

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



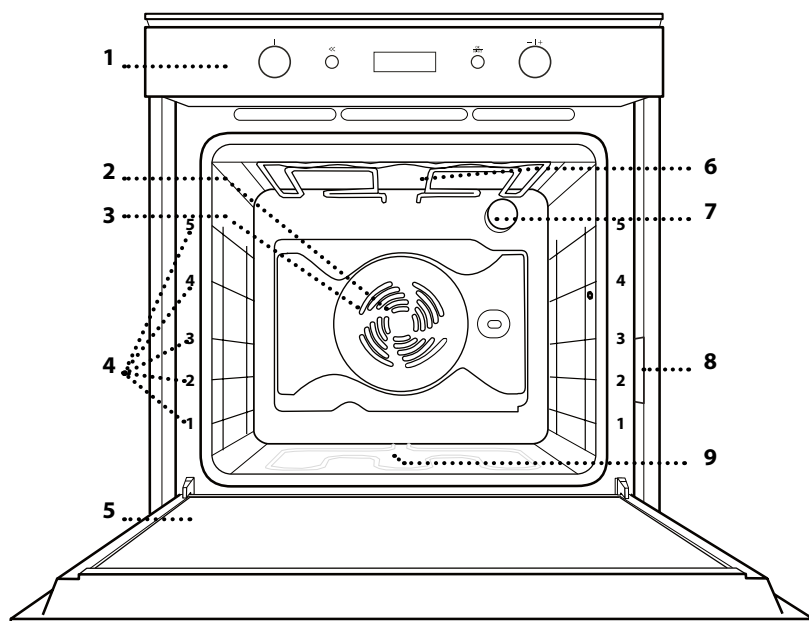
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ
ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON**
Для получения более полной технической
поддержки зарегистрируйте ваш прибор
на www.hotpoint.eu/register



Вы также можете загрузить инструкцию по
безопасности и руководство "Использование
и уход" с нашего сайта www.hotpoint.eu,
следуя указаниям, приведенным на обратной
стороне этого буклета.

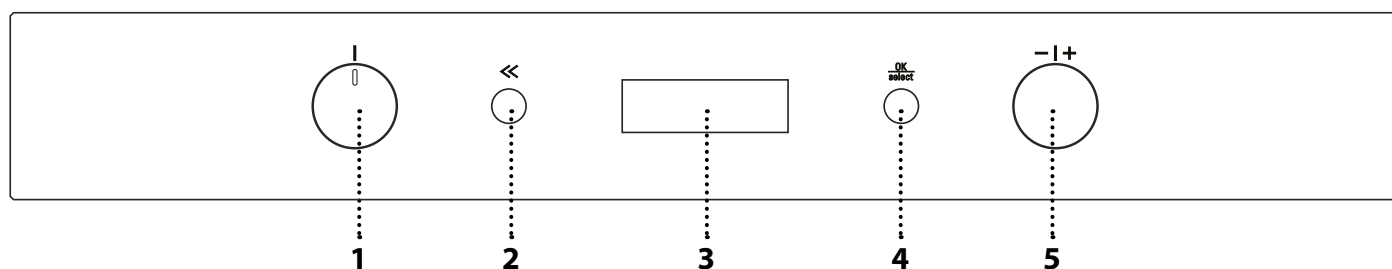
! Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение "0".

2. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. ДИСПЛЕЙ

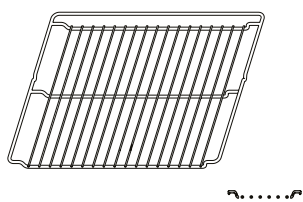
4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
Подтверждение выбора режима или настройки.

5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

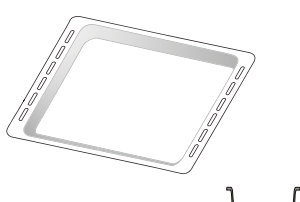
Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

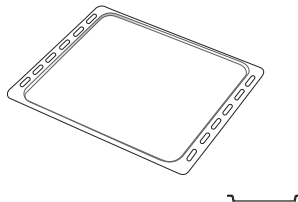
РЕШЕТКА



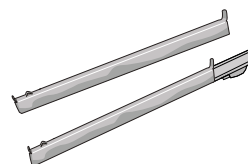
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

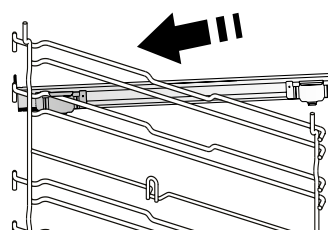
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

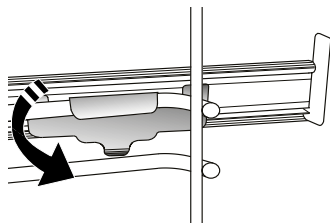
УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с телескопических направляющих.



Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

- Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: Теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.



| | |
|--|--|
| | OFF (ВЫКЛ.) Выключение духовки. |
| | CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)* Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне. |
| | CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ) Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне. |
| | FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ) Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов. |
| | GRILL (ГРИЛЬ) Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. |
| | TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ) Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии). |
| | MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ) Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания. |
| | FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ) Быстрый предварительный нагрев духовки. |
| | ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)* Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку . При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово. |

**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.

**SETTING (НАСТРОЙКИ)**

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко", единицы измерения, мощность).

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ****MEAT (МЯСО)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

**POULTRY (ПТИЦА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

**CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

**BREAD (ХЛЕБ)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.


**PIZZA (ПИЦЦА)**


Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.


**PASTRY CAKES (ВЫПЕЧКА)**

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов тортов (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

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

 **RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)**
 Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

 **WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)**
 Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

 **SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)**
 Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от шести-семи часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов — для кусков весом 1 кг до 6-7 часов — для кусков весом 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH" (английский).

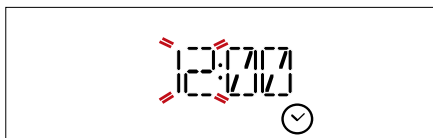


Вращая ручку регулировки, выберите требуемый язык из списка. Нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

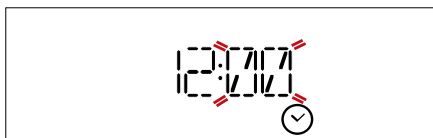
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню "Настройки".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите $\frac{OK}{select}$: На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Вращая ручку регулировки, установите значение минут и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения.

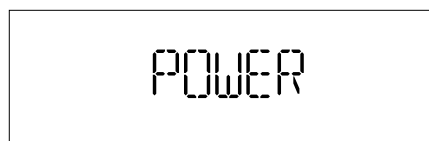
Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

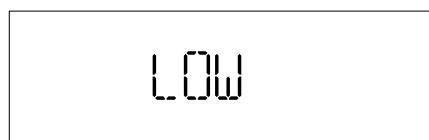
В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Вращая ручку выбора, выберите пункт "SETTING" и нажмите $\frac{OK}{select}$.

Вращая ручку регулировки, выберите пункт "POWER" и нажмите $\frac{OK}{select}$.



Вращая ручку регулировки, выберите "Low" и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.



4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюда рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте из духовки все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Выпеч. с подрумян.").

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим:
На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

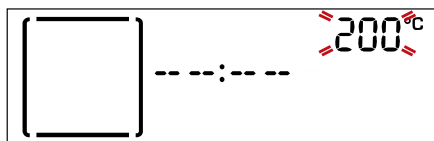


Нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора: на дисплее отобразятся базовые настройки.

2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.
На дисплее будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните *ручку регулировки* для изменения значения, после чего нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять *ручкой регулировки*.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок ⌚ на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления *ручкой регулировки* и подтвердите значение нажатием $\frac{OK}{select}$.

Длительность приготовления можно НЕ устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите \ll , внесите необходимые изменения *ручкой регулировки* и подтвердите новое значение нажатием $\frac{OK}{select}$.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

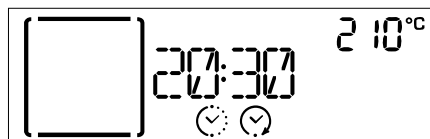
Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

На дисплее показывается время окончания, и мигает значок ⌚.



Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



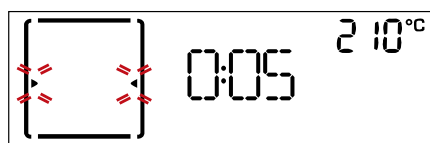
Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания *ручкой регулировки* или нажать \ll для изменения настроек.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После выполнения всех настроек нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплее выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



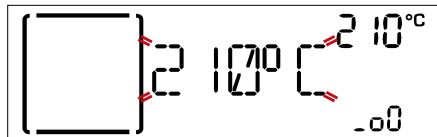
Вы можете повернуть *ручку выбора* на 0, чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.

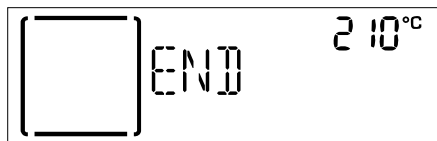


Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат. Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу. Время приготовления не учитывает стадии прогрева. Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.

В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного подрумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок



Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите $\frac{OK}{select}$ для запуска таймера. В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите \ll , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим.

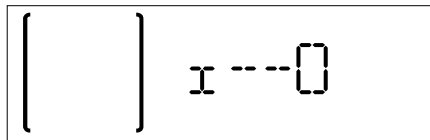
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув *ручку регулировки* на 0, а затем нажмите \ll .

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте $\frac{OK}{select}$ и \ll одновременно не менее пяти секунд.



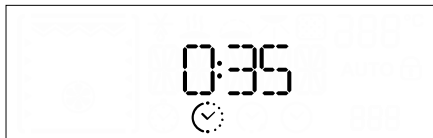
Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0.

. DIAMOND CLEAN

Перед включением данного режима налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и закройте дверцу.

Вращая *ручку выбора*, выберите режим "DIAMOND CLEAN" и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.



Нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы установить время окончания цикла очистки или запустить режим.

Статус выполняемой процедуры будет указываться посредством обратного отсчета времени.

Чтобы не допускать выхода пара наружу и не снижать тем самым качество конечного результата, не открывайте дверь во время цикла самоочистки.

После завершения дождитесь охлаждения духовки и протрите все поверхности губкой или мягкой тряпкой.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла самоочистки можно задать время окончания.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|------------|---------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Пироги из дрожжевого теста | PASTR AUTO | - | 160-180 | 30-90 | 2/3 |
| | | Да | 160-180 | 30-90 | 4 1 |
| Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) | PASTR AUTO | - | 160-200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Да | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| Печенье/небольшие торты | PASTR AUTO | - | 170 - 180 | 15 - 45 | 3 |
| | | Да | 160-170 | 20-45 | 4 1 |
| | | Да | 160-170 | 20-45 *** | 5 3 1 |
| Пирожные из заварного теста | | Да | 180-200 | 30-40 | 3 |
| | | Да | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Да | 180-190 | 35-45 *** | 5 3 1 |
| Безе | | Да | 90 | 110-150 | 3 |
| | | Да | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Да | 90 | 140-160 *** | 5 3 1 |
| Пицца (тонкая, толстая, фокачча) | PIZZA AUTO | - | 220 - 250 | 20-40 | 2 |
| | | Да | 220 - 240 | 20-40 | 4 1 |
| | | Да | 220 - 240 | 25-50 *** | 5 3 1 |
| Батон хлеба 1 кг | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Булочки | BREAD AUTO | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 2 |
| Хлеб | | Да | 180-200 | 30 - 60 | 4 1 |
| Замороженная пицца | PIZZA AUTO | Да | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Да | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Пироги (овощной пирог, киш) | | Да | 180-190 | 40-55 | 2 / 3 |
| | | Да | 180-190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Да | 180-190 | 45-70 *** | 5 3 1 |
| Волованы/печенье из слоеного теста | | Да | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Да | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Да | 180-190 | 20-40 *** | 5 3 1 |
| Лазанья/суфле | CASSE AUTO | - | 190-200 | 40 - 65 | 3 |
| Макаронная запеканка/ каннеллони | CASSE AUTO | - | 190-200 | 25 - 45 | 3 |

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|------------|---------|---------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг | MEAT AUTO | - | 190-200 | 60 - 90 | 3 |
| Курица/кролик/утка 1 кг | POULT AUTO | - | 200-230 | 50 - 80 | 3 |
| Индейка/гусь 3 кг | POULT AUTO | - | 190-200 | 90 - 150 | 2 |
| Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком) | | Да | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны) | | Да | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Хлебные тосты | | - | 3 (высокая) | 3-6 | 5 |
| Рыба филе/стейки | | - | 2 (средняя) | 20-30 * | 4 3 |
| Соусы/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты | | - | 2 - 3 (Средняя - Высокая) | 15 - 30 * | 5 4 |
| Жареный цыпленок 1-1,3 кг | | - | 2 (средняя) | 55-70 ** | 2 1 |
| Ростбиф с кровью 1 кг | | - | 2 (средняя) | 35-50 ** | 3 |
| Ножка ягненка/рулька | | - | 2 (средняя) | 60-90 ** | 3 |
| Печеный картофель | | - | 2 (средняя) | 35-55 ** | 3 |
| Овощной гратен | | - | 3 (высокая) | 10-25 | 3 |
| Лазанья и мясо | | Да | 200 | 50-100 *** | 4 1 |
| Мясо и картофель | | Да | 200 | 45-100 *** | 4 1 |
| Рыба и овощи | | Да | 180 | 30-50 *** | 4 1 |
| Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/ лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1) | | Да | 190 | 40-120 *** | 5 3 1 |
| Фаршированное мясо | | - | 200 | 80-120 *** | 3 |
| Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина) | | - | 200 | 50-100 *** | 3 |

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

[www](http://www.hotpoint.eu) Загрузите руководство по использованию и уходу на сайте www.hotpoint.eu, чтобы просмотреть таблицу проверенных рецептов, приведенных для оценки в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|-----------------------|--------------------------|---|---------------------------------------|----------------------------|---|--------------------------------|
| РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ | Conventional (Обычный) | Grill (Гриль) | Turbo Grill (Турбогриль) | Forced Air (Конвекция) | Convection Bake (Конвекционное выпекание) | Eco forced air (Конвекция эко) |
| АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ | MEAT AUTO Meat (Мясо) | POULT AUTO Poultry (Птица) | CASSE AUTO Casserole (Запеканка) | BREAD AUTO Bread (Хлеб) | PIZZA AUTO Pizza (Пицца) | PASTR AUTO Pastry (Выпечка) |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | Решетка | Вставной противень или форма на решетке | Поддон / Противень / Форма на решетке | Противень | Поддон с 500 мл воды | Вставной противень |

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке 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 духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять .
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

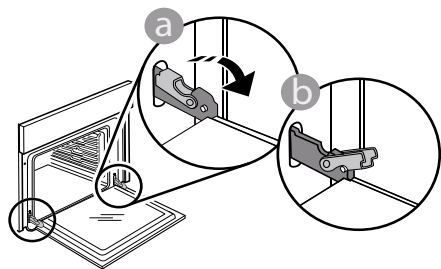
- 1.** Отключите духовку от электросети.
- 2.** Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- 3.** Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25–40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

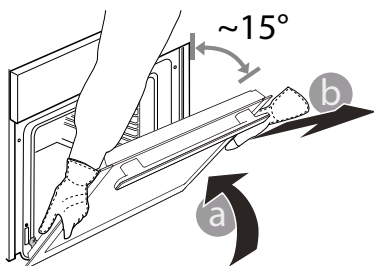
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

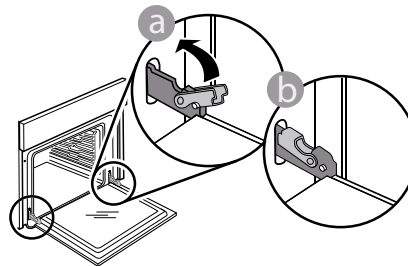


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

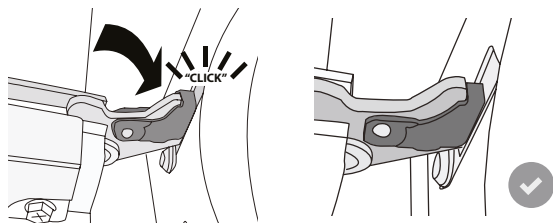


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с www.hotpoint.eu

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|--|---|--|
| Духовка не работает. | Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети. | Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки. |
| На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число. | Программная ошибка. | Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F". |

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте www.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

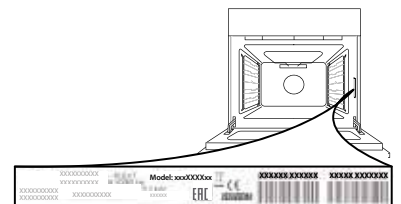
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта <http://www.hotpoint.eu> (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010859163

Напечатано в Италии

