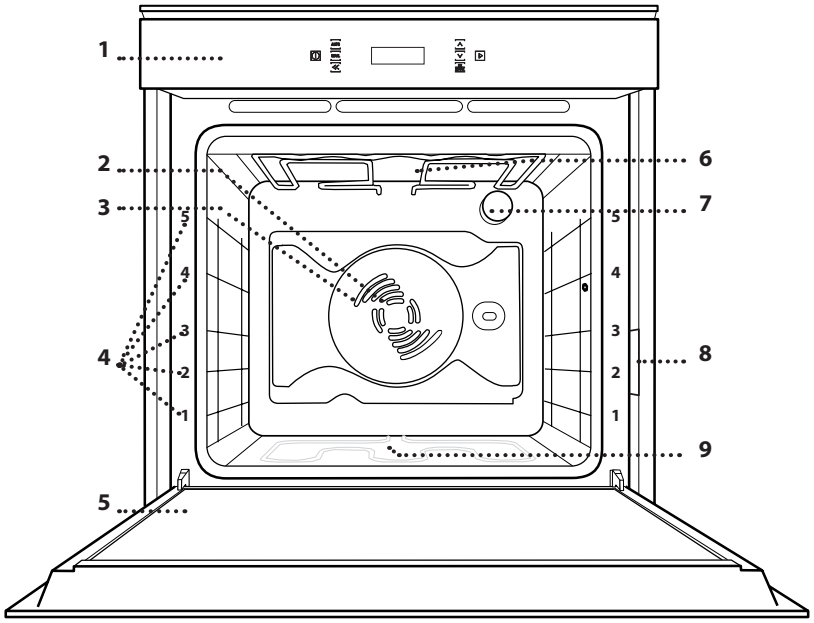
РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT-ARISTON
Для получения более квалифицированной поддержки зарегистрируйте приобретенное изделие на странице **www.hotpoint.eu/register**

Руководство по использованию и уходу можно загрузить на сайте **www.hotpoint.eu**, следуя процедуре, указанной с обратной стороны.

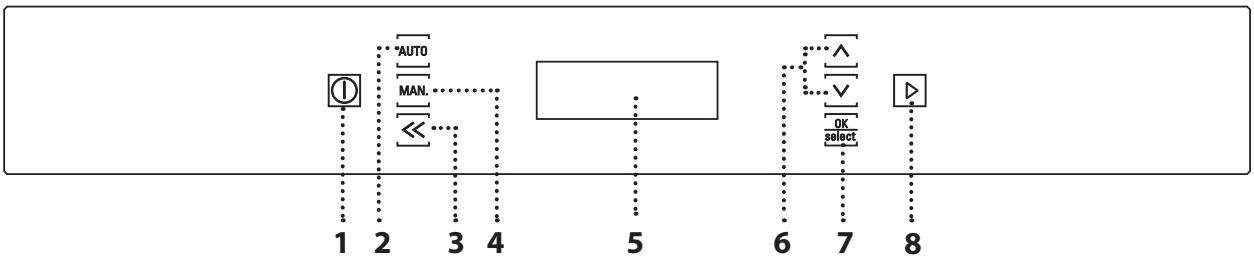
Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛ./ВЫКЛ.
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.

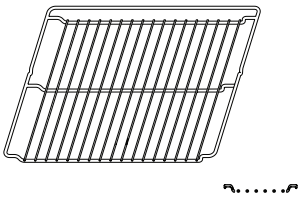
7. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
Подтверждение выбора режима или настройки.

8. СТАРТ
Запуск режима с использованием особых или базовых настроек.

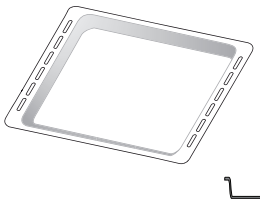
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

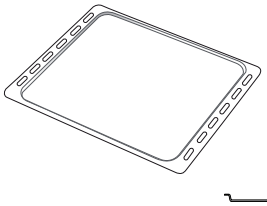
РЕШЕТКА



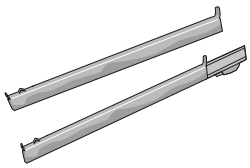
ПОДДОН



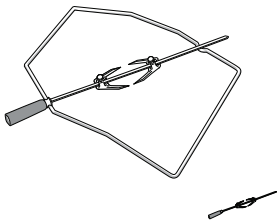
ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



ВЕРТЕЛ



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

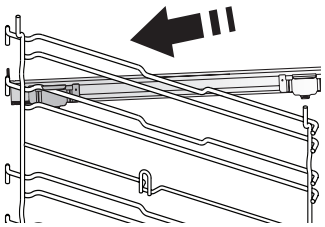
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

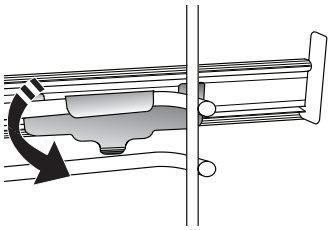
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных 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.

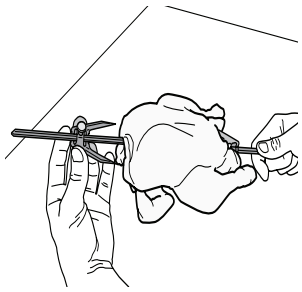
Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• Чтобы снять держатели полок, поднимите их и вытащите нижние части из пазов: Теперь держатели полок можно вынуть.

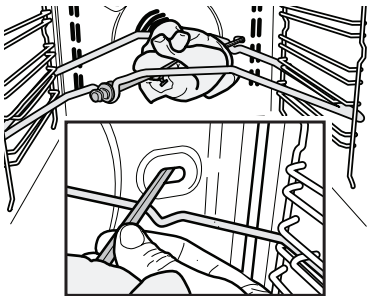
• Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА



Проткните вертелом кусок мяса в его центральной части (при приготовлении птицы обвяжите ее специальной нитью). Сдвиньте мясо вдоль вертела, надежно зафиксировав его на вилке. Наденьте на вертел вторую вилку и сдвиньте ее, прочно зажав мясо. Затяните фиксирующий винт вилки.

Вставьте наконечник в соответствующий паз в отделении для приготовления, а закругленную часть в соответствующую опору.



Примечание: Для сбора соков установите ниже поддон и влейте в него 500 мл питьевой воды.
Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).

РЕЖИМЫ

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

MAN. РУКОВОДСТВА

CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)* 1–9
Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне.

CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ) 2–9
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ) 3–9
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой.

GRILL (ГРИЛЬ) 4–9
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, сосисок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

TURBO GRILL (ТУРБО-ГРИЛЬ) 5–9
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).

QUICK PREHEAT (БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ) 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 данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку "ОК". При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

SELF-CLEAN (САМООЧИСТКА) 8–9
Устранение остатков пищи с помощью высокотемпературного цикла (прибл. 500°). Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл и быстрый цикл ("Эко"). 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 "Эко", единицы измерения, мощность).

Примечание: При включенном режиме "Эко" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Яркость возвращается к исходному уровню при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.

AUTO АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

MEAT (МЯСО) 1–9
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

POULTRY (ПТИЦА)2–9
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления птицы. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.

CASSEROLE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ГОРШОЧКЕ) 3–9
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

BREAD (ХЛЕБ) 4–9
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.

PIZZA (ПИЦЦА) 5–9
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.

PASTRY CAKES (ВЫПЕЧКА) 6–9
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех видов тортов (кексы, торты с начинкой, пирожные-корзинки и т.п.).

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

RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА) 7–9
Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

WARM KEEPING (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА) 8–9
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

SLOW COOKING (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) 9–9
Режим для медленного приготовления мяса и рыбы, позволяющий сохранить продукты нежными и сочными. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Время приготовления: от 2 часов для 300 г рыбы до 4–5 часов для 3 кг рыбы; для мяса: от 4 часов для куска весом 1 кг до 6–7 часов для куска 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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



Используйте ∧ и ∨ для перехода между различными языками списка.
Нажмите OK select для подтверждения выбора.

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

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Установите значение часов кнопками ∧ и ∨ и нажмите OK select для подтверждения: На дисплее начнут мигать две цифры минут.

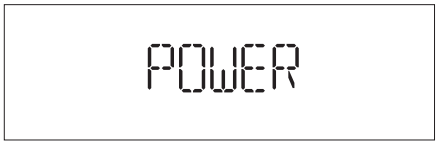


Установите значение минут кнопками ∧ и ∨ и нажмите OK select для подтверждения.

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 **MAN.**, пока на дисплее не появится “SETTINGS” (НАСТРОЙКИ), затем нажмите OK select для подтверждения.
Нажимая ∧ или ∨, выберите пункт “Мощность” и нажмите OK select.



Используя ∧ или ∨, выберите “Низкая” и нажмите OK select для подтверждения выбора.



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 из духовки все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, “Конвекция” или “Конвекционное выпекание”).
Следуйте инструкциям для правильного задания режима.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

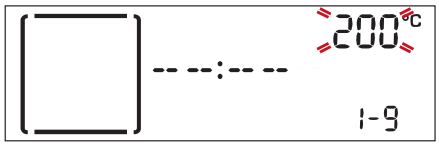
Нажмите ⏻ , чтобы включить духовку, затем нажмите AUTO или MAN. , чтобы прокрутить меню ручных и автоматических функций.
Продолжайте нажимать MAN. или AUTO , пока на дисплее не высветится желаемый режим. Затем нажмите OK select для подтверждения выбора.



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 мигает, измените его с помощью ∧ или ∨ , затем нажмите OK select для подтверждения и продолжите изменение последующих настроек (если это возможно).

Примечание: Температуру можно менять и после запуска режима, используя кнопки ∧ и ∨ .

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок ◷ на дисплее мигает, с помощью ∧ или ∨ задайте время приготовления и нажмите OK select для подтверждения.

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.



Примечания: 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 ⏻ 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. КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



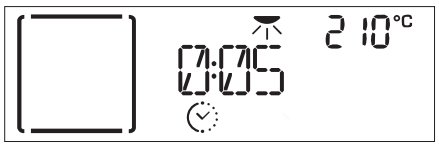
Нажмите ▷ , чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи ∧.
В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

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).



. 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 ⏲ .

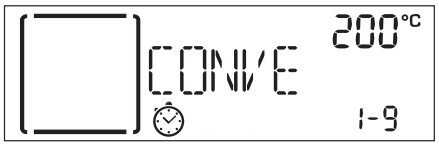


Установите необходимую длительность кнопками ∧ и ∨ и нажмите OK select для запуска таймера.
В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.
Используйте ∧ и ∨ для установки таймера. Нажмите ≪ , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

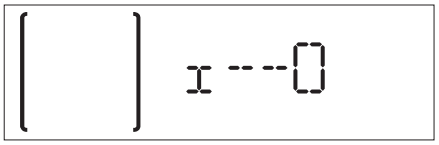
Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.
Нажмите ⏻ , чтобы включить духовку, затем выберите нужный режим.
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы отключить таймер, нажмите ⏻, чтобы остановить текущий режим, затем нажмите ≪ .

. БЛОКИРОВКА КНОПОК

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 ⏻ .

Hotpoint
ARISTON

. 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 нажмите OK select для подтверждения.



Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл и быстрый цикл (“Эко”).



Нажмите ∧ или ∨, чтобы выбрать нужный цикл, затем нажмите OK select .

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

Нажмите ▷ : духовка начинает цикл самоочистки, и дверка автоматически блокируется: 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.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	PASTA AUTO	–	160–180	30–90	2/3
		Да	160–180	30–90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)	PASTA AUTO	–	160–200	30–85	3
		Да	160–200	35–90	4 1
Печенье/небольшие торты	PASTA AUTO	–	170–180	15–45	3
		Да	160–170	20–45	4 1
		Да	160–170	20–45 ***	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	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)	PIZZA AUTO	–	220–250	20–40	2
		Да	220–240	20–40	4 1
		Да	220–240	25–50 ***	5 3 1
Буханка 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	10–15	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

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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
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/Шашлыки/Ребрышки/ Гамбургеры		–	2–3 (средняя – высокая)	15–30 *	5 4
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		–	2 (средняя)	55–70 **	2 1
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		–	3 (высокая)	60–80	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
Овощной гратен		–	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.

www Загрузите руководство по использованию и уходу на сайте **www.hotpoint.eu**, чтобы просмотреть таблицу проверенных рецептов, приведенных для оценки в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	TurboGrill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Forced Air Eco (Конвекция Эко)
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	Meat (Мясо)	Poultry (Птица)	Casserole (Приготовление в горшочке)	Bread (Хлеб)	Pizza (Пицца)	Gateaux (cakes) (Торты)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Полка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

ЧИСТКА И УХОД

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

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 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 микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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 данном режиме загрязнения, образующиеся при приготовлении продуктов, удаляются под действием температуры около 500 °C. При такой температуре остатки пищи превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной губкой, 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: полный цикл обеспечивает тщательную очистку и выполняется, если духовка сильно загрязнена, тогда как быстрый цикл ("Эко") требует меньше времени и энергии, и потому может выполняться через регулярные интервалы.
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).

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

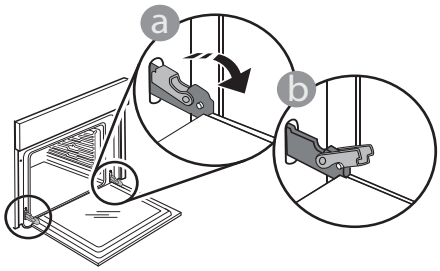
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

3. Подключите духовку к электросети.

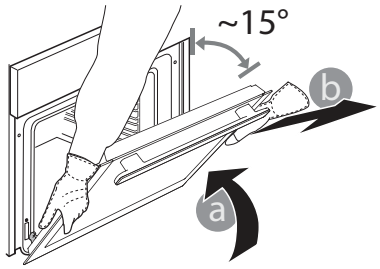
Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25–40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). 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.

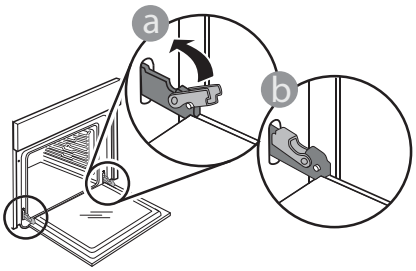


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).
Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

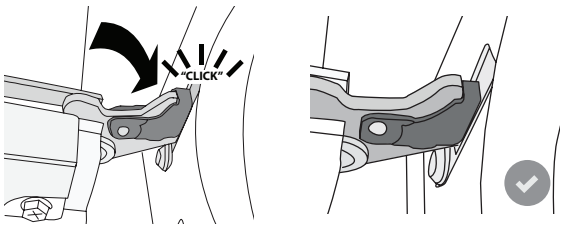


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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

www Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.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.
Дверца не открывается.	Замок неисправен. Выполняется цикл самоочистки.	Выключите и снова включите духовку и проверьте, прекратились ли неполадки. Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

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 них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекция" 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.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

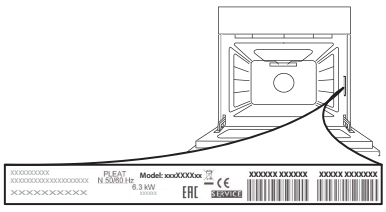
Полные характеристики духовки, в том числе коэффициент энергоэффективности, можно загрузить на сайте **docs.hotpoint.eu**

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> Руководство по использованию и уходу можно загрузить на сайте **www.hotpoint.eu** (даже при использовании данного QR-кода), указав код продукта.
> Или же вы можете обратиться 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.



400010858891

Напечатано в Италии

Hotpoint ARISTON