

# 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](http://www.hotpoint.eu/register)

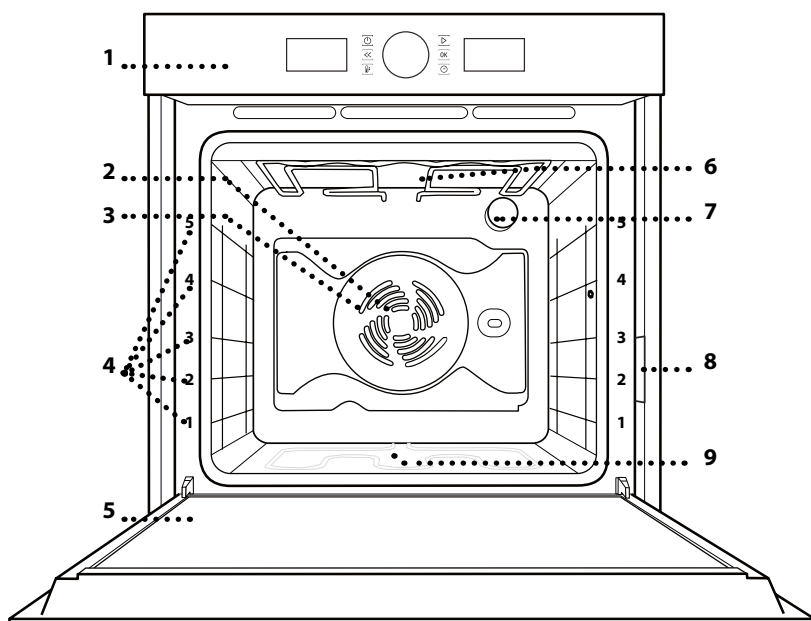


Вы также можете загрузить инструкцию по  
безопасности и руководство "Использование  
и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu),  
следуя указаниям, приведенным на обратной  
стороне этого буклета.



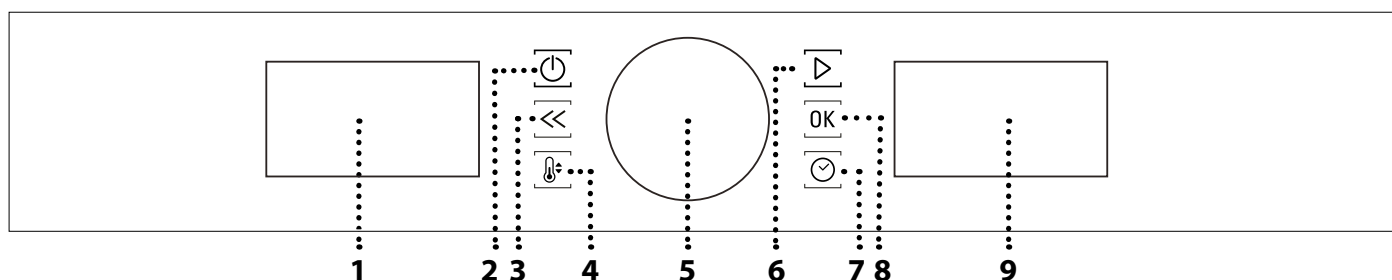
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство  
"Здоровье и безопасность".**

## 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 духовки, 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

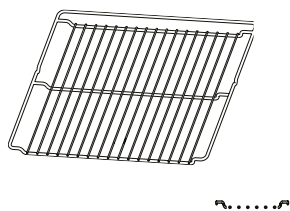
Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

### 9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

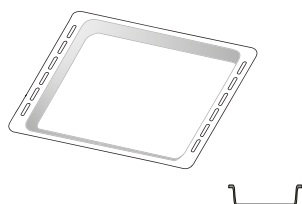
# Hotpoint

ARISTON

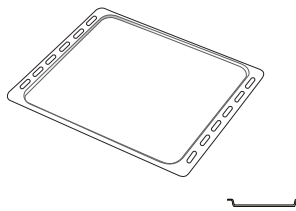
## РЕШЕТКА



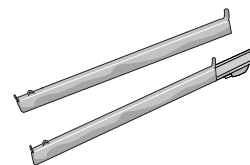
## ПОДДОН



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



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

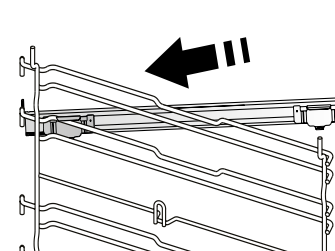
### УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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.

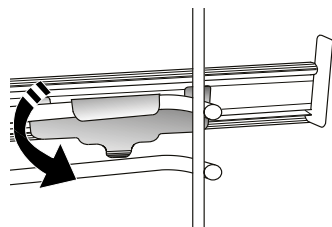
### УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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](http://docs.hotpoint.eu)

	<b>ОБЫЧНЫЙ</b> Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
	<b>ГРИЛЬ</b> 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.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b> Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
	<b>ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.</b> 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

	<b>A ЗАПЕКАНКИ</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.
	<b>A МЯСО</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.
	<b>A БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</b> 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.
	<b>A ХЛЕБ</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.
	<b>A ПИЦЦА</b> Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.
	<b>A СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД.</b> 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, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. 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", предусматривающего 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

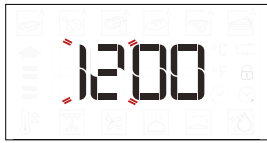
Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

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

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении духовки 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 духовке, 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.

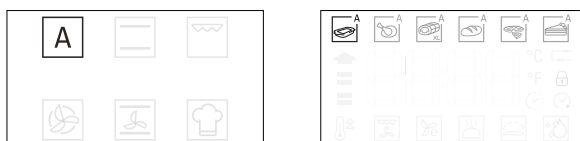
# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки 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 дисплее 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.

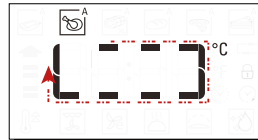


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

#### . АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ


##### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

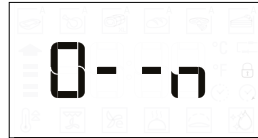
Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



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


#### . БЛОКИРОВКА КНОПОК

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. Не забывайте, что 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 брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении 2/3 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.














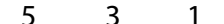





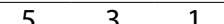





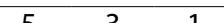



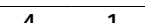













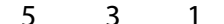





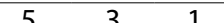





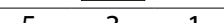




**ПИЦЦА**

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
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Пирог с начинкой</b> (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	160-200	30 - 85	3 
		Да	160-200	35-90	4 1 
<b>Печенье/небольшие торты</b>		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160-170	20-45	4 1 
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1 
<b>Пирожные из заварного теста</b>		-	180-200	30-40	3 
		Да	180-190	35-45	4 1 
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1 
<b>Безе</b>		Да	90	110-150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1 
		Да	90	140-160 ***	5 3 1 
<b>Пицца</b> (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20-40	4 1 
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Батон хлеба</b> 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Булочки</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Хлеб</b>		Да	180-200	30 - 60	4 1 
<b>Замороженная пицца</b>		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20-40	4 1 
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Пироги</b> (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180-190	45 - 60	4 1 
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1 
<b>Волованы/печенье из слоеного теста</b>		Да	190-200	20-30	3 
		Да	180-190	20-40	4 1 
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1 
<b>Лазанья/суфле</b>		-	190-200	40 - 65	3 
<b>Макаронная запеканка/ каннелони</b>		-	190-200	25 - 45	3 






















РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Баранина/телятина/говядина/свинина</b> 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Жареная свинина с хрустящей корочкой</b> 2 кг		-	170	110-150	2
<b>Курица/кролик/утка</b> 1 кг		-	200 - 230	50 - 80	3
<b>Индейка/гусь</b> 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Рыба, запеченная целиком</b> (филе, целиком)		Да	180-200	40-60	3
<b>Фаршированные овощи</b> (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50-60	2
<b>Хлебные тосты</b>		-	3 (высокая)	3-6	5
<b>Рыба филе/стейки</b>		-	2 (средняя)	20-30 *	4 3
<b>Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты</b>		-	2 - 3 (средняя - высокая)	15-30 *	5 4
<b>Жареный цыпленок</b> 1-1,3 кг		-	2 (средняя)	55-70 **	2 1
<b>Ростбиф с кровью</b> 1 кг		-	2 (средняя)	35 - 50 **	3
<b>Ножка ягненка/рулька</b>		-	2 (средняя)	60-90 **	3
<b>Печеный картофель</b>		-	2 (средняя)	35-55 **	3
<b>Овощной гратен</b>		-	3 (высокая)	10-25	3
<b>Лазанья и мясо</b>		Да	200	50-100 ***	4 1
<b>Мясо и картофель</b>		Да	200	45-100 ***	4 1
<b>Рыба и овощи</b>		Да	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Полный обед: Фруктовый пирог</b> (уровень 5)/ <b>лазанья</b> (уровень 3)/ <b>мясо</b> (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
<b>Фаршированное мясо</b>		-	200	80-120 ***	3
<b>Нарезанное мясо</b> (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.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Выпеч. с подумян.	Принуд. под. возд. эко
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 микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхность 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.

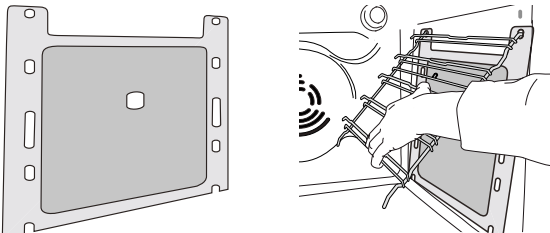
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять  [www](http://www).
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки  [www](http://www).

## 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.

## ЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу. Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крючки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.



Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме "Выпеч. с подрумян.". Духовка должна быть пустой. Далее, дайте прибору остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.

Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

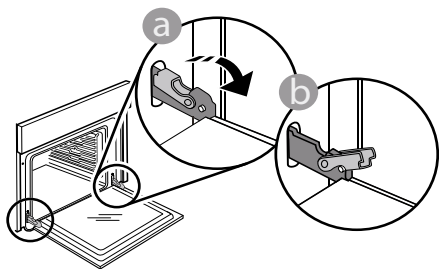
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и накрутите плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

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.

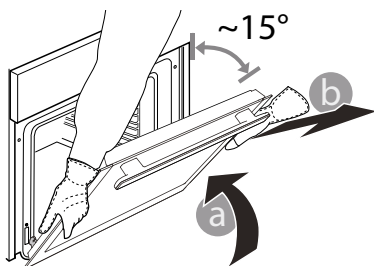
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

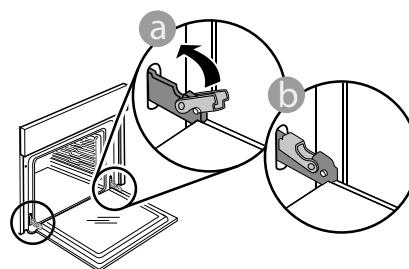


**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

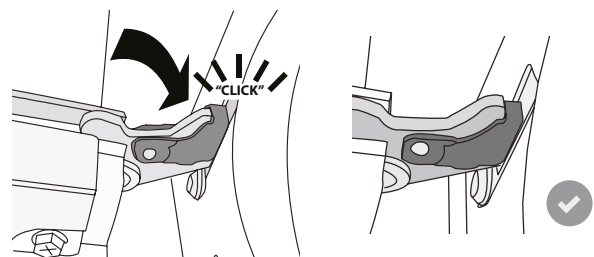


**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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](https://docs.hotpoint.eu)

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, 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](https://docs.hotpoint.eu)

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

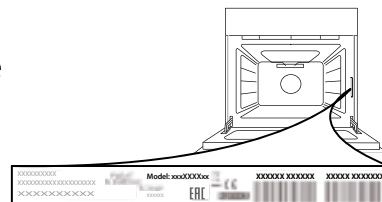
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

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



400010873725

Напечатано в Италии

