



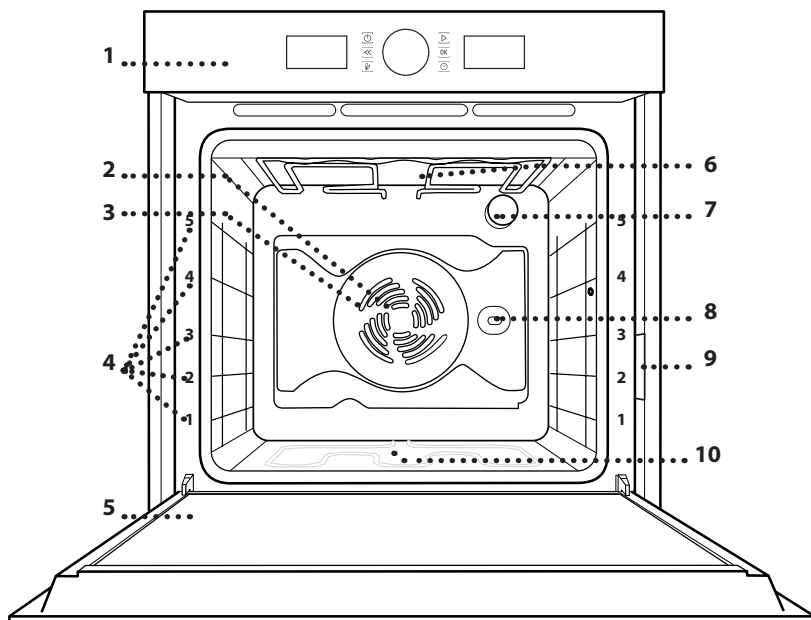
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

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



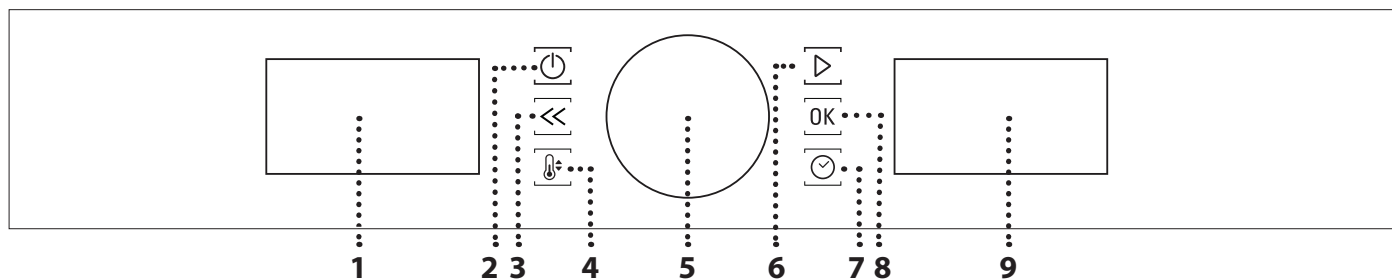
**Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.**

## ОПИСАНИЕ 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. Место установки вертела
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

### 2. ВКЛ. / ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки, остановка приготовления в любой момент времени.

### 3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

### 4. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

### 5. РУЧКА

Выбор пунктов меню, изменение настроек режима.

### 6. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек.

### 7. ВРЕМЯ

Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

### 8. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

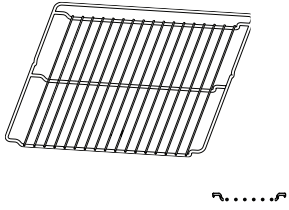
### 9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

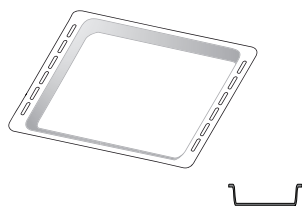


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

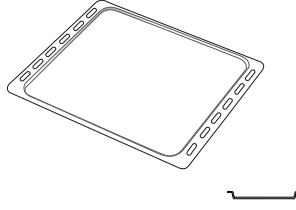
## РЕШЕТКА



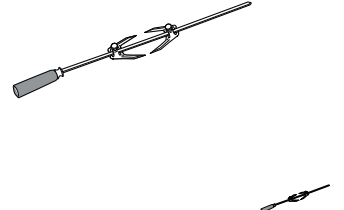
## ПОДДОН



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ВЕРТЕЛ



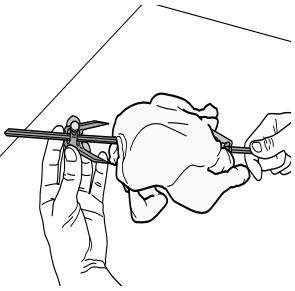
Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

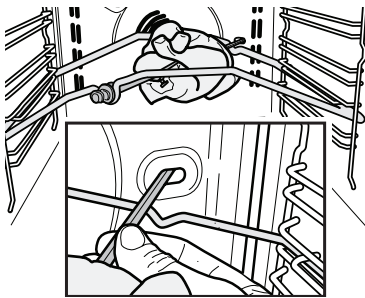
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА



Проткните вертелом кусок мяса в его центральной части (при приготовлении птицы обвяжите ее специальной нитью). Сдвиньте мясо вдоль вертела, надежно зафиксировав его на вилке. Наденьте на вертел вторую вилку и сдвиньте ее, прочно зажав мясо. Затяните фиксирующий винт вилки.

Вставьте конец вертела в углубление на внутренней поверхности духовки и разместите круглую часть на соответствующей опоре.



Примечание: Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 500 мл питьевой воды. Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК





. Для снятия держателей полок приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. 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.

# РУЧНЫЕ







Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

	<b>ОБЫЧНЫЙ</b> Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
	<b>ГРИЛЬ</b> Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b> Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
	<b>КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ</b> Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.

## A

### АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

	<b>ЗАПЕКАНКИ</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.
	<b>МЯСО</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.
	<b>БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</b> Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.
	<b>ХЛЕБ</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.
	<b>ПИЦЦА</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.
	<b>СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.



### СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ



#### БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.



#### ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпята). 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).



#### 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 режиме "ЭКО" освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.



#### СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



#### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.



#### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный (PYRO) и укороченный (ECO). Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.

\* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении духовки необходимо установить время.



На дисплее начнут мигать две цифры часа. Установите значение часа вращением ручки и нажмите **OK**.



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите **OK**.

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **⌚** не менее одной секунды при выключенной духовке, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

## 2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте **⌚** не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Примечание: В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A). Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

## 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 все принадлежности.


Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Конвекционное выпекание").


Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.


# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

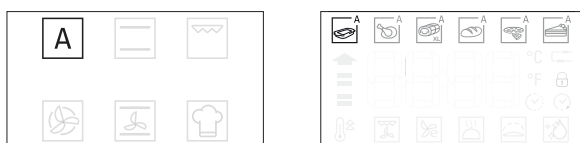
## 1. ВЫБОР РЕЖИМА


При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки нажмите и удерживайте .

Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .


## 2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.


### ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



При мигающем значке "°C/°F" измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).



Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).






Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите  или просто поверните ручку.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ




Когда значок  на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите , 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 : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .






Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , 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.





Примечание: 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 вы можете изменить заданное время окончания вращением ручки.

Нажмите  или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

### 3. ЗАПУСК РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая , можно 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, закройте дверцу и нажмите , 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 необходимую температуру в любой момент времени, повернув ручку.

### 5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

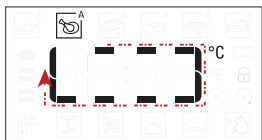


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

### . АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

#### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность

приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

### . СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

#### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO




**Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.**


**Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).**



**Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.**

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролизической очистки. Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Откройте раздел специальных режимов  и поверните ручку, чтобы выбрать  в меню. Нажмите  для подтверждения.

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, или поверните ручку, чтобы выбрать укороченный цикл (ECO).

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.


В духовке стартует цикл очистки. При этом дверца духовки автоматически заблокируется.

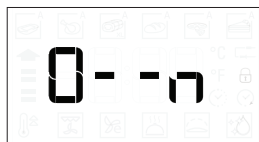
Открытие дверцы духовки во время пиролизической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня.

Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем.


### . БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.

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

**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 принадлежностей. Начинайте с самых низких 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 ней 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.

**МЯСО**

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Открывайте дверцу с осторожностью: горячий пар!

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

**ДЕСЕРТЫ**

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно. Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Конвекционное выпекание". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.














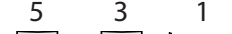











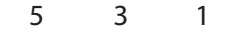



























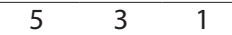




**ПИЦЦА**

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

**ПОДЪЕМ ТЕСТА**

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Пирог с начинкой</b> (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1 
<b>Печенье / небольшие торты</b>		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Да	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
<b>Пирожные из заварного теста</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
<b>Безе</b>		Да	90	110 - 150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1 
		Да	90	140 - 160 ***	5 3 1 
<b>Пицца</b> (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Да	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
<b>Батон хлеба</b> 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Булочки</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Хлеб</b>		Да	180 - 200	30 - 60	4 1 
<b>Замороженная пицца</b>		-	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20	4 1 
<b>Пироги</b> (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Да	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
<b>Волованы/печенье из слоеного теста</b>		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Да	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
<b>Лазанья / суфле</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Макаронная запеканка/ каннелони</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курица/кролик/утка 1 кг		-	200 - 230	50 - 80	3
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Рыба, запеченная целиком (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
Рыбное филе / стейки		-	2 (средняя)	20 - 30 *	4 3
Колбаски / 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
Овощная запеканка		-	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.

Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекция	Конвекционное выпекание	Принуд.под.возд.Эко
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ						
	Запеканки	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкая выпечка
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень / противень на решетке	Противень	Поддон с 500 мл воды	Противень для выпечки

# ЧИСТКА И УХОД



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**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, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовле-

нии пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

## 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.

## ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА

**Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.**

**Перед включением режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности.**

**Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).**

Эта функция позволяет удалить капли жира, образующиеся при высокой температуре. При такой температуре остатки пищи превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной губкой, когда духовка остынет. Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролитической очистки.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролитической очистки: Стандартный цикл (PYRO)

обеспечивает тщательную очистку сильно загрязненной духовки, а экономичный цикл (ECO) является более коротким и потребляет меньше энергии, чем стандартный цикл, что позволяет использовать его через регулярные интервалы времени.

Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: Открытие дверцы духовки во время пиролитической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

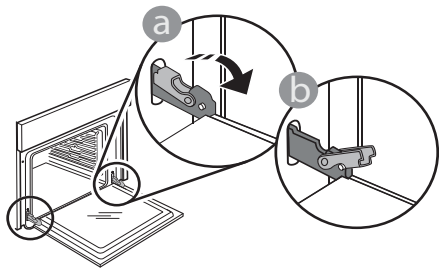
Это изделие имеет источник света класса энергоэффективности G.

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.

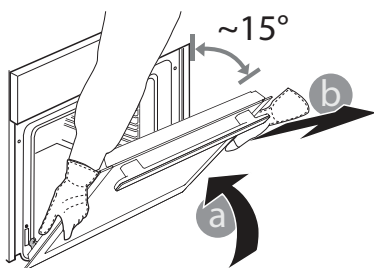
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

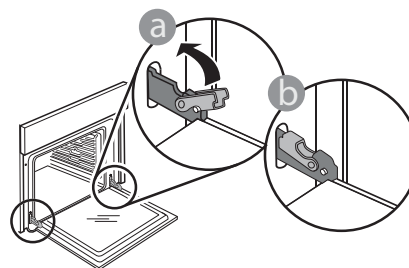


**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

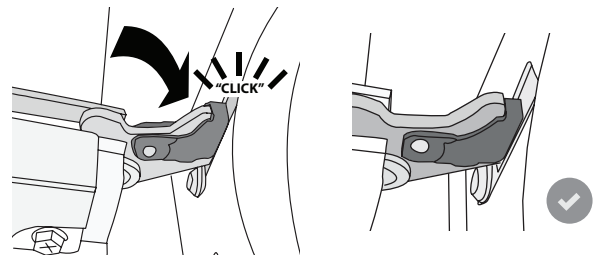


**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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](https://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.
Дверца не открывается.	Замок неисправен. Выполняется цикл самоочистки.	Выключите и снова включите духовку и проверьте, прекратились ли неполадки. Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт [docs.hotpoint.eu](https://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.

