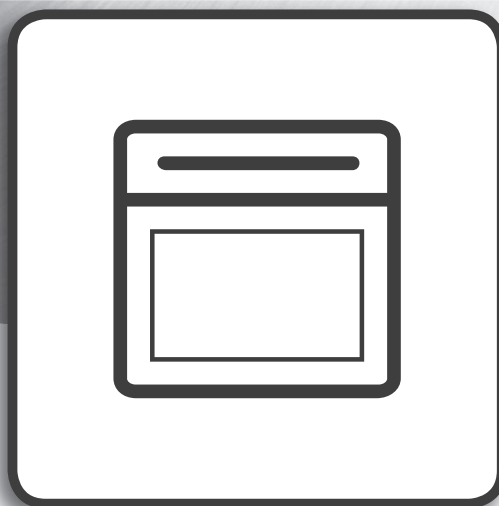


Hotpoint

ARISTON



**Здоровье и безопасность, Использование и уход,
Установка**



www.hotpoint.eu/register



РУССКИЙ3

РУССКИЙ

ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД и УСТАНОВКА



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT-ARISTON.

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

Указатель

Здоровье и безопасность

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	6
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ	6

Использование и уход

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ	8
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	9
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	9
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК	10
УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА	12
РЕЖИМЫ	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ	16
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	16
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	17
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	20
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	21
ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ	24
ЧИСТКА	25
ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА	26
УХОД	27
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ	27
УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ	28
ЗАМЕНА ЛАМПЫ	29
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	30
ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ	32
СЕРВИС	32
Установка	33

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее на будущее. 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. Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки. Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза. Не допускайте детей к духовке во время цикла пиролиза (пока помещение не будет полностью проветрено). Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут. Перед запуском цикла пиролиза очистите камеру духовки от разлитых продуктов, выньте из нее все предметы. Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Будьте осторожны при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, а также при добавлении в блюда спиртосодержащих напитков (ром, коньяк, вино): опасность пожара. Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. По окончании приготовления открывайте дверцу с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне духовки. Держите животных вдали от прибора во время и после цикла пиролиза.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ОСТОРОЖНО! Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или дистанционного пульта. Этот прибор предназначен исключительно для бытового непрофессионального использования. Запрещается использовать духовку вне помещений. Не храните взрывоопасные и легковоспламеняющиеся предметы, такие как аэрозольные баллончики, не размещайте и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может привести к пожару при случайном включении прибора. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

УСТАНОВКА

Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора работайте в защитных перчатках. Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве 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.

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

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора.

Не включайте прибор до завершения установки.

После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.

Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.

Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем печи.

Снимайте печь с основания из пенопласта непосредственно в момент установки.

Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

Поврежденный сетевой шнур следует заменить шнуром такого же типа. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или при помощи многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности. Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если имеющаяся вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

Не используйте удлинители, разветвители и переходники. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. После завершения установки

электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.

Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.

ЧИСТКА И УХОД

Не используйте пароочистители.

ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы прибора: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

Перед включением пиролиза выньте из духовки все принадлежности (в том числе боковые решетки).

При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки (пиролиза).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

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

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

Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

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

1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO) расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).

2. Стандартный цикл (PYRO) который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.

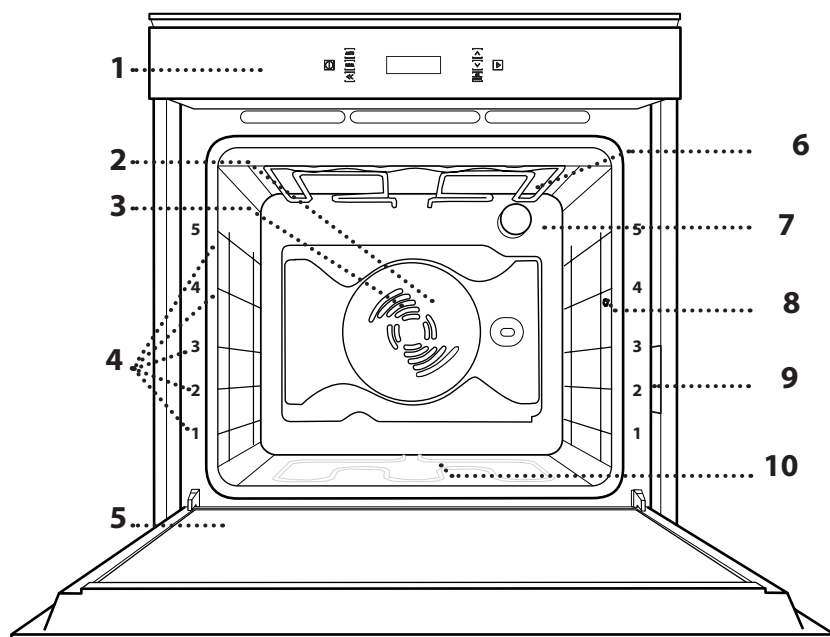
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

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

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

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

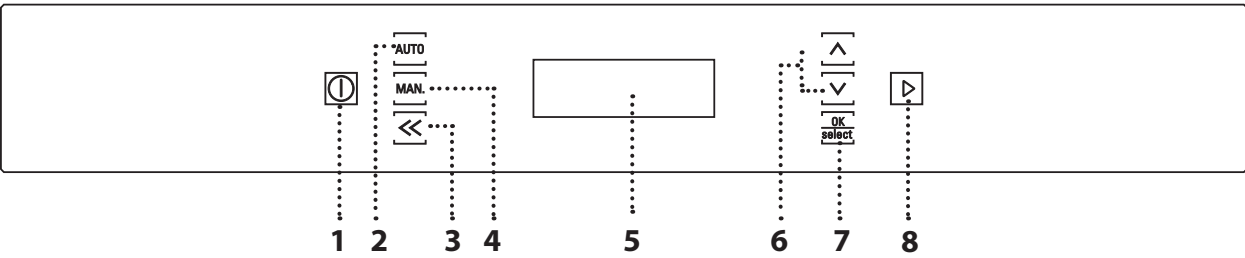
Примечание:

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

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

При открытии дверцы духовки во время приготовления нагревательные элементы выключаются.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ПАНЕЛИ

Включение и выключение духовки, остановка процесса приготовления.

2. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Просмотр списка автоматических режимов.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

4. РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Просмотр списка ручных режимов.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Изменение настроек режима.

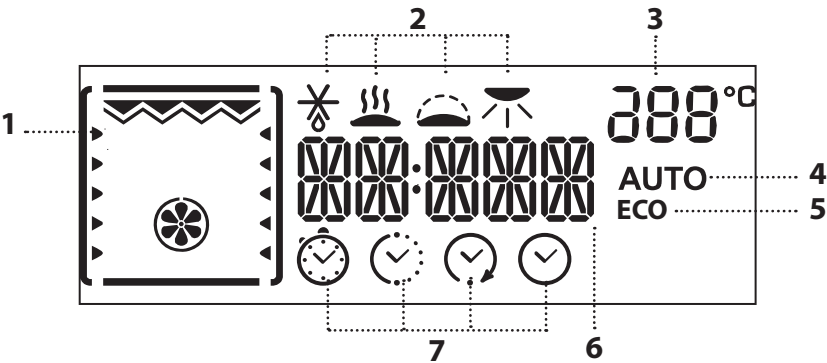
7. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

8. СТАРТ

Запуск режима с использованием особых или базовых настроек.

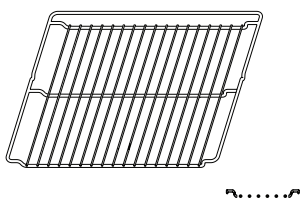
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



1. Символ выбранного режима, обозначения уровня приготовления
2. Функции: разморозка, поддержание тепла, подъем теста, подрумянивание, чистка
3. Настройки режима (температура, уровень гриля и т. д.)
4. Автоматические режимы
5. Режим Eco
6. Цифровой дисплей
7. Настройки: таймер, время приготовления, отложенный старт, время и часы

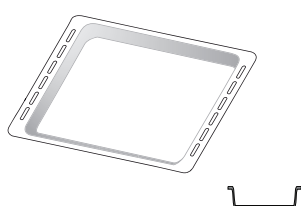
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



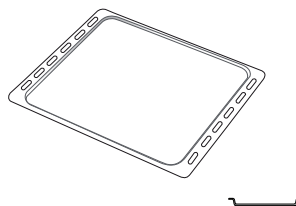
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.

ПОДДОН



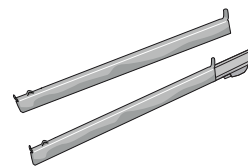
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



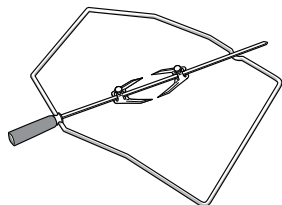
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Облегчают установку и извлечение принадлежностей из духовки.

ВЕРТЕЛ

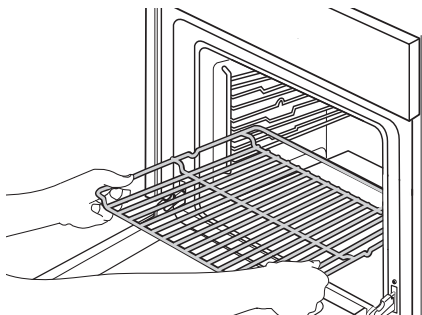


Используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы в режиме «Turbogrill».

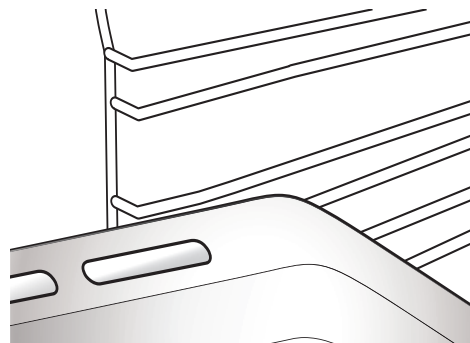
Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

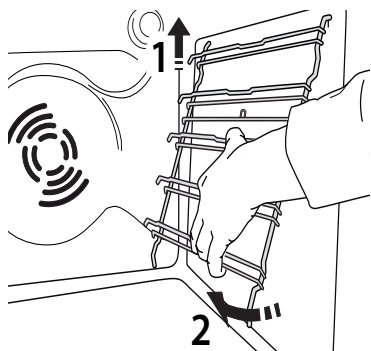


2. Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

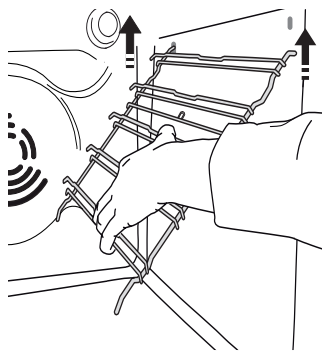


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

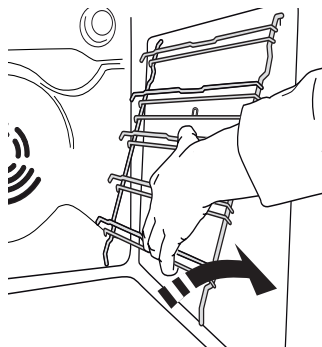
1. Для снятия держателей полок приподнимите их (1) и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда (2). Теперь держатели полок можно вынуть.



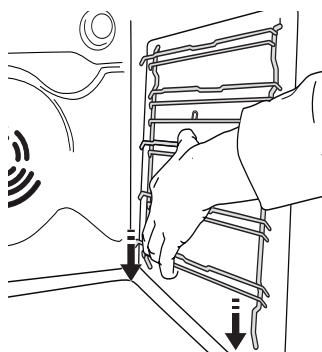
1. Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо.



2. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки, удерживая их в приподнятом положении.

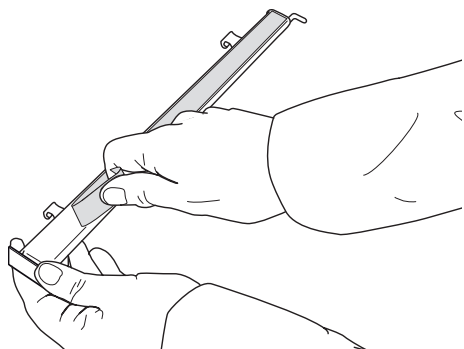


3. Затем опустите их, так чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

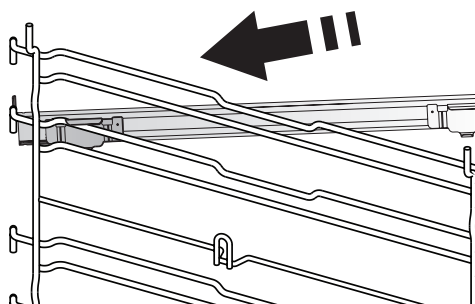


УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

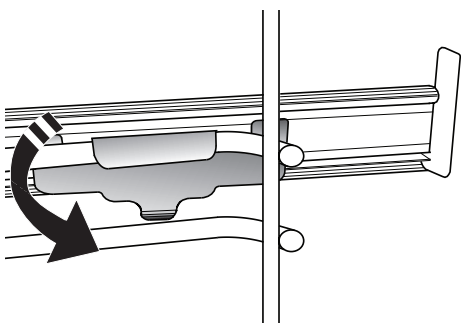
1. Выньте держатели полок.
2. Удалите пластиковую защиту с телескопических направляющих.



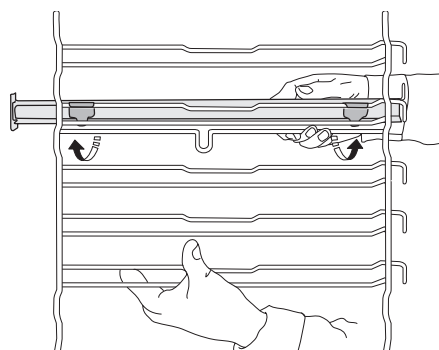
3. Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора (А). Опустите второй зажим в предусмотренное положение.



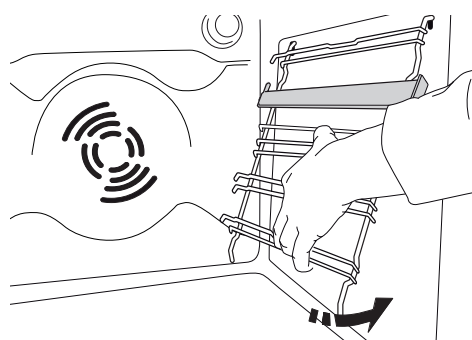
4. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться.



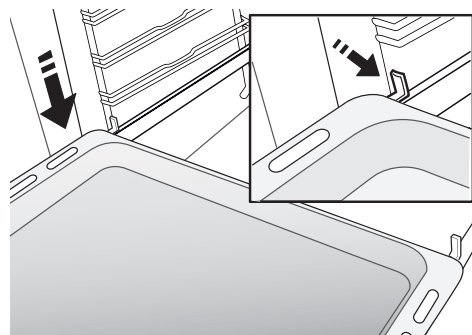
5. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне. Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.



6. Верните на место держатели полок.

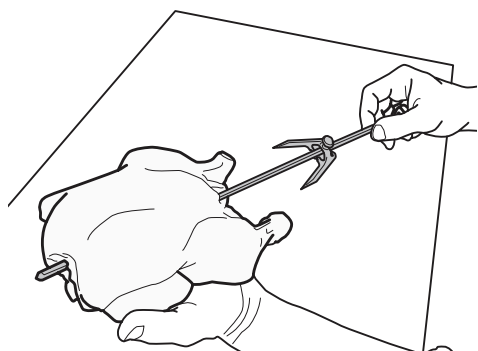


7. Разместите принадлежности на телескопических направляющих.

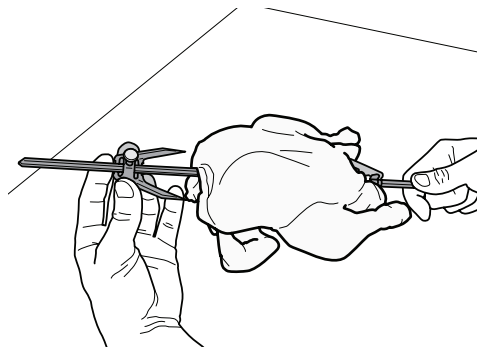


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

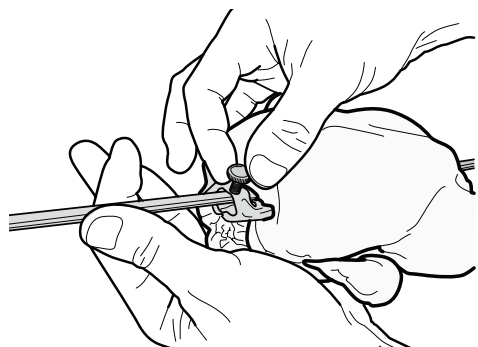
1. Воткните вертел в центр куска мяса и сдвиньте мясо вдоль вертела, надежно зафиксировав его на вилке.



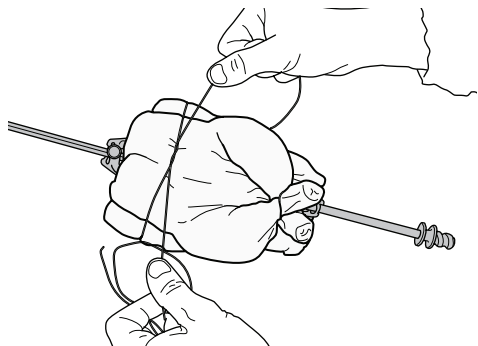
2. Наденьте на вертел вторую вилку и сдвиньте ее, прочно зажав мясо.



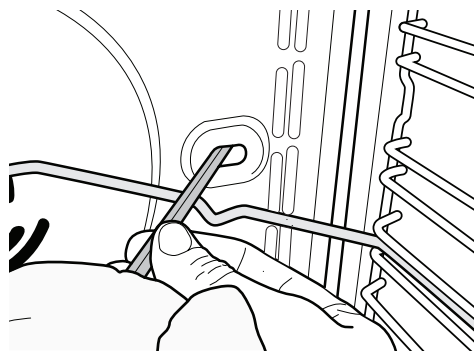
3. Затяните фиксирующий винт вилок.



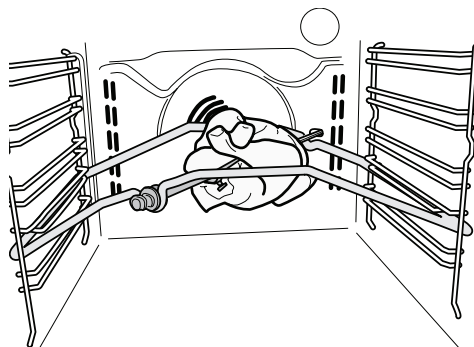
4. При приготовлении птицы обвяжите ее специальной нитью.



5. Установите держатель на втором уровне, после чего вставьте конец вертела в углубление на задней стенке духовки.



6. Разместите круглую часть на соответствующей опоре.



Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 500 мл воды.

Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).

РЕЖИМЫ

MAN. MANUAL (РУЧНЫЕ)



CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ) 1-9

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.



CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ) 2-9

Режим для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой или несладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Прогрейте духовку перед началом приготовления.



FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ) 3-9

Режим для приготовления сразу на нескольких уровнях (не более трех) блюд, требующих одинаковой температуры (например, рыба, овощи, десерты). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов. При приготовлении блюд только на одном уровне пользуйтесь 3-м уровнем. При приготовлении блюд на двух уровнях пользуйтесь 1-м и 4-м уровнями. При приготовлении на трех уровнях пользуйтесь 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.



GRILL (ГРИЛЬ) 4-9

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. Рекомендуется размещать продукты на 4-м или 5-м уровне. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: установите поддон на 3-й или 4-й уровень и налейте в него около полулитра питьевой воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ) 5-9

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: установите поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ) 6-9

Быстрый предварительный нагрев духовки.



ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)* 7-9

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме "ECO" освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима "ECO", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.



SELF-CLEAN (САМООЧИСТКА) 8-9

Высокотемпературный цикл удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл (PYRO) и быстрый цикл (ECO). Полный цикл рекомендуется выполнять, только если духовка сильно загрязнена, более короткий – если данная функция выполняется регулярно.



SETTING (НАСТРОЙКА) 9-9

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "ECO", единицы измерения, мощность).

Примечание: При включенном режиме "ECO" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии.

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

AUTO **AUTOMATIC (АВТОМАТИЧЕСКИЕ)**

MEAT (МЯСО) 1-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса (говядина, телятина, свинина, баранина и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

POULTRY (ПТИЦА) 2-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА) 3-9

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания блюд, в которых используется макаронное тесто (лазанья, каннеллони и т. п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

BREAD (ХЛЕБ) 4-9

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых хлебных изделий (багетов, булочек, хлеба для сэндвичей и т. п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

PIZZA (ПИЦЦА) 5-9

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых видов пиццы (пицца на тонком тесте, пицца по-домашнему, лепешки и т. п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

PASTRY (ВЫПЕЧКА) 6-9

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов выпечки (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й или 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА) 7-9

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА) 8-9

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Размещайте продукты на среднем уровне. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.

 SLOW AUTO **SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)** 9-9

Режим для томления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). В этом режиме продукты готовятся медленно и остаются нежными и сочными. Благодаря низкой температуре блюдо не поджаривается снаружи и конечный результат сходен с тем, который получается при приготовлении на пару.

Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки.

Время приготовления варьируется от двух часов для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов для рыбы весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов для кусков весом 1 кг до 6-7 часов для кусков весом 3 кг.

Для получения наилучших результатов не открывайте дверцу духовки во время приготовления во избежание потери тепла. Используйте термометр (при наличии) или стандартный термометр духовки для измерения температуры продукта. Режим для томления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ



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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее появится бегущая надпись “ENGLISH”.



Используйте **▲** и **▼** для перехода между различными языками списка.
Нажмите **OK select** для подтверждения выбора.

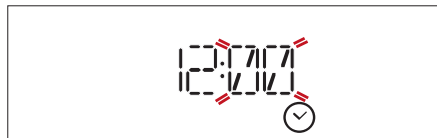
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню “SETTING”.

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Установите значение часа кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для подтверждения: На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Установите значение минут кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для подтверждения.

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

3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

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

Нажимайте кнопку **MAN**, пока на дисплее не появится надпись “SETTING”. Нажмите кнопку **OK select**, чтобы подтвердить выбор.
Нажимая **▲** или **▼**, выберите пункт “Power” и нажмите **OK select**.



Используя **▲** или **▼**, выберите “LOW” и нажмите **OK select**, чтобы подтвердить выбор.



4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, “Forced Air” или “Convection Bake”).

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

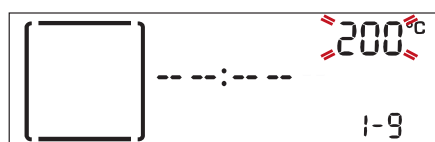
Включите духовку нажатием ①, после чего нажмите **AUTO** или **MAN**, для просмотра меню ручных или автоматических режимов. Продолжайте нажимать **MAN**, или **AUTO**, пока на дисплее не высветится желаемый режим. Затем нажмите **OK select** для подтверждения выбора.



2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

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

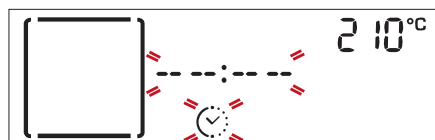
ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



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

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

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



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

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

Примечание: выбранное время приготовления можно настроить в процессе готовки, если нажать **⏪**: измените значение кнопками **▲** и **▼** и подтвердите новое значение нажатием **OK select**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

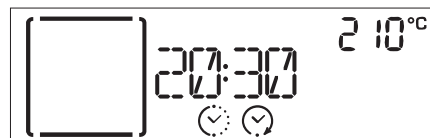
Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания.

На дисплее показывается время окончания, и мигает значок ⌚.



Установите значение времени окончания кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для подтверждения.

Поместите продукты в духовку, закройте дверцу и нажмите **▶**, чтобы активировать режим: духовка автоматически включится по истечении времени, рассчитанного таким образом, чтобы выключиться в заданный момент времени.



Примечание: в любом случае время ожидания можно отменить и включить режим немедленно, если нажать **▶**.

Эта настройка также деактивирует предварительный разогрев духовки.

Для изменения ранее заданного значения в любое время нажмите **⏪**.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После подтверждения всех настроек нажмите **▶**, чтобы активировать режим.



Кнопка ① позволяет приостановить действие режима в любой момент времени.

4. ПРОГРЕВ

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



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



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

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

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

Время приготовления не учитывает стадии прогрева.

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

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



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

В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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



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



Процесс можно остановить в любое время, нажав **⓪**.

. ТАЙМЕР

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



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

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



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

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

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите духовку нажатием **⓪** и выберите необходимый режим.

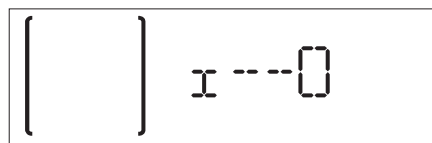
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы отключить таймер, нажмите **⓪**, чтобы остановить текущий режим, затем нажмите **⏪**.

. БЛОК. КЛАВИШЕЙ

Чтобы заблокировать кнопки панели управления, нажмите и удерживайте **OK select** и **⏪** одновременно не менее пяти секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

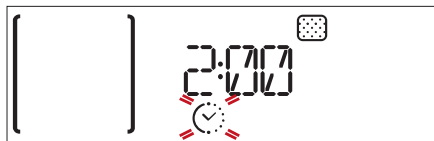
Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любой момент времени, нажав и удерживая кнопку **⓪**.

. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

Перед включением этого режима проверьте, что из духовки вынуты все принадлежности, в том числе держатели полок.

Нажимайте **MAN**, для выбора в главном меню пункта "PYRO" и нажимите  для подтверждения.



Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл (PYRO) и быстрый цикл (ECO). Нажмите  или , чтобы выбрать нужный цикл, затем нажимайте .



Нажмите : Духовка начнет цикл самоочистки, дверца автоматически заблокируется: на дисплее появляется предупреждающее сообщение, а также обратный отсчет, показывающий состояние выполняемого цикла.



По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня.



После этого дисплей возвращается в режим отображения часов.

Примечание: как и для других ручных режимов, для цикла самоочистки можно задать время окончания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления продуктов разного вида. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается.

Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей.

Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам.

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

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Forced Air" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно.

Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить в обычном режиме только на одном уровне. Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки.

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

Чтобы проверить полную готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

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

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

Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки и фруктовые пироги) используйте режим "Convection Bake".

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.

По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью.

Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, необходимого для подъема при комнатной температуре (20 - 25°C).

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

МЯСО

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса.

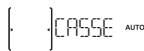
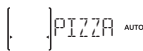
При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, ставьте непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	 PASTR AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3 
	 Да	Да	160 - 180	30 - 90	4  1 
Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)	 PASTR AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
	 Да	Да	160 - 200	35 - 90	4  1 
Печенье/небольшие торты	 PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
	 Да	Да	160 - 170	20 - 45	4  1 
	 Да	Да	160 - 170	20 - 45 ***	5  3  1 
Пирожные из заварного теста	 Да	Да	180 - 200	30 - 40	3 
	 Да	Да	180 - 190	35 - 45	4  1 
	 Да	Да	180 - 190	35 - 45 ***	5  3  1 
Безе	 Да	Да	90	110 - 150	3 
	 Да	Да	90	130 - 150	4  1 
	 Да	Да	90	140 - 160 ***	5  3  1 
Пицца (тонкая, толстая, лепешки)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2 
	 Да	Да	220 - 240	20 - 40	4  1 
	 Да	Да	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	 Conventional (Обычный)	 Grill (Гриль)	 Turbo Grill (Турбогриль)	 Forced Air (Конвекция)	 Convection Bake (Выпеч. с подрумян)	 Eco Forced Air (Конвекция Эко)
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	 MEAT AUTO Meat (Мясо)	 POULT AUTO Poultry (Птица)	 CASSE AUTO Casserole (Запеканки)	 BREAD AUTO Bread (Хлеб)	 PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	 PASTR AUTO Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Вставной противень или форма на решетке	 Поддон/противень на решетке	 Поддон	 Поддон с 500 мм воды	 Вставной противень

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Батон хлеба 1 кг	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	 2
Булочки	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	 2
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 60	 4  1
Замороженная пицца	 PIZZA AUTO	Да	250	10 - 20	 3
		Да	250	10 - 20	 4  1
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	40 - 55	 2 / 3
		Да	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Да	180 - 190	45 - 70 ***	 5  3  1
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	 3
		Да	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Да	180 - 190	20 - 40 ***	 5  3  1
Лазанья/суфле	 CASSE AUTO	-	190 - 200	40 - 65	 3
Макаронная запеканка/ каннеллони	 CASSE AUTO	-	190 - 200	25 - 45	 3
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг	 MEAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	 3
Птица/кролик/утка 1 кг	 POULT AUTO	-	200 - 230	50-80	 3
Индейка/гусь 3 кг	 POULT AUTO	-	190 - 200	90 - 150	 2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	 3

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	 Conventional (Обычный)	 Grill (Гриль)	 Turbo Grill (Турбогриль)	 Forced Air (Конвекция)	 Convection Bake (Выпеч. с поддувом)	 Eco Forced Air (Конвекция Эко)
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	 MEAT AUTO Meat (Мясо)	 POULT AUTO Poultry (Птица)	 CASSE AUTO Casserole (Запеканки)	 BREAD AUTO Bread (Хлеб)	 PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	 PASTR AUTO Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Вставной противень или форма на решетке	 Поддон/противень на решетке	 Поддон	 Поддон с 500 мл воды	 Вставной противень

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Хлебные тосты		-	3 (высокая)	3 - 6	5
Рыбное филе / стейки		-	2 (Средняя)	20-30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты		-	2 - 3 (Средняя-Высокая)	15-30 *	5 4
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2 (Средняя)	55 - 70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (Средняя)	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	2 (Средняя)	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	2 (Средняя)	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	3 (высокая)	10 - 25	3
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Мясо и картофель		Да	200	45 - 100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)/ лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо	ECO	-	200	80 - 120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	ECO	-	200	50 - 100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

** Переверните 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.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Выпеч. с поддувом)	ECO Forced Air (Конвекция Эко)
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	MEAT AUTO Meat (Мясо)	POULT AUTO Poultry (Птица)	CASSE AUTO Casserole (Запеканки)	BREAD AUTO Bread (Хлеб)	PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	PASTA AUTO Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

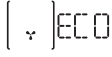
Составлено для сертификационных органов в соответствии со стандартом IEC 60350-1

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	УРОВЕНЬ	ТЕМП. (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	Принадлежности* и примечания
Песочное печенье		Да	3	150	30 - 40	Поддон / вставной противень
		Да	3	150	25 - 35	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 4	150	25 - 35	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
Сладкие пирожные		Да	3	170	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	3	160	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 4	160	25 - 35	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
Нежирный бисквит		Да	2	170	30 - 40	форма для выпечки на решетке
		Да	2	160	30 - 40	форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 4	160	35 - 45	Уровень 4: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
2 яблочных пирога		Да	2	185	70 - 90	форма для выпечки на решетке
		Да	2	175	70 - 90	форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 4	175	75 - 95	Уровень 4: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Тосты		-	5	3 (высокая)	4 - 6	Решетка
Рубленые бифштексы		-	5	3 (высокая)	18 - 30	Уровень 5: Решетка (переверните продукт на половине времени приготовления)
						Уровень 4: поддон с водой

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

Указания таблицы относятся к духовке без телескопических направляющих. Выполняйте тесты параметров температуры, длительности приготовления и т. п. без телескопических направляющих.

Класс энергоэффективности (согласно стандарту IEC 60350-1): При выполнении испытаний придерживайтесь указаний соответствующей таблицы.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ						
	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Выпеч. с поддуем)	Eco Forced Air (Конвекция Эко)

ЧИСТКА

Не используйте парочистители.

Используйте защитные рукавицы.

Необходимые операции выполняйте, только когда духовка холодная.

Отключите духовку от электросети.

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.
- Для 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.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.

Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500° C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Перед запуском режима пиролиза выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки).

Для более качественной очистки удалите крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем запускать цикл пиролиза.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролитической очистки: стандартный цикл (PYRO) обеспечивает тщательную очистку сильно загрязненной духовки, а экономичный цикл (PYRO ECO) является более коротким и потребляет меньше энергии, чем стандартный цикл, что позволяет использовать его через регулярные интервалы времени.

Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: открытие дверцы духовки во время пиролитической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня.

Во время выполнения и после завершения пиролитической очистки проветривайте помещение (до тех пор, пока помещение не проветрится полностью).

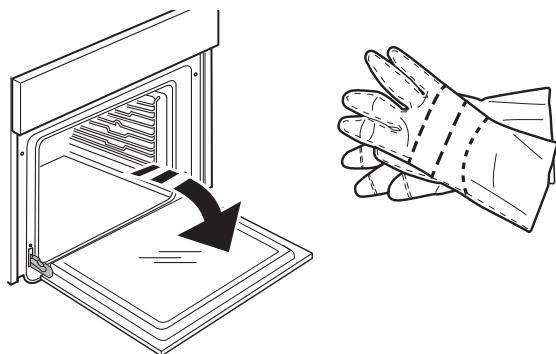
Используйте защитные
рукавицы.

Необходимые операции
выполняйте, только когда
духовка холодная.

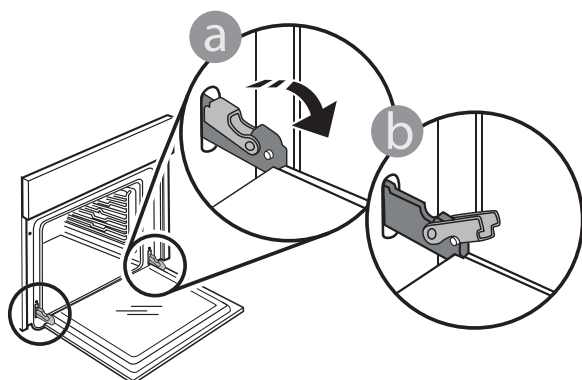
Отключите духовку от
электросети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

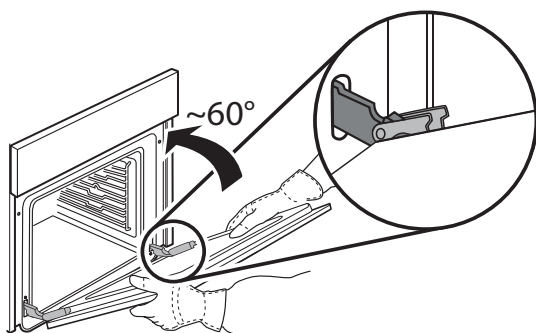
1. Полностью откройте дверцу духовки.



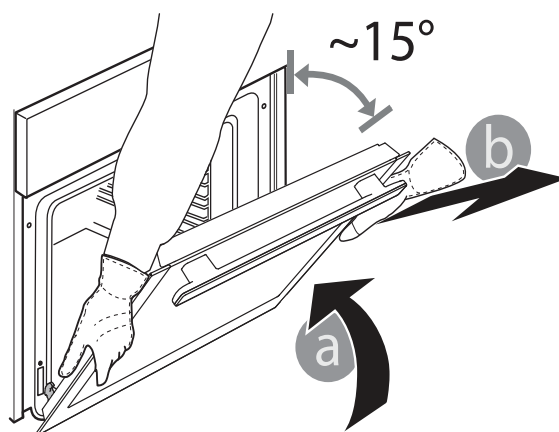
2. Опустите фиксаторы в крайнее нижнее положение.



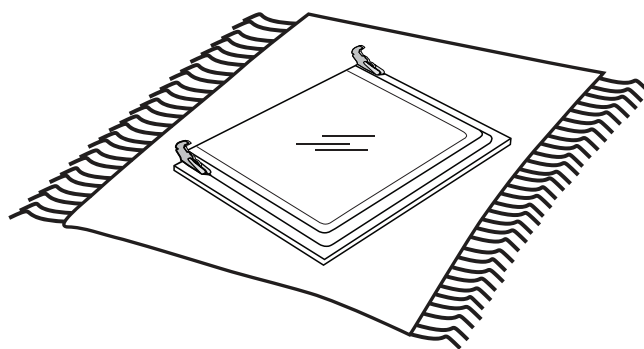
3. Прикройте дверцу, насколько это возможно.



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

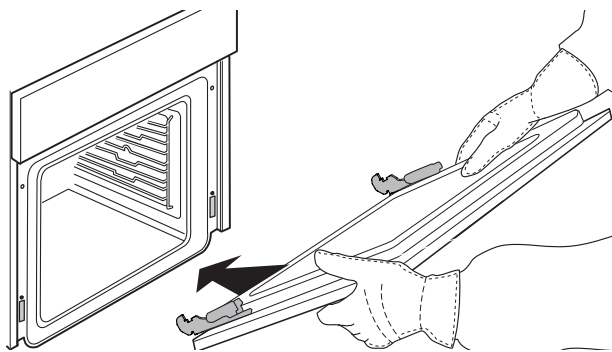


5. Положите дверцу на мягкую поверхность.

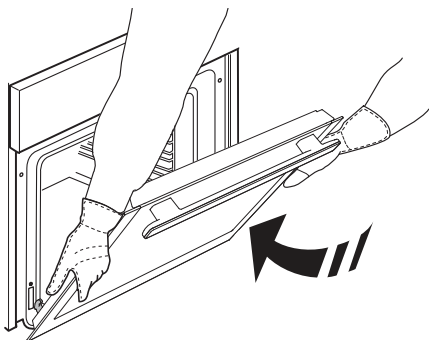


УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

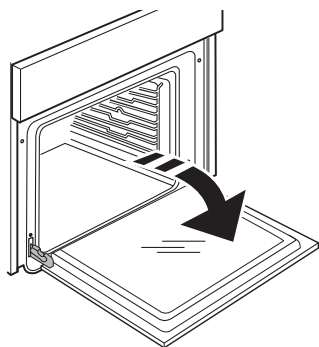
1. Поднесите дверцу к духовке и совместите петли с гнездами крепления.



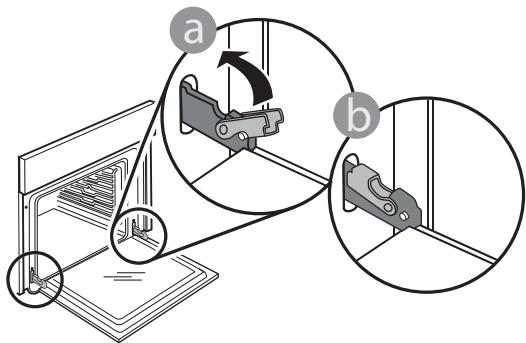
2. Закрепите верхнюю часть в гнезде.



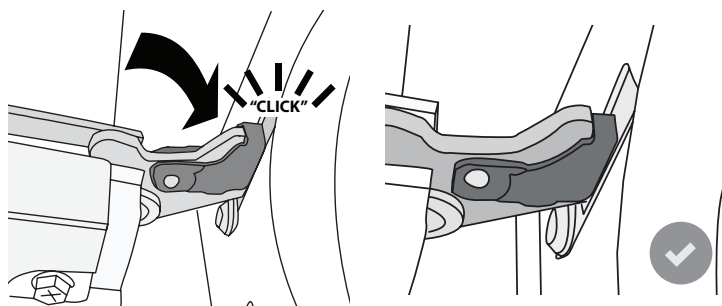
3. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.



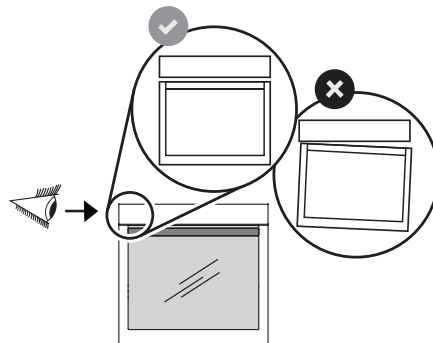
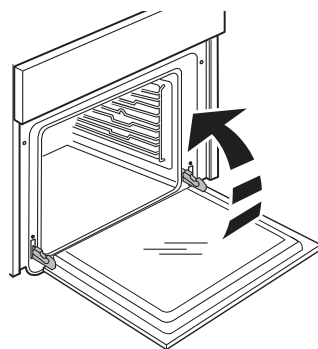
4. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



5. Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.

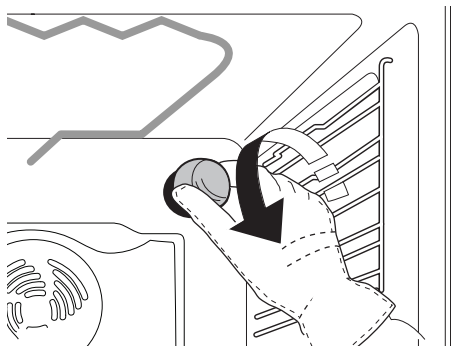


6. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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



3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300 °С или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300 °С.

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

Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

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

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.	Отключение электричества. Прибор отсоединен от электросети. Неисправность.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.
Духовка не нагревается.	Выбран неверный режим.	Выберите другой режим. Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.
	Открыта дверца.	Закройте дверцу и проверьте, не прекратились ли неполадки.
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.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".
Дверца не открывается.	Выполняется цикл очистки.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
	Неисправен замок дверцы.	Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.
Дверца не закрывается.	Предохранительные фиксаторы находятся в неправильном положении.	Установите фиксаторы в правильное положение, как описано в указаниях по снятию и установке дверцы в главе "Уход".
Процесс приготовления не запускается и/или подается звуковой сигнал.	Выбранный режим несовместим с совершаемым вами действием.	Снова выберите режим. Отсоедините и снова подсоедините термощуп.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Свет гаснет во время приготовления.	Активен режим ECO.	Перейдите к меню "SETTING", чтобы отключить режим ECO.
	Выбран режим "Eco forced air".	Выберите другой режим.
Освещение не работает.	Необходима замена лампы.	Следуйте инструкциям по замене лампы, представленным в разделе "Уход".
Яркость дисплея снижена.	Активен режим ECO.	Перейдите к меню "SETTING", чтобы отключить режим ECO.
При нажатии кнопок ничего не происходит.	Духовка выключена. Включена блокировка кнопок. Панель управления загрязнена.	Нажмите и удерживайте ⓘ , чтобы включить печь, и проверьте, исчезла ли неполадка. Отключите блокировку кнопок одновременным нажатием кнопок OK select и ⏪ . Протрите панель управления салфеткой из микрофибры (см. раздел "Чистка").
Печь издает шум, даже когда выключена.	Работает охлаждающий вентилятор.	Откройте дверцу или дождитесь завершения процесса охлаждения.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте **www.hotpoint.eu**

СЕРВИС

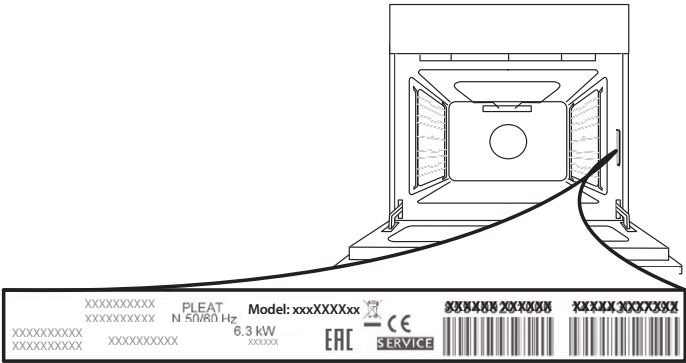
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС

1. Попробуйте устранить проблему самостоятельно, выполнив действия, описанные в таблице «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:

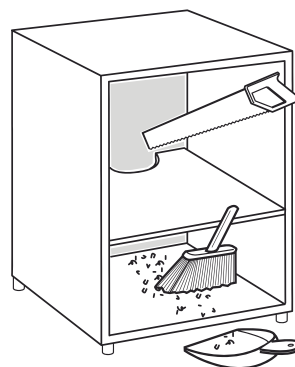
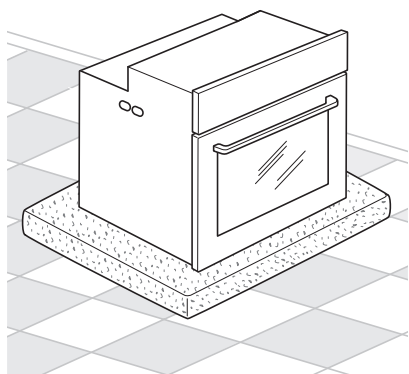
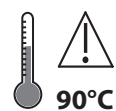
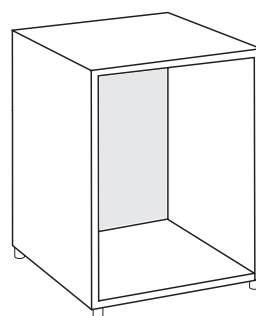
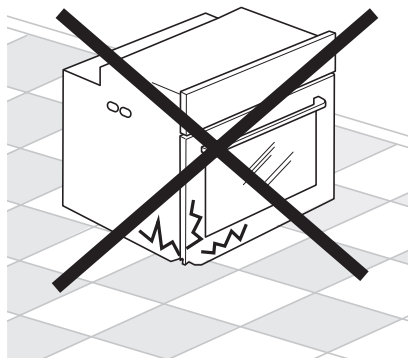
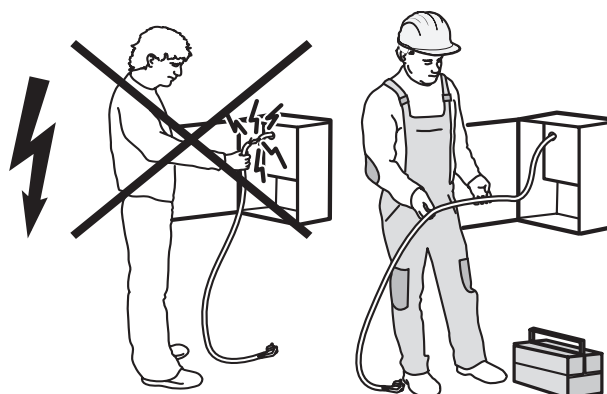
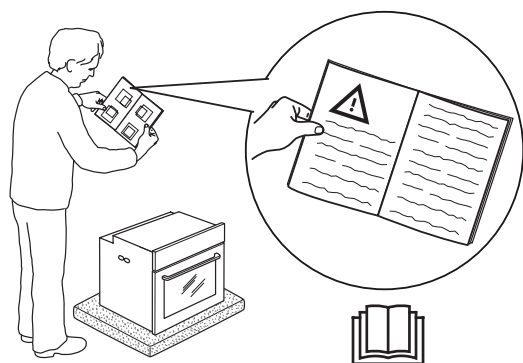
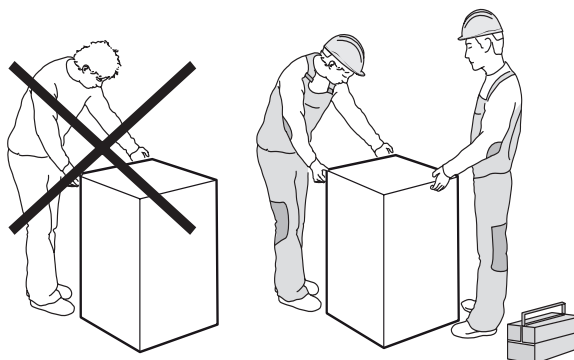
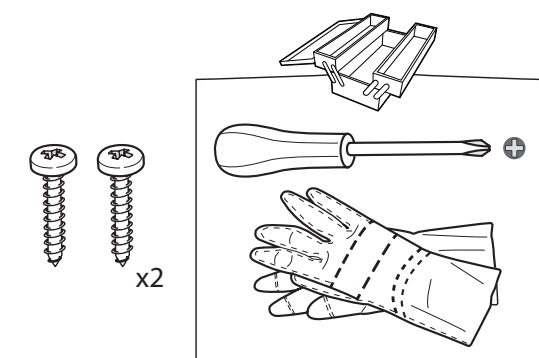
- краткое описание неисправности;
- тип и модель изделия;
- Сервисный код (число после слова “SERVICE” на паспортной табличке, закрепленной на корпусе изделия; она находится на правой стороне дверного проема духовки).
- Сервисный код также указан в вашем гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- номер телефона для связи.

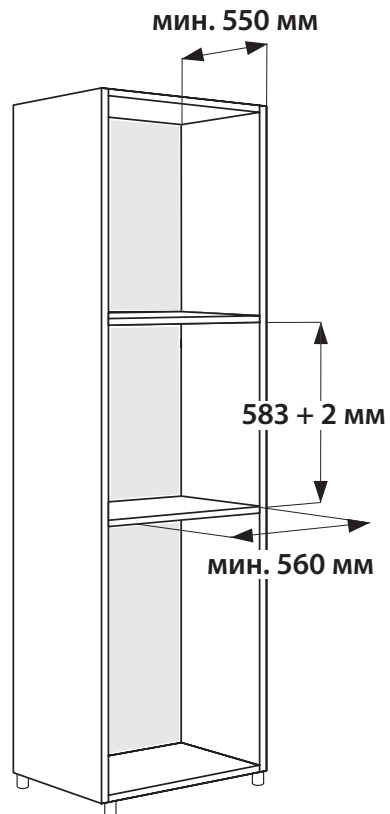
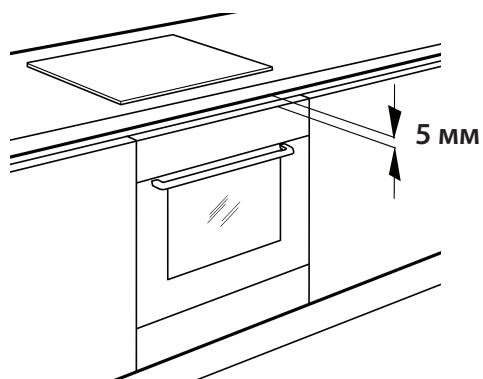
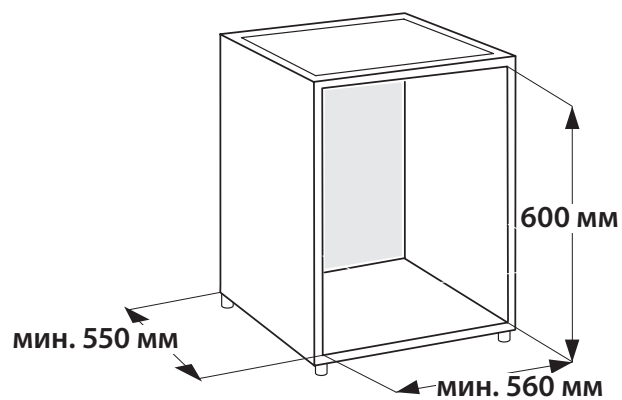
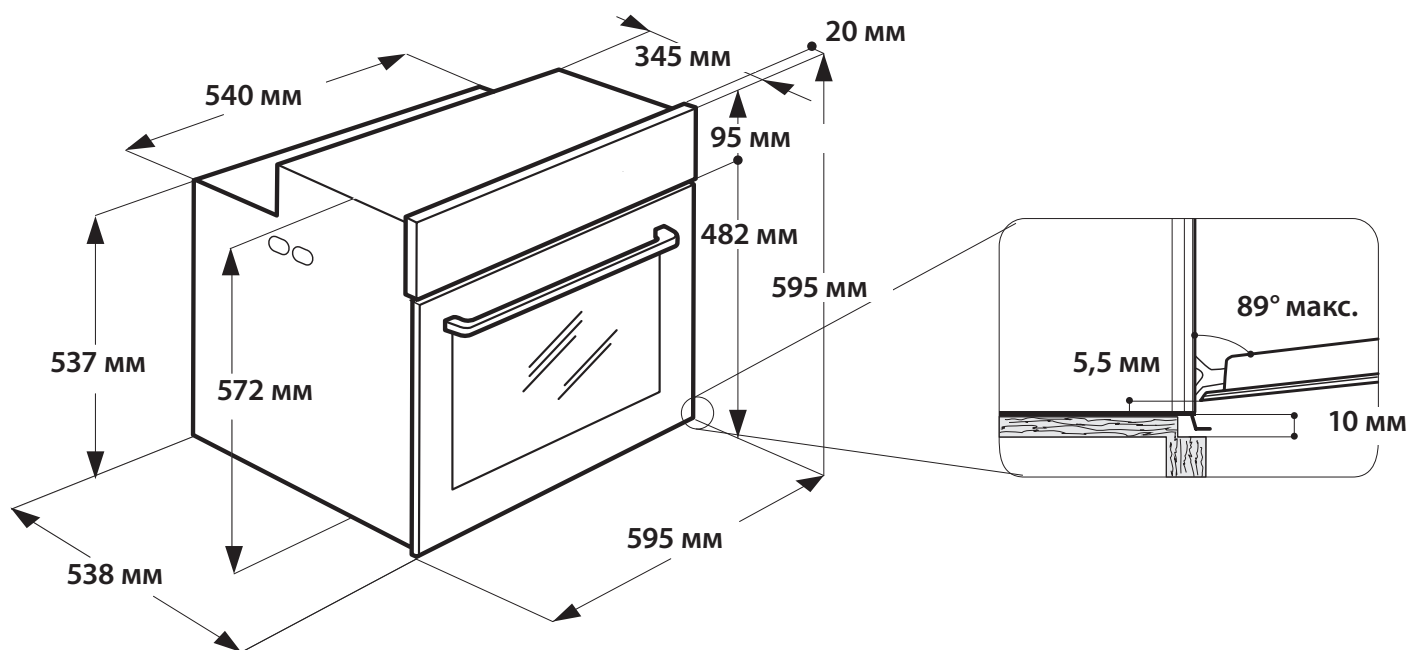


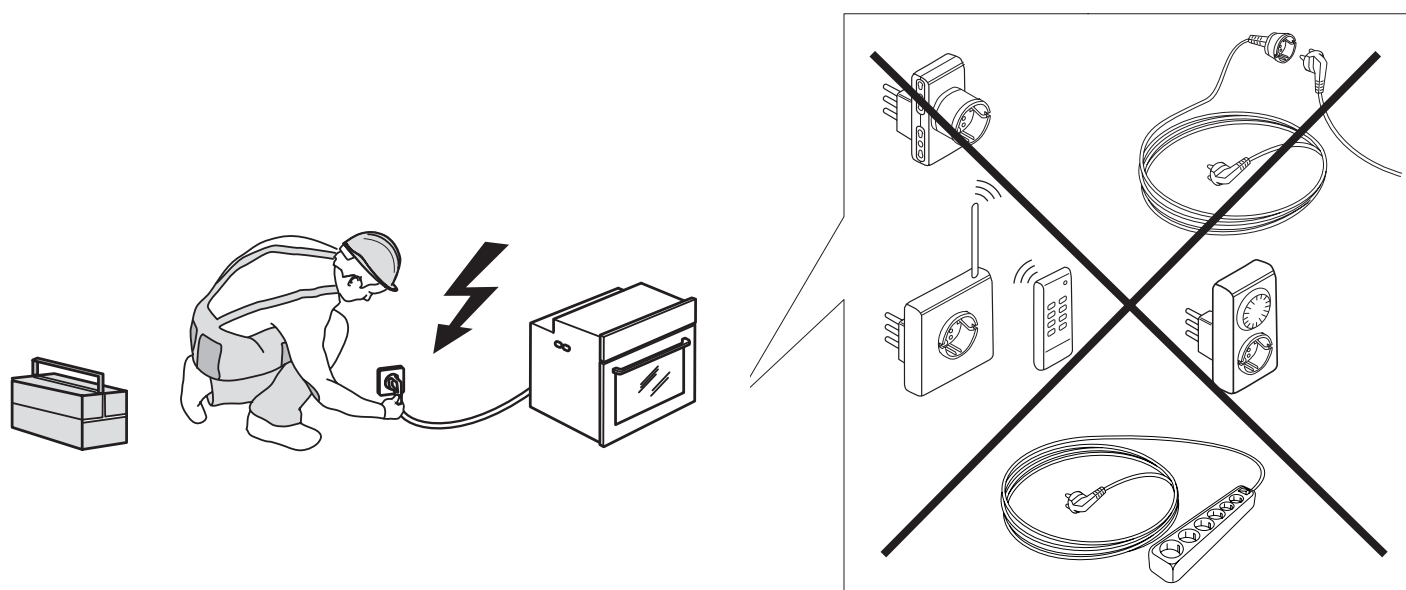
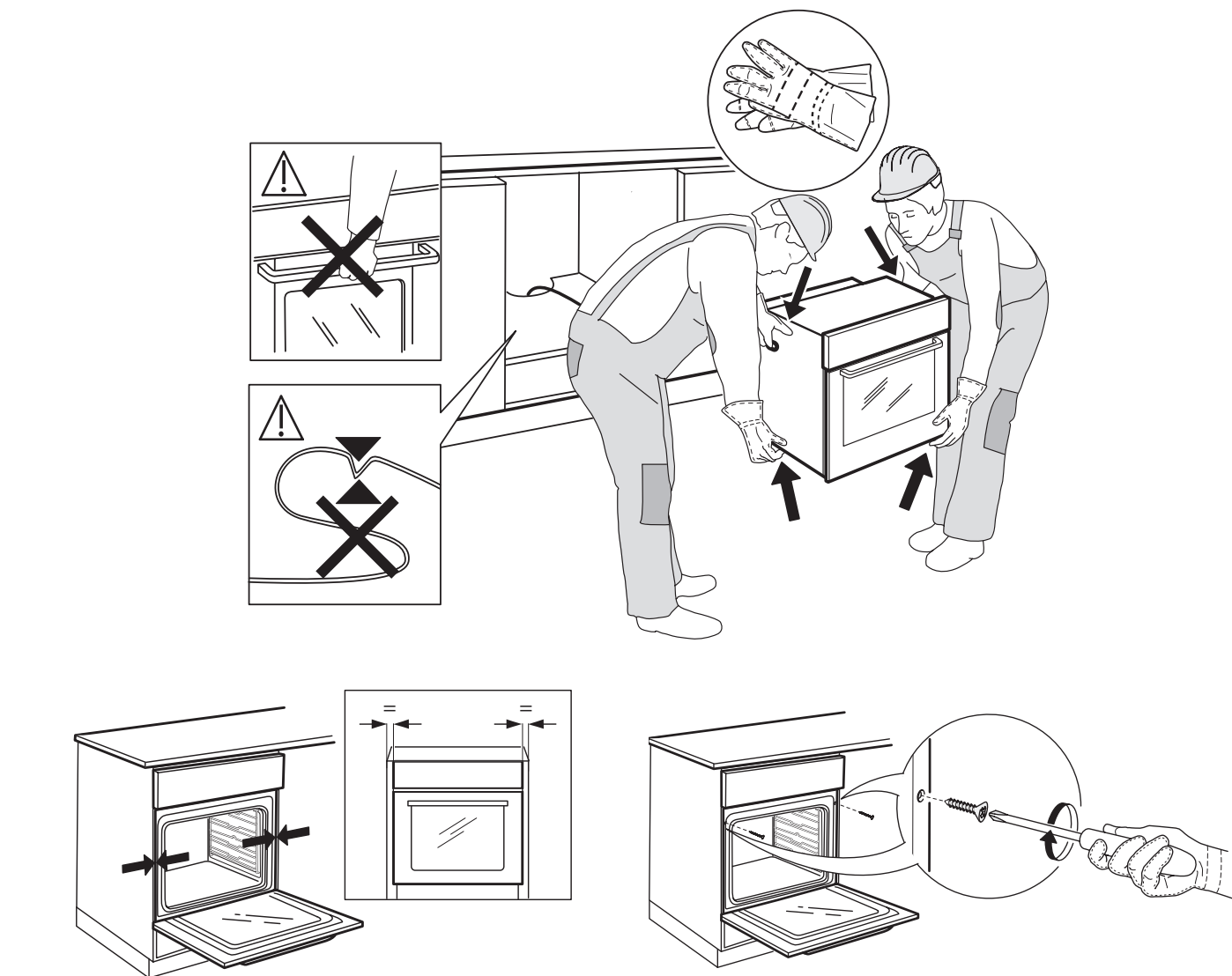
Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

Изготовитель:
Whirlpool Europe S.r.l. - Социо Унико
Viale Guido Borghi 27
21025 Comerio (VA)
Italy









400010858888