

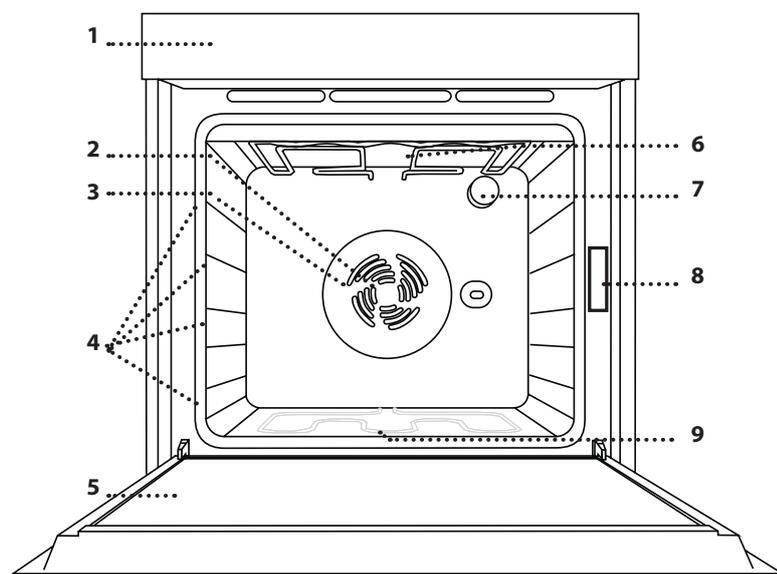

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.hotpoint.eu/register



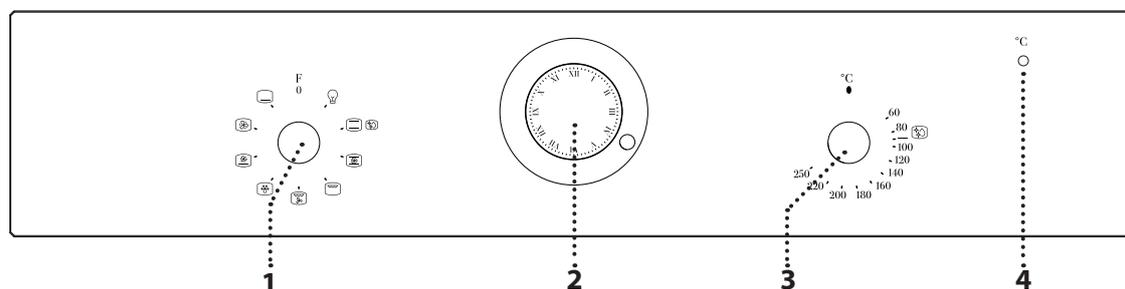
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

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. РУЧКУ ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима.

Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

2. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

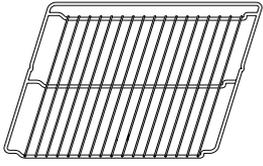
Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



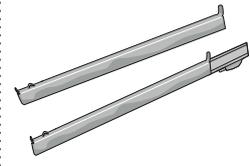
ПОДДОН*



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ*



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ*



* Только в определенных моделях

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх. Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

- Для снятия держателей полок выверните удерживающие винты (при наличии) с обеих сторон, используя монету или инструмент. Поднимите держатель и извлеките нижнюю часть из гнезда: Теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде. Установите на место удерживающие винты.

РЕЖИМЫ



ВЫКЛ

Выключение духовки.



СВЕТ

Включение освещения духовки.



ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



HYDROCLEANING

(ТОЛЬКО В ОПРЕДЕЛЕННЫХ МОДЕЛЯХ)

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождите 15 мин.



КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Для приготовления мяса и пирогов с начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящую корочку на верхней и нижней поверхности продукта. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует поменять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления.



GRILL

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



GRATIN

Режим для жарки крупных кусков мяса.

Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



РАЗМОРОЗКА

Режим для ускоренного размораживания продуктов.



ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ

Используется для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для приготовления пирогов с мягкой начинкой на одном уровне без предварительного выпекания основы.



МНОГОУРОВНЕВЫЙ

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух уровнях одновременно (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



НИЖНИЙ

Используйте этот режим в конце приготовления для подрумянивания нижней стороны продукта. Размещайте продукты на 1-м/2-м уровне. Этот режим можно использовать и для медленного приготовления.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую печь для удаления возможных остаточных запахов. Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогревайте духовку до 250 °C в течение примерно одного часа, желательно с использованием режима «Подрумняивание». Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим в соответствии с указаниями.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Чтобы выбрать режим, поверните ручку выбора на значок необходимого режима.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

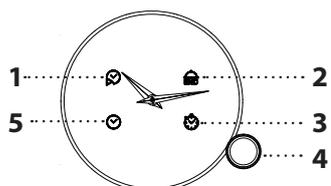
Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув ручку термостата. Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на 0 и ●.

3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева. Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

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

. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



1. Значок времени начала приготовления
2. Значок времени окончания приготовления
3. Значок установки таймера
4. Заводная головка
5. Значок установки часов

. УСТАНОВКА ЧАСОВ

Нажмите заводную головку четыре раза: на дисплее начнет мигать значок ☺. Вращая ручку, установите точное время и подтвердите ввод нажатием заводной головки.

Примечание: Установка часов необходима при первом включении прибора, а также в случае отключения электричества.

. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы задать длительность, необходимо указать время окончания приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку два раза: на дисплее начнет мигать значок 🗝. Вращая заводную головку, установите время окончания, а затем — длительность приготовления. Нажмите заводную головку, чтобы подтвердить настройки и запустить процесс приготовления: По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится мигающий значок 🗝.

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Чтобы проверить заданное время окончания по ходу приготовления, нажмите заводную головку один раз. Для досрочной отмены настройки нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд: духовка вернется в ручной режим приготовления. Когда приготовление будет завершено, нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд, чтобы прекратить подачу звукового сигнала. Затем еще раз нажмите заводную головку, чтобы отменить все настройки и вернуться к ручному приготовлению.

. ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Запуска режима можно отложить на более поздний срок, задав время начала приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку один раз. На дисплее начнет мигать значок ☺: Установите время начала приготовления, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для подтверждения выбора. На дисплее начнет мигать значок 🗝: Установите время окончания приготовления, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска программы. До момента начала приготовления на дисплее будут гореть оба значка: ☺ и 🗝.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, аналоговые часы можно использовать как таймер. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена. Нажмите заводную головку 3 раза: на дисплее начнет мигать значок 🗝. Установите необходимую длительность, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска таймера: В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Для досрочного выключения таймера нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите заводную головку один раз.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	35 - 55	2 
		Да	150 - 170	30 - 90	3 1  
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 - 190	30 - 85	2 
		Да	150 - 190	35 - 90	3 1  
Печенье / тарталетки		Да	170 - 180	15 - 40	3 
		Да	150 - 175	20 - 45	3 1  
Пирожные из заварного теста		Да	180	30 - 40	3 
		Да	170 - 190	35 - 45	3 1  
Безе		Да	90	120 - 130	3 
		Да	90	130 - 150	3 1  
Хлеб, пицца, лепешки		Да	190 - 250	15 - 50	2 
		Да	190 - 250	25 - 50	3 1  
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	2 
		Да	250	10 - 20	3 1  
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	175 - 200	40 - 50	2 
		Да	175 - 190	50 - 65	3 1  
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	180 - 200	20 - 30	3 
		Да	175 - 200	25 - 45	3 1  
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	40 - 65	2 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	90 - 110	2 
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	190 - 200	65 - 85	2 
Индейка/гусь 3 кг		Да	190 - 200	140 - 180	1/2 
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	2 
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2 
Тосты		Да	200	2 - 5	4 
Рыба, филе / кусками		Да	200	30 - 40 *	4 3  
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		Да	200	30 - 50 *	4 3  

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	200	55 - 70 *	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 **	2
Баранья нога / рулька		-	200	60 - 90 **	2
Печеный картофель		-	200	45 - 55 **	2
Овощная запеканка		-	200	20 - 30	2
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ***	3 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 ***	3 1
Рыба и овощи		Да	175	30 - 50 ***	3 1

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

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

РЕЖИМЫ	Обычный	Grill	Gratin	Многоуровневый	Подрумянивание
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов.

Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается.

Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект

принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме "Multilevel" можно готовить сразу несколько блюд, для которых требуется одинаковая температура приготовления (например: рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ЧИСТКА И УХОД

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

Не используйте парочистители.

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

Наденьте защитные перчатки.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

• Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (лучше, пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

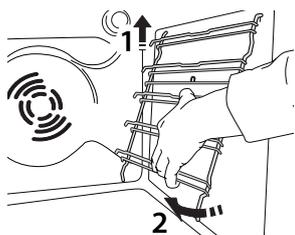
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20–40 Вт / 230 В тип 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.

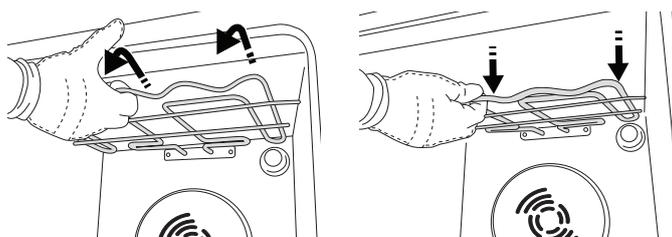
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовку до установки плафона на место.

ОПУСКАНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

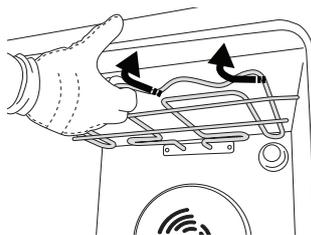
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

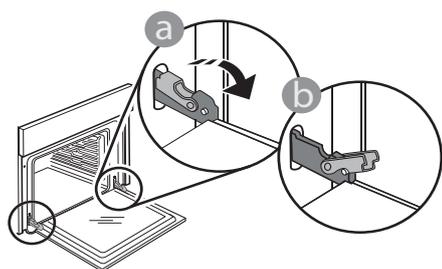


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

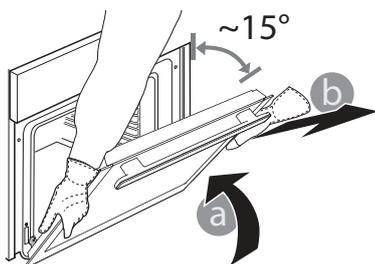


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

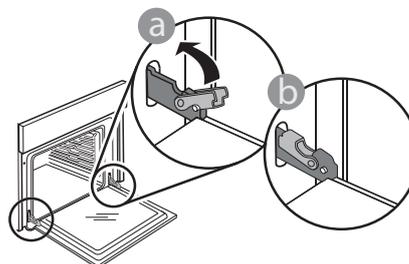


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



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 приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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 и проверьте, не исчезла ли неисправность.



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт docs.hotpoint.eu
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

