

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ИЗДЕЛИЕ НА HOTPOINT - ARISTON

За по-пълно съдействие и поддръжка,  
моля, регистрирайте закупеното изделие  
на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

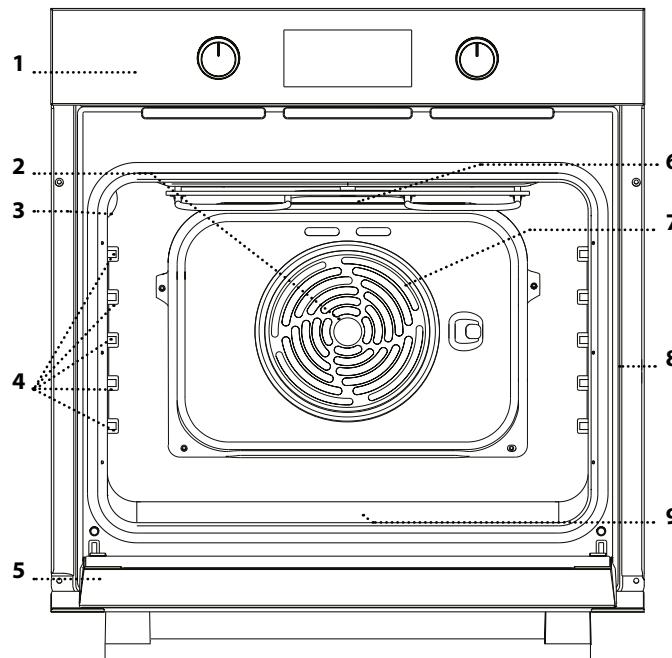


Инструкциите за безопасност и  
Ръководството за употреба и поддръжка  
може да изтеглите от нашия уебсайт  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) по начина, посочен в  
края на настоящата брошура.



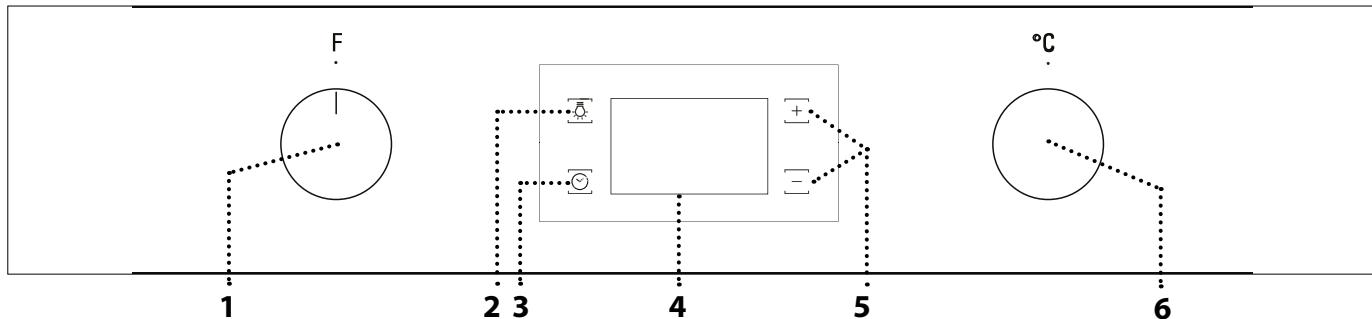
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи  
(нивото е посочено на стената  
на отделението за готовене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател/грил
7. Кръгъл нагревател  
(не се вижда)
8. Заводска табелка  
(не премахвайте)
9. Долен нагревател  
(не се вижда)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с  
избиране на функция.  
Завъртете на позиция 0, за да  
изключите фурната.

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете,  
за да включите или изключите  
отделението на фурната.

### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на  
време за готовене, отложен старт  
и таймер. За извеждане на часа,  
когато фурната е изключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

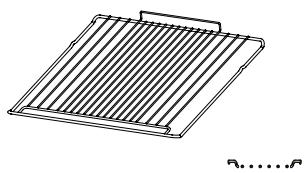
За промяна на настройките на  
време за готовене.

### 6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

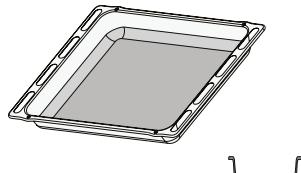
Завъртете, за да изберете  
необходимата температура при  
активиране на ръчни функции.  
Използване на автоматичните  
функции 0.

Моля, имайте предвид: Всички  
ключове се активират с натискане.  
Натиснете в центъра на ключа, за да  
го освободите от гнездото му.

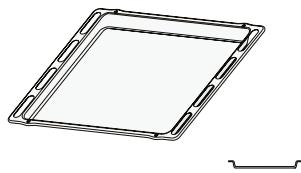
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



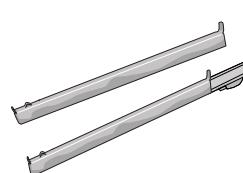
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЧИ



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

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

## ФУНКЦИИ



### КОНВЕКЦИЯ

За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.

### ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно готовене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готовене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

### МАКСИ ГОТВЕНЕ

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готовенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

### ПИЦА

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене след като половината от времето за готовене изтече.

### ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, пригответие на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

### ТУРБО ГРИЛ

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

### ВТАСВАНЕ

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

### ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ\*

За печене на едно ниво на парчета месо с пънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на функцията РЕЖИМ ЕКО лампичката не свети по време на готовенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

### А ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

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

### А СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

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

### DIAMOND CLEAN

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

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

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте  , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с  . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с  .

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

## 2. НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство. Това е напълно нормално.

Преди да започнете да гответе храна във фурната препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.

Нагрейте фурната до 250 °C за около час, за предпочитане функцията „Макси готовене“. По това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

## ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



### 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

#### РЪЧЕН РЕЖИМ

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



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

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

#### АВТОМАТИЧЕН

За да стартирате избраната автоматична функция („Хляб“ или „Десерт“), дръжте **ключа на термостата** в позицията за автоматични функции (●).

За да завършите готовенето, завъртете **ключа за избор** на позиция 0.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готовене и таймер.

#### ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията „Втасване“, завъртете **ключа на термостата** на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура,

функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готовене, крайния час за готовене (само ако зададете време за готовене) и таймер.

### 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на подгряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готовенето.

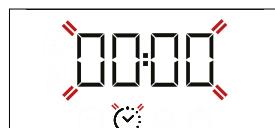
Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

### . ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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

#### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте  , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  изберете необходимото време за готовене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете **ключа на термостата** до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готовенето е завършено.

Забележки: За да отмените зададеното време за готовене, натискайте  докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готовене до „00:00“. Времето за готовене не включва фаза на подгряване.

## ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте  , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с  . За да активирате функцията, завъртете *ключка на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.



Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *ключка за избор* до позиция „0“.

## КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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



Завъртете *ключка за избор*, за да изберете друга позиция, или на позиция „0“, за да изключите фурната.

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

## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте  , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с  .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте  , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

## . ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

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

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

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



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

# ГOTVARSKA TABLICA

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Кейкове, замесени с мая</b>		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4
<b>Сладкиш с пълнеж</b> (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4  2
<b>Бисквити/тартаletи</b>		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20 - 45	4  2
		Да	150 - 170	20-45	5  3  1
<b>Сладкиши от парено тесто</b>		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4  2
		Да	180-200	35-45	5  3  1
<b>Целувки</b>		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4  2
		Да	90	140 - 200	5  3  1
<b>Пица/хляб</b>		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4  2
<b>Хляб</b>		A	-	-	60
<b>Замразена пица</b>		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 -25	4  2
<b>Солени пайове</b> (зеленчуков пай, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4  2
		Да	180-200	45 - 60	5  3  1
<b>Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити</b>		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4  2
		-	180-190	20-40	5  3  1

ФУНКЦИИ								
	Конвенционално готовене	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готовене	Хляб - автоматична	Еко форсиран въздух

<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>						
	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Съд за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода	Тава за печене

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

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

\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готовне.

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готовне (ако е необходимо).

\*\*\* Приблизителна продължителност на готовненето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочтения.

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

ФУНКЦИИ									
	Конвенционално готовне	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готовне	Хляб - автоматична	Хляб - автоматична	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцепдане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцепдане	Тава за отцепдане с 200 ml вода	Тава за печене		

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



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

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

**Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.**

**Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.**

**Изключете уреда от електрозахранването.**

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

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

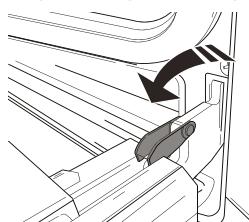
- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибрна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрален pH. Подсушете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибрна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

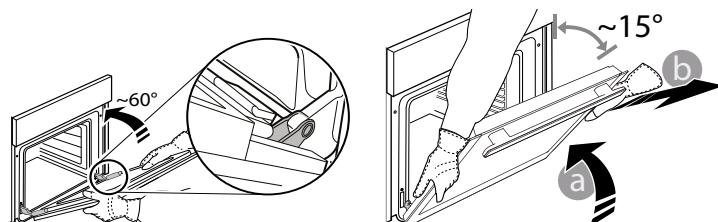
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.

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

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

- Активирайте функцията „Diamond Clean“ за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото [www](http://www).

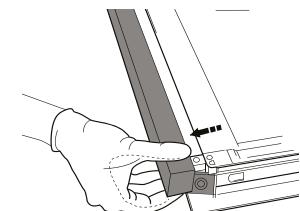
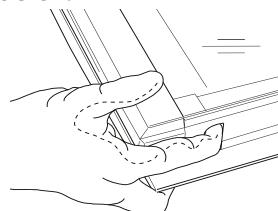
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната [www](http://www).

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

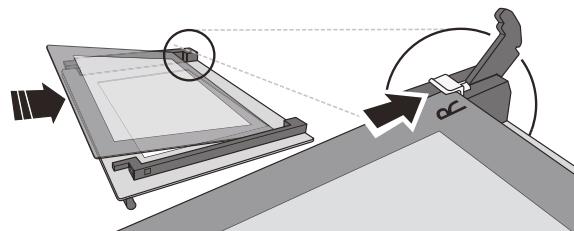
## ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че „R“ е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



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

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи	Няма захранване с електроенергия Уредът е изключен от мрежата	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете фурната отново, за да видите дали проблемът продължава да възниква
На дисплея се изписва буквата F и число	Проблем с програмното осигуряване	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или числото след F

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



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

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Посредством функцията „Форсиран въздух“ може да гответе едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готовене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готовене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готовене.

### ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

Изтеглете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.

> Друга възможност е да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти

### АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ХЛЯБ

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

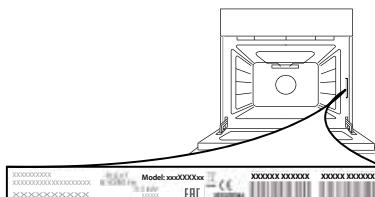
За оптимално втасване оставете за около 90 минути на стайна температура или за 60 минути във фурната с функцията „Втасване“.

Поставете тестото във фурната (студена), налейте 100 cc студена питейна вода на дъното на фурната и активирайте автоматичната функция за хляб „Хляб - автоматична“. След готовене оставете тестото да престои върху решетъчен рафт, докато се охлади напълно.

### СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Данните за контакт ще намерите в книжката за гаранцията.

При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



400010904822

Отпечатано в Италия



Hotpoint

ARISTON