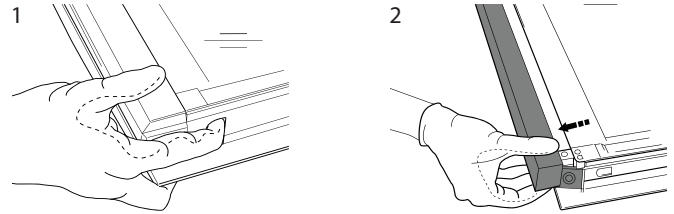
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the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

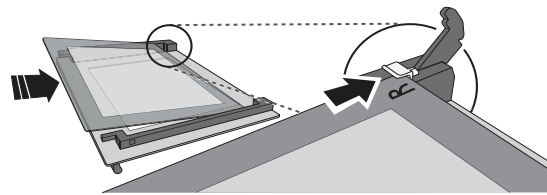
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



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

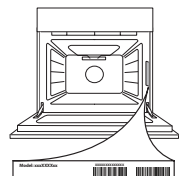
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" 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](https://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](https://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

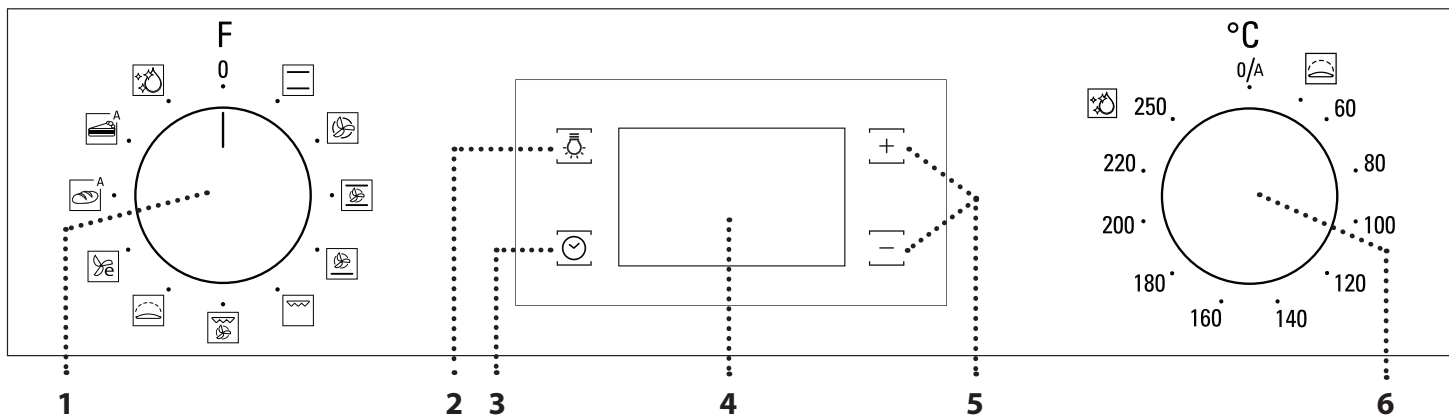


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI****1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

**2. LUCE**

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

**3. IMPOSTARE L'ORA**

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

**4. DISPLAY****5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata

**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Per le funzioni automatiche tenere su 0/A.

**PRIMO UTILIZZO****1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare o per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

**2. RISCALDARE IL FORNO**

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

**FUNZIONI E USO QUOTIDIANO**

- STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- MAXI COOKING**  
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.
- MULTICRISP**  
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

- GRILL**  
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- TURBO GRILL**  
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- LIEVITAZIONE IN CORSO**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.

# Hotpoint

ARISTON



### ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano.

La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo



### PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.



### TORTE DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



### DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

## 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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



Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su **0**.

Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato.

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

### AUTOMATICO

Per avviare la funzione automatica selezionata ("Pane" o "Torte dolci"), mantenere la manopola del termostato sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (**0/**).

Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza della posizione **0**.

Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.

### LIEVITAZIONE IN CORSO

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola termostato in corrispondenza dell'icona della funzione; se il forno è impostato su una temperatura differente, la funzione non si avvia.

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

## 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

Dopo la cottura e con la funzione disattivata, l'icona può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento per indicare che c'è del calore residuo nel comparto.

Note: Il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

## 4. PROGRAMMARE LA COTTURA

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

### DURATA

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".



Utilizzare o per impostare la durata desiderata, quindi premere per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: Per annullare la durata impostata, premere tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona ; quindi utilizzare per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

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



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

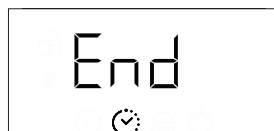
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

### FINE COTTURA

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



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "**0**" per spegnere il forno.

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

## 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".

# Hotpoint

ARISTON



Utilizzare o per impostare la durata desiderata e premere per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere tante volte fino a che l'icona lampeggia, quindi utilizzare per riportare la durata a "00:00".

## 6. FUNZIONE DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona .

Note: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "DC".

Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4  1
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4  2
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55 **	3

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura. La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso completa dal sito [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

# Hotpoint

ARISTON

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

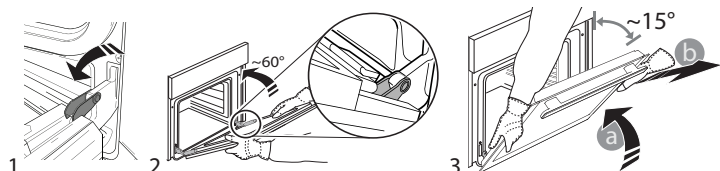
**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.**

**Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

### RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

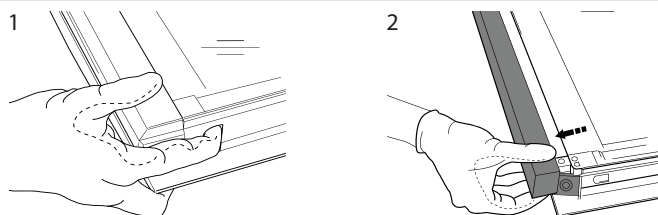
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

### CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

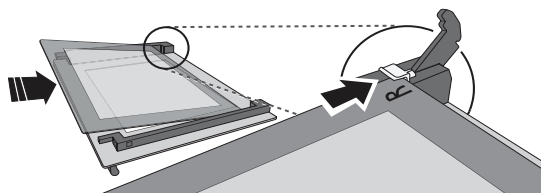
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



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

Per riposizionare correttamente il vetro interno, assicurarsi che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro e che la superficie trasparente (non stampata) sia rivolta verso l'alto.

Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

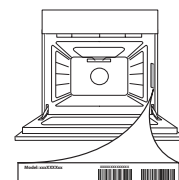
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

▼ Scarica le istruzioni per l'uso e la manutenzione complete da [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro sito web [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



# Hotpoint

ARISTON

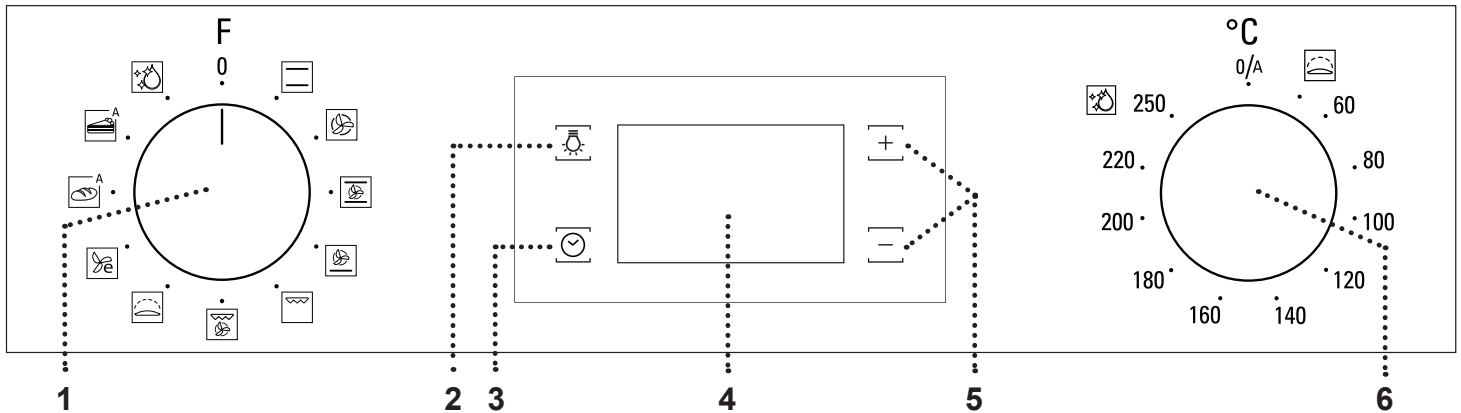


**HOTPOINT-ARISTON ӨНІМІН САТЫП  
АЛҒАНЫҒЫЗҒА РАХМЕТ**  
Толығырақ көмек алу үшін құрылғыңызды  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register) веб-сайтында  
тіркеңіз



**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 қосылу 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. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температураны таңдау үшін бұраңыз. Автоматтық функциялар үшін 0/A ұстап тұрыңыз.

## 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.

### ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ

Бір уақытта бірнеше сәреде (ең көбі үш сәре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны әртүрлі тағамдардың иістерін бір-біріне сіңірмей пісіру үшін пайдалануға болады.

### MAXI COOKING (МАКСИ ПІСІРУ)

Еттің үлкен кесектерін (2,5 кг-нан көп) пісіруге арналған. Еттің екі жағы да біркелкі қуырылуы үшін оны пісіру барысында аударып отыру қажет. Жіліктің шамадан тыс құрғап кетуін болдырмау үшін қажетінше суғару ұсынылады.

### ПИЦЦА

Көлемі және түрлері әр түрлі пицца мен тағам пісіру үшін. Тамақ пісіру барысында пісіру науасының орнынан жартылай ауыстырып отырған жөн.

### ГРИЛЬ

Стейк, кәуап пен шұжық қуыруға, ұнға аунатылған көкөніс пісіруге немесе нанды қызартып қуыруға арналған. Етті грильде қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

### ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен ет кесектерін (жілік, қуырылған сиыр еті, тауық еті) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін пісіру науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

### ҚАМЫР ТЫНДЫРУ

Тәтті немесе тұщы қамырды жылдамырақ ашытуға арналған. Бұл функцияны қосу үшін, термостат тетігін белгішісіне қарай бұраңыз.

# Hotpoint

ARISTON





### ЭКО ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ

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



### НАНДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

Бұл функция нан пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, рецептісіне

#### 1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

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

#### 2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

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



Функцияны кез келген уақытта үзу үшін пешті сөндіріңіз де, *таңдау тетігі* мен *термостат тетігін* 0 мөніне 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 мөнінде 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 күйіне бұраңыз 0.

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

#### ҚАМЫР ТЫНДЫРУ

ҚАМЫР ТЫНДЫРУ функциясын іске қосу үшін, термостат тетігін қатысты белгіге бұраңыз; егер пеш басқа температураға орнатылса, бұл функция іске қосылмайды.

Назар аударыңыз: Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) 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: Алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып, тағамды пешке салу, пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Әс әзірлеп болған соң және функция өшірулі 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.

сүйеніңіз. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.



### ДЕСЕРТТИ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

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



### DIAMOND CLEAN

Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып, бұл функцияны тек пеш суыған кезде ғана іске қосыңыз.

#### 4. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалау алдында функцияны таңдауыңыз керек.

#### ҰЗАҚТЫҒЫ

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

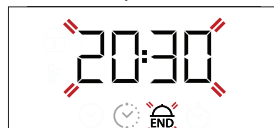


Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін немесе түймесін пайдаланыңыз және түймесін басыңыз. Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.

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.

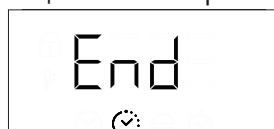
Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылмағанша кідірілген күйінде қалады.

Ескертпелер: Орнатудан бас тарту үшін, *таңдау тетігін* 0 бағытына бұрау арқылы өшіріңіз.

Ескертпелер: 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

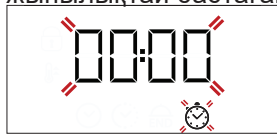
Бұл опция пісіруге кедергі жасамайды немесе оны

# Hotpoint

ARISTON

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  $\pm$  немесе  $\square$  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,  $\square$  түймесін уақытты “00:00” күйіне қайта орнату үшін пайдаланыңыз.

## 6. DIAMOND CLEAN ФУНКЦИЯСЫ

“Diamond Clean” функциясын іске қосу үшін 200 мл ауызсуды пештің түбіне құйып, таңдау тетігін және термостат тетігін белгішесіне бұраңыз.

Назар аударыңыз: Белгішенің орналасқан жері тазалау циклі барысында болатын температураға сай емес.

Бұл функция автоматты түрде іске қосылады: Дисплейде аяқталуға дейінгі уақыт “DC” (Тұрақты тоқ) хабарымен кезектесіп көрсетіледі.

Назар аударыңыз: Осы функцияның тек аяқталу уақытын орнатуға болады. Ұзақтық автоматты түрде 35 минутқа орнатылады.

## ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҒЫ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашыған қамырдан жасалған тәтті тоқаштар		Иә	170	30 - 50	
		Иә	160	30 - 50	
		Иә	160	40 - 60	
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	160	25 - 35	
		Иә	160	25 - 35	
		Иә	150	35 - 45	
Пицца/фокаччо		Иә	190 - 250	15 - 50	1/2
		Иә	190 - 250	20 - 50	
Лазанья / паста / каннеллонни / ашық бәліштер		Иә	190 - 200	45 - 65	
Қой / бұзау / сиыр / шошқа еті 1 кг		Иә	190 - 200	80 - 110	
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	200 - 230	50 - 100	
Тұмшاپешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 кг (қоң ет, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 45	
Қуырылған нан		5'	250	2 - 6	
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55 **	

\*\* Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса). Деңгей пісіру бөлігінің қабырғасында көрсетілген. Көрсетілген уақыт алдын ала қыздыру кезеңін қамтымайды: тамақты тұмшاپешке салып, пісіру уақытын тек қажетті температураға қол жеткізілген кезде орнатқан жөн.

▼Сертификаттау мекемелері үшін IEC 60350-1 стандартына сәйкес құрастырылған рецепттер кестесін алу үшін Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) веб-торабынан жүктеп алыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР					
	Сым сөре	Сымды сөредегі нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі пісіру науасы/тамшы науасы немесе нан табағы	Тамшы науасы / Пісіру науасы	Тамшы науасы / 200 мл су құйылған пісіру науасы

# Hotpoint

ARISTON

# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

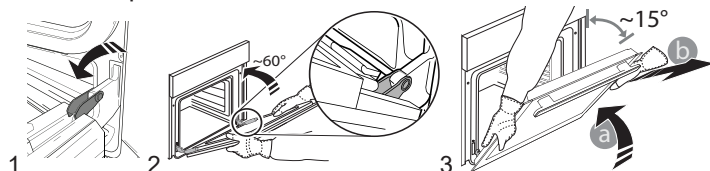
Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз. Бумен тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

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.

## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

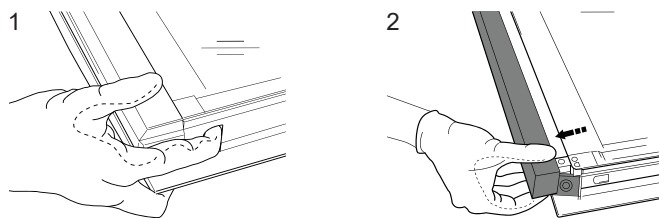
Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз (1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз (2). Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік (3) орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



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.

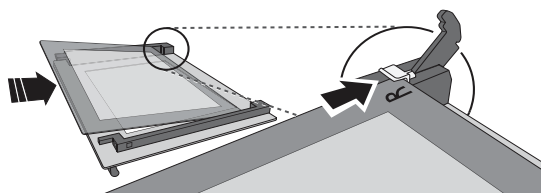
## CLICK & CLEAN - ШЫНЫНЫ ТАЗАЛАУ

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 мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

## АҚАУЛАРДЫ ШЕШУ

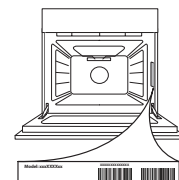
Ақау	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада тоқ бар-жоғын және тұмшاپеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаудың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде “F” әрпінен кейін сан көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым 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](https://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](https://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

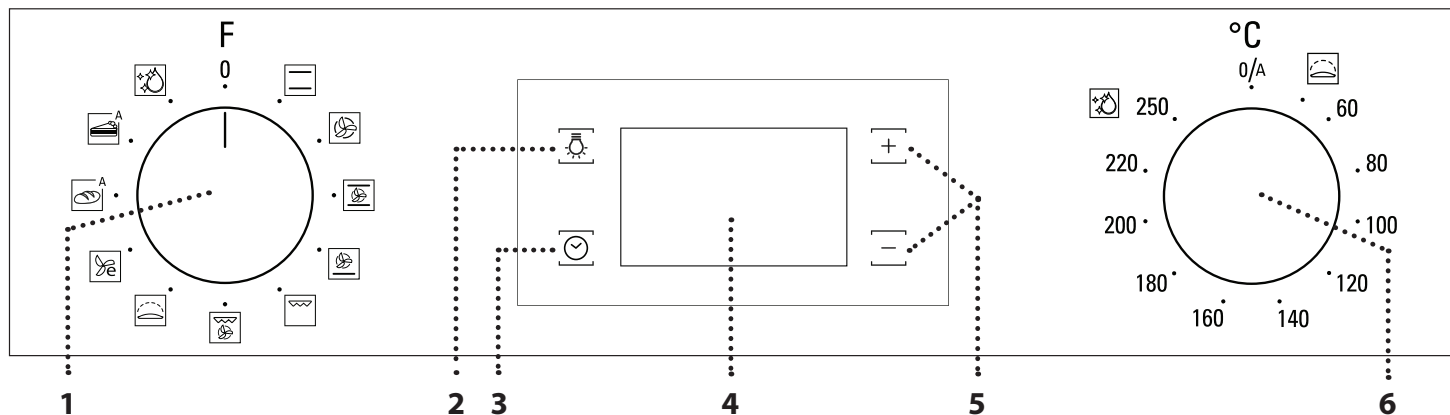
ARISTON

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте [www.hotpoint.eu/register](http://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 функций нажимайте 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 часа.



Установите значение часа 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. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ**

Новый духовой шкаф 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.

**КОНВЕКЦИЯ**

Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

**MAXI COOKING**

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось с обеих сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

**ПИЦЦА**

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

**ГРИЛЬ**

Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

**ТУРБО-ГРИЛЬ**

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

**ПОДЪЕМ ТЕСТА**

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Чтобы включить этот режим, поверните ручку термостата на этот значок.

# Hotpoint

ARISTON





### ЭКО КОНВЕКЦИЯ

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



### 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.



### ДЕСЕРТЫ АВТО

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



### DIAMOND CLEAN

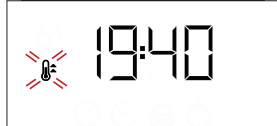
Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

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

## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

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



Чтобы прервать выполнение режима в любой момент времени, выключите духовой шкаф, повернув *ручку выбора* и *ручку термостата* в положение 0.

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.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Для включения режима «Подъем теста» поверните ручку термостата до соответствующего символа; если в духовом шкафу установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

## 3. ПРОГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При включении режима раздаётся 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 продуктов в духовой шкаф до завершения предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.

После завершения приготовления и при отключенной функции символ может продолжать отображаться на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении сохраняется остаточное тепло.

Примечание: время, в течение которого символ гаснет, варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. 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 удаления заданного времени приготовления нажимайте до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью сбросьте значение времени приготовления до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

## ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени 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 стартует автоматически по истечении паузы, рассчитанной таким образом, чтобы процесс приготовления завершился к заданному вами времени.

Примечания: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение 0.

Примечания: 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».






# Hotpoint

ARISTON




Установите необходимое время кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

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

## 6. РЕЖИМ DIAMOND CLEAN
































Для включения режима “Diamond Clean” налейте на дно духовки 200 мл питьевой воды и поверните ручку выбора и ручку термостата на значок .

Примечание: во время очистки положение значка не соответствует фактической температуре.

Режим включится автоматически: На дисплее показывается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью “DC”.

Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.





## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	40 - 60	 
Печенье/тарталетки		Да	160	25 - 35	
		Да	160	25 - 35	
		Да	150	35 - 45	 
Пицца/Фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	 
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	
Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	
Хлебные тосты		5'	250	2-6	
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55 **	

\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо). Уровень указан на внутренней стенке шкафа.

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

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). В руководстве представлена таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон / вставной противень с 200 мл воды

# Hotpoint

ARISTON

## ОЧИСТКА И УХОД

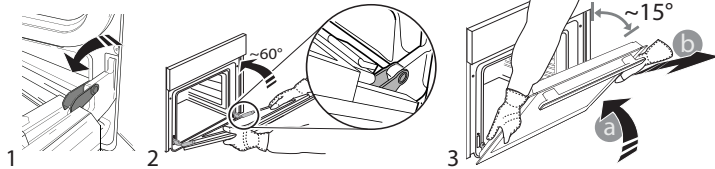
Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть.  
Не используйте пароочистители.

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.

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

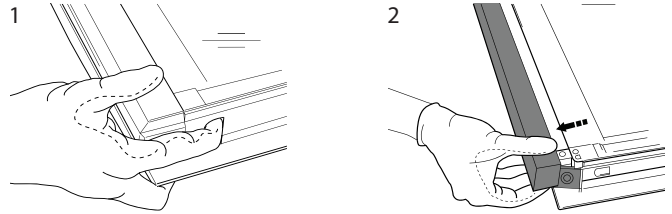
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки (1). Прикройте дверцу, насколько это возможно (2). Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Просто снимите дверцу (3): для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (а), пока она не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

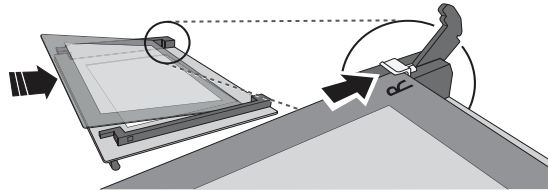
Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора (1) и снимите верхний край дверцы, потянув его на себя (2).



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

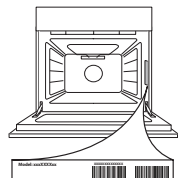
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	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](http://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](http://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

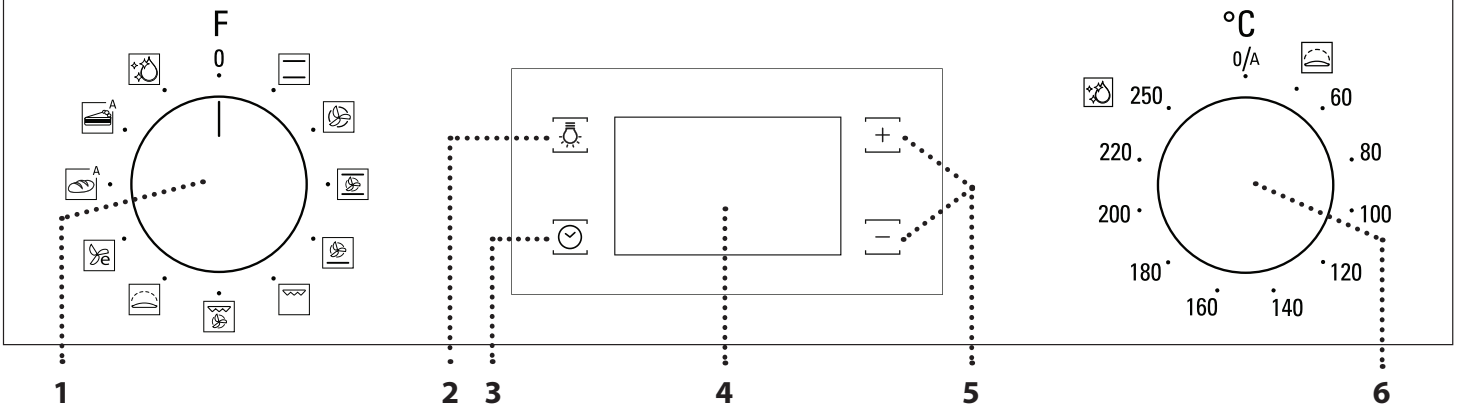


**BİR HOTPOINT-ARISTON ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ**  
Daha kapsamlı yardım için, lütfen ürününüzü [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register) adresinden kaydedin



**Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir şekilde okuyun.**

## KONTROL PANELİ AÇIKLAMASI



### 1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır.

Fırını kapatmak için 0 konumuna çevirin.

### 2. IŞIK

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 işlevler için 0/A üzerinde basmaya devam edin.


## İLK KULLANIM

### 1. SAATİN AYARLANMASI


Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamamız gerekecektir:  simgesi ile saate ait iki rakam ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basın.





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


 ALT VE ÜSTTEN ISITMA  
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.


 FANLI HAVA  
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

 MAXI COOKING  
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için, pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurummasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirilmesini öneriyoruz.

 PİZZA  
Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmeği pişirmek için kullanılır. Pişirme işleminin yarısında fırın tepsilerinin konumunu değiştirmek iyi bir fikirdir.

 IZGARA  
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmeği kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için Fırın tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

 TURBO IZGARA  
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir Fırın tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

 KABARTMA  
Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Bu işlevi etkinleştirmek için, termostat düğmesini simgeye çevirin.

# Hotpoint

ARISTON



### ECO FANLI HAVA

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



### EKMEK OTOMATİK

Bu işlev, ekmeğin 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.



### DIAMOND CLEAN

Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken 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 İŞLEVI ETKİNLEŞTİRİN

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



İşlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, fırını kapatın, *seçim düğmesi* ve *termostat düğmesini* 0'e çevirin.

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

İşlev, termostat düğmesi 0 °C'nin üstündeyken 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.

### KABARTMA

"Kabartma" işlevini başlatmak için, termostat düğmesini ilgili sembole çevirin; fırın farklı bir sıcaklığa ayarlıysa, işlev başlatılmayacaktır.

Lütfen dikkat edin: Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) 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. PİŞİRMİYİ 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 SAATİ/GEÇİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra, işlevin başlatılması, bitiş saatini programlamak suretiyle geciktirilebilir: simgesi ve mevcut saat ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine 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.

Notlar: Ayarı iptal etmek için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirmek suretiyle fırını kapatın.

Notlar: 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 düğmesine basmaya devam edin.

# Hotpoint

ARISTON



İstediğiniz saati ayarlamak için veya 'yi kullanın ve onaylamak için düğmesine basın. Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

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

## 6. DIAMOND CLEAN İŞLEVİ

"Diamond Clean" temizleme işlevini etkinleştirmek için, fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve ardından seçim düğmesi ile termostat düğmesini simgesine çevirin.

Lütfen dikkat edin: Simgenin konumu, temizleme çevrimi sırasında ulaşılan sıcaklığa karşılık gelmez.

İşlev otomatik olarak etkinleştirilecektir: Ekranda, "DC" ile değişimli olarak kalan süre gösterilir.

Lütfen dikkat edin: Yalnızca bu işlevin bitiş saati programlanabilir. Süre, otomatik olarak 35 dakikaya ayarlanır.

## PİŞİRME 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	150	35 - 45	4  2
Pizza/İtalyan Ekmeği		Evet	190 - 250	15 - 50	1/2
		Evet	190 - 250	20 - 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 ekmek		5'	250	2 - 6	5
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55 **	3

\*\* Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse). Seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir. Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ayarlanmasını öneriyoruz.

▼Komple Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, IEC 60350-1 standardı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) adresinden indirin.

AKSESUARLAR					
	Tel raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı	Tel rafın üzerinde fırın tepsi/ tabak veya Fırın kabı	Damlama tepsi / Pişirme tepsi	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak / fırın tepsi

# Hotpoint

ARISTON



## TEMİZLİK VE BAKIM

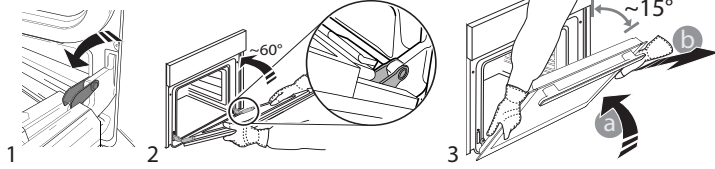
**Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun. Buharlı temizleyiciler kullanmayın.**

**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.**

### KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

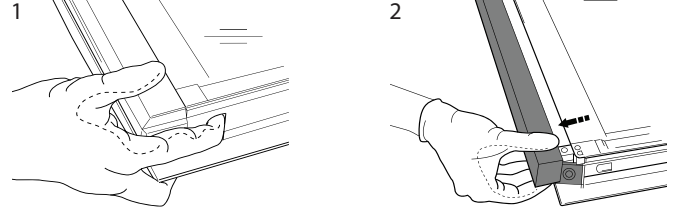
Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna (1) gelene kadar alçaltın. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın (2). Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı (3), yuvasından (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek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



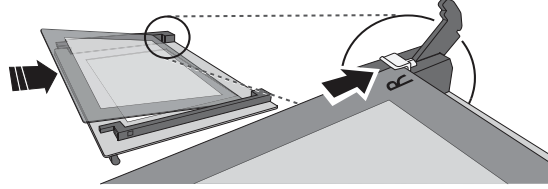
Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek 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 yüzey 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 yüzey 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.

## ARIZA TARAMA

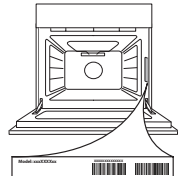
Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir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

▼ Ürününüz hakkında daha fazla bilgi için [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) adresinden komple Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin



**Politikalar, standart dokümantasyon ve ilave ürün bilgileri şuradan bulunabilir:**

- [docs.hotpoint.eu](https://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



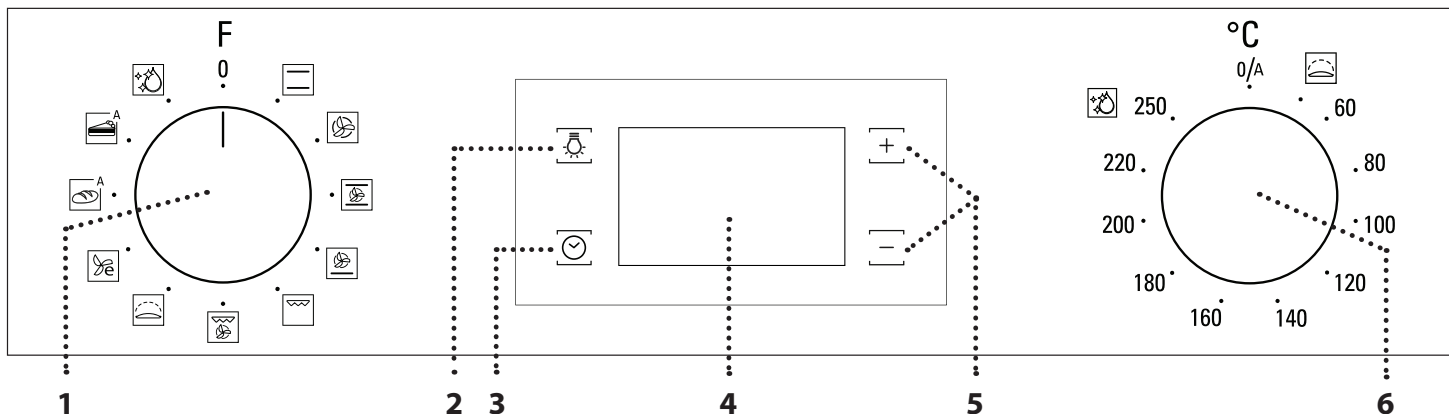
**ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ HOTPOINT-ARISTON**

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті [www.hotpoint.eu/register](http://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 кнопку у 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 продовжуйте повертати 0/A.

**ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ**

**1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

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



За допомогою кнопки або встановіть значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. Використовуйте або , щоб встановити хвилини, та натисніть для підтвердження.

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

**2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ**

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.  
Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.  
Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

**ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ**

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

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

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

**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 деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

**ТУРБОГРИЛЬ**  
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

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



### 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



### АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ\*

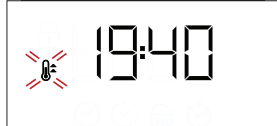
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духову шафу холодна.

## 1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

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

## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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



Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостату* на значок

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

Виконання функції почнеться, коли *ручка термостата* встановлено на 0° С. 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 ( / ). Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення

Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готування і таймер.

## ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

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

## 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

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

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову 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 виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться у положенні «0».

## 4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.



### АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

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



### DIAMOND CLEAN (ГІДРООЧИЩЕННЯ)

Дія пари, що вивільняється 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.

## ТРИВАЛІСТЬ

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



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

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

## ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



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

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

Примітки: 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 попеременно 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».

# Hotpoint

ARISTON



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 миготіти, потім за допомоги кнопки скиньте час до значення «00:00».

## 6. 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 відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «DC».

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

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	40 - 60	
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	
		Так	160	25 - 35	
		Так	150	35 - 45	
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 250	20 - 50	
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55 **	

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно). 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 повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu), щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

# Hotpoint

ARISTON



## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

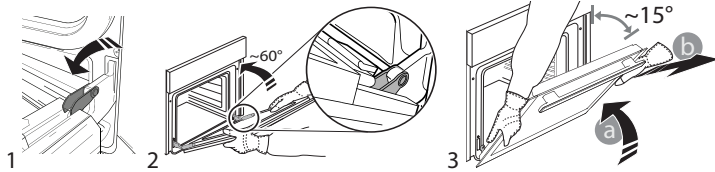
Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.  
Забороняється застосовувати парочистувачі.

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.

### ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

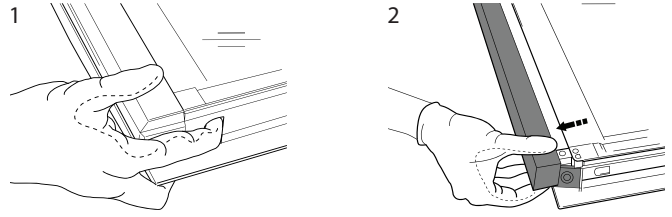
Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться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



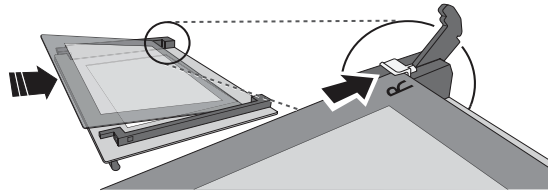
Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю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

### SLICK & 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 устанавлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

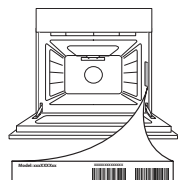
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	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](http://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](http://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



400011618885