

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее для обращения 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 от 8 лет и старше, 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 его безопасному использованию и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны выполнять 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.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут.

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 печи.

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 печь 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. Во время установки держите детей подальше. Упаковочный материал (целлофановые пакеты, детали из полистирола и т.п.) является потенциальным источником опасности для детей и должен храниться в недоступном для них месте как во время установки, так и после нее.

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 декоративными дверцами: 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 духовки (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. 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.

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 ЭЛЕКТРОБЫТОВЫХ 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/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

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

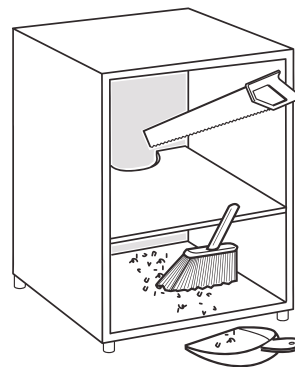
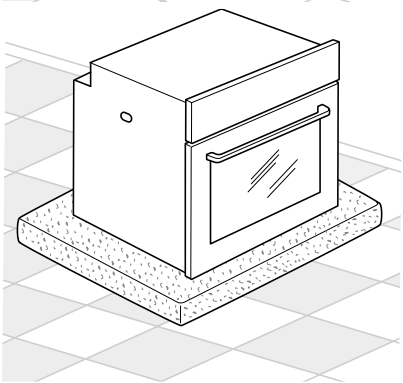
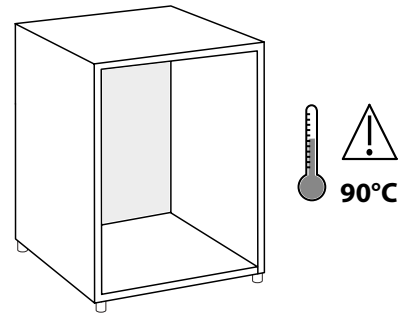
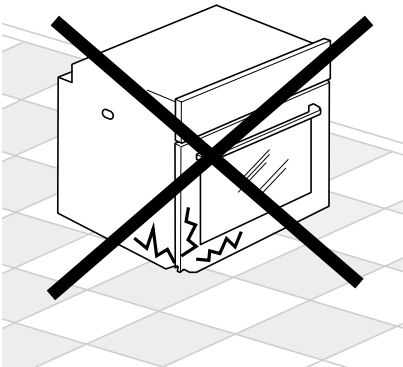
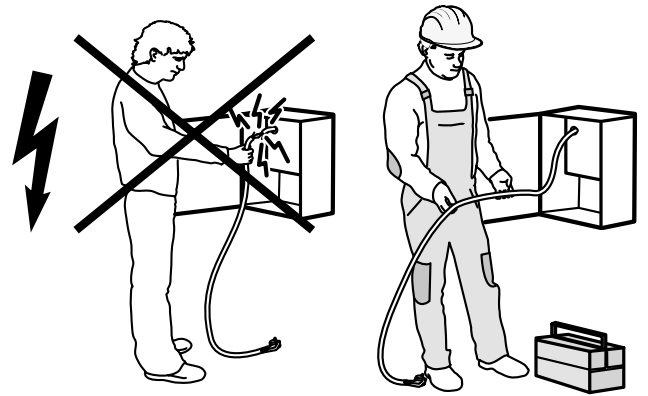
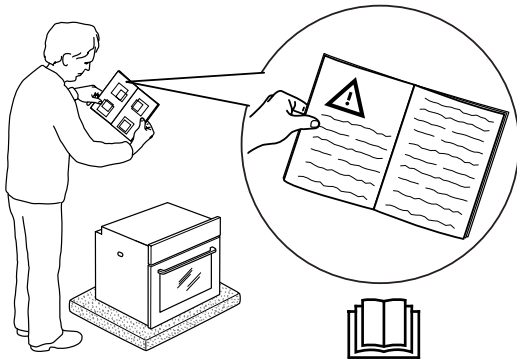
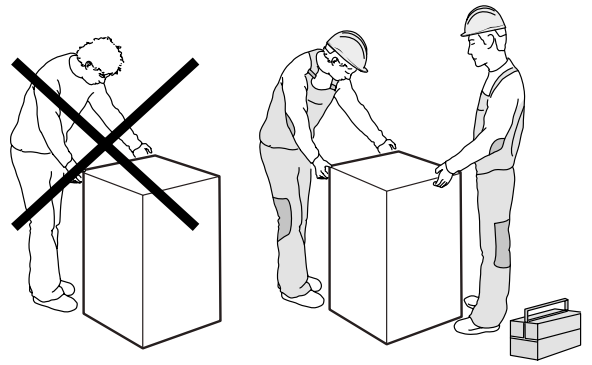
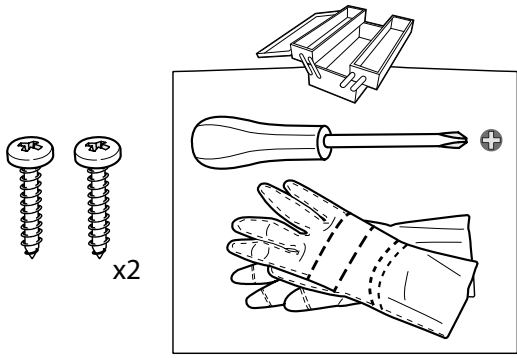
Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

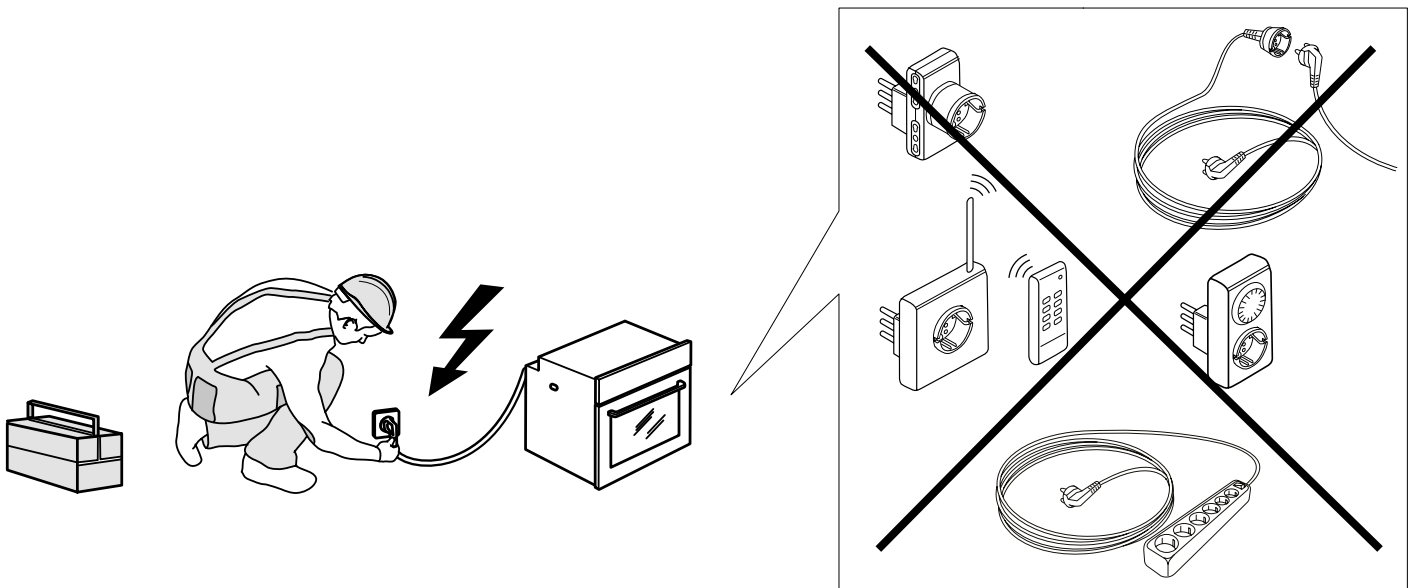
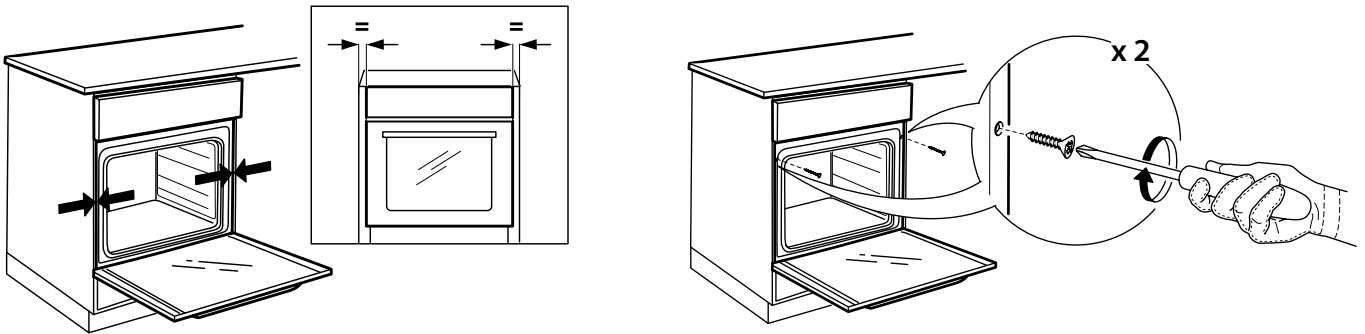
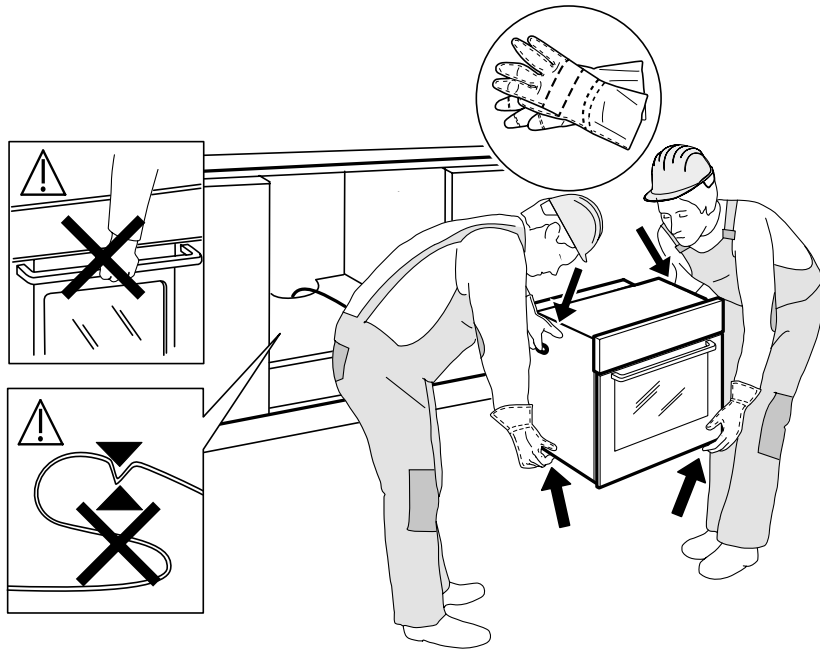
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

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 **CE** № 1935/2004.

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





400010873664

Напечатано в Италии

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

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

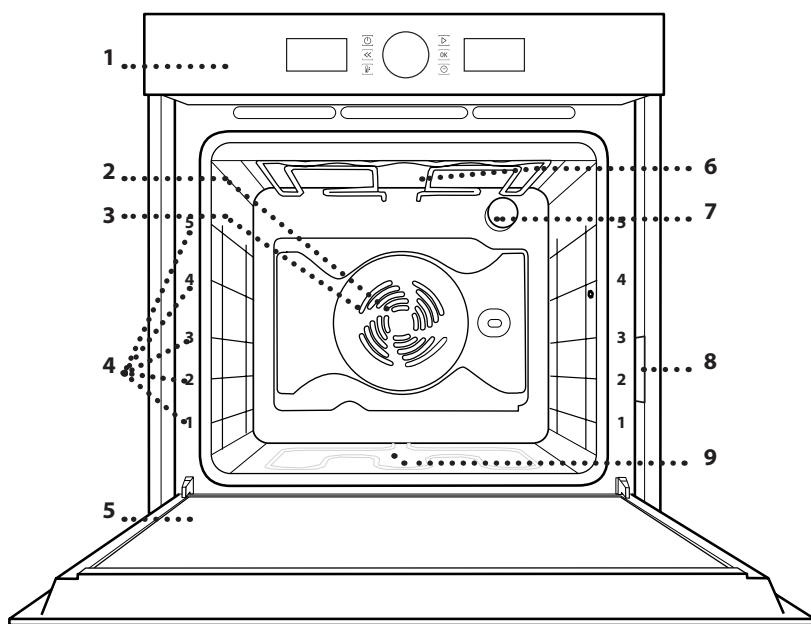


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



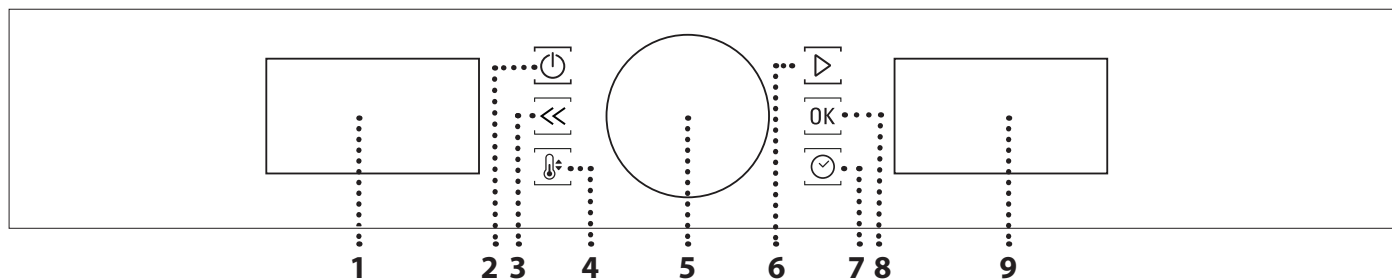
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. 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. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

2. ВКЛ. / ВЫКЛ.

Включение и выключение печи, остановка приготовления в любой момент времени.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

4. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

5. РУЧКА

Выбор пунктов меню, изменение настроек режима.

6. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек.

7. ВРЕМЯ

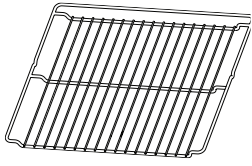
Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

8. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

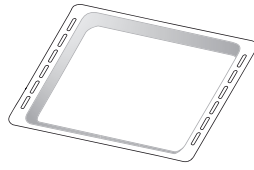
Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

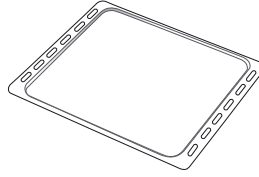
РЕШЕТКА



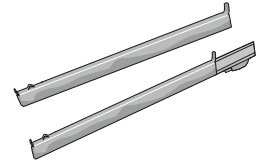
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ПОЛОЗЬЯ*



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

* При наличии

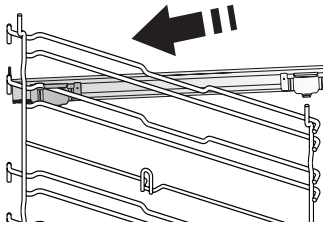
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

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

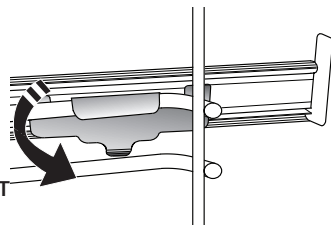
УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с телескопических направляющих.



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

Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

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

. Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

РЕЖИМЫ



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



ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



ГРИЛЬ

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



КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.

A

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ



A ЗАПЕКАНКИ

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.



A МЯСО

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.



A БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.



A ХЛЕБ

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.



A ПИЦЦА

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

A

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ



A СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД.

Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.



СПЕЦ. ФУНКЦИИ



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.



ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО*

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



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

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



DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении печи необходимо установить время:



На дисплее начнут мигать две цифры часа. Установите значение часа вращением ручки и нажмите **OK**.



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите **OK**.

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **⏸** не менее одной секунды при выключенной печи, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте **⊖** не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Примечание: В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A). Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

3. 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, "Конвекция" или "Выпеч. с подрумян.").


Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.


ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

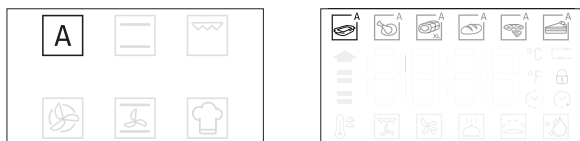
1. ВЫБОР РЕЖИМА


При выключенной печи на дисплее отображается только текущее время. Для включения печи нажмите и удерживайте .

Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .


2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.


ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



При мигающем значке "°C/°F" измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).



Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).






Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите  или просто поверните ручку.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ




Когда значок  на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

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


Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .






Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.




Примечание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания вы можете изменить заданное время окончания вращением ручки.

Нажмите  или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

3. ЗАПУСК РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая , можно 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, закройте дверцу и нажмите , 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, повернув ручку.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

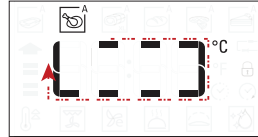


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.








Для наилучших результатов длительность приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

. СПЕЦ. ФУНКЦИИ

DIAMOND CLEAN

Чтобы активировать функцию Diamond Clean, охладите печь, а затем залейте 200 мл воды в нижнюю часть интерьера печи и закройте дверцу печи.


Откройте раздел специальных функций  и поверните ручку, чтобы выбрать  в меню, а затем нажмите  для подтверждения.

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.

В конце цикла дождитесь, пока печь остынет, а затем удалите остатки воды из печи и приступите к очистке с помощью губки, смоченной в горячей воде (не следует ждать более 15 минут до начала очистки).

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем.


. БЛОК. КЛАВИШЕЙ

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки .

**КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

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. Соблюдайте осторожность, так как во время данной операции образуется пар. 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 поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар.

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить 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 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. Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Выпеч. с подрумян.". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.






































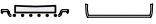



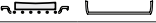





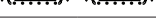

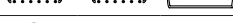



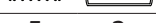






ПИЦЦА

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 поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1 
Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		-	160-200	30 - 85	3 
		Да	160-200	35-90	4 1 
Печенье / пирожные		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160-170	20-45	4 1 
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Пирожные из заварного теста		-	180-200	30-40	3 
		Да	180-190	35-45	4 1 
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Безе		Да	90	110-150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1 
		Да	90	140-160 ***	5 3 1 
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20-40	4 1 
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Батон хлеба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
Булочки		-	180 - 220	30 - 50	2 
Хлеб		Да	180-200	30 - 60	4 1 
Замороженная пицца		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20-40	4 1 
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		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		-	190-200	40 - 65	3 
Макаронная запеканка/ каннеллони		-	190-200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		-	170	110-150	2
Курица/кролик/утка 1 кг		-	200 - 230	50 - 80	3
Индейка/гусь 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	180-200	40-60	3
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50-60	2
Хлебные тосты		-	3 (высокая)	3-6	5
Рыба 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: Фруктовый пирог (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо		-	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	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.

Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на docs.hotpoint.eu.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Конвекция	Подрумянивание	Конвекция
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ						
	Запеканки	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкие конд. изд.
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

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

Не используйте пароочистители.

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


Наденьте защитные перчатки. Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, 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 оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять .
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

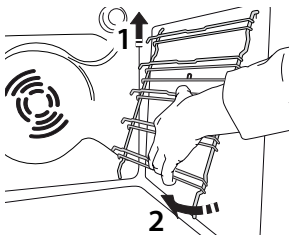
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

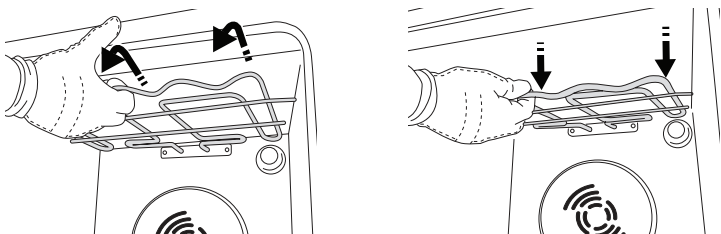
Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В~, цоколь E14, T300 °C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В~, цоколь G9, T300 °C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

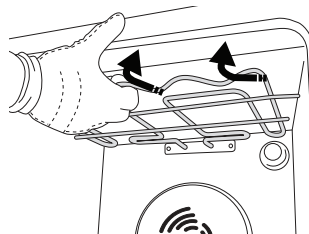
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

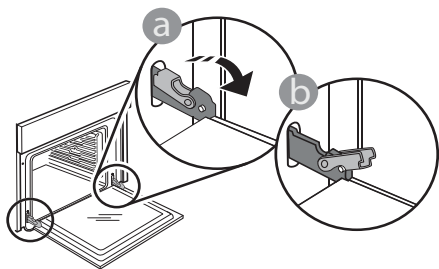


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

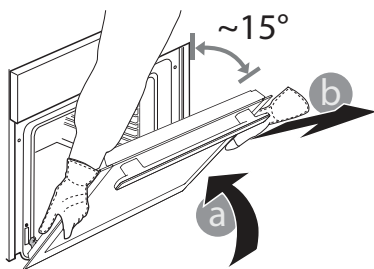


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

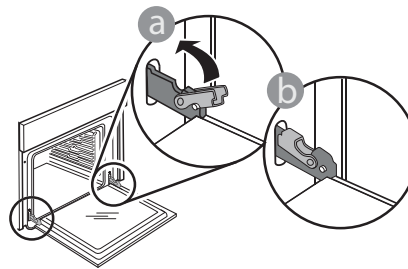


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

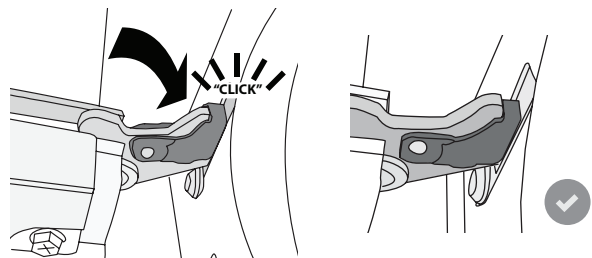


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



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



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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число или буква.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

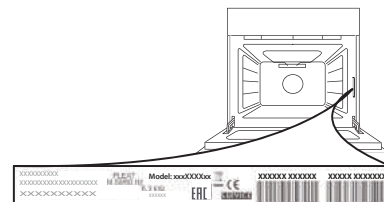
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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



400010890866

Напечатано в Италии



Hotpoint

ARISTON