

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

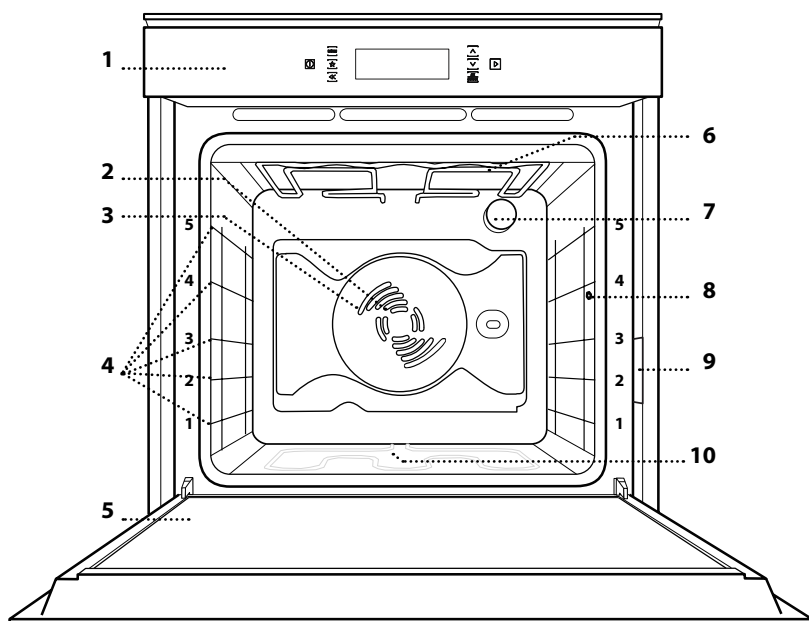


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



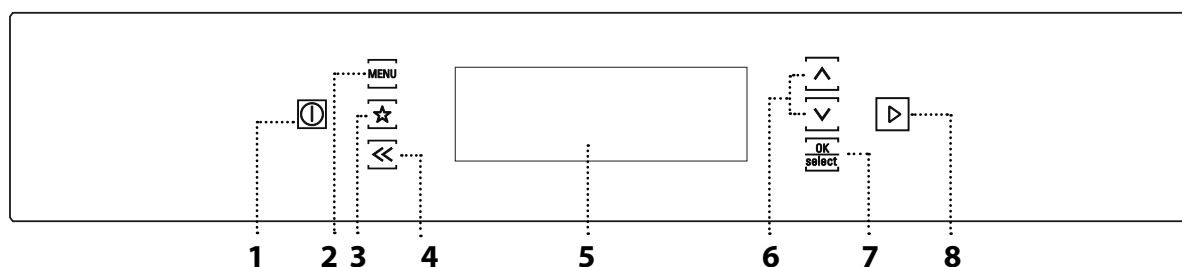
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки.

2. МЕНЮ

Быстрый доступ к главному меню.

3. ИЗБРАННЫЕ

Сохранение и быстрый вызов до 10 наиболее часто используемых режимов.

4. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Навигация по меню, перемещение курсора, изменение настроек.

7. ОК / ВЫБОР

Выбор режимов, подтверждение настроек.

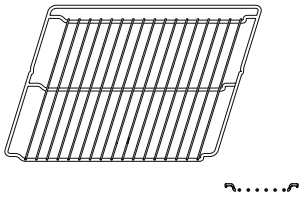
8. СТАРТ

Запуск выбранного режима.

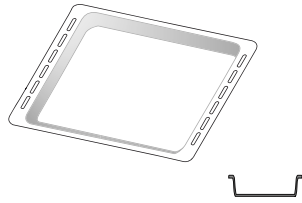
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

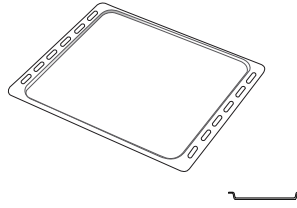
РЕШЕТКА



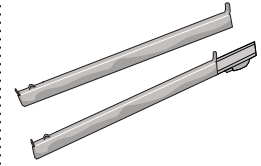
ПОДДОН



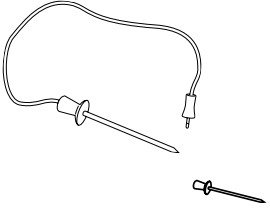
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



ЩУП ДЛЯ МЯСА



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.

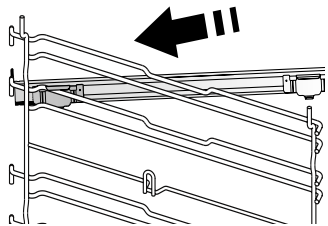
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• 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.

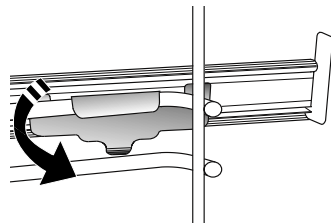
УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных 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



ТРАДИЦИОННЫЙ



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки.



ОБЫЧНЫЙ*

Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне.



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 воды.



ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой.



ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.



СПЕЦ. ФУНКЦИИ



РАЗМОРОЗКА

Ускоренная разморозка продуктов.



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.



РАЗОГРЕВ

Режим для быстрого и бережного нагрева готовых к употреблению блюд. Он может также использоваться для разогрева ранее приготовленных продуктов, которые хранились в холодильнике или при комнатной температуре.



БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

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



ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ

Лазанья - пицца - штрудель - картофель-фри - хлеб. Этот режим автоматически выбирает оптимальную температуру и способ приготовления для пяти различных типов замороженных полуфабрикатов. Выберите "Другое", чтобы задать температуру для других типов продуктов.




МЕДЛЕН. ПРИГOTOVL.

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 четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг.



ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. 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 в целях экономии электроэнергии дверца духовки должна оставаться закрытой до завершения приготовления блюда.

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



DIAMOND CLEAN

Действие водяного пара, образующегося во время этого специального низкотемпературного цикла очистки, облегчает удаление загрязнений. Налейте 200 мл питьевой воды на дно холодной духовки и включите данный режим.



НАСТРОЙКИ

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

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея неработающей духовки снижается в целях экономии электроэнергии. Яркость возвращается к исходному уровню при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.



РЕЦЕПТЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для правильного использования этой функции прочтите нашу кулинарную книгу, доступную на сайте docs.hotpoint.eu

Данная функция позволяет готовить блюда на основе 28 стандартных рецептов. Духовка автоматически выбирает наилучшую температуру, режим и длительность приготовления.



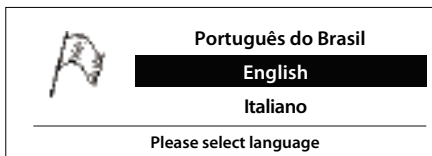
ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ

Данная функция автоматически выбирает наилучший режим приготовления для различных типов мяса. Она рекомендует оптимальную температуру в камере духовки и внутри продукта в зависимости от выбранного типа мяса. Для правильной установки и использования термощупа следуйте указаниям соответствующего параграфа.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБРАТЬ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: на дисплее появится список доступных языков.

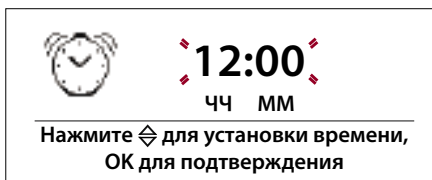


Выберите необходимый язык кнопками \wedge и \vee и подтвердите действие нажатием $\frac{OK}{select}$.

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

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время: на дисплее появятся мигающие символы "12:00".



Установите время кнопками \wedge и \vee и подтвердите настройку нажатием $\frac{OK}{select}$.

Примечание: После отключения электричества потребуются повторная установка времени.

3. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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

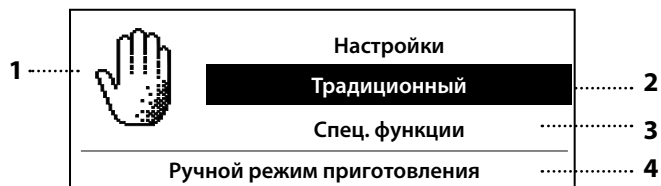
Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

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."). Следуйте инструкциям для правильного задания режима.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА



1. Символ выбранного режима
2. Выбранный режим
3. Другие доступные режимы
4. Описание выбранного режима

ВКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ

Нажмите и удерживайте **ⓘ**: на дисплее появится главное меню.

ПЕРЕЙДИТЕ К НЕОБХОДИМОМУ ПУНКТУ МЕНЮ

Используйте **▲** и **▼** для навигации по главному меню. Выделите нужный пункт.

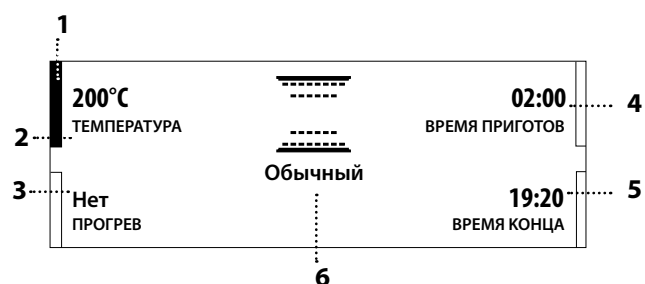
ВЫБЕРИТЕ ПУНКТ МЕНЮ

После того, как нужный пункт был выделен на дисплее, нажмите **OK select**, чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек (см. ниже) или списку режимов.

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Используйте **▲** и **▼** для навигации по списку. Нажмите **OK select**, чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек.

2. НАСТРОЙКА И ЗАПУСК РЕЖИМА



1. Курсор (показывает выбранную настройку)
2. Температура/мощность гриля
3. Прогрев
4. Длительность
5. Время завершения режима
6. Название режима

ЗАДАЙТЕ НАСТРОЙКИ

Используйте **▲** и **▼** для перемещения курсора между изменяемыми настройками.

После выбора нужной настройки нажмите **OK select**: выбранная настройка начнет мигать. Измените значение кнопками **▲** и **▼** и подтвердите действие нажатием **OK select**.

АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

Когда все настройки на дисплее будут соответствовать вашим требованиям, нажмите **▶**, чтобы активировать режим. Поместите продукт в духовку и нажмите **▶** еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Некоторые настройки можно менять и в процессе приготовления.

3. ПРОГРЕВ

Приготовление любых типов блюд возможно как с использованием стадии прогрева духовки, так и без нее.

Выбор "Нет" сокращает суммарное (с учетом прогрева) время приготовления и расход энергии на величину до 25%.

Прогрев доступен для большинства режимов.

После завершения прогрева подается звуковой сигнал, указывающий о том, что духовка достигла заданной температуры.

Поместите продукты в духовку.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

4. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК)

Многие режимы позволяют отложить начало приготовления на более позднее время. Это делается путем настройки времени окончания. После того как для режима будет задано значение длительности, на дисплее появится ожидаемое время окончания приготовления. Используя **▲** или **▼**, переместите курсор на "ВРЕМЯ КОНЦА" и нажмите **OK select**: значение времени начнет мигать.



Используя **▲** или **▼**, укажите время, к которому необходимо приготовить блюдо, и нажмите **OK select**. Нажмите **▶** и поместите продукт в духовку. Нажмите **▶** еще раз, чтобы запустить режим.

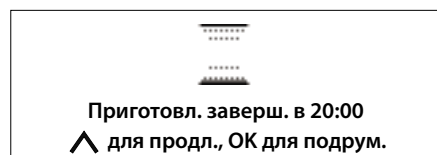
Духовка включится автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечание: Для отмены задержки и немедленного запуска процесса приготовления достаточно нажать **▷**. Описанная функция доступна только в том случае, если духовке не требуется предварительный нагрев.

. ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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

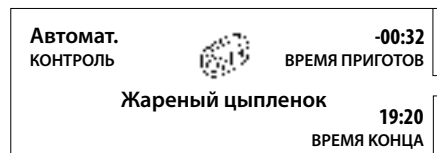


При необходимости нажмите **OK select**, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания. Для увеличения длительности приготовления в текущем режиме достаточно нажать **▲**. Для остановки цикла подрумянивания выключите духовку нажатием **⏻** или перейдите в главное меню, нажав **MENU**.

. РЕЦЕПТЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовка имеет 28 автоматических рецептов, в которых заданы наилучшие режимы и температуры приготовления. Для использования этой функции с максимальной отдачей и получения превосходных кулинарных результатов прочтите нашу кулинарную книгу, доступную на **docs.hotpoint.eu**

Выберите пункт "Рецепты" в главном меню, используя **▲** или **▼**. Нажмите **OK select**, чтобы открыть список блюд. Используйте **▲** и **▼** для перемещения по списку и **OK select** для подтверждения выбора.



Нажмите **▷** и поместите продукт в духовку. Снова нажмите **▷**, чтобы активировать режим. Данные рецепты позволяют устанавливать время окончания приготовления.

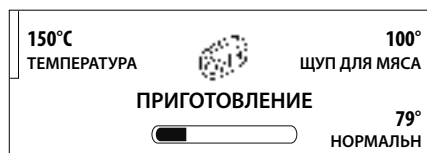
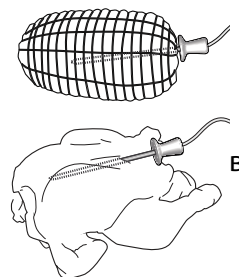
Примечание: В процессе приготовления духовка подает звуковые сигналы и выводит на дисплей указания о необходимых действиях (перевернуть продукт, проверить степень готовности и т.п.).

. ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ

Термощуп позволяет измерять точную температуру в глубине продукта. Используя **▲** или **▼**, выберите пункт "Приготов. с щупом" в главном меню и нажмите **OK select**. Выберите блюдо из списка и нажмите **OK select** для подтверждения действия.

Примечание: Выбор "Мясо традицион." позволяет изменять все настройки (температуру духовки и конечную температуру термощупа). Другие рецепты позволяют изменять лишь некоторые из настроек.

Вставляйте термощуп в мясо на полную глубину, подальше от костей и жирных участков. Для птицы вставляйте щуп продольно в середину грудки так, чтобы его конец не попал полость. Поместите продукт в духовку и вставьте штекер термощупа в гнездо на правой стенке камеры.



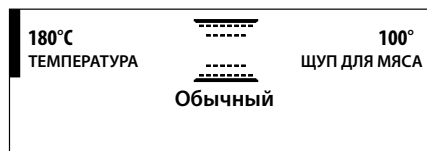
Измените настройки по умолчанию (если это возможно) и нажмите **▷**. В момент достижения щупом необходимой температуры прозвучит звуковой сигнал и на дисплее духовки появится соответствующее сообщение.

При желании время приготовления можно продлить. Задайте длительность кнопками **▲** и **▼**: духовка автоматически переключится в "Обычный" режим.

Примечание: Если термощуп не был подсоединен, духовка подаст звуковой сигнал и на дисплее появится предупреждение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА С РУЧНЫМИ РЕЖИМАМИ

Термощуп можно использовать с некоторыми ручными режимами для достижения наилучших результатов при приготовлении мяса. Выберите ручной режим и подсоедините термощуп: в верхнем левом углу дисплея появится значение конечной температуры щупа.



Для изменения этой настройки установите курсор напротив значения, используя кнопки **▲** и **▼**, и нажмите **OK select**. Когда настройка начнет мигать, установите требуемое значение кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для подтверждения действия.

Рекомендуемые температуры для различных типов мяса представлены в руководстве "Использование и уход", доступном на **docs.hotpoint.eu**

. ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Для удобства использования вы можете сохранить в меню духовки до 10 ваших любимых режимов. Чтобы сохранить режим и текущие настройки в избранном, нажмите ☆ после завершения приготовления.

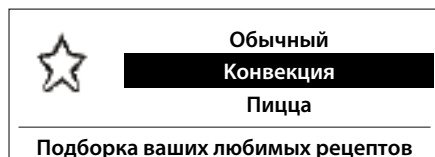
Подтвердите действие нажатием $\frac{OK}{select}$: духовка предложит сохранить режим под номером от 1 до 10 в списке ваших избранных рецептов.



Выберите номер кнопками ▲ и ▼ и подтвердите выбор нажатием $\frac{OK}{select}$.

Примечание: Для отмены нажмите <<. Если память заполнена или выбранный номер занят, ранее сохраненный режим будет заменен.

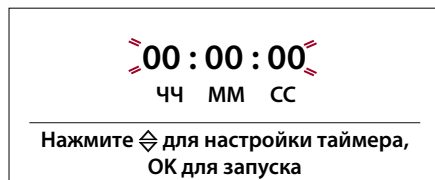
Для вызова режима нажмите ☆: на дисплее появится список ваших избранных режимов.



Выберите режим кнопками ▲ и ▼ и подтвердите выбор нажатием $\frac{OK}{select}$. Нажмите ▷ для запуска.

. ТАЙМЕР

При выключенной духовке ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и нажмите $\frac{OK}{select}$: на дисплее начнут мигать показания таймера.



Установите необходимую длительность кнопками ▲ и ▼ и нажмите $\frac{OK}{select}$ для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечание: Для остановки таймера в любое время достаточно нажать ①.

. БЛОК. КЛАВИШЕЙ

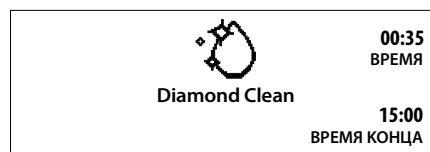
Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте $\frac{OK}{select}$ и << одновременно не менее пяти секунд. Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи.

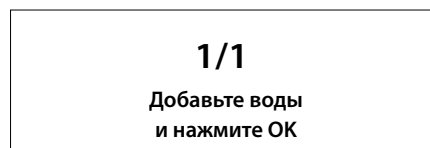
По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки ①.

. DIAMOND CLEAN

Используя ▲ или ▼, выберите "Diamond Clean" в главном меню и нажмите $\frac{OK}{select}$. На дисплее высветится длительность выбранного цикла (фиксированная) и время окончания (настраиваемое).



Нажмите кнопку ▷: на дисплее появится пошаговые инструкции для запуска цикла самоочистки.



Налейте 200 мл питьевой воды на дно холодной духовки и включите данный режим. Нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы запустить цикл очистки.



Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выполнения цикла очистки: это приводит к потере пара, что отрицательно сказывается на конечном результате.

В момент завершения цикла на дисплей выводится соответствующее мигающее сообщение. Дайте духовке остыть, после чего протрите внутренние поверхности тряпкой или губкой.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Печенье/небольшие торты		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Пирожные из заварного теста		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Безе		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Хлеб/пицца/лепешки		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Пироги (овощной пирог, киш)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Волованы/печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Лазанья/Паста/ каннеллони/фланы		-	190-200	45-65	3
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг		-	190-200	80-110	3
Курица/кролик/утка 1 кг		-	200-230	50-100	3
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	80-130	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		-	180-200	50-60	3
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		-	180-200	40-60	2
Хлебные тосты		-	Высокая	3-6	5

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рыба филе/стейки		-	Средняя	20-30 *	4 3
Соусы/Кебаб/ ребрышки/рубленные котлеты		-	Средняя - Высокая	15-30 *	5 4
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	Средняя	55-70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	Средняя	35-50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	Средняя	60-90 **	3
Печеный картофель		-	Средняя	35-55 **	3
Овощная запеканка		-	Высокая	10-25	3
Лазанья и мясо		-	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель		-	180	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи		-	190	30-50 ***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Замороженная пицца		-	Авто	10-15	3
		-	Авто	15-20	4 1
		-	Авто	20-30	4 2 1
		-	Авто	20-30	4 3-2 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.

Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на docs.hotpoint.eu.

Таблица рецептов, использующих термошуг, содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на docs.hotpoint.eu.

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекция	Подрумивание	Размораживание	Принуд. под. возд. Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетка	Жаропрочная посуда или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень	ЩУП ДЛЯ МЯСА (опция)

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 духовки 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, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Пользуйтесь режимом "Diamond Clean" для более качественной очистки.
- На внутренней поверхности стекла дверцы имеется специальное покрытие, облегчающее его чистку. Для поддержания стекла в наилучшем рабочем состоянии протирайте его губкой, пропитанной водой без добавления каких-либо средств. Для удаления пятен жира добавьте в воду каплю нейтрального моющего средства.
- 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

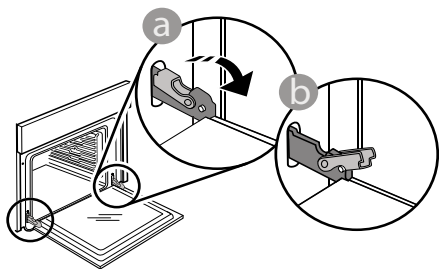
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наведите плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только 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.

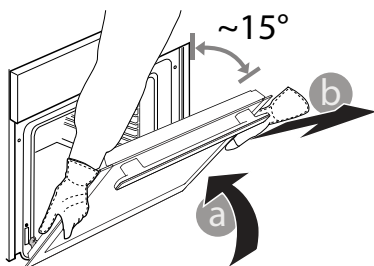
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

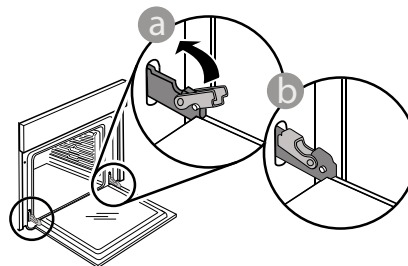


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

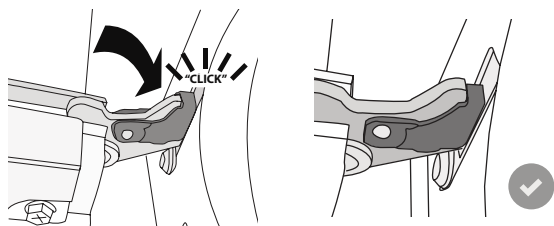


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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 docs.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

Режим "Конвекция" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. 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 docs.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

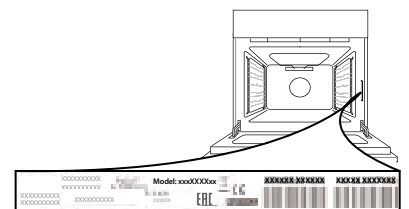
Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

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.



400010853226

Напечатано в Италии

