

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT-ARISTON

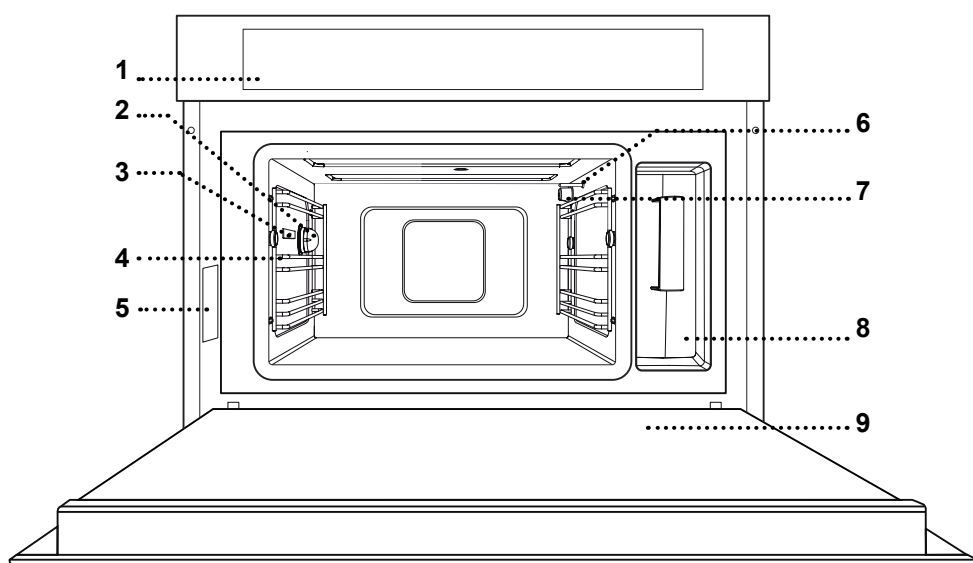
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.hotpoint.eu/register



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

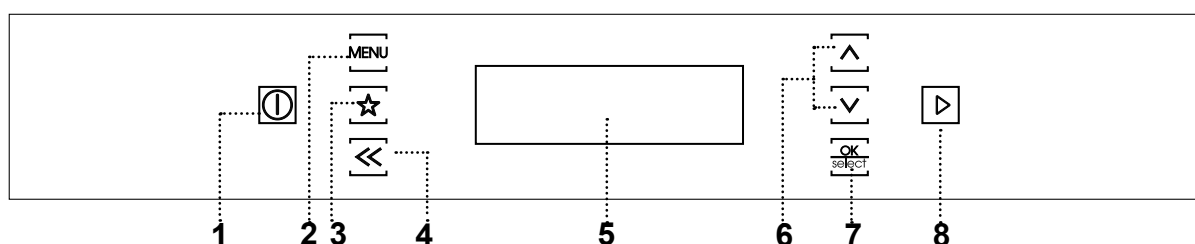
! Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство “Здоровье и безопасность”.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Подсветка
3. Гнездо для подключения термощупа
4. Держатели полок
5. Паспортная табличка (не снимать)
6. Датчик температуры
7. Клапан подачи пара
8. Емкость парогенератора
9. Дверца

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛ. / ВЫКЛ. / ПАУЗА

Включение и выключение духовки, приостановка или прекращение процесса приготовления.

2. МЕНЮ

Быстрый доступ к главному меню.

3. ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Доступ к 10 наиболее часто используемым режимам.

4. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Навигация по меню, перемещение курсора, изменение настроек.

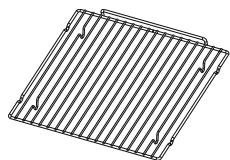
7. ОК / ВЫБОР

Выбор режимов, подтверждение настроек.

8. СТАРТ

Запуск выбранного режима.

РЕШЕТКА

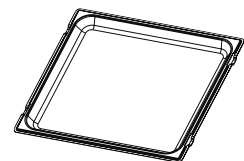


Решетка обеспечивает эффективную циркуляцию горячего воздуха. Помещайте продукты непосредственно на решетку или используйте ее в качестве подставки под

противни, формы и другую жаропрочную посуду. При приготовлении блюд непосредственно на решетке установите поддон одним уровнем ниже.

Решетку можно размещать поверх поддона или перфорированного противня на одном и том же уровне.

ПОДДОН



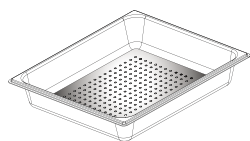
Поддон может использоваться в качестве противня в режиме "Конвекция" для приготовления мяса, рыбы, овощей а также различных видов хлеба и сладкой выпечки.

На поддоне можно размещать

жаропрочную посуду, так что вам не придется ставить ее на дно духовки.

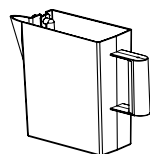
Он может устанавливаться под решеткой или перфорированным противнем для сбора соков.

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон одним уровнем ниже для сбора соков.

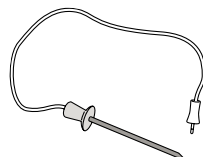
ЕМКОСТЬ ПАРОГЕНЕРАТОРА



Для доступа к емкости достаточно открыть дверцу духовки. Чтобы извлечь емкость, слегка приподнимите ее, а затем потяните на себя.

Заполняйте емкость питьевой водой до отметки "MAX". Установите заполненную емкость в держатель. Убедитесь, что она заняла правильное положение: верхняя и правая сторона емкости должны касаться краев держателя. Полностью вставьте емкость парогенератора, а затем опустите ее вниз до щелчка. Вынимайте емкость и сливайте из нее воду после каждого использования. Не забывайте сливать воду из шланга.

ТЕРМОЩУП



Позволяет измерять температуру в глубине продукта.

ГУБКА

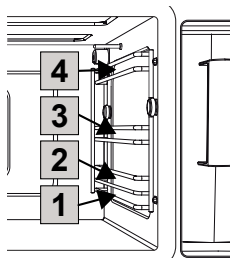


Используется для удаления конденсата, образующегося в процессе приготовления.

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА ДЕРЖАТЕЛИ

Вставьте перфорированный противень горизонтально в держатели, располагая его так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

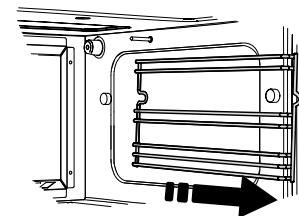
Уровни (направляющие), на которых могут размещаться принадлежности, пронумерованы числами от 1 (самый нижний) до 4 (самый верхний).



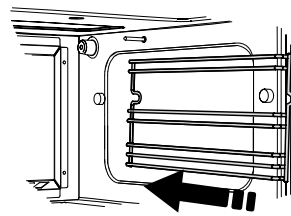
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

Чтобы вынуть держатели полок, сдвиньте их вперед, а затем потяните на себя и отсоедините от креплений (рис. а).

Для установки держателей на место наденьте их на крепления, надавив вниз до щелчка (рис. b).



а.



б.

Перед покупкой других имеющихся в продаже принадлежностей убедитесь, что они являются жаропрочными и пригодны для приготовления продуктов на пару.

Между верхним краем посуды и стенками паровой духовки должно иметься не менее 30 мм свободного пространства для доступа пара.

**ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ****STEAM (ПАР)**

Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования.

**КОНВЕКЦИЯ**

Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке. Используйте решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Для приготовления некоторых продуктов можно использовать вставной противень и другую жаропрочную посуду.

**КОНВЕКЦИЯ + ПАР**

Этот режим сочетает характеристики обычного запекания в духовке с варкой на пару, позволяя успешно готовить эффектные блюда с хрустящей корочкой, мягкие и сочные внутри.

**STEAM DEFROST**

Режим для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей, фруктов и хлеба. Для лучших результатов не размораживайте продукт полностью - выключите духовку для естественного завершения процесса оттаивания.

**РАЗОГРЕВ**

Режим для разогрева готовых блюд, хранящихся в замороженном или охлажденном виде или при комнатной температуре.

**ДОВ. ДО ГОТОВНОСТИ**

Режим для оптимального разогрева готовых к употреблению блюд, сохраняющий их мягкость и сочность. Рекомендуется выкладывать продукт на вставной противень, расположенный на уровне 3 с установленным под ним поддоном. Заданная температура духовки должна равняться желаемой температуре блюда.

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ****ПОДЪЕМ ТЕСТА**

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

**КОНСЕРВИРОВАНИЕ**

Режим для консервирования овощей и фруктов.

**ЙОГУРТ**

Режим для приготовления йогуртов.

**ДЕЗИНФЕКЦИЯ**

Режим для стерилизации детских бутылочек и чашек.

**ДРЕНАЖ**

Автоматический слив воды из парогенератора, выполняемый в том случае, если вы не планируете пользоваться духовкой в течение длительного времени. Функция доступна, только когда температура внутри духовки составляет менее 60 °C.

**УДАЛИТЬ НАКИПЬ**

Очистка парогенератора от накипи. Используйте эту функцию регулярно.

**ОЧИСТКА ПАРОМ**

Режим, облегчающий чистку паровой духовки. Его регулярное использование позволяет избежать образования отложений, которые могут повредить поверхности прибора.

АУТО ВСПОМОГАТ. РЕЖИМ

Этот режим позволяет выбирать между множеством предварительно заданных рецептов, помогающих готовить макароны, рис, вегетарианские блюда, мясо, рыбу, птицу, гарниры, пиццу, пироги, хлеб, торты, яйца и десерты наиболее эффективным образом. Духовка автоматически применяет рекомендованные настройки для каждого вида блюд и иногда выводит сообщения, подсказывая действия для достижения наилучшего результата.

**НАСТРОЙКИ**

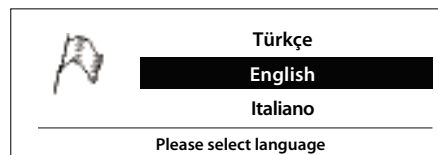
Доступ к меню, позволяющему изменять настройки духовки и дисплея (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, режим "Эко", калибровка).

Примечание: При включенном режиме "Эко" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Дисплей загорается автоматически при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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

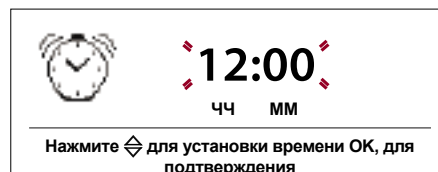


Используя $\blacktriangle$ или $\blacktriangledown$, укажите необходимый язык и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

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

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Установите время кнопками $\blacktriangle$ и $\blacktriangledown$ и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения.

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

3. ОПОЛОСНИТЕ И ЗАПОЛНИТЕ ЕМКОСТЬ ПАРОГЕНЕРАТОРА

Удалите губку, ополосните и заполните емкость питьевой водой до отметки "MAX".

4. КАЛИБРОВКА

Для того чтобы духовка могла эффективно вырабатывать пар, ее необходимо откалибровать перед началом использования. После того как вы наполните и установите емкость на место, нажмите $\textcircled{1}$, чтобы включить духовку. Далее, выберите пункт "Настройки" кнопками $\blacktriangle$ или $\blacktriangledown$ и нажмите $\frac{OK}{select}$. Выберите "Калибровать" и снова нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

Нажмите $\blacktriangleright$ для запуска калибровки. Не открывайте дверцу духовки до завершения процесса.

После завершения калибровки дайте паровой духовке остыть и протрите ее внутренние поверхности тряпкой.

Примечание: По время этой процедуры может вырабатываться большое количество пара: это является нормальным.

5. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

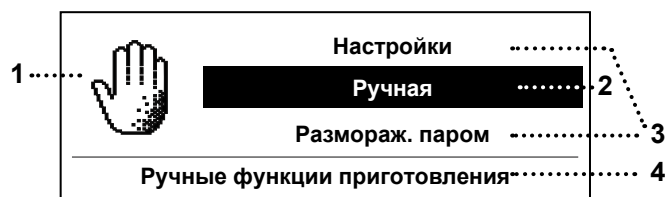
Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку, чтобы удалить остаточные производственные запахи.

Прогрейте духовку при 200 °C в течение примерно одного часа, используя режим "Конвекция". Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА



ВКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ

Нажмите $\textcircled{1}$: на дисплее появится главное меню.

ПЕРЕЙДИТЕ К НЕОБХОДИМОМУ ПУНКТУ МЕНЮ

Используйте $\blacktriangle$ и $\blacktriangledown$ для навигации по главному меню и выделения нужного режима.

ВЫБЕРИТЕ ПУНКТ МЕНЮ

После того как нужный пункт был выделен на дисплее, нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек для режима или списку режимов.

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

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Используйте $\blacktriangle$ и $\blacktriangledown$ для навигации по списку. Нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек.

ОПЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОЩУПОМ

После выбора некоторые автоматические режимы предлагают указать, хотите ли вы использовать термощуп для приготовления блюда. Используя $\blacktriangle$ или $\blacktriangledown$, выделите опцию и нажмите $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

2. НАСТРОЙКА И ЗАПУСК РЕЖИМА



ПЕРЕМЕЩЕНИЕ КУРСОРА

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

ЗАДАЙТЕ НАСТРОЙКИ

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

Примечание: Вы можете изменить заданные настройки уже после начала приготовления, повторив вышеуказанные шаги.

. ПРОГРЕВ

Режим “Конвекция” позволяет прогревать духовку перед началом приготовления (в некоторых рецептах “Вспомогательного режима” предусмотрен автоматический предварительный прогрев). Для подключения опции прогрева выберите “Да”. После включения режима на дисплее появится сообщение, указывающее на выполнение прогрева.



В момент его завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры. Теперь вы можете поместить продукт внутрь и нажать **▶** для запуска процесса приготовления.

Примечание: Использование термощупа на стадии прогрева невозможно.

Выбор “НЕТ” сокращает суммарное (с учетом прогрева) время приготовления и расход энергии на величину до 25%.

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

1. Настройки режима (температура, уровень пара и пр.)
2. Курсор (показывает выбранную настройку)
3. Длительность
4. Время завершения режима
5. Название режима

ACTIVATE THE FUNCTION (АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ)

Когда все настройки на дисплее будут соответствовать вашим требованиям, нажмите **▶**, чтобы активировать режим.

Примечание: Активный режим можно приостановить, нажав **⏸**.

Чтобы возобновить действие режима, нажмите **▶**.

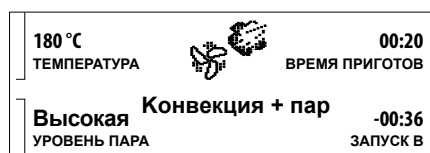
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК

Многие режимы позволяют задавать время окончания приготовления с отсрочкой момента запуска. После того как для режима будет задано значение длительности, на дисплее появится ожидаемое время окончания приготовления.

Используя **▲** или **▼**, переместите курсор на **ВРЕМЯ КОНЦА** и нажмите **OK select**: значение времени начнет мигать.

Используя **▲** или **▼**, укажите время, к которому необходимо приготовить блюдо, и нажмите **OK select**.

Нажмите **▶** и поместите продукт в духовку. Нажмите **▶** еще раз, чтобы запустить режим: Духовка включится автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечание: Для отмены задержки и немедленного запуска процесса приготовления достаточно нажать **▶**.

. РЕЖИМЫ С ПАРОМ

При выборе режима, использующего пар, на дисплее появляется сообщение, напоминающее о необходимости заполнить водой емкость парогенератора.

Подтвердив, что емкость была наполнена питьевой водой до отметки “MAX”, нажмите **OK select**, чтобы перейти к меню настроек режима.

. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

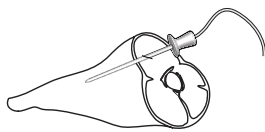
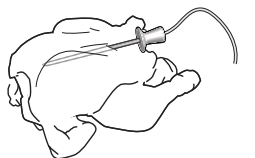
Термощуп позволяет измерять точную температуру в глубине продукта.

Вставляйте термощуп в мясо на полную глубину, подальше от костей и жирных участков.

Птица: Вставляйте щуп в центр грудки, так чтобы его кончик не оказался в полости.

Крупные куски мяса или ноги: Вставляйте щуп в самую толстую часть.

Рыба (целиком): Размещайте щуп в самой толстой части, вдали от хребта.



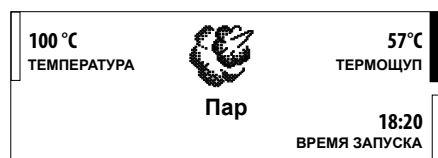
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РУЧНЫХ РЕЖИМАХ

Поместите продукт в духовку.

Рекомендуется выкладывать продукт на решетку, устанавливая под ней поддон для сбора соков.

Снимите колпачок, закрывающий рукоятку термощупа, и подсоедините штекер. Перед закрытием дверцы убедитесь, что провод не зажат.

Выберите один из ручных режимов: В меню настроек режима можно изменить температуру духовки или уровень пара и требуемую конечную температуру термощупа.



После подтверждения всех настроек нажмите START, чтобы запустить режим. В момент достижения щупом необходимой температуры прозвучит звуковой сигнал и на дисплее духовки появится соответствующее сообщение.

Примечание: Подключение термощупа после запуска режима невозможно.

AUTO В РЕЖИМЕ МЕНЮ

Некоторые рецепты "Вспомогательного режима" позволяют использовать термощуп: Выберите опцию ТЕРМОЩУП и следуйте выводимым на дисплей указаниям.

После появления соответствующей подсказки поместите блюдо в духовку и подсоедините термощуп к разъему.



Примечание: Если была выбрана опция прогрева, не помещайте продукт в духовку и не подсоединяйте термощуп до завершения данной стадии.

. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ



КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Для консервирования и приготовления варенья используйте свежие и качественные овощи и фрукты.

Заполните банки овощами или фруктами (по возможности предварительно отваренными) и залейте их рассолом или сиропом, оставив примерно 2 см до края. Затем прикройте банки крышками, не затягивая.

Установите решетку на уровень 2, разместив поддон одним уровнем ниже, и поставьте банки на решетку. Банки можно ставить и непосредственно на поддон.

Включите режим. После его завершения полностью затяните крышки на банках (используя перчатки или не проводящую тепло ткань для защиты рук) и оставьте банки остывать до комнатной температуры.

Примечание: Для эффективной очистки банок рекомендуется пользоваться режимом "Дезинфекция".



ЙОГУРТ

Перед запуском режима добавьте примерно 100 г доступного в продаже свежего цельного йогурта в один литр цельного молока, находящегося при комнатной температуре.

Примечание: В случае использования непастеризованного молока нагрейте его до момента закипания, а затем дайте остыть до комнатной температуры.

Разлейте смесь по термостойким баночкам, накройте их термостойкими крышками или пленкой и поместите на решетку, установленную на уровне 2. Выберите этот режим и задайте длительность пять часов (температура не настраивается). После завершения режима поместите йогурт в холодильник на несколько часов перед подачей к столу. Срок хранения йогурта составляет 1-2 недели. Вы можете использовать часть полученного йогурта в качестве закваски для новой партии в течение 5-7 дней.

Примечание: Рекомендуется использовать режим "Дезинфекция" для тщательной очистки принадлежностей и баночек для йогурта.



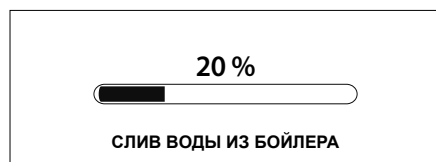
ДРЕНАЖ

Если вы не планируете пользоваться духовкой в течение длительного времени, рекомендуется включить этот режим, чтобы удалить из парогенератора остатки воды.

Примечание: Если духовка имела высокую температуру, то режим не запустится, пока температура не понизится до 60 °C. Как только температура достигнет этого значения, режим стартует автоматически.

Запустите режим и следуйте подсказкам

на дисплее. После завершения слейте и ополосните емкость парогенератора питьевой водой.



>>> УДАЛИТЬ НАКИПЬ

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить парогенератор в идеальном состоянии.

Запустите режим и следуйте подсказкам на дисплее, нажимая **OK select** для продолжения. Для лучших результатов рекомендуется налить в емкость парогенератора 250 мл белого уксуса и долить питьевой воды до отметки "MAX".

Удаление накипи длится примерно 30 минут: не выключайте духовку в течение этого времени. Во время процедуры очистки запуск режимов приготовления невозможен.

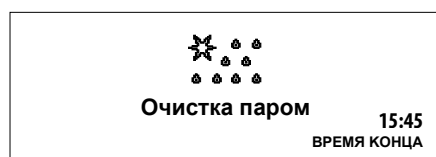


После завершения ополосните емкость парогенератора питьевой водой и запустите режим "Очистка паром", вынув из духовки все принадлежности. Это позволит предотвратить образование налета.

❄️ ОЧИСТКА ПАРОМ

Этот режим позволяет размягчать отложения и остатки продуктов, облегчая последующую чистку духовки. При его регулярном использовании поддержание духовки в чистоте не составляет труда.

Примечание: Перед запуском этого режима рекомендуется вынуть из духовки все принадлежности.



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

. ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

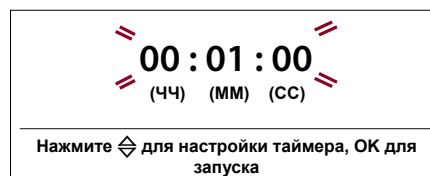
Печь автоматически составляет список наиболее часто используемых режимов. Включите печь нажатием кнопки **ⓘ** и нажмите **☆**, чтобы вывести список режимов, которые вы используете чаще всего.



Выберите нужный режим кнопками **^** или **v**, нажмите **OK select** для подтверждения, а затем измените (если необходимо) настройки по вашему усмотрению (по умолчанию предлагаются стандартные настройки). После завершения нажмите **▶**, чтобы запустить режим.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что печь выключена и нажмите **OK select**: на дисплее начнут мигать показания таймера.



Установите необходимую длительность кнопками **^** и **v** и нажмите **OK select** для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

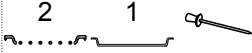
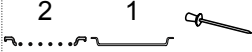
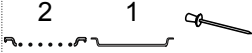
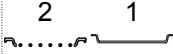
Примечание: Для остановки таймера в любое время достаточно нажать **ⓘ**.

. 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 ее можно выключить в любое время нажатием кнопки **ⓘ**.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	УРОВЕНЬ ПАРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Торты		Да	160	-	35-40	2 
Печенье		Да	165 - 175	-	12 - 15	2 
Пирожные из заварного теста		Да	190 - 200	-	25 - 30	2 
Хлеб		Да	180 - 190	Низкий - средний	35 - 40	2 
Рулеты с джемом		Да	230	-	7 - 8	2 
Открытые пироги с начинкой		Да	180 - 190	-	35 - 40	2 
Выпечка из слоеного теста		Да	180 - 190	-	15 - 20	2 
Ньокки		-	90 - 100	-	10 - 15	3 1 
Замор. курин. крыл.		Да	190 - 200	-	15 - 18	2 
Грудка индейки		Да	200 - 210	Средняя	50 - 60	2 1 
Ребра		Да	160 - 170	Низкая	80 - 90	2 1 
Рыбный гратен		Да	190 - 200	Низкая	15- 25	2 1 
Рыбный террин		-	75 - 80	-	60 - 90	3 
Вареные яйца		-	90	-	20 - 25	3 
Запеченные овощи		Да	200 - 210	Средний - высокий	20 - 30	2 1 
Свекла		-	100	-	50 - 60	3 1 
Краснокочанная капуста		-	100	-	30 - 35	3 1 
Белокочанная капуста		-	100	-	25 - 30	3 1 
Белая фасоль		-	100	-	75 - 90	3 2/1 
Готовые блюда		-	100	-	18 - 25	3 2/1 
Супы		-	100	-	20 - 25	3 
Овощи		-	100	-	20 - 25	3 2/1 
Рис / макароны		-	100	-	15 - 20	3 2/1 
Картофель		-	100	-	20 - 25	3 2/1 
Мясо ломтиками		-	100	-	15 - 20	3 2/1 
Мясо в соусе		-	100	-	25 - 30	3 
Рыбное филе		-	100	-	10 - 15	3 2/1 

Пар



Конвекция



Конвекция + пар



Доведение до готовности

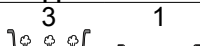
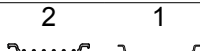
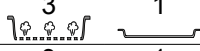
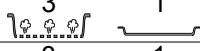
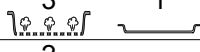
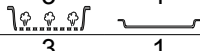
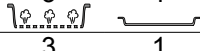
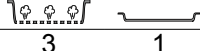
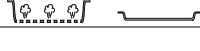
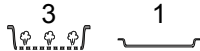
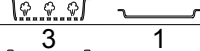
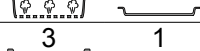
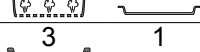
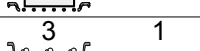
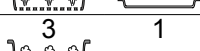
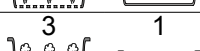


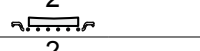
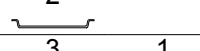
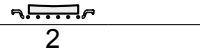
		РАЗМОРАЖ. ПАРОМ				
БЛЮДО		ВЕС (г)	ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	ВРЕМЯ ВЫ-ДЕРЖКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	УРОВЕНЬ И ПРИ-НАДЛЕЖНОСТИ
МЯСО	Рубленое	500	25 - 30	30 - 35	60	 3  1
	Ломтики			20 - 25	60	 3  1
	Братвurst	450	10 - 15	10 - 15	60	 3  1
ПТИЦА	Целиком	1000	60 - 70	40 - 50	60	 3  1
	Филе	500	25 - 30	20 - 25	60	 3  1
	Окорочка		30 - 35	25 - 30	60	 3  1
РЫБА	Целиком	600	30 - 40	25 - 30	60	 3  1
	Филе	300	10 - 15	10 - 15	60	 3  1
	Блоком	400	20 - 25	20 - 25	60	 3  1
ОВОЩИ	Блоком	300	25 - 30	20 - 25	60	 3  1
	Кусочками	400	10 - 15	5 - 10	60	
ХЛЕБ	Батон	500	15 - 20	25 - 30	60	
	Ломтики	250	8 - 12	5 - 10	60	
	Булочки		10 - 12	5 - 10	60	
	Торт/пирог	400	8 - 10	15 - 20	60	
ФРУКТЫ	Смесь	400	10 - 15	5 - 10	60	
	Ягоды	250	5 - 8	3 - 5	60	

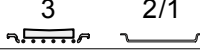
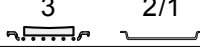
АУТО		РЕЖИМЫ МЕНЮ *	
РЕЦЕПТ	ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
РИС И МАКАРОНЫ	Лазанья	25 - 35	 2
	Заморож. лазанья	40 - 50	 2
	Черный рис (300 г + 450 мл воды)	20 - 60	 3
	Рис Басмати (300 г + 450 мл воды)	25 - 30	 3
	Длиннозерный рис (300 г + 450 мл воды)	35 - 40	 3
	Булгур (300 г + 600 мл воды)	10 - 40	 3
	Кускус (300 г + 300 мл воды)	10 - 15	 3
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА	Картоф. запеканка	40 - 50	 2
	Запеч. картофель	45 - 55	 2
	Заморож. запеканка	20 - 30	 2
	Фаршир. помидоры	30 - 35	 2
	Фаршир. перец	35 - 40	 2
	Фаршир. кабачки	20 - 30	 2
	Фаршир. баклажаны	35 - 40	 2

* Примечание: Чтобы узнать более подробную информацию, рецепты и полезные советы по использованию этого режима, прочтите или загрузите руководство “Использование и уход” с docs.hotpoint.eu

полка	Посуда на решетке	Поддон	Перфорированный противень	Термошуп (опция)
				

	РЕЦЕПТ	ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИ-НАДЛЕЖНОСТИ
МЯСО	Вареные сосиски	10 - 15	
	Мясной хлеб	35 - 45	
	Жареный ягненок	60 - 90	
	Ростбиф	40 - 60	
	Жаркое из телятины	50 - 70	
ПТИЦА	Филе на пару	25 - 30	
	Жареный цыпленок	50 - 60	
	Куриные куски	25 - 30	
	Жареная утка	60 - 90	
РЫБА	Котлеты на пару	12 - 18	
	Рыбное филе	15 - 20	
	Рыба на пару	35 - 55	
	Запеч. целая рыба	25 - 40	
	Заморож. запеканка	35 - 45	
	Мидии	8 - 12	
	Креветки	8 - 12	
ГАРНИРЫ	Заморож. овощи	12 - 20	
	Картофель целый	30 - 40	
	Картофель кусками	20 - 30	
	Брокколи	15 - 25	
	Морковь	20 - 30	
	Цветная капуста	20 - 30	
	Початки кукурузы	20 - 30	
	Стручковая фасоль	20 - 30	
	Перцы на пару	8 - 12	
	Тыква на пару	5 - 10	
	Спаржа	20 - 30	
	Артишоки	40 - 55	
	Брюссель. капуста	20 - 35	
	Картоф. дольки	30 - 40	
	Замор. жар. картоф.	15 - 25	

	РЕЦЕПТ	ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИ-НАДЛЕЖНОСТИ
ПИЦЦА & ПИРОГИ	Замор. пан-пицца	12 - 20	
	Зам. тонкая пицца	8 - 12	
	Охлажд. пицца	7 - 12	
	Пицца по домашн.	12 - 18	
	Пирог со шпигом	30 - 45	
	Заморож. пирог	20 - 30	
ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА	Батон	30 - 40	
	Тесто	10 - 15	
	Замороженные булочки	10 - 13	
	Булочки в вакуумной упаковке	8 - 10	
	Консервир. булочки	10 - 14	
	Печенье	10 - 15	
	Меренги	50 - 60	
	Круглые пышки	15 - 20	
ЯЙЦА	Вкрутую	15 - 18	
	Средняя	12 - 15	
	Всмятку	9 - 12	
ДЕСЕРТ	Фруктовый компот	10 - 20	
	Замороженный фруктовый пирог предварительной выпечки	15 - 20	
	Фруктовый пирог	20 - 30	
	Суфле	35 - 50	
	Запеченные яблоки	20 - 30	
	Крем-брюле	20 - 30	

 КОНСЕРВИРОВАНИЕ			
БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИ-НАДЛЕЖНОСТИ
ОВОЩИ	1 л	40 - 120	
	500 мл	25 - 105	
ФРУКТЫ	1 л	30 - 50	
	500 мл	15 - 35	

Примечание: Данная таблица протестированных рецептов была составлена для сертификационных органов в соответствии со стандартом IEC 60350-1. Для просмотра таблицы загрузите руководство "Использование и уход" с docs.hotpoint.eu

полка	Посуда на решетке	Поддон	Перфорированный противень	Термошуп (опция)
				

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

Не используйте пароочистители.

Наденьте защитные перчатки.

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

Отключите прибор 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.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

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 влаги после приготовления на пару дайте духовке остыть, а затем протрите внутренние поверхности тряпкой или прилагаемой губкой.
- Рекомендуется регулярно пользоваться режимом "Очистка паром".

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Большинство принадлежностей, включая держатели полок, можно мыть в посудомоечной машине.
- Однако емкость парогенератора и термощуп не допускают мойки в посудомоечной машине. Тщательно вымойте емкость парогенератора, используя губку с небольшим количеством моющего средства с нейтральным pH. Ополосните питьевой водой.
- Термощуп можно очистить влажной тряпкой или бумажными полотенцем.

ПАРОГЕНЕРАТОР

Чтобы обеспечить оптимальную работу духовки и предотвратить образование известковых отложений, регулярно пользуйтесь функциями "Дренаж" и "Удалить накипь".

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Открутите плафон и аккуратно извлеките уплотнительные прокладки и шайбу.
3. Замените лампу и накрутите плафон в исходное положение, не забыв правильно установить прокладки и шайбу.
4. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте галогенные лампы 10 Вт/12 В, Т300 °С типа G4. Лампа, используемая в приборе, 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.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не прекратились ли неполадки.
Духовка не вырабатывает пар.	Емкость парогенератора не установлена правильным образом. В емкости нет воды.	Убедитесь, что емкость парогенератора установлена в правильное положение и заполнена питьевой водой до отметки “MAX”, после чего вновь запустите выбранный режим.
На дисплее отображается буква “F”, за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой “F”.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД”

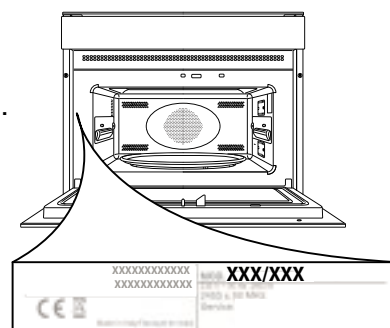
> Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта docs.hotpoint.eu (можно использовать этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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



400011044350

Напечатано в Италии