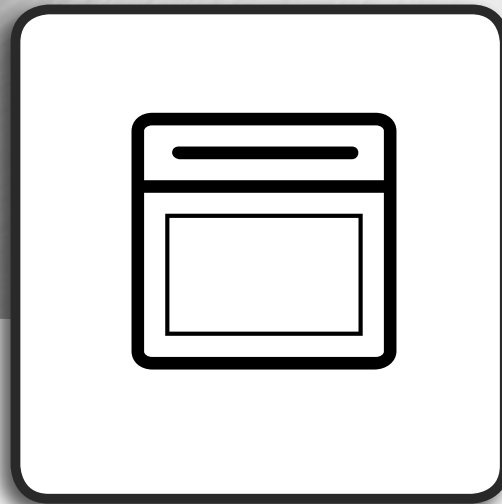


# Hotpoint

ARISTON



## Использование и уход



[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



---

**РУССКИЙ** ..... 3

# РУССКИЙ

## ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД, УСТАНОВКА



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

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

Указатель

#### **Здоровье и безопасность**

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ..... 4

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 6

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ ..... 6

#### **Использование и уход**

**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА** ..... 7

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ..... 8

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ..... 8

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ..... 9

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ..... 9

РЕЖИМЫ..... 10

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ..... 11

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ..... 12

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ..... 16

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ..... 18

**ЧИСТКА** ..... 19

**УХОД** ..... 20

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 24

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ ..... 25

СЕРВИС ..... 25

**Инструкции по установке** ..... 26

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее для обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.

Дети от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получают указания по его безопасному использованию и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны выполнять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

**ВНИМАНИЕ!** Во время использования прибора его доступные части нагреваются до высоких температур: не допускайте к прибору детей младше 8 лет без постоянного наблюдения со стороны взрослых.

**ВНИМАНИЕ!** Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей -

опасность ожога.

Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут.

Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться.

Будьте осторожны при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, а также при добавлении в блюда спиртосодержащих напитков (ром, коньяк, вино): опасность пожара.

Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. По окончании приготовления открывайте дверцу с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара.

Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи.

## РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ОСТОРОЖНО!** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или дистанционного пульта.

Этот прибор предназначен исключительно для бытового непрофессионального использования.

Запрещается использовать печь вне помещений.

Не храните взрывоопасные и легковоспламеняющиеся предметы, такие как аэрозольные баллончики, не

размещайте и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может привести к пожару при случайном включении прибора.

Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

## УСТАНОВКА

Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора работайте в защитных перчатках.

Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Дети не должны участвовать в операциях установки. Во время установки держите детей подальше. Упаковочный материал (целлофановые пакеты, детали из полистирола и т.п.) является потенциальным источником опасности для детей и должен храниться в недоступном для них месте как во время установки, так и после нее.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора. Не включайте прибор до завершения установки. После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен. Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки. Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем духовки. Снимайте духовку с основания из пенопласта непосредственно в момент установки. Не устанавливайте прибор за декоративными дверцами: опасность пожара.

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора необходимо использовать многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Прибор должен быть заземлен. Поврежденный сетевой шнур следует заменить шнуром такого же типа. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от

розетки (если к ней есть доступ) или при помощи многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности. Паспортная табличка находится с передней стороны духовки (видна при открытой дверце).

В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр. Если имеющаяся вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту. Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.


Не используйте удлинители, разветвители и переходники. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.

## **ЧИСТКА И УХОД**

Не используйте пароочистители. **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы. Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы прибора: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла. При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках. Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети. Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .


Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

При сдаче прибора в утилизацию приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур и сняв дверцы и полки (если имеются) так, чтобы дети не могли попасть внутрь и прибора и оказаться запертыми.

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке  или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.


## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.

Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

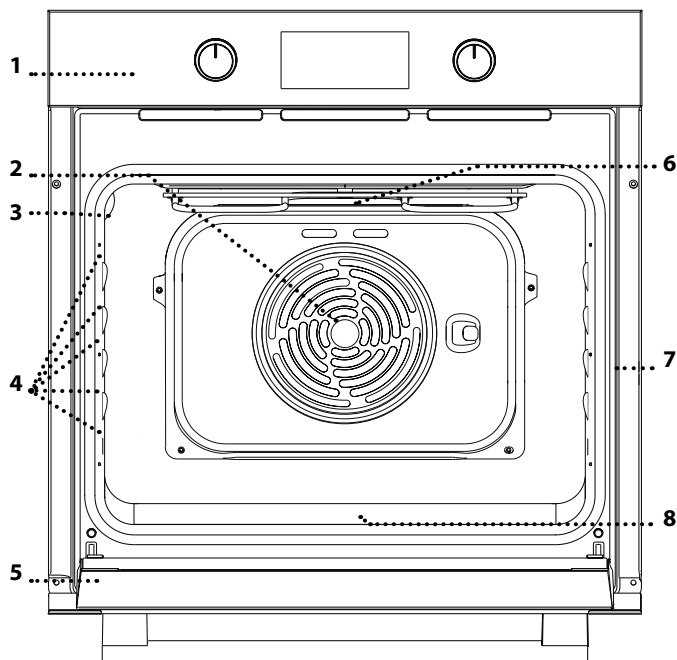
## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Данный прибор был разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями следующих Европейских Директив: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU и RoHS 2011/65/EU.

Настоящий прибор, предусматривающий контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента  № 1935/2004.

Данный прибор отвечает требованиям к экодизайну Европейских Регламентов ЕС 65/2014 и 66/2014 в соответствии с Европейским стандартом EN 60350-1.

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



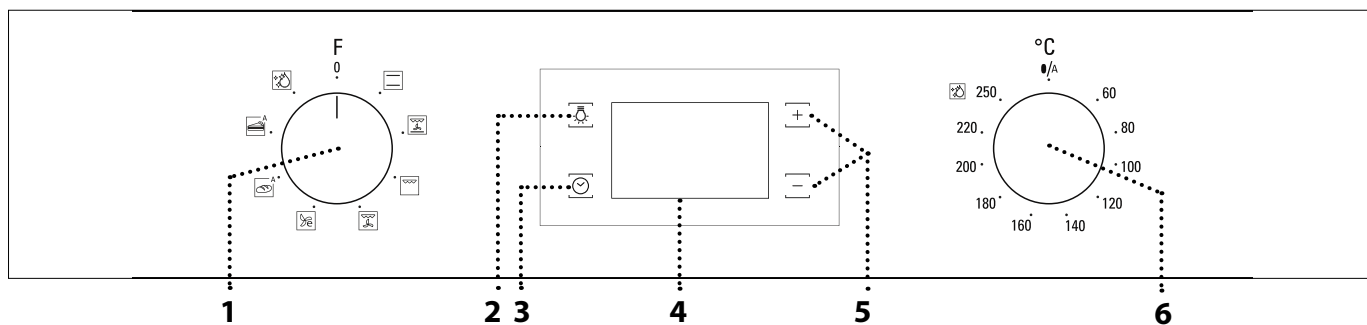
1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Подсветка
4. Направляющие для принадлежностей  
(уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Паспортная табличка  
(не снимать)
8. Нижний нагревательный элемент  
(не виден)

**Примечание:**

В процессе приготовления охлаждающий вентилятор может периодически отключаться в целях экономии электроэнергии.

После завершения приготовления и выключения духовки охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## 1. РУЧКУ ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима.

Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

## 2. СВЕТ

Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

## 3. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

## 4. ДИСПЛЕЙ

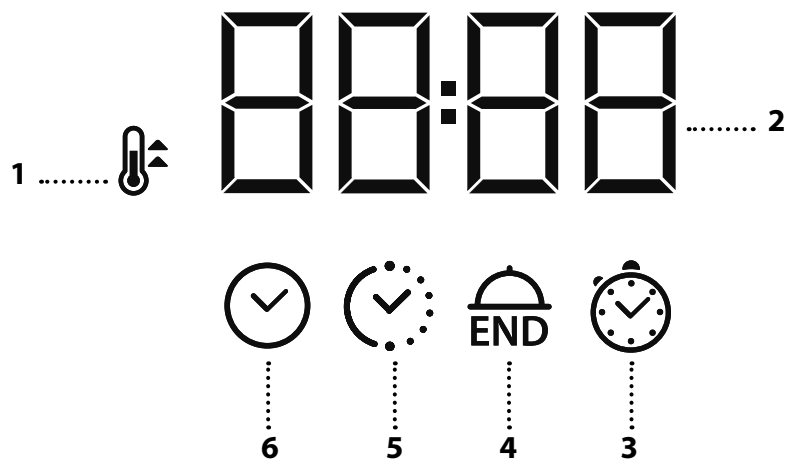
## 5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

## 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Использование автоматических режимов  $\theta/A$ .

# ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

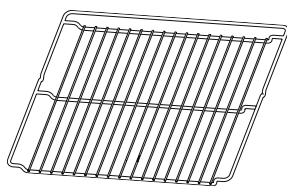


1. Символ прогрева
2. Часы; информация и длительность режима
3. Кухонный таймер
4. Время окончания приготовления
5. Длительность
6. Часы



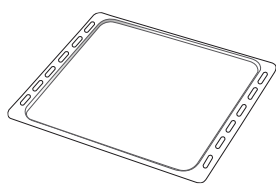
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



Решетка используется для приготовления блюд на гриле, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды. На ней можно готовить хлебные тосты, запекать мясо, рыбу и овощи.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



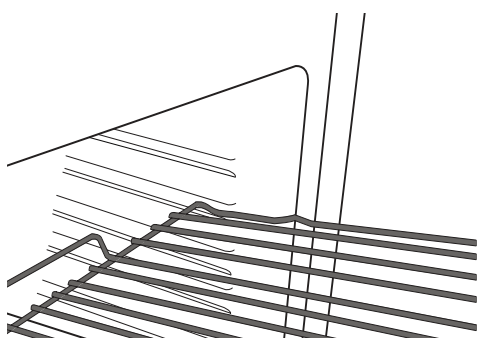
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

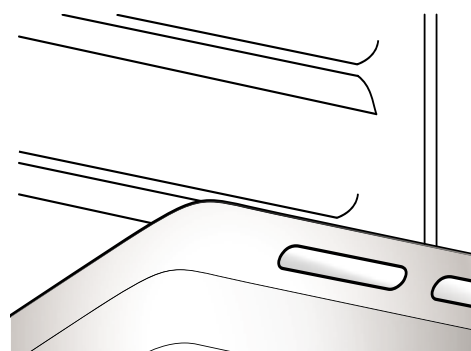
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:** Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.



- Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.



# РЕЖИМЫ

## ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления крупных кусков мяса или макаронных запеканок пользуйтесь 2-м уровнем. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Для приготовления пищи только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. При приготовлении блюд на двух уровнях пользуйтесь 2-м и 4-м уровнями. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.


## ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. Размещайте продукты на 5-м уровне. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: Установите противень на 4-й уровень, налив в него около 200 мл питьевой воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 минут. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

## ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Размещайте продукты на 2-м уровне. Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока. Установите противень на 1-й уровень, налив в него около 200 мл питьевой воды. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ ЭКО\*

Режим для запекания фаршированных мясных блюд на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием  . Для повышения энергоэффективности не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления. Рекомендуем пользоваться 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.

## А ХЛЕБ АВТО

Используйте данный режим для выпекания хлеба. Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рецепта. Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпекания хлеба. Когда блюдо будет готово, процесс приготовления автоматически остановится и духовка подаст звуковой сигнал. Включайте режим, когда духовка холодная. Если температура внутри духовки превышает установленное значение, на дисплее появляется надпись "Hot". В таких условиях запуск процесса приготовления невозможен. Дождитесь, когда духовка остынет.

## А ДЕСЕРТ АВТО

Пользуйтесь этим режим для выпекания пирогов, в том числе при использовании химических разрыхлителей теста. Помещайте блюдо в холодную духовку. Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Когда блюдо будет готово, процесс приготовления автоматически остановится и духовка подаст звуковой сигнал. Включайте режим, когда духовка холодная. Если температура внутри духовки превышает установленное значение, на дисплее появляется надпись "Hot". В таких условиях запуск процесса приготовления невозможен. Дождитесь, когда духовка остынет.

## 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.

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



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ









**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство “Здоровье и безопасность”.**


## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### 1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часов.



Установите значение часов кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

### 2. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

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.

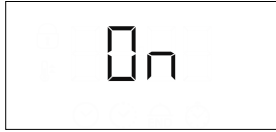
Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим “Выпеч. с подрумян.”. Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните *ручку выбора* до значка необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

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



Примечание: Во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

Режим не включится, если ручка термостата находится на 0 °C. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.


### АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ


Для запуска выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Десерты") *ручка термостата* должна находиться в положении автоматических режимов **0/A**.

Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.

Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.

## 3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева.



По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

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




## . ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.




### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и "00:00".





Установите время приготовления кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.




Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью  сбросьте значение времени приготовления до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.

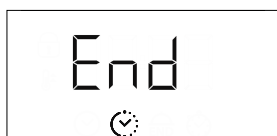
Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



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

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение 0, чтобы выключить духовку.




Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись "END" и оставшееся время.

## . НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА




Эта опция не прерывает и не программирует приготовление, но позволяет вам использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим и когда духовка выключена.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и "00:00".




Установите необходимое время кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

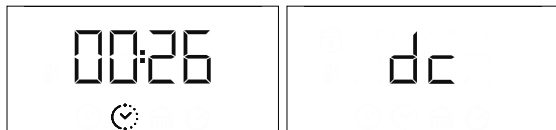
В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью  сбросьте время до "00:00".

## . РЕЖИМ DIAMOND CLEAN

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

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



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

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. 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. Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд по выбору прилагаемых принадлежностей и их размещению на уровнях духовки.

## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме "Конвекционное выпекание" можно готовить разные блюда одновременно (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо). Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

## 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. При приготовлении на более чем одном уровне выбирайте режим "Конвекция". Размещайте формы на различных решетках, чтобы облегчить циркуляцию горячего воздуха.

- Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки.

- 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 выпекания 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 "Подрумянивание". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

## МЯСО

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из жаропрочного 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. Соблюдайте осторожность, так как во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

- При приготовлении мяса на гриле выбирайте куски равной толщины, чтобы обеспечить их одинаковое пропекание. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении 2/3 времени приготовления. Открывайте дверцу с осторожностью: горячий пар!

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него 200 мл питьевой воды. Доливайте воду по мере необходимости.

## ПИЦЦА

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

## РЕЖИМ ХЛЕБ АВТО

Используйте данный режим для выпекания хлеба. Для наилучших результатов следуйте указаниям рецепта.

Рецепт для 1000 г теста:

600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или две упаковки сухих дрожжей).

Порядок действий:

- Смешайте муку и соль в большой миске.
- Разведите дрожжи в воде (слегка теплой – примерно 35° C).
- Сделайте ямку в муке и влейте в нее растворенные дрожжи. Смешайте ингредиенты до получения гладкого слегка липкого теста. Замесите тесто руками, растягивая и складывая его, в течение примерно 10 минут. Придайте тесту форму шара и оставьте его подниматься в миске, накрытой прозрачной крышкой, которая необходима для защиты поверхности теста от пересыхания.
- Дождитесь, когда тесто увеличится в объеме в два раза: Для оптимального подъема теста при комнатной температуре требуется примерно 90 минут.
- Сформируйте из теста один или два батона, припудрите их мукой и сделайте небольшие надрезы на поверхности. Выложите батоны на противень, покрытый бумагой для выпечки.
- Поместите тесто в духовку (холодную), налейте на дно 100 мл питьевой воды и включите режим "Хлеб Авто". После приготовления оставьте тесто на решетке до полного остывания.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160-180	30 - 90 ***	4 1 
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160-200	35 - 90 ***	4 2 
Печенье/пирожные		Да	170-180	15 - 45	3 
		Да	160-180	20-45 ***	4 2 
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 220	30-40	3 
		Да	180-190	35-45 ***	4 2 
Безе		Да	90	150-200	3 
		Да	90	140-200	4 2 
Хлеб		-	-	60	2 
Хлеб/пицца/лепешки		Да	190-250	15-50	2 
		Да	190-250	25-50 ***	4 2 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3 
		Да	250	10 - 20 ***	4 2 
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	175 - 200	45-60	3 
		Да	175 - 200	45 - 60 ***	4 2 
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3 
		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
Лазанья / макаронные запеканки / каннелони фланы /		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3 
Курица/кролик/утка 1кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекционное выпекание	Хлеб Авто	Конвекционное выпекание Эко

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Вставной противень/ противень на решетке	Вставной противень с 200 мл воды	ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Индейка/гусь 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2 
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2 
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2 
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5 
Рыбное филе/стейки		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленные котлеты		-	250	15 - 30 *	5 4 
Курица-гриль 11.3 кг		Да	200 - 220	55-70 **	2 1 
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35 - 50 **	3 
Ножка ягненка/рулька		Да	200 - 210	60-90 **	3 
Печеный картофель		Да	200 - 210	35-55 **	3 
Овощная запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3 
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ****	4 1 
Мясо и картофель		Да	190-200	45 - 100 ****	4 1 
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ****	4 1 
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2 

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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















\*\*\* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

\*\*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекционное выпекание	Хлеб Авто	Подрумянивание	Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Вставной противень/противень на решетке	Вставной противень с 200 мл воды	ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ		



# ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Составлено для сертификационных органов в соответствии со стандартом IEC 60350-1

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	УРОВ.	ТЕМП. (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ* И ПРИМЕЧАНИЯ
Песочное печенье		Да	3	150	30-40	Поддон / вставной противень
		Да	3	150	35-45	Поддон / вставной противень
		Да	2 - 4	160	30-40	Уровень 4: вставной противень Уровень 2: поддон / вставной противень
Сладкие пирожные		Да	3	160	25 - 35	Поддон / вставной противень
		Да	3	160	25 - 35	Поддон / вставной противень
		Да	2 - 4	150	35-45	Уровень 4: вставной противень Уровень 2: поддон / вставной противень
Нежирный бисквит		Да	3	170	35-45	Форма для выпечки на решетке
		Да	2	160	35-45	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 4	160	45 - 55	Уровень 4: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
2 яблочных пирога		Да	2	185	70 - 90	Форма для выпечки на решетке
		Да	2	175	70 - 90	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 4	175	75 - 95	Уровень 4: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Тосты		5 мин	5	250	2 - 5	Решетка
Рубленые котлеты		5 мин	5	250	18 - 30	Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)
						Уровень 4: Вставной противень с водой

\* Отсутствующие в комплекте принадлежности можно приобрести в нашем Сервисном центре.

**Класс энергоэффективности (в соответствии со стандартом IEC 60350-1):** При выполнении испытаний придерживайтесь указаний соответствующей таблицы.

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Подрумянивание	Хлеб Авто	Подрумянивание Эко

# ЧИСТКА

Не используйте парочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

Необходимые операции выполняйте, только когда духовка холодная.

Отключите духовку от электросети.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

## 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, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении 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 оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".  
• Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.  
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.  
• 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 рукавицами.

Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

# УХОД

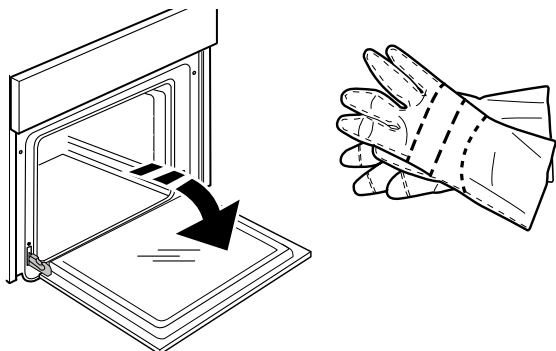
Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

Необходимые операции выполняйте, только когда духовка холодная.

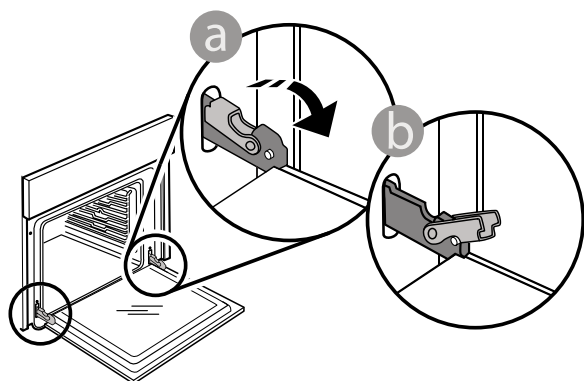
Отключите духовку от электросети.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

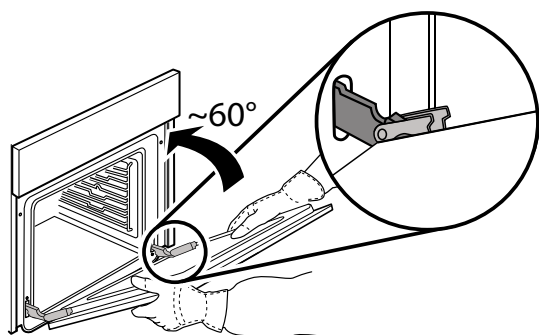
1. Полностью откройте дверцу духовки.



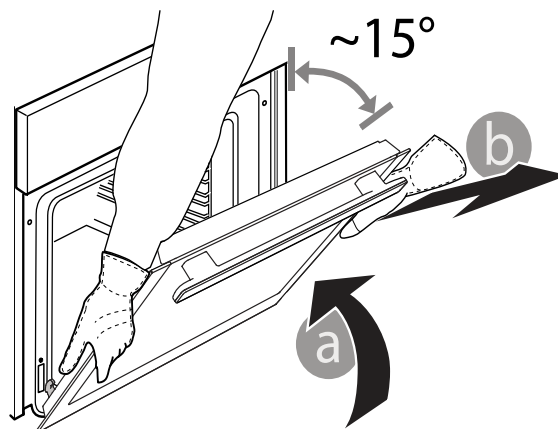
2. Опустите фиксаторы в крайнее нижнее положение.



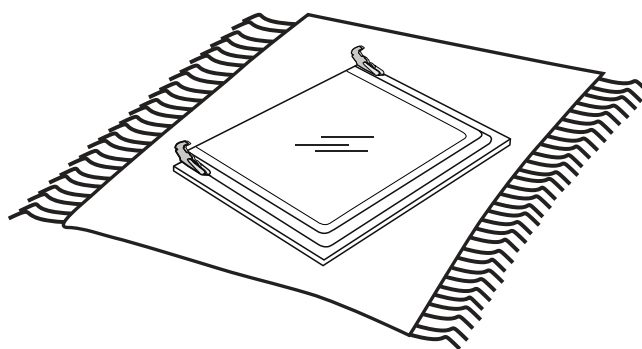
3. Прикройте дверцу, насколько это возможно.



4. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх.

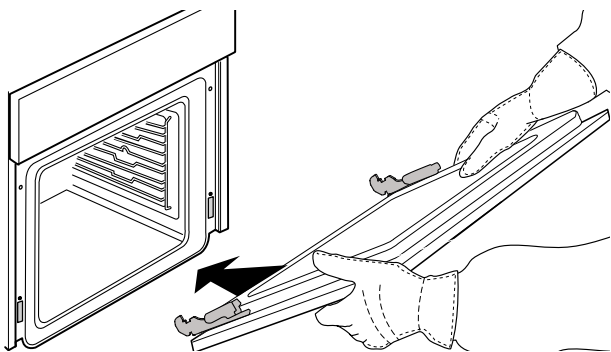


5. Положите дверцу на мягкую поверхность.

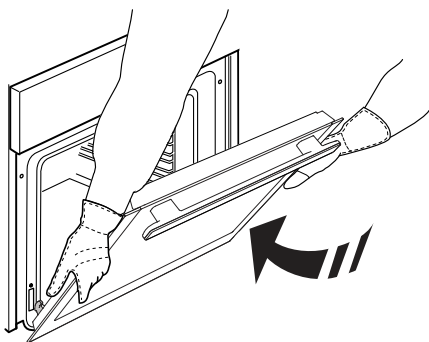


## УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

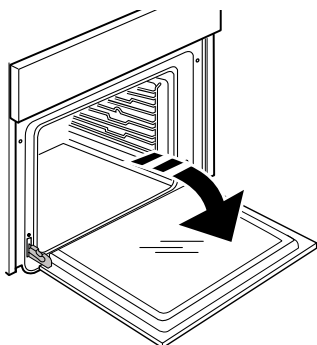
1. Поднесите дверцу к духовке и совместите петли с гнездами крепления.



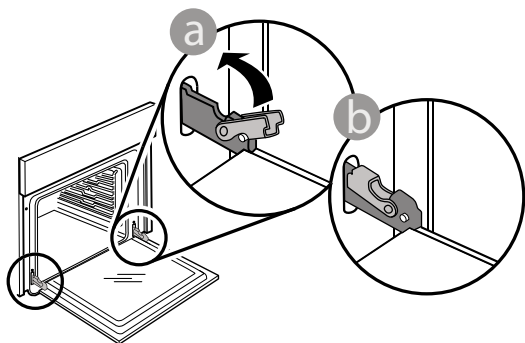
2. Закрепите верхнюю часть в гнезде.



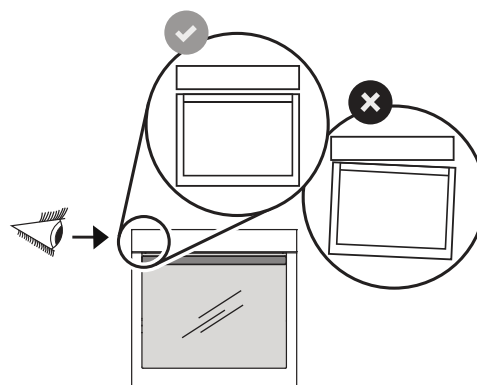
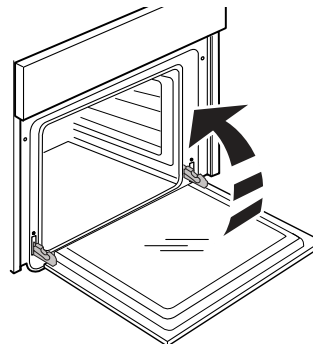
3. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.



4. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

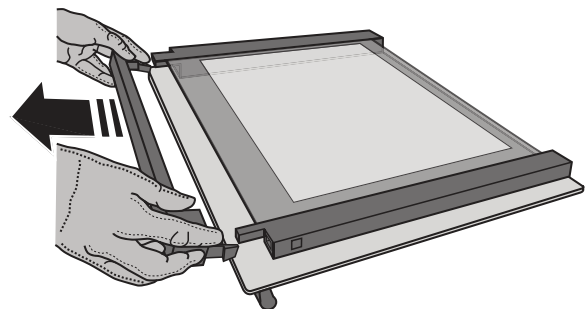
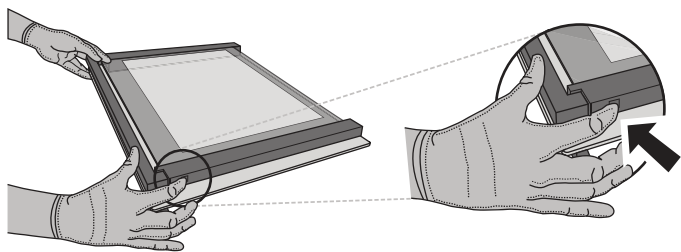


5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

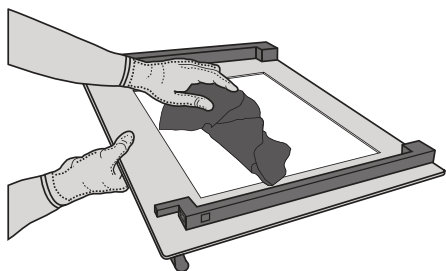
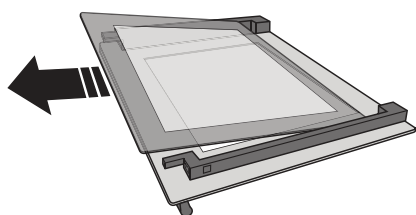


## ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.

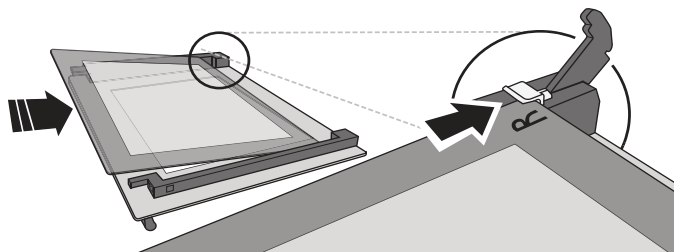


**2.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

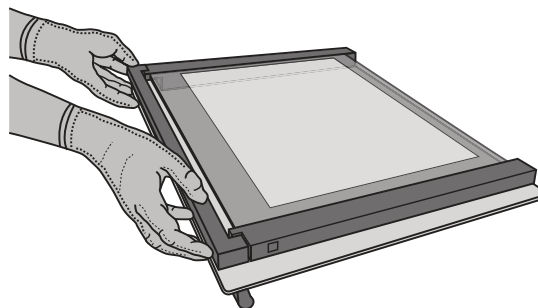
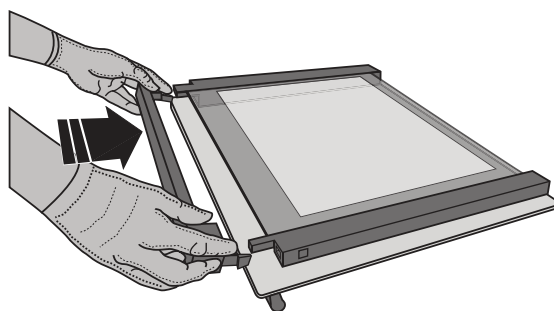


**3.** Внутреннее стекло установлено правильно, если в правом углу видна буква "R" и прозрачная поверхность (без принта) тоже обращена вверх.

Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.

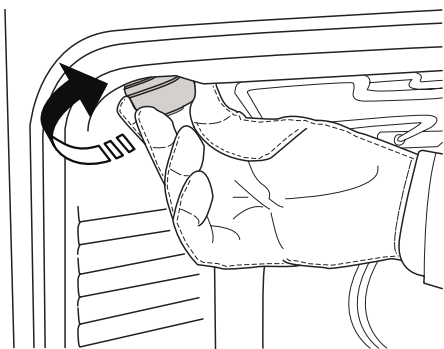


**4.** Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.



## 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 галогенные лампы 25 Вт/230 В, Т300 °С типа G9.

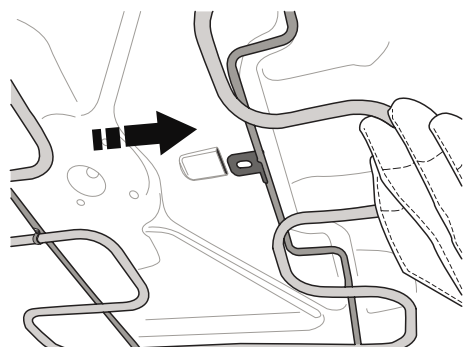
Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009).

Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

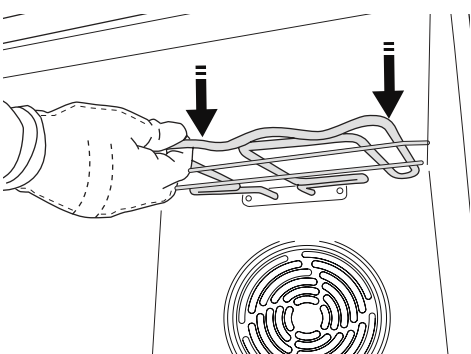
- Не касайтесь стекла лампы голыми руками, так как отпечатки пальцев могут быстро вывести лампу из строя. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

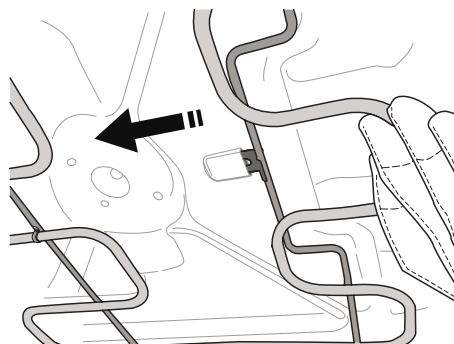
1. Выньте нагревательный элемент из гнезда.



2. Опустите нагревательный элемент.



3. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.



# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Возникающие проблемы и неполадки как правило легко устранимы.

Перед обращением в Сервис попытайтесь устранить неполадку самостоятельно, руководствуясь представленной ниже таблицей.

Если проблема сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.




**Перед выполнением изложенных ниже действий внимательно прочтите указания по безопасности**

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Духовка не работает.	Прибор отсоединен от электросети. Ошибка.	Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее высвечивается надпись "Hot", выбранный режим не запускается.	Слишком высокая температура.	Дайте духовке остыть, прежде чем запускать режим. Выберите другой режим.
Процесс приготовления не стартует.	Не установлена температура/ <i>Ручка термостата</i> в неправильном положении.	Для запуска выбранного режима поверните <i>ручку термостата</i> на значение необходимой температуры / в требуемое положение.
Часы мигают.	Отключение электричества.	Необходима повторная установка часов: Следуйте инструкциям, представленным в разделе "Первое использование прибора".
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Ошибка программного обеспечения.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".
Освещение не работает.	Духовка выключена. Перегорела лампа.	Поверните <i>ручку выбора</i> , чтобы выбрать режим и включить печь. Если неполадка сохраняется, следуйте инструкциям по замене лампы, представленным в разделе "Уход".



# ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на нашем сайте [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

## СЕРВИС

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС

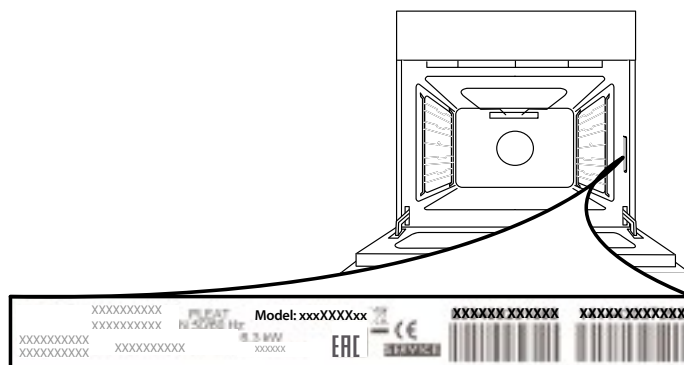
**1.** Попробуйте устранить проблему самостоятельно, выполнив действия, описанные в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.

**2.** Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.

### ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ ПРОВЕРОК НЕИСПРАВНОСТЬ СОХРАНЯЕТСЯ, ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

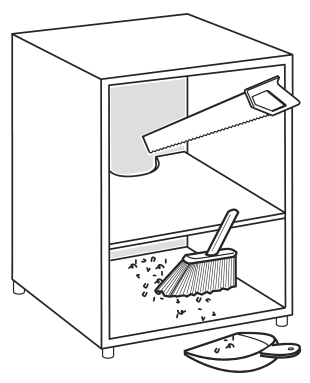
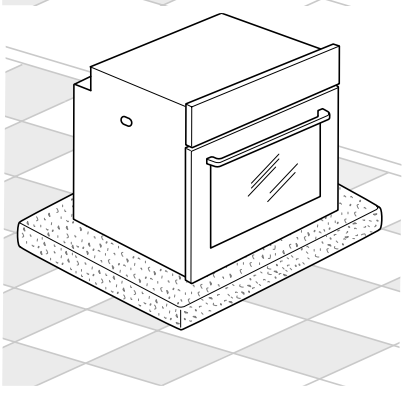
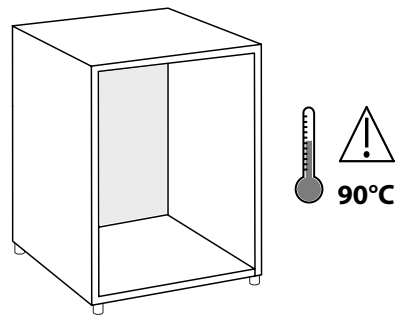
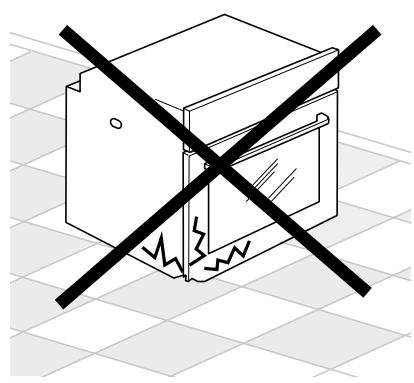
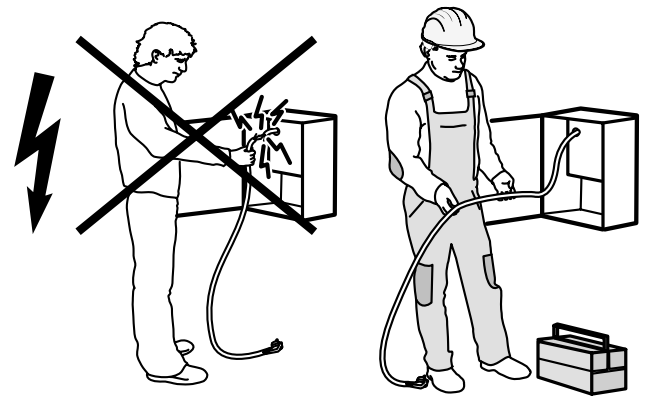
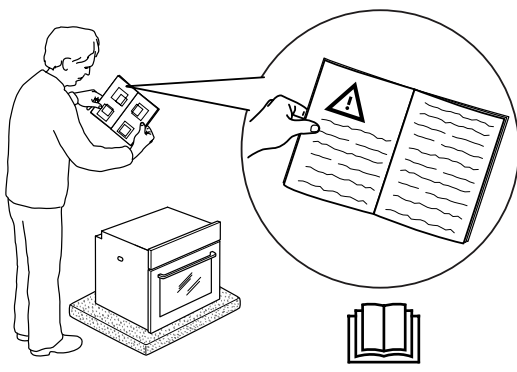
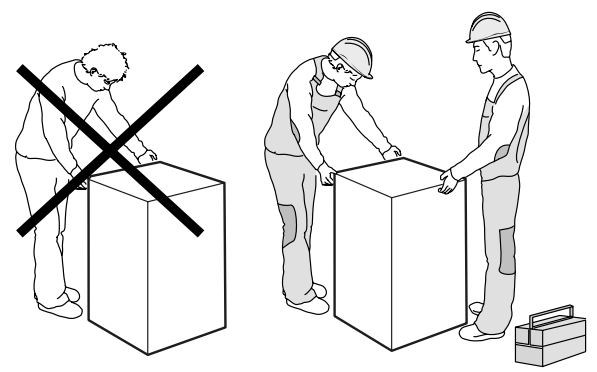
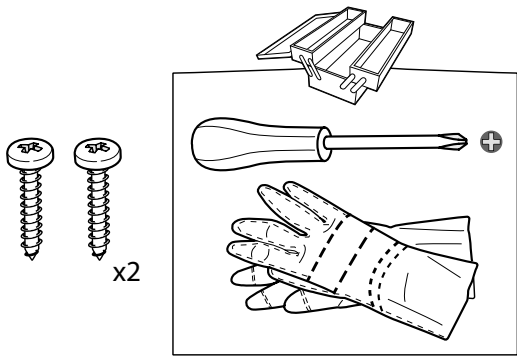
Для получения помощи позвоните по номеру, указанному в прилагаемом к изделию гарантийном талоне, или следуйте инструкциям на нашем сайте. Будьте готовы предоставить следующую информацию:

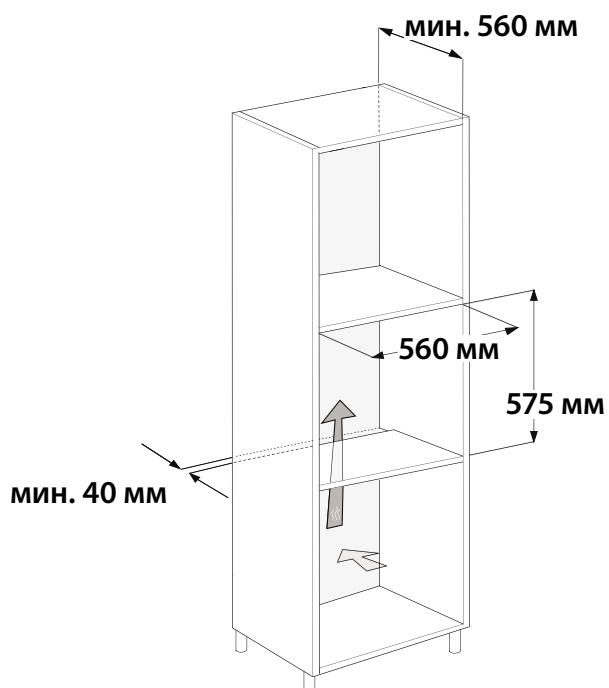
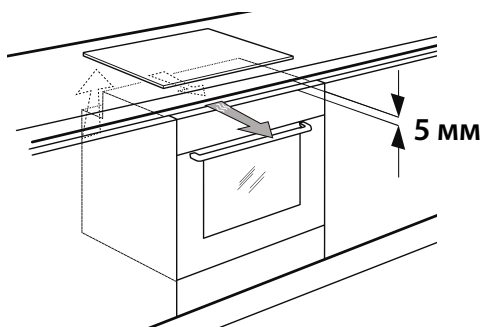
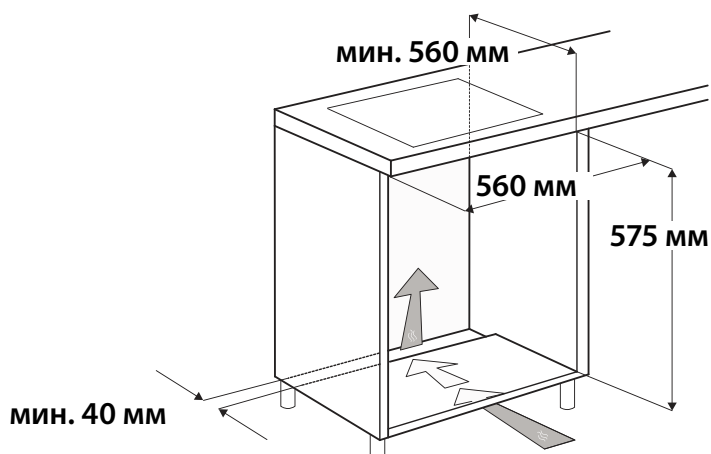
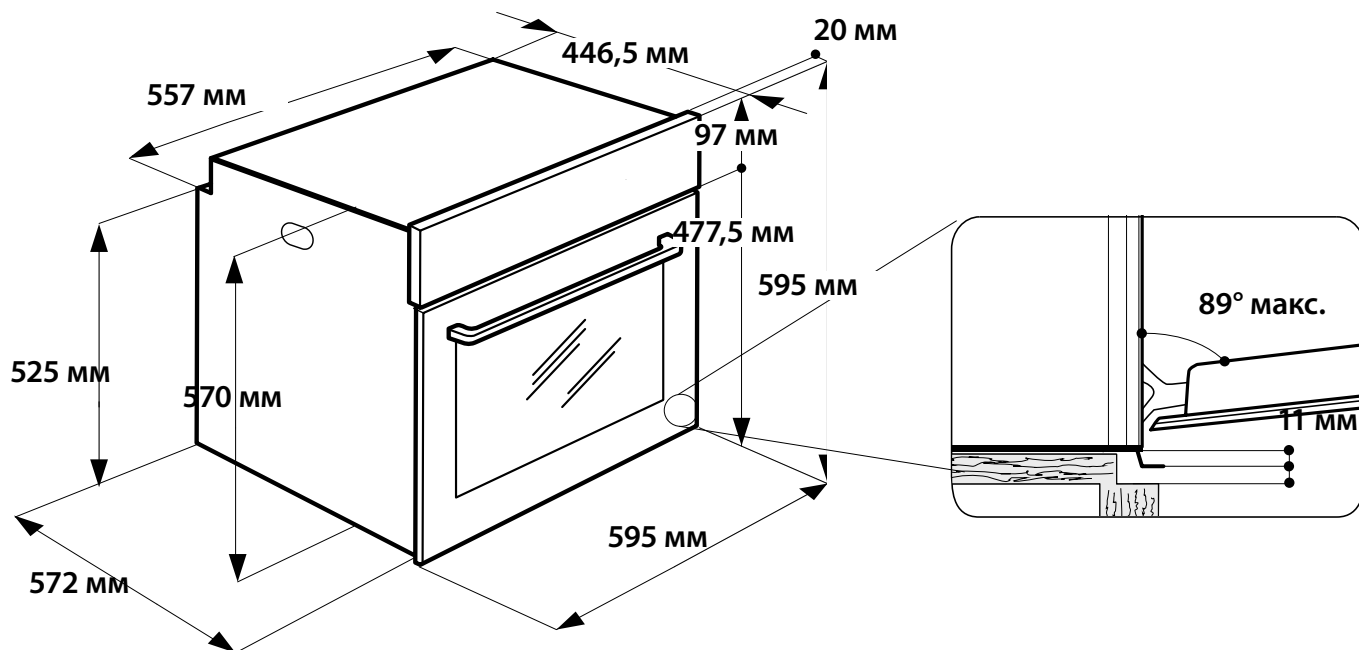
- Краткое описание неисправности
- Тип и модель изделия
- Сервисный код (число после слова “SERVICE” на паспортной табличке, закрепленной на корпусе изделия; она находится на левой стороне дверного проема печи и видна при открытой дверце).
- Ваш полный адрес
- Номер телефона для связи

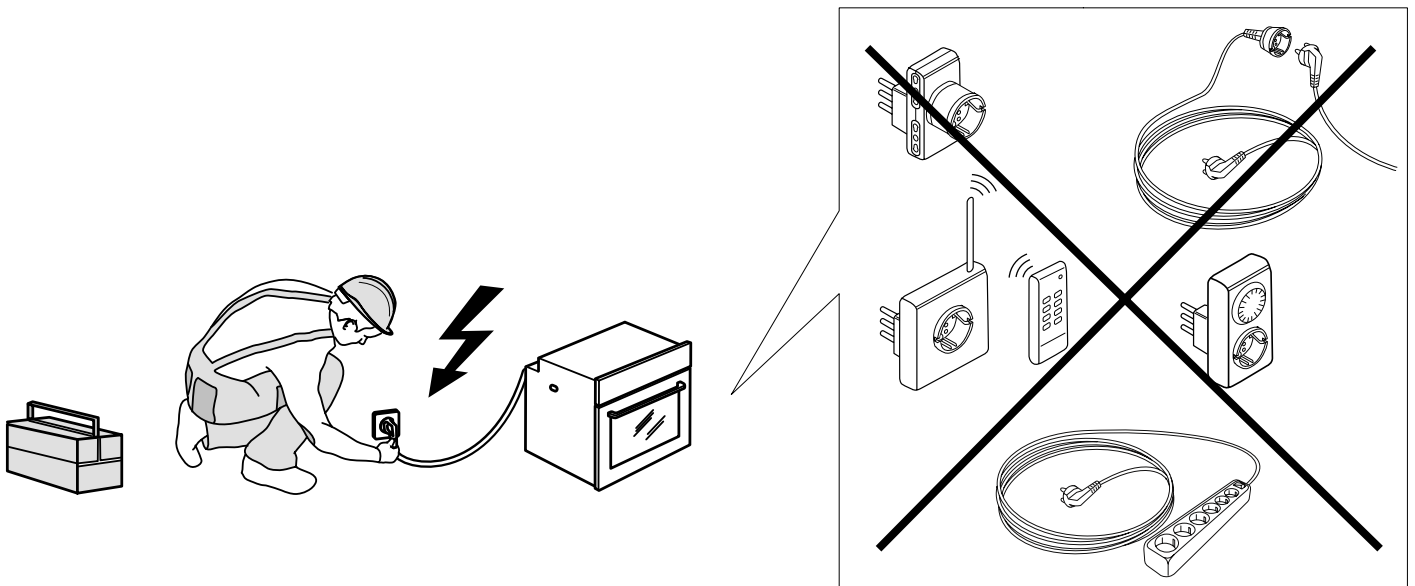
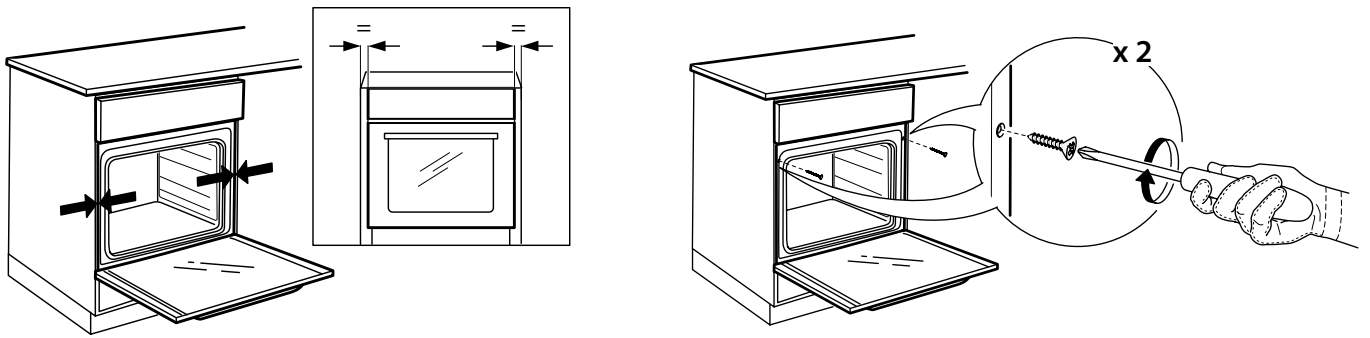
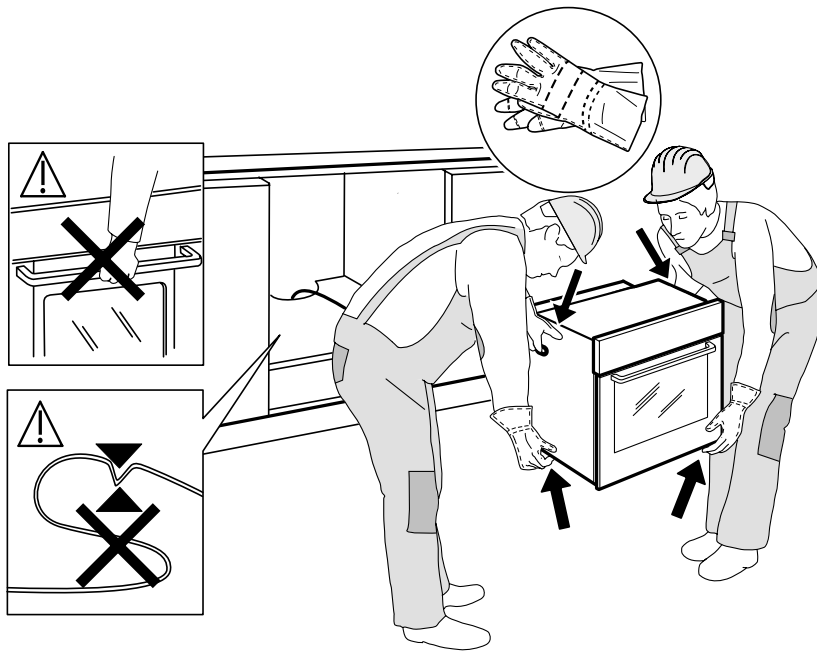


Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.







400010864391

Напечатано в Италии