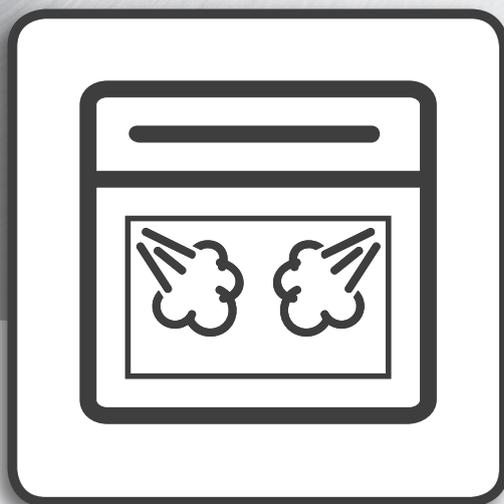


# Hotpoint

ARISTON



Использование и уход

---

**РУССКИЙ** ..... 4

# 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-ariston.com/register](http://www.hotpoint-ariston.com/register)

### Оглавление

#### **Здоровье и безопасность**

<b>УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>4</b>
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ</b> .....	<b>5</b>

#### **Использование и уход**

<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>6</b>
УРОВНИ ДЛЯ РЕШЕТКИ .....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	7
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ.....	7
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	8
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ .....	10
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК.....	10
РЕЖИМЫ.....	11
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ.....</b>	<b>13</b>
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА.....	13
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	14
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	18
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД .....	19
ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ.....	25
ЧИСТКА И УХОД .....	26
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	29
СЕРВИС .....	29

<b>Инструкции по установке</b> .....	<b>30</b>
--------------------------------------	-----------

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию по безопасности.

Сохраняйте ее для возможности консультаций 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, начиная с 8-летнего возраста, 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 получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять 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.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут. Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

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. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения 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 духовки. Прибор допускает использование термошупа. Используйте термошуп, рекомендованный для данной модели духовки.

## РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Данный прибор предназначен только для бытового непрофессионального применения. Не используйте прибор на открытом воздухе. 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.

**ВНИМАНИЕ!** Для управления прибором не используйте внешний таймер или систему дистанционного управления.

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

## УСТАНОВКА

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 пользователя.

Дети не должны участвовать в операциях установки. Не допускайте детей к прибору во время установки. Держите упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.п.) вне доступа детей во время и после установки.

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

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.

Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки. После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.

Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем духовки.

Снимайте духовку с основания из пенопласта непосредственно в момент установки.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Прибор должен быть заземлен.

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.

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.

Если прибор оснащен штепсельной вилкой и она не подходит к вашей розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту. 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. Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

В случае замены сетевого шнура используйте провода следующих типов:

H05 RR-F 3 x 1.5 мм<sup>2</sup>.

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.

## ЧИСТКА И УХОД

При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Не используйте пароочистители.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током выключите прибор перед заменой лампы.

Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла. Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку,  свидетельствует символ (  ).

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

## УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

При утилизации прибора приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур и сняв дверцы и полки (при наличии), так чтобы дети могли не оказаться заблокированными внутри.

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

Следите за тем, чтобы дверца работающей духовки была плотно закрыта. Открывайте ее как можно реже в процессе запекания. Нарезайте продукты на небольшие куски равного размера, чтобы сократить время приготовления и сберечь электроэнергию. Для блюд, требующих длительного приготовления (более 30 минут), уменьшите температуру духовки до минимального значения на завершающей стадии (3-10 минут в зависимости от общего времени приготовления). Блюдо продолжит готовиться за счет остаточного тепла духовки.

# ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

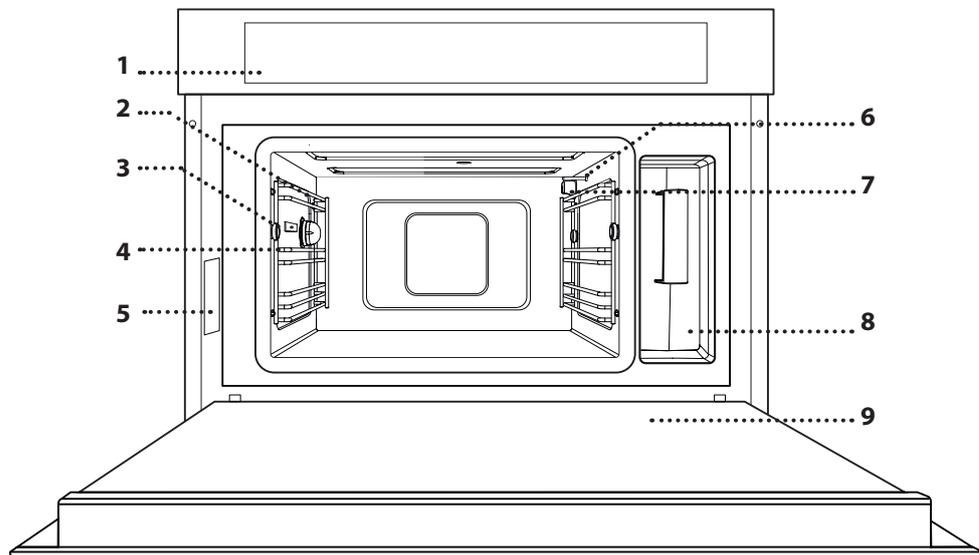
Данный прибор был разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии со следующими Директивами ЕС: 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС, 93/68/ЕЕС и 2011/65/EU (Директива RoHS).

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

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

**RU** Индезит Компани Спа - Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Плафон
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

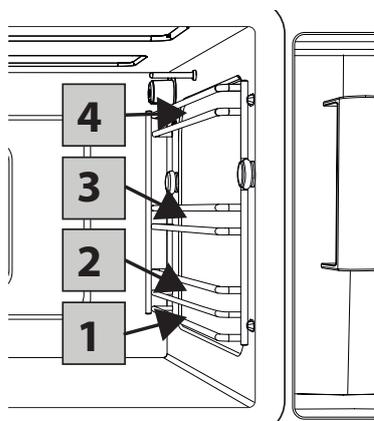
Примечание:

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

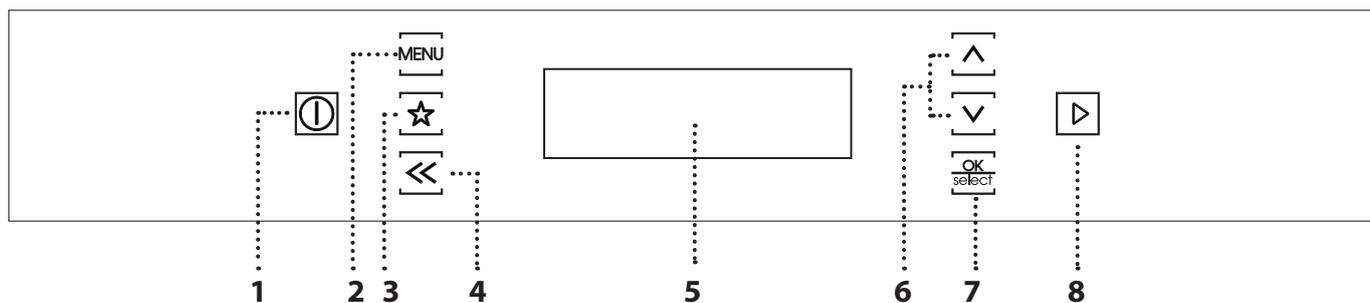
После завершения приготовления и выключения духовки охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

## УРОВНИ ДЛЯ РЕШЕТКИ

Уровни (направляющие держателей), на которых может размещаться решетка и другие принадлежности, пронумерованы числами от 1 (самый нижний) до 4 (самый верхний).



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## 1. ВКЛ. / ВЫКЛ. / ПАУЗА

Включение и выключение духовки, приостановка или прекращение процесса приготовления.

## 2. МЕНЮ

Быстрый доступ к главному меню.

## 3. ИЗБРАННЫЕ

Доступ к 10 наиболее часто используемым режимам.

## 4. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

## 5. ДИСПЛЕЙ

Навигация по меню, перемещение курсора, изменение настроек.

## 7. ОК / ВЫБОР

Выбор режимов, подтверждение настроек.

## 8. СТАРТ

Запуск выбранного режима.

# ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

## ДИСПЛЕЙ МЕНЮ



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

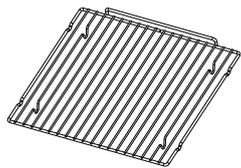
## ДИСПЛЕЙ НАСТРОЕК



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

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА

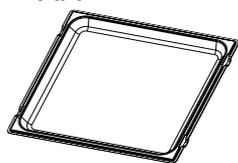


Решетка обеспечивает эффективную циркуляцию горячего воздуха. Помещайте продукты непосредственно на решетку или используйте

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 "Конвекционное выпекание" 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.

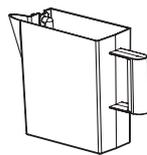
## ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон одним

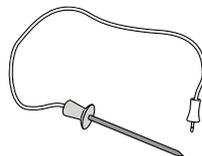
уровнем ниже для сбора соков.

## ЕМКОСТЬ ПАРОГЕНЕРАТОРА



Заполните емкость питьевой водой при выборе любого режима, использующего пар.

## ТЕРМОЩУП



Позволяет измерять температуру в глубине продукта.

## ГУБКА



Используется для удаления конденсата, образующегося в процессе приготовления.

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

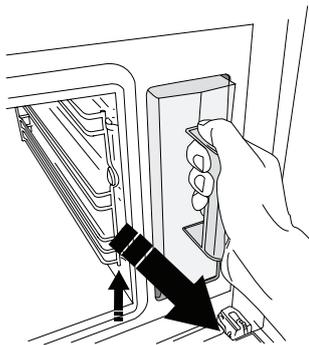
**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:** Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

**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 духовки должно иметься не менее 30 мм свободного пространства для доступа пара.**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТИ ПАРОГЕНЕРАТОРА

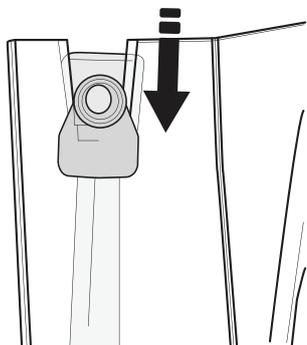
Для доступа к емкости достаточно открыть дверцу духовки. Чтобы извлечь емкость, слегка приподнимите ее, а затем потяните на себя.



Емкость парогенератора необходимо наполнять перед включением любого режима приготовления. Заполняйте емкость питьевой водой до отметки "MAX".

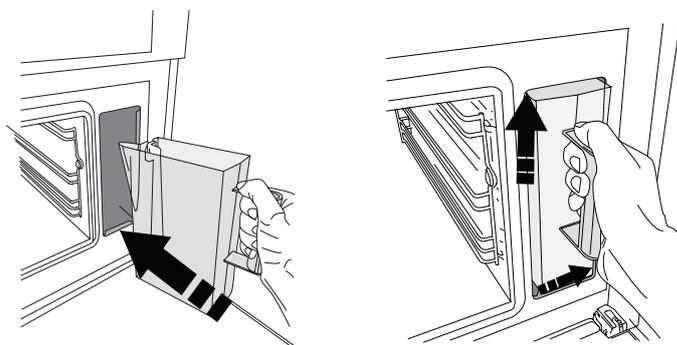


Перед установкой емкости парогенератора в держатель убедитесь, что шланг занимает правильное положение в углублении на верхнем краю емкости.



Заполните емкость до отметки "MAX" и установите ее в держатель. Убедитесь, что она заняла правильное положение: верхняя и правая сторона емкости должны касаться краев держателя.

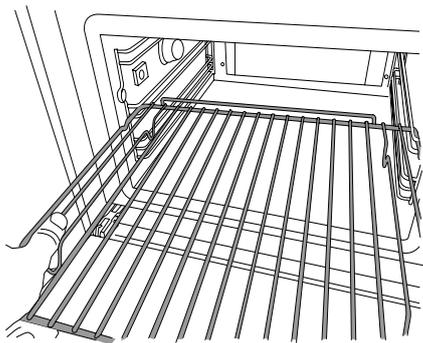
Полностью вставьте емкость парогенератора, а затем опустите ее вниз до щелчка.



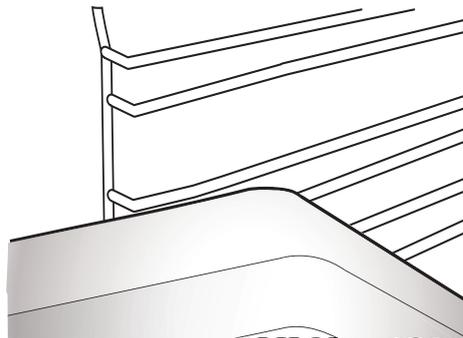
Вынимайте емкость и сливайте из нее воду после каждого использования. Не забывайте сливать воду из шланга.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

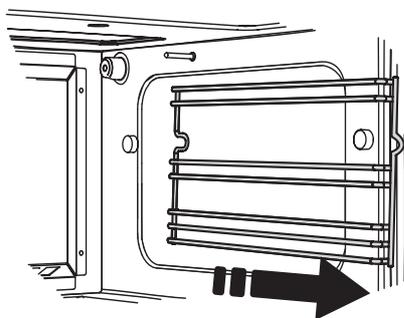


Другие принадлежности, такие как поддон и перфорированный противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

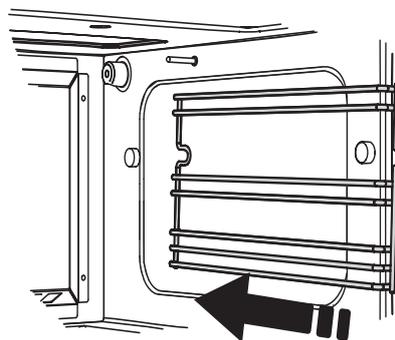


## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

**1.** Чтобы вынуть держатели полок, сдвиньте их вперед, а затем потяните на себя и отсоедините от креплений.



**2.** Для установки держателей на место наденьте их на крепления, надавив вниз до щелчка.



# РЕЖИМЫ



## ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ



### ПАР

Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару, позволяющий сохранить исходные питательные качества продукта. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования. Если не указано иного, освободите продукт от упаковки и защитной пленки перед тем, как помещать его в духовку. Для возможности выбора этого режима температура духовки не должна превышать 100 °С. Если это не так, дайте духовке остыть.



### КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке. Этот режим подходит для приготовления безе, мучных кондитерских изделий, бисквитов, суфле, птицы и мяса. Используйте решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Для приготовления некоторых блюд, таких как бисквиты или булочки, можно использовать 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. Он особенно подходит для запекания кусков мяса, птицы, рыбы, картофеля, разогрева замороженных готовых к употреблению блюд, а также для выпечки и десертов.



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПАРОМ

Режим для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей, фруктов и хлеба. Для лучших результатов не размораживайте продукт полностью — выключите духовку для естественного завершения процесса оттаивания. Рекомендуется размораживать хлеб в упаковке, чтобы он не стал слишком мягким. Для мяса и рыбы: Удалите всю упаковку и выложите продукт на перфорированный противень, установленный на уровне 3. Разместите поддон одним уровнем ниже для сбора талой воды. Для лучших результатов переверните продукт в середине процесса и отделите друг от друга уже оттаявшие куски.



## РАЗОГРЕВ

Режим для разогрева готовых блюд, хранящихся в замороженном или охлажденном виде или при комнатной температуре. Этот режим использует пар для бережного нагрева продукта без его пересушивания, позволяя сохранить исходный вкус блюд. Выдерживание улучшает результат. Рекомендуется выкладывать более мелкие и тонкие куски продукта в середину, а более крупные и толстые — по краям. В случае использования перфорированного противня разместите под ним поддон для сбора стекающих жидкостей.



## ДОВЕДЕНИЕ ДО ГОТОВНОСТИ

Режим для оптимального разогрева готовых к употреблению блюд, сохраняющий их мягкость и сочность. Этот режим обеспечивает равномерный разогрев готовых блюд и полуфабрикатов, таких как куски мяса для жарки, рыба и запеканки. Рекомендуется выкладывать продукт на вставной противень, расположенный на уровне 3 с установленным под ним поддоном. Заданная температура духовки должна равняться желаемой температуре блюда.



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ

### 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.

### СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Режим для стерилизации детских бутылочек при помощи пара.

### СЛИВ ПАРОГЕНЕРАТОРА

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 °С.

### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Очистка парогенератора от накипи. Используйте эту функцию регулярно. В противном случае на дисплее будут появляться сообщения, напоминающие о необходимости очистки духовки.

### ОЧИСТКА ПАРОМ

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

## AUTO

## РЕЖИМ МЕНЮ

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.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите указания по безопасности.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### 1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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

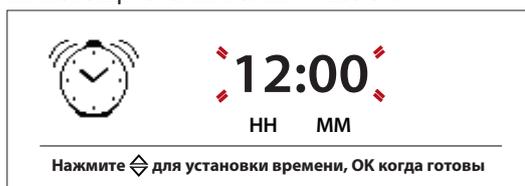


Используя  $\blacktriangle$  или  $\blacktriangledown$ , укажите необходимый язык и нажмите  $\frac{OK}{select}$  для подтверждения выбора.

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 "Калибровка" 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 духовке остыть и протрите ее внутренние поверхности тряпкой.

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

### 5. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

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

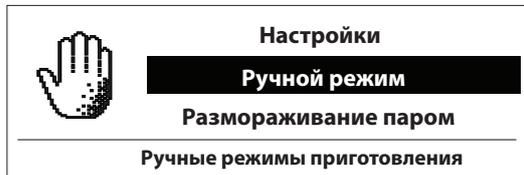
Прогрейте духовку при 200 °C в течение примерно одного часа, используя режим "Конвекционное выпекание". Следуйте инструкциям для правильного задания режима.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Нажмите кнопку  для включения духовки: на дисплее появится главное меню со списком всех доступных режимов. Используйте  и  для перемещения по списку.



После того как нужный пункт был выделен на дисплее, нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настроек (см. ниже) или списку режимов.

Используйте  и  для навигации по списку. Нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к меню настройки: на дисплее отобразятся базовые настройки режима.

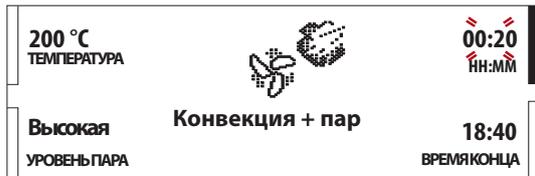
### РЕЖИМЫ С ПАРОМ

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 , чтобы перейти к меню настроек режима.

## 2. УСТАНОВИТЕ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Используя  или , переместите курсор на "ВРЕМЯ ПРИГОТОВ" и нажмите "OK": на дисплее начнет мигать значение времени.



Используйте  и  для изменения значения. В процессе настройки на дисплее будет обновляться ожидаемое время завершения приготовления.

Нажмите "OK", чтобы подтвердить и применить настройки.

Примечание: Вы можете изменить установленную длительность уже после начала приготовления, повторив вышеуказанные шаги. Вы также можете не устанавливать длительность приготовления. В этом случае вы должны будете выключить духовку вручную, когда блюдо будет готово.

## 3. УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ/ УРОВЕНЬ ПАРА

Используя  или , переместите курсор на настройку, которую необходимо изменить. После выбора нужной настройки нажмите : выбранная настройка начнет мигать.



Измените значение кнопками  и  и подтвердите новое значение нажатием .

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

## 4. ПРОГРЕВ

Режим "Конвекционное выпекание" позволяет прогревать духовку перед началом приготовления (в некоторых рецептах "Режима меню" предусмотрен автоматический предварительный прогрев).



Для подключения опции прогрева выберите "Да". После включения режима на дисплее появится сообщение, указывающее на выполнение прогрева.

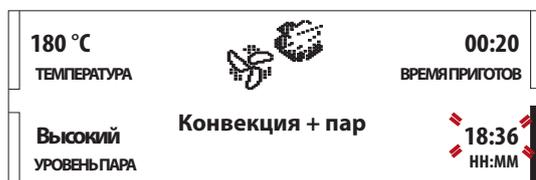


В момент его завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры. Теперь вы можете поместить продукт внутрь и нажать  для запуска процесса приготовления.

Примечание: Использование термощупа на стадии прогрева невозможно. Выбор "БЕЗ ПРОГРЕВА" 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.

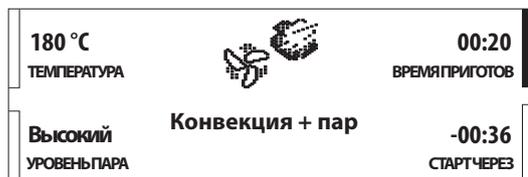
## 5. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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  $\blacktriangle$  или  $\blacktriangledown$ , переместите курсор на "ВРЕМЯ КОНЦА" и нажмите  $\frac{OK}{select}$ : значение времени начнет мигать.



Используя  $\blacktriangle$  или  $\blacktriangledown$ , укажите время, к которому необходимо приготовить блюдо, и нажмите  $\frac{OK}{select}$ .

Нажмите  $\blacktriangleright$  и поместите продукт в духовку. Нажмите  $\blacktriangleright$  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  $\blacktriangleright$ .

## 6. ЗАПУСТИТЕ РЕЖИМ

После подтверждения всех настроек нажмите кнопку  $\blacktriangleright$ , чтобы запустить режим.

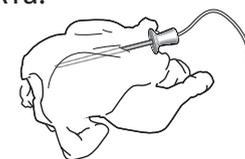
Активный режим можно приостановить, нажав  $\textcircled{1}$ . Чтобы возобновить действие режима, нажмите  $\blacktriangleright$ .

Примечание: Если была выбрана опция прогрева, дисплей предложит поместить продукт в духовку, как только она прогреется до требуемой температуры.

## • 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 "СТАРТ", чтобы запустить режим. В момент достижения щупом заданной температуры прозвучит звуковой сигнал и на дисплее духовки появится соответствующее сообщение.

Примечание: Подключение термощупа после запуска режима невозможно.

## AUTO В РЕЖИМЕ МЕНЮ

Термощуп может использоваться в некоторых автоматических режимах: 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 "Стерилизация".

### 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.

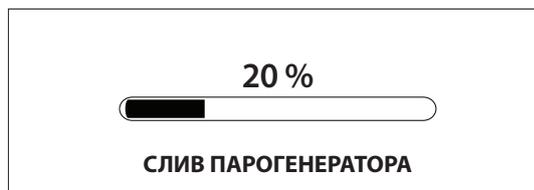
Примечание: Рекомендуется использовать режим "Стерилизация" для тщательной очистки принадлежностей и баночек для йогурта.

### СЛИВ

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.



### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

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

Запустите режим и следуйте подсказкам на дисплее, нажимая  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.

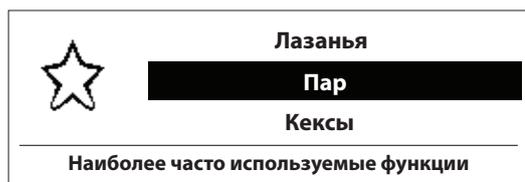
Примечание: Перед запуском этого режима рекомендуется вынуть из духовки все принадлежности.



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

## ИЗБРАННЫЕ

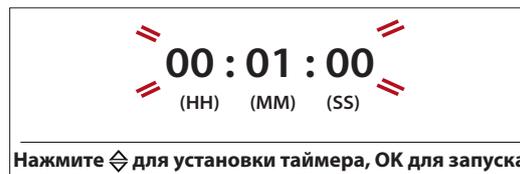
Духовка автоматически составляет список наиболее часто используемых режимов. Включите духовку нажатием кнопки ① и нажмите ☆, чтобы вывести список режимов, которые вы используете чаще всего.



Выберите нужный режим кнопками ▲ или ▼, нажмите <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> для подтверждения, а затем измените (если необходимо) настройки по вашему усмотрению (по умолчанию предлагаются стандартные настройки). После завершения нажмите ►, чтобы запустить режим.

## ТАЙМЕР

При выключенной духовке ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и нажмите <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>: на дисплее начнут мигать показания таймера.

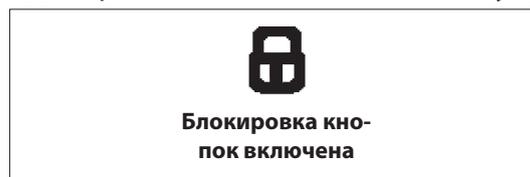


Установите необходимую длительность кнопками ▲ и ▼ и нажмите <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечание: Для остановки таймера в любое время достаточно нажать ①.

## БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> 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 любое время нажатием кнопки ①.

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## 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 значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям.

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

## ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ

Используйте режим “Конвекционное выпекание” для пирогов и “Конвекция + пар” — для хлебобулочных изделий.

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

Для выпекания некоторых изделий, таких как бисквиты или булочки, можно использовать поддон и другую жаропрочную посуду.

Для проверки готовности воткните зубочистку в центр выпекаемого изделия: если на ней не остается теста, пирог или булка готовы.

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

Если в процессе приготовления изделие “опадает”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно.

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

## ПИЦЦА

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Накройте кастрюлю с тестом влажным полотенцем и поставьте ее на поддон. Установите поддон в духовку на 1-й или 2-й уровень.

Подъем теста в духовке предпочтителен, поскольку она обеспечивает более стабильную температуру, чем в обычных условиях.

Рекомендуется проверить тесто раньше (примерно на трети от обычного времени подъема), так как иначе оно может перестоять.

Вы также можете расстять раскатанное или нарезанное тесто после частичного подъема: накройте поддон тканью и поместите его на 2-й или 3-й уровень. Такой процесс займет примерно половину от обычного времени подъема.

Время для подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Следите за тем, чтобы дверца работающей духовки была закрыта. Открывайте ее как можно реже в процессе приготовления.

По возможности выкладывайте продукты на входящие в комплект духовки принадлежности.

Не используйте дополнительную посуду.

Не прогревайте духовку без надобности.

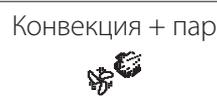
Нарезка продуктов на небольшие куски одинакового размера сократит время приготовления, а значит, позволит сэкономить электроэнергию.

Если блюдо готовится в течение длительного времени (более 30 минут), рекомендуется понизить температуру на завершающей стадии: процесс приготовления будет продолжаться за счет остаточного тепла духовки.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

## 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			
Киш		Да	180-190	-	35 - 40	2			
Изделия из слоеного теста		Да	180-190	-	15-20	2			
Ньокки		-	90 - 100	-	10 - 15	3		1	
Замороженные куриные крылышки		Да	190-200	-	15 - 18	2			
Грудка индейки		Да	200 - 210	Средний	50-60	2		1	
Ребрышки		Да	160-170	Низкий	80 - 90	2		1	
Рыбный гратен		Да	190-200	Низкий	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	



Решетка

Посуда на решетке

Поддон

Перфорированный противень

Термощуп (опция)



Примечание: Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	УРОВЕНЬ ПАРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ		
						3	2/1	
Рис / макароны		-	100	-	15 - 20			
Картофель		-	100	-	20 - 25			
Мясо ломтиками		-	100	-	15 - 20			
Мясо в соусе		-	100	-	25 - 30			
Рыбное филе		-	100	-	10 - 15			

БЛЮДО		РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПАРОМ					УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
		ВЕС (г)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)			
МЯСО	Рубленое	500	25 - 30	30 - 35	60			
	Ломтики			20 - 25	60			
	Купаты	450	10 - 15	10 - 15	60			
ПТИЦА	Целиком	1000	60 - 70	40 - 50	60			
	Филе	500	25 - 30	20 - 25	60			
	Ножки		30 - 35	25 - 30	60			
РЫБА	Целиком	600	30 - 40	25 - 30	60			
	Филе	300	10 - 15	10 - 15	60			
	Порция	400	20 - 25	20 - 25	60			
ОВОЩИ	Порция	300	25 - 30	20 - 25	60			
	Кусочками	400	10 - 15	5 - 10	60			
ХЛЕБ	Батон хлеба	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			

Пар 	Конвекция 	Конвекция + пар 	Доведение до готовности 
--	--	--	--

Решетка 	Посуда на решетке 	Поддон 	Перфорированный противень 	Термошуп (опция) 
--	--	---	---	---

<b>AUTO</b>	<b>РЕЖИМЫ МЕНЮ</b>
-------------	--------------------

БЛЮДО		ДЛИ- ТЕЛЬ- НОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНО- СТИ		Примечания
<b>РИС И МАКАРОНЫ</b>	Лазанья	25 - 35			
	Замороженная лазанья	40 - 50			
	Коричневый рис	20 - 60			Добавьте 450 мл воды на 300 г риса
	Рис Басмати	25 - 30			Добавьте 450 мл воды на 300 г риса
	Белый длиннозерный рис	35 - 40			Добавьте 450 мл воды на 300 г риса
	Булгур	10 - 40			Добавьте 600 мл воды на 300 г риса
	Кускус	10-15			Добавьте 300 мл воды на 300 г кускуса
<b>ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА</b>	Картофельный гратен	40 - 50			Нарежьте ломтиками сырой картофель, переложите его кусочками лука. Приправьте солью, перцем и растительным маслом, залейте сливками. Посыпьте сверху сыром.
	Печеный картофель	45 - 55			Выложите на жаропрочную тарелку или непосредственно на решетку
	Замороженный гратен	20 - 30			
	Фаршированные томаты	30 - 35			Приготовьте фарш из вареной ветчины, провернутого через мясорубку мяса, хлеба, растительного масла и специй. Срежьте верхушки помидоров и удалите мякоть с семенами. Посыпьте внутренность помидоров солью и переверните их, чтобы дать стечь воде. Нарежьте мякоть кубиками и добавьте ее к фаршу. Нафаршируйте томаты получившейся массой и переверните верхушками вверх. Поместите их на жаропрочную тарелку и полейте маслом.
	Фаршированный перец	35 - 40			Разрежьте перцы вдоль на две равные части и выньте семена и белую мякоть. Смешайте провернутое через мясорубку мясо с луком, яйцами, хлебом, водой (молоком) и специями. Нафаршируйте перцы и выложите их на противень. Посыпьте сверху панировочными сухарями и кубиками сливочного масла.
Фаршированная тыква	20-30			Разрежьте тыкву вдоль на две равные части и выньте мякоть с семенами. Поджарьте грибы и лук-порей, смешайте их с рубленными томатами и добавьте сметану. (Добавьте перца для придания легкой остроты блюду.) Выдержите. Нафаршируйте тыкву и посыпьте сверху сыром.	

Решетка 	Посуда на решетке 	Поддон 	Перфорированный противень 	Термощуп (опция) 
--	--	---	--	---

БЛЮДО		ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			Примечания
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА	Фаршированные баклажаны	35 - 40	2 			Разрежьте баклажаны вдоль на две равные части и удалите основную часть мякоти. Нарежьте кубиками немного мякоти и обжарьте ее с грибами и луком. Добавьте провернутое через мясорубку мясо, нарезанные помидоры, специи и пряности и поставьте на медленный огонь. Выложите баклажаны на жаропрочную тарелку и заполните их начинкой. Посыпьте сверху сыром.
МЯСО	Сосиски, отварные	10-15	3 	1 		Выложите в один слой
	Мясной рулет	35-45	2 			Смешайте ингредиенты, придайте смеси форму буханки и выложите ее на жаропрочную тарелку
	Жаркое из баранины	60 - 90	2 	1 		Выдержите перед приготовлением
	Ростбиф	40-60	2 	1 		Выдержите перед приготовлением
	Жаркое из телятины	50 - 70	2 	1 		Выдержите перед приготовлением
ПТИЦА	Филе на пару	25 - 30	3 	1 		Выдержите перед приготовлением
	Жареный цыпленок	50-60	2 	1 		Выдержите, готовьте грудкой вверх
	Цыплята кусками	25 - 30	2 	1 		Выдержите, готовьте кожей вверх
	Жареная утка	60 - 90	2 	1 		Выдержите, готовьте грудкой вверх
РЫБА	Рубленые котлеты на пару	12 - 18	3 			
	Рыбное филе	15-20	3 	1 		Выдержите перед приготовлением
	Цельная рыба на пару	35 - 55	3 	1 		Выдержите и посыпьте изнутри ароматическими травами
	Цельная запеченная рыба	25 - 40	2 	1 		Сделайте несколько надрезов на коже и поместите рыбу на жаропрочную тарелку. Приправьте специями и смажьте сливочным маслом или яйцом. Посыпьте сверху панировочными сухарями.
	Замороженный гратен	35 - 45	2 			
	Мидии	8 - 12	3 	1 		Выложите ровным слоем
	Креветки	8 - 12	3 	1 		Выложите ровным слоем
ГАРНИРЫ	Замороженные овощи	12 - 20	3 	1 		Выложите ровным слоем
	Картофель целиком	30-40	3 	1 		Используйте картофелины одинакового размера
	Картофель кусочками	20-30	3 	1 		Нарежьте на кусочки одинакового размера
	Брокколи	15 - 25	3 	1 		Нарежьте на кусочки

Решетка



Посуда на решетке



Поддон



Перфорированный противень



Термошуп (опция)



БЛЮДО		ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			Примечания
ГАРНИРЫ	Морковь	20-30				
	Цветная капуста	20-30				Нарежьте на кусочки
	Кукуруза в початках	20 - 30				
	Зеленый горошек	20 - 30				
	Перцы на пару	8 - 12				Нарежьте на кусочки
	Тыква на пару	5 - 10				
	Спаржа	20 - 30				
	Артишоки	40 - 55				
	Брюссельская капуста	20 - 35				
	Картофель, крупно нарезанный	30 - 40				
	Картофель-фри, замороженный	15 - 25				Перемешайте при появлении подсказки. Посолите перед подачей к столу
	ПИЦЦА И СОЛЕННЫЕ ПИРОГИ	Замороженная толстая пицца	12 - 20			
Замороженная тонкая пицца		8 - 12				Поставьте в духовку при появлении подсказки
Охлажденная пицца		7 - 12				Поставьте в духовку при появлении подсказки
Домашняя пицца		12 - 18				Приготовьте тесто: 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 - 225 г муки, соль и масло. Дайте тесту подняться. Раскатайте его на смазанном маслом противне. Выложите сверху начинку: помидоры, сыр моцарелла, ветчина. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
Киш-лорен		30 - 45				Приготовьте основу из сдобного теста (250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 с половиной чайных ложки воды) или используйте готовое тесто (400 - 450 г). Поместите тесто в форму. Добавьте начинку: 200 г ветчины и 175 г сыра, залейте сверху смесью из 3 яиц, взбитых с 300 мл сливок. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
Замороженный киш		20-30				Поставьте в духовку при появлении подсказки

Решетка 	Посуда на решетке 	Поддон 	Перфорированный противень 	Термошуп (опция) 
-------------	-----------------------	------------	-------------------------------	----------------------

БЛЮДО		ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ		Примечания
ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА	Буханка хлеба	30-40			Приготовьте тесто, поместите его в форму для буханки и оставьте расстаиваться. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Булочки	10-15			Приготовьте тесто, выложите его на противень и оставьте расстаиваться. Рекомендуется использовать 150 мл воды на 200 - 225 г муки. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Замороженные булочки	10 - 13			Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Булочки предварительной выпечки	8 - 10			Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Консервированные булочки	10 - 14			Готовьте партию из 4 - 6 штук. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Печенье	10-15			Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Безе	50-60			Приготовьте взбитое тесто из 2 яичных белков, 80 г сахара и 100 г сушеного кокоса. Добавьте ванилин и миндальную эссенцию. Выложите партию из 20 - 24 штук на бумагу для выпечки или смазанный маслом противень. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Кексы	15-20			Приготовьте жидкое бездрожжевое тесто на 16 - 18 кексов и разлейте его в бумажные формочки. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Бисквитный торт	35 - 50			Подготовьте бездрожжевое тесто с общим весом 700 - 800 г. Поставьте в духовку при появлении подсказки.
	Лепешки	9 - 13			
ЯЙЦА	Вкрутую	15 - 18			При желании охладите яйца в холодной воде перед подачей к столу.
	В мешочке	12 - 15			
	Всмятку	9 - 12			
ДЕСЕРТЫ	Фруктовый компот	10 - 20			Нарежьте фрукты на кусочки.
	Замороженный фруктовый пирог предварительной выпечки	15 - 20			
	Фруктовый пирог	20-30			Приготовьте сдобное тесто из 180 г муки, 125 г сливочного масла и 1 яйца. Выложите тесто на Crisp-тарелку и добавьте сверху 700 - 800 г яблок, нарезанных ломтиками и смешанных с сахаром и корицей
	Суфле	35 - 50			Приготовьте бездрожжевое тесто, приправленное лимоном, шоколадом или фруктами и налейте его в тарелку с высокими краями.
	Печеные яблоки	20-30			Удалите сердцевину и заполните освободившиеся места марципанами или смесью корицы, сахара и сливочного масла.
	Крем-брюле	20-30			Для приготовления четырех порций смешайте 2 желтка и 2 целных яйца с 3 столовыми ложками сахара и ванили. Нагрейте 100 мл сливок и 200 мл молока и добавьте их к яйцам (или используйте рецепт по вашему вкусу). Разлейте смесь по отдельным формочкам и накройте пленкой.
Решетка	Посуда на решетке	Поддон	Перфорированный противень	Термошуп (опция)	
					

	КОНСЕРВИРОВАНИЕ			
	БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ОВОЩИ	1 л	40 - 120	3 	2/1 
	500 мл	25 - 105	3 	2/1 
ФРУКТЫ	1 л	30 - 50	3 	2/1 
	500 мл	15 - 35	3 	2/1 

## ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

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

Рецепт	Режим	Время приготовления (мин)	Температура (°C)	Прогрев	Принадлежности
Песочное печенье		30 - 35	150	Нет	
Сладкие пирожные		18 - 20	170	Да	
Нежирный бисквит		33 - 35	160	Нет	
Яблочный торт		65 - 70	160-170	Да	
Брокколи (500 г)		15 - 18	100	-	2 
Брокколи (300 г)		12 - 15	100	-	2 
Замороженная фасоль (2 кг)		25 - 30	100	-	2 

Пар 	Конвекция 	Конвекция + пар 	Доведение до готовности 
Решетка 	Посуда на решетке 	Поддон 	Перфорированный противень 
			Термошуп (опция) 

# ЧИСТКА И УХОД

**В отсутствие регулярной чистки качество поверхностей прибора ухудшается. В свою очередь это может привести к сокращению срока службы и снижению безопасности прибора.**

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

**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.**

**Наденьте защитные перчатки.**

**Не используйте пароочистители.**

## 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

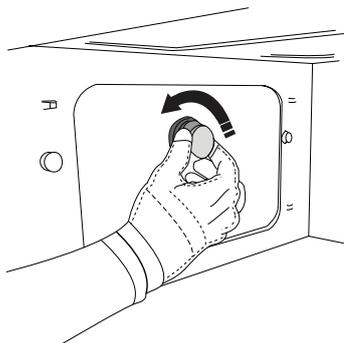
- Большинство принадлежностей, включая держатели полок, можно мыть в посудомоечной машине.
- Однако емкость парогенератора и термощуп не допускают мойки в посудомоечной машине. Тщательно вымойте емкость парогенератора, используя губку с небольшим количеством моющего средства с нейтральным pH. Ополосните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

## ПАРОГЕНЕРАТОР

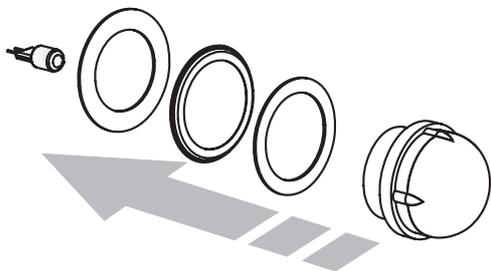
Чтобы обеспечить оптимальную работу духовки и предотвратить образование известковых отложений, регулярно пользуйтесь функциями "Слив" и "Удаление накипи".

## 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

Возникающие проблемы и неполадки как правило имеют простые решения.

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	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети. Ошибка.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, 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.
Режим не запускается.	Неплотно закрыта дверца. Режим не допускает использование термощупа.	Откройте и закройте дверцу, после чего попробуйте запустить режим еще раз. Выберите другой режим или отсоедините термощуп.
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".
Процесс приготовления не запускается. Подается звуковой сигнал.	Выбранный режим несовместим с совершаемым вами действием.	Снова выберите режим. Выполните все необходимые действия. Отсоедините и снова подсоедините термощуп.
Освещение не работает.	Необходима замена лампы.	Следуйте инструкциям по замене лампы, изложенным в разделе "Чистка и уход".
Яркость дисплея снижена.	Действует режим "Эко".	Выберите "Откл." в настройках "Режим Эко".
При нажатии кнопок ничего не происходит.	Духовка выключена. Включена блокировка кнопок. Панель управления загрязнена.	Нажмите  , чтобы включить духовку, и проверьте, исчезла ли неполадка. Отключите блокировку кнопок одновременным нажатием кнопок  и  . Протрите панель управления салфеткой из микроволокна (см. раздел "Чистка").

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно посмотреть и загрузить на нашем сайте [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

## СЕРВИС

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС

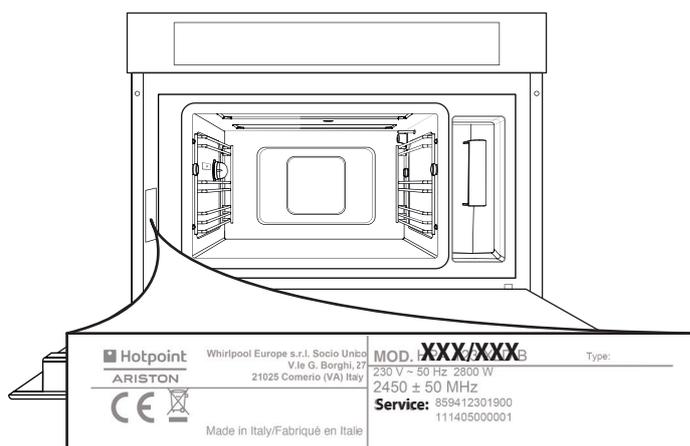
**1.** Попробуйте устранить проблему самостоятельно, выполнив действия, описанные в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.

**2.** Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.

### ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ ПРОВЕРОК НЕПОЛАДКИ СОХРАНЯЮТСЯ, 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 духовки).
- Сервисный код также указан в вашем гарантийном талоне.
- Ваш полный адрес
  - Номер телефона для связи



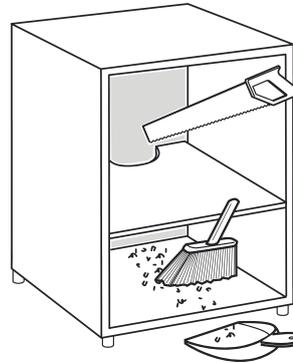
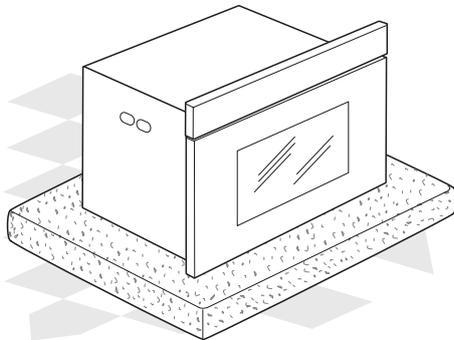
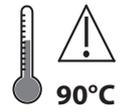
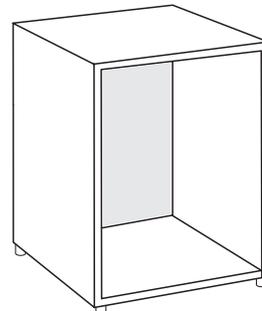
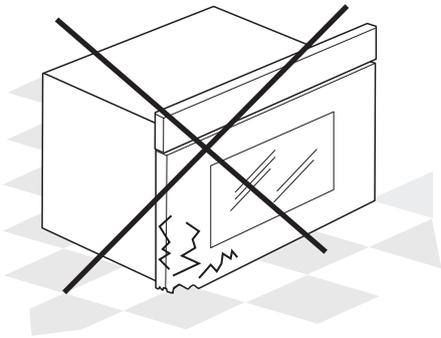
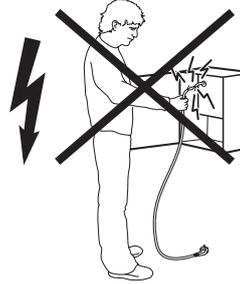
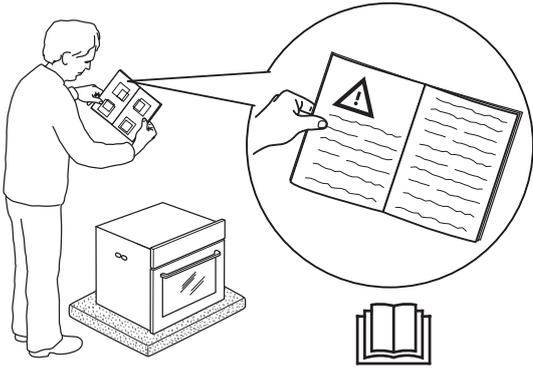
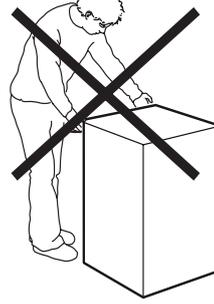
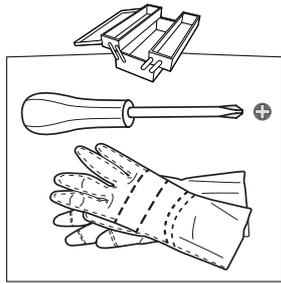
Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

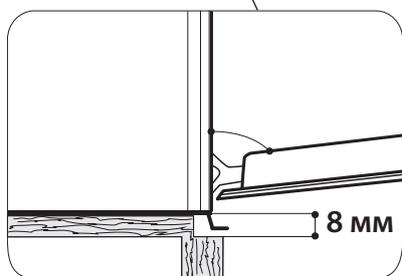
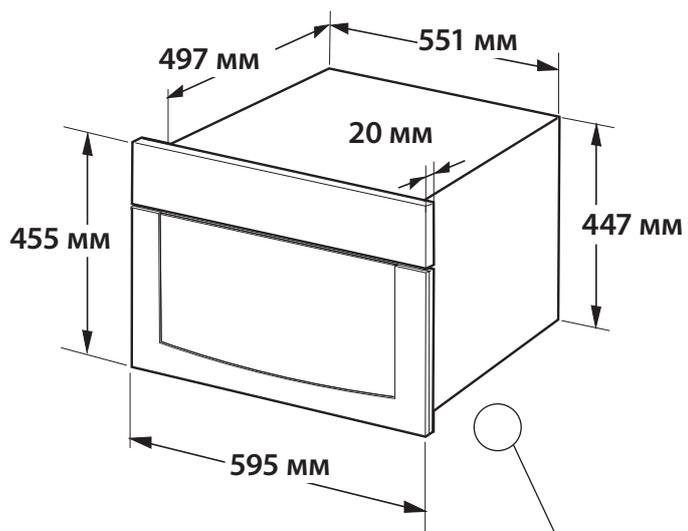
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

A 

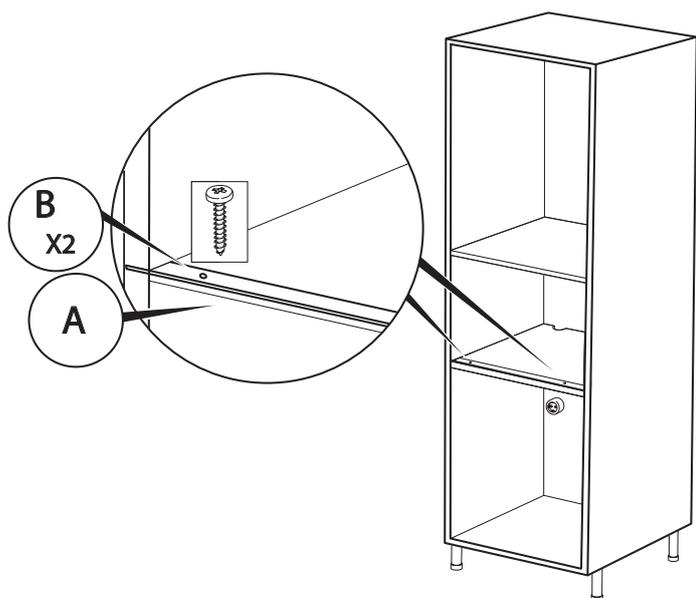
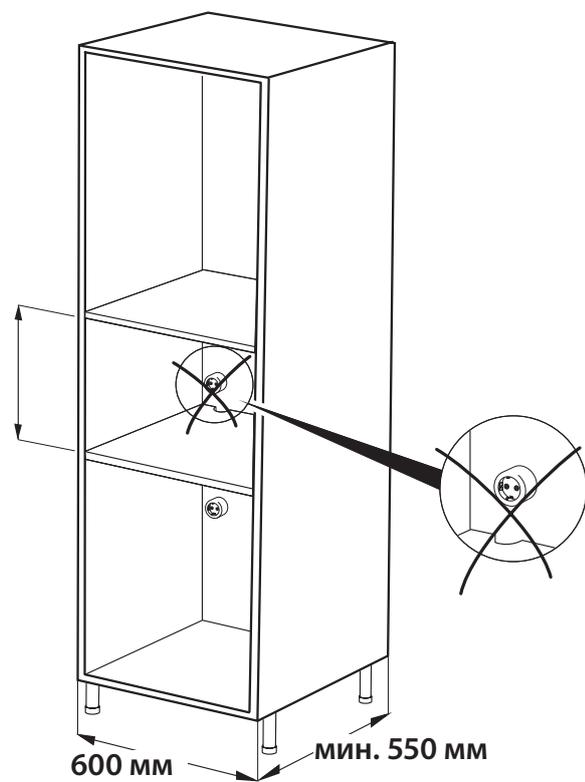
B  x 2

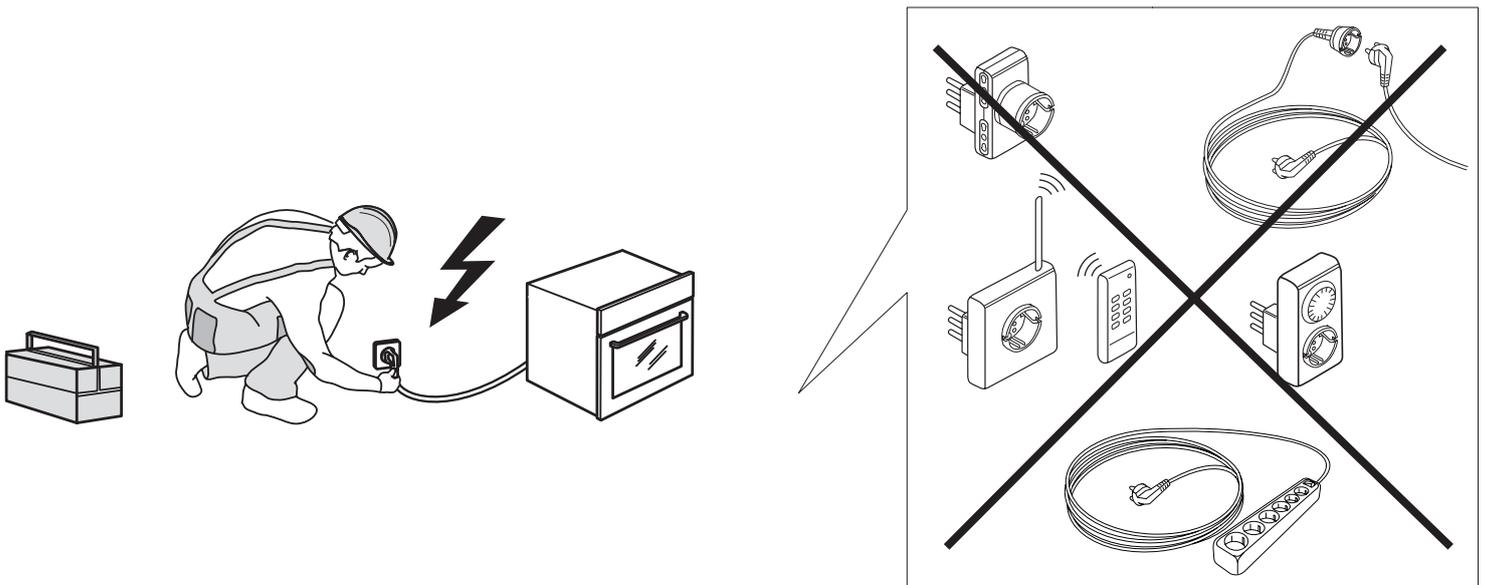
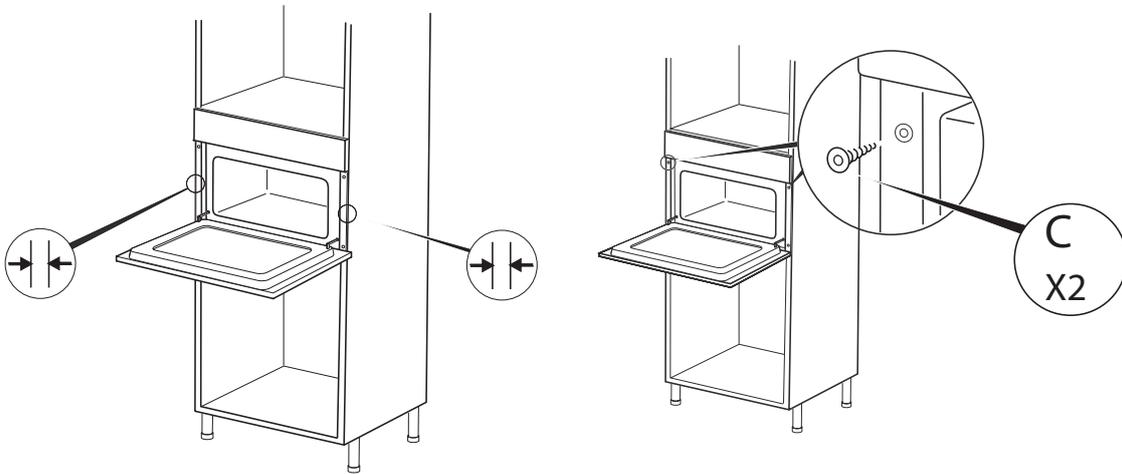
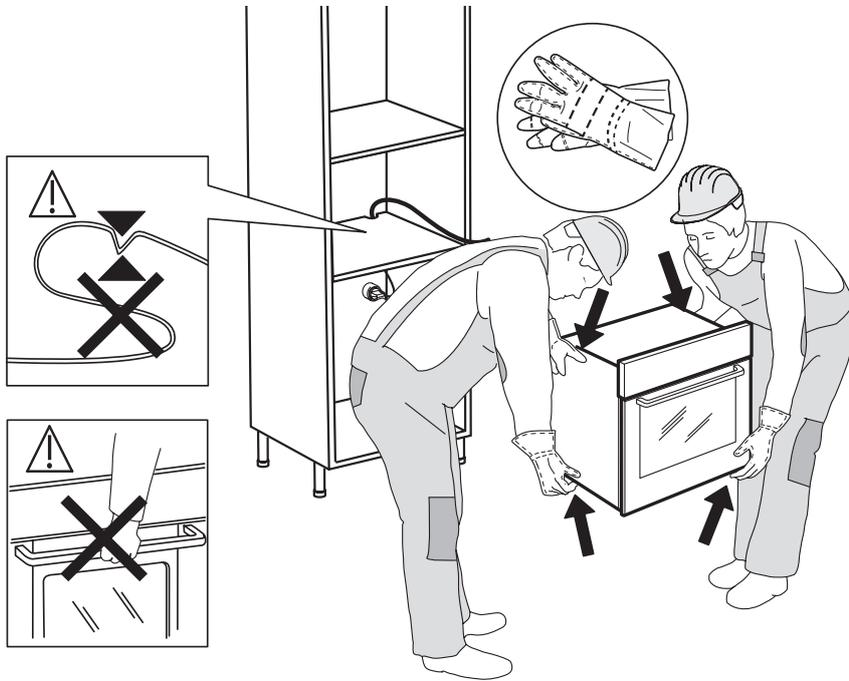
C  x 2





мин. 450 мм





400010849298

**Hotpoint**

ARISTON