

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.hotpoint.eu/register

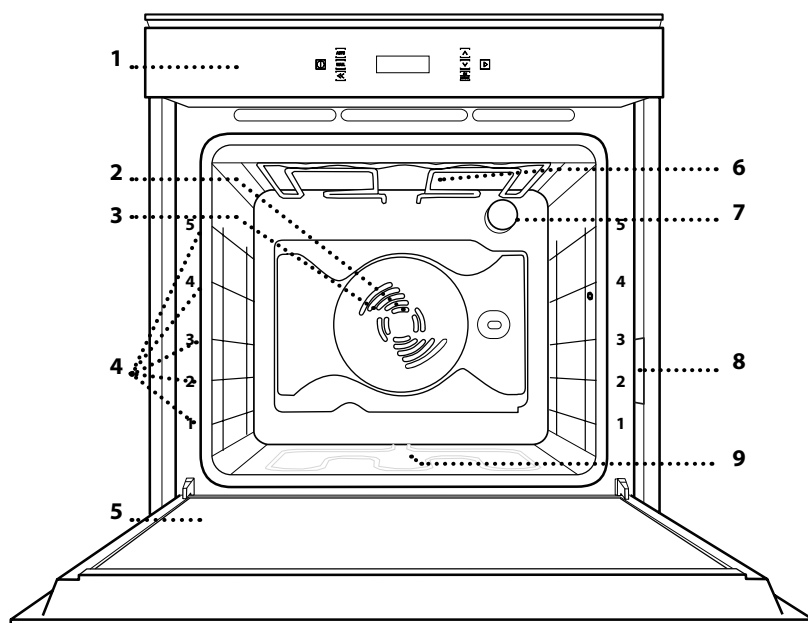


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта www.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



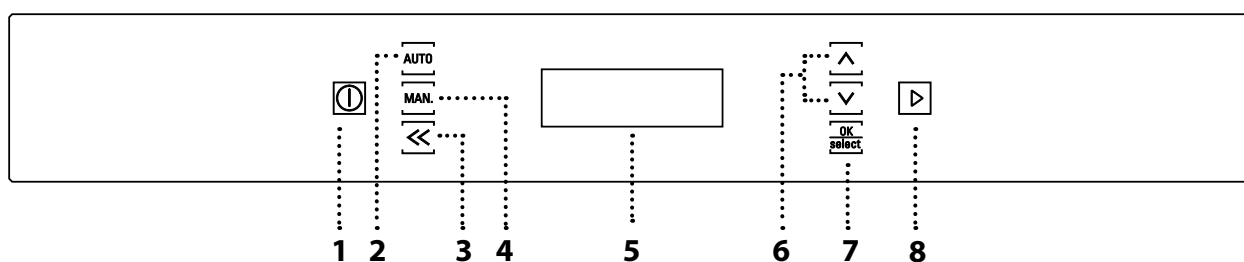
Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ON / OFF

Включение и выключение духовки, остановка процесса приготовления.

2. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Просмотр списка автоматических режимов.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

4. РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Просмотр списка ручных режимов.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Изменение настроек режима.

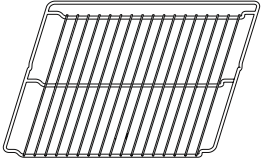
7. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

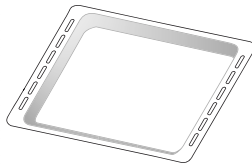
8. СТАРТ

Запуск режима с использованием особых или базовых настроек.

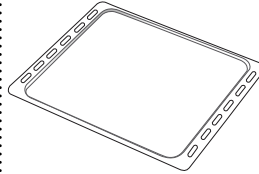
РЕШЕТКА



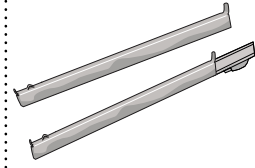
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



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

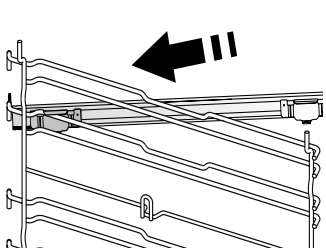
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

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

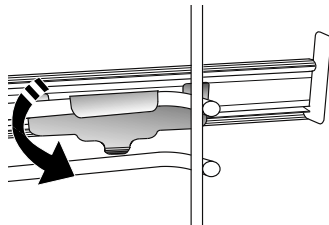
УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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 зафиксировать направляющую, с силой надавите нижней частью зажима на держатель полок. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.




Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК


. 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.


MAN.РУЧНЫЕ


 **CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)* 1-9**
Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне.


 **CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ) 2-9**
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

 **FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ) 3-9**
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.

 **GRILL (ГРИЛЬ) 4-9**
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.


 **TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ) 5-9**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

 **MAXI COOKING (БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ) 6-9**
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

 **FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ) 7-9**
Быстрый предварительный нагрев духовки.


 **ECO FORCED AIR (ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО) 8-9**


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 "ОК". При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.


 **SETTING (НАСТРОЙКИ) 9-9**
Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко", единицы измерения, мощность).


Примечание: При включенном режиме "Эко" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Яркость возвращается к исходному уровню при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.


AUTO АВТОМАТИЧЕСКИЕ

 **MEAT (МЯСО) 1-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

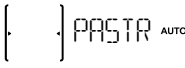
 **POULTRY (ПТИЦА) 2-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

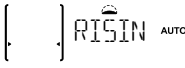
 **CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА) 3-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.


 **BREAD (ХЛЕБ) 4-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

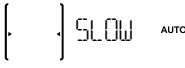
 **PIZZA (ПИЦЦА) 5-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

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

 **PASTRY CAKES (ПИРОЖНЫЕ) 6-9**
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов тортов (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

 **RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА) 7-9**
Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

 **WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА) 8-9**
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

 **SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ) 9-9**
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.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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



Используйте \wedge и \vee для перехода между различными языками списка.

Нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

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

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Установите значение часа кнопками \wedge и \vee и нажмите $\frac{OK}{select}$. На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Установите значение минут кнопками \wedge и \vee и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения.

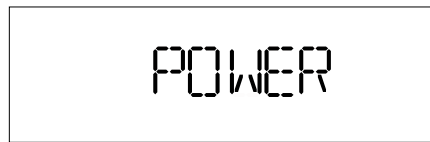
Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

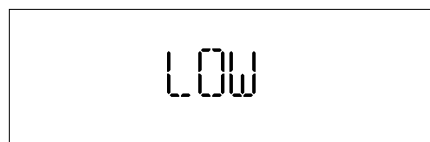
В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение.

Нажимайте кнопку **MAN**, пока на дисплее не появится надпись "SETTING". Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$, чтобы подтвердить выбор.

Нажимая \wedge или \vee , выберите пункт "Power" и нажмите $\frac{OK}{select}$.



Используя \wedge или \vee , выберите "Low" и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.



4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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

Перед началом приготовления 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 "Подрумянивание").

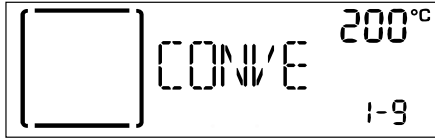
Следуйте инструкциям для правильного задания режима.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

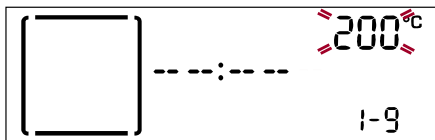
Включите духовку нажатием **ⓘ**, после чего нажмите **АУТО** или **МАН.** для просмотра меню ручных или автоматических режимов. Продолжайте нажимать **МАН.** или **АУТО**, пока на дисплее не высветится желаемый режим. Затем нажмите **OK select** для подтверждения выбора.



2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

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

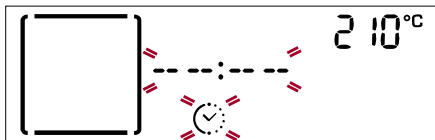
ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, нажмите **▲** или **▼** для изменения значения, а затем **OK select** для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: Температуру можно менять и после запуска режима, используя кнопки **▲** и **▼**.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда на дисплее начнет мигать значок **🕒**, установите длительность приготовления кнопками **▲** и **▼** и подтвердите значение кнопкой **OK select**.

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

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите **⏪**, измените значение кнопками **▲** и **▼** и подтвердите новое значение нажатием **OK select**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

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

В процессе настройки на дисплее отображается текущее время окончания, значок **🕒** мигает.



Установите время, к которому требуется приготовить блюдо, кнопками **▲** и **▼**, после чего нажмите **▶**, чтобы подтвердить выбор и ввести в действие 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.



Для отмены задержки и немедленного запуска процесса приготовления достаточно еще раз нажать **▶**.

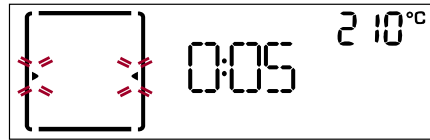
Примечание: Установка отложенного старта всегда отменяет стадию предварительного прогрева духовки.

Во время ожидания запуска вы можете менять необходимое время окончания: измените значение кнопками **▲** и **▼** и нажмите **⏪**, чтобы подтвердить настройку.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После ввода всех значений нажмите кнопку **▶**, чтобы запустить режим с особыми или базовыми настройками.

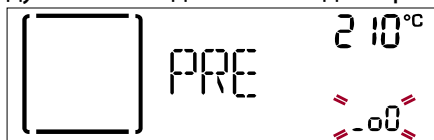
Примечание: После начала приготовления на дисплее выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Кнопка **ⓘ** позволяет приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

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



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



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

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

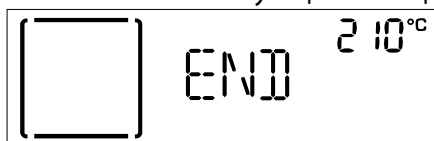
Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу.

Время приготовления не учитывает стадии прогрева.

Вы можете изменить необходимую температуру в любой момент времени, используя кнопки **▲** и **▼**.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Нажмите **▷**, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи **▲**.

В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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



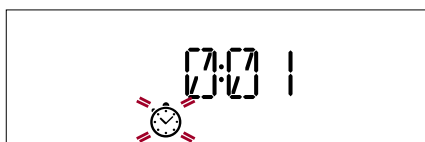
Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите **OK select**, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).



После начала подрумянивания вы можете изменить его длительность кнопками **▲** и **▼** либо остановить его в любой удобный момент, нажав **⏸**.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и нажмите **▲** или **▼**: на дисплее начнет мигать значок **🕒**.



Установите необходимую длительность кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для запуска таймера.

В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Используйте **▲** и **▼** для установки таймера. Нажмите **⏸**, чтобы выключить таймер в любой момент времени.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите духовку нажатием **⏻** и выберите необходимый режим.

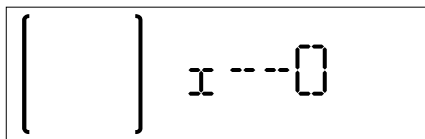
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Для выключения таймера сначала остановите действующий режим нажатием **⏻**, а затем нажмите **⏸**.

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте **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 любой момент времени, нажав и удерживая кнопку **⏻**.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Курица/кролик/утка 1кг	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Индейка/гусь 3 кг	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)		Да	180-200	40-60	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180-200	50-60	2
Хлебные тосты		-	3 (высокая)	3-6	5
Рыба филе/стейки		-	2 (средняя)	20-30 *	4 3
Соусы/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты		-	2- 3 (Средняя - Высокая)	15 - 30 *	5 4
Курица-гриль, 11.3 кг		-	2 (средняя)	55-70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (средняя)	35-50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	2 (средняя)	60-90 **	3
Печеный картофель		-	2 (средняя)	35-55 **	3
Овощной гратен		-	3 (высокая)	10-25	3
Лазанья и мясо		Да	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель		Да	200	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30-50 ***	4 1
Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо	ECO	-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

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

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

РЕЖИМЫ РУЧНЫЕ	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	TurboGrill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Eco Forced Air (Принуд. под.возд.Эко)
РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ	MEAT AUTO Meat (Мясо)	POULT AUTO Poultry (Птица)	CASSE AUTO Casserole (Продукт "в горшочке")	BREAD AUTO Bread (Хлеб)	PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	PASTR AUTO Cakes (Торты)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон/вставной противень/противень на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.
Не используйте абразивные

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

Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.

• Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с

высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЧИСТКА ЗАДНЕЙ СТЕНКИ И КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

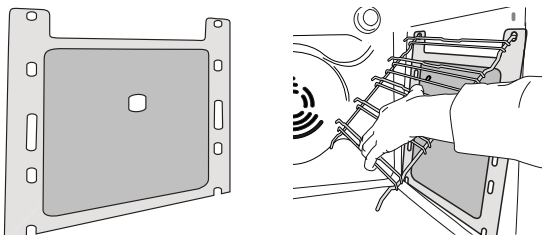
Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу.

Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.

Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме "Конвекционное выпекание". В течение этого времени духовка должна оставаться пустой. Затем дайте духовке остыть и удалите остающиеся следы пищи при помощи неабразивной губки.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.

Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

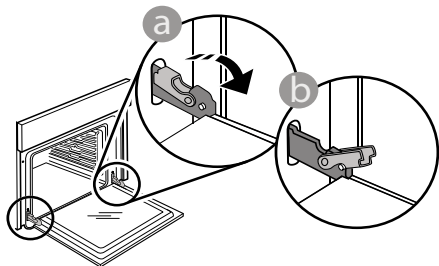
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте 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.

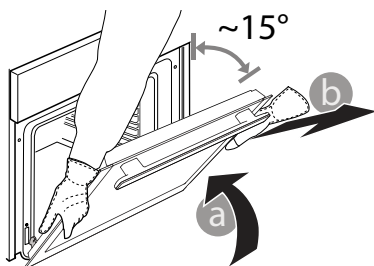
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



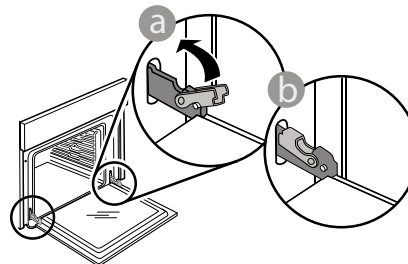
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

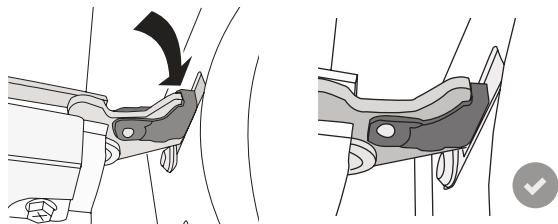


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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 www.hotpoint.eu

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число или буква.	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 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 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, выложен на нашем сайте www.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

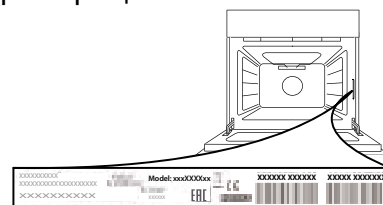
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта <http://www.hotpoint.eu> (используйте этот QR-код), указав код изделия.



> 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.



400010853524

Напечатано в Италии

