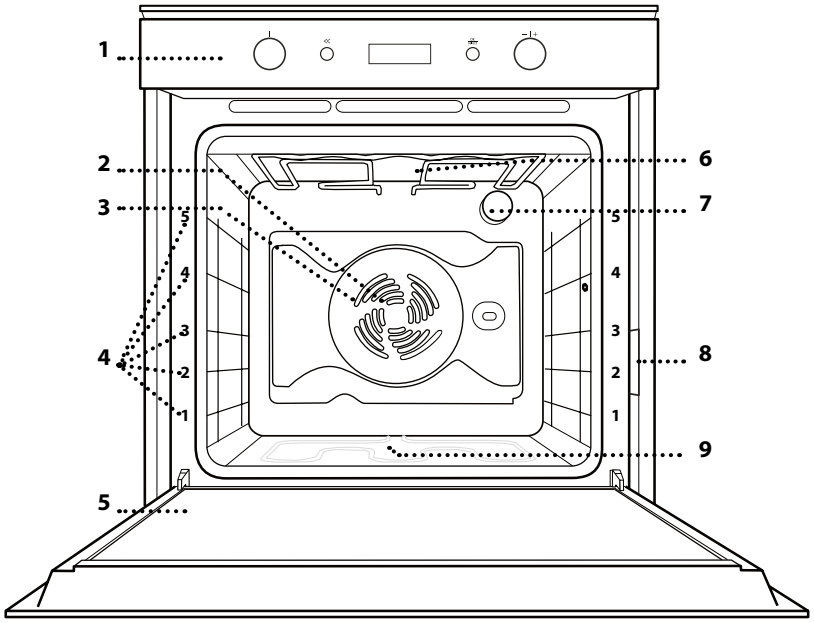
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

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 **www.hotpoint.eu**, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.

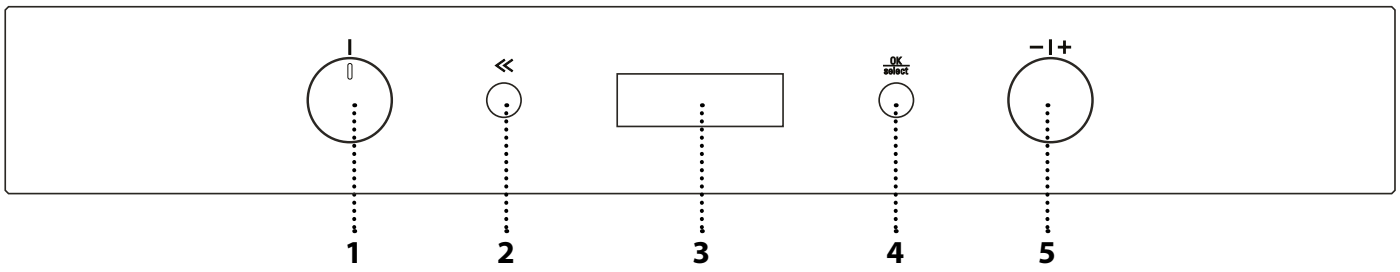
Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство “Здоровье и безопасность”.

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. РУЧКА ВЫБОРА
Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение “0”.

2. НАЗАД
Возврат к предыдущему пункту настроек.

3. ДИСПЛЕЙ

4. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
Подтверждение выбора режима или настройки.

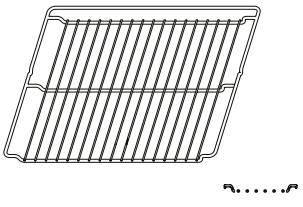
5. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ
Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

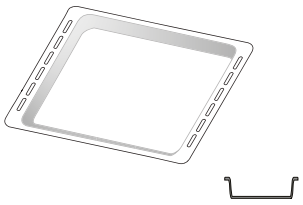
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

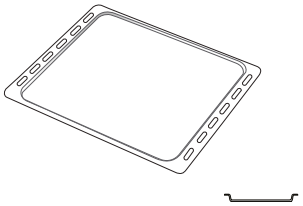
РЕШЕТКА



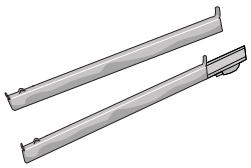
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



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

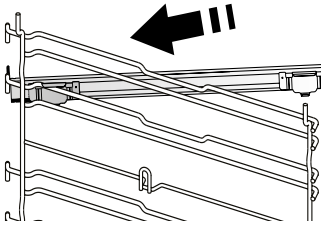
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

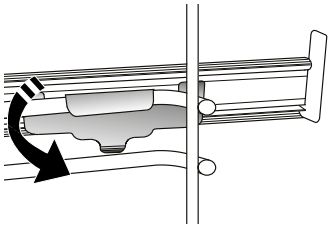
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

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

• 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.

РЕЖИМЫ

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

OFF (ВЫКЛ.)
Выключение духовки.

CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)*
Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.

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

FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

GRILL (ГРИЛЬ)
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 (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).

MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ)
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)
Быстрый предварительный нагрев духовки.

ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)*
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 OK select. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

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.

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

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

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

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

CASSEROLE (ЗАПЕКАНКА)
Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.

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

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

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

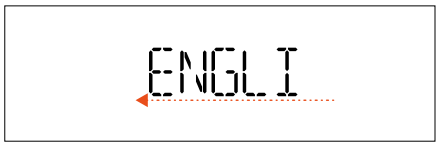
WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ)
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 варьируется от двух часов — для рыбы весом 300 г до четырех-пяти часов — для рыбы весом 3 кг, и от четырех часов — для кусков мяса весом 1 кг до шести-семи часов — для кусков весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов — для кусков весом 1 кг до 6-7 часов — для кусков весом 3 кг.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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

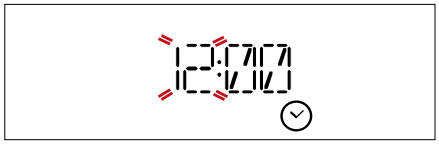


Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка.
Нажмите OK select для подтверждения выбора.

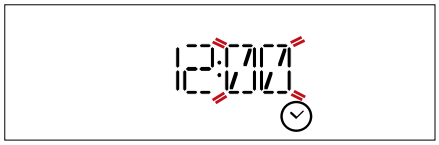
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню “Настройки”.

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Вращая *ручку регулировки*, установите значение часа и нажмите OK select : На дисплее начнут мигать две цифры минут.

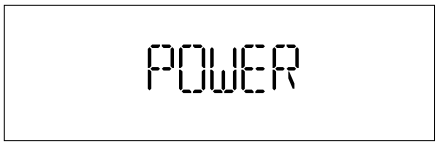


Вращая *ручку регулировки*, установите значение минут и нажмите OK select для подтверждения.

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.
Вращая *ручку выбора*, выберите пункт “SETTING” и нажмите OK select .
Вращая *ручку регулировки*, выберите пункт “POWER” и нажмите OK select .



Вращая *ручку регулировки*, выберите “Low” 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 “Выпеч. с подрумян.”).
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

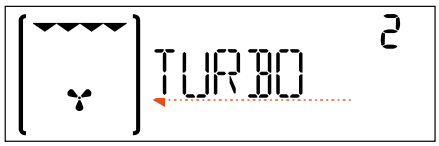
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим:
На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

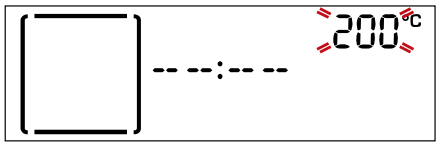


Нажмите OK select для подтверждения выбора:
на дисплее отобразятся базовые настройки.

2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

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

ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните *ручку регулировки* для изменения значения, после чего нажмите OK select для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять ***ручкой регулировки***.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



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

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

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите ≪ , внесите необходимые изменения ***ручкой регулировки*** 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 ◷ .



Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите OK select , 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.



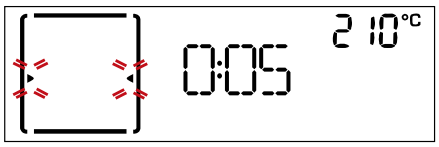
Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания ***ручкой регулировки*** или нажать ≪ для изменения настроек.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После выполнения всех настроек нажмите OK select , чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплей выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



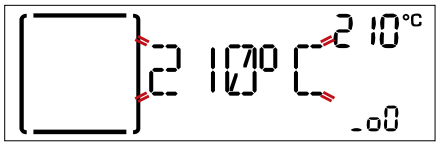
Вы можете повернуть *ручку выбора* на 0 , чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

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 желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Нажмите OK select , чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*.
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).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера.
Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок ⏲ .

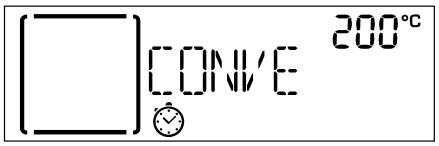


Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите OK select для запуска таймера.
В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.
Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Нажмите ≪ , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

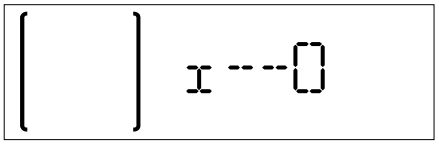
Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.
Включите духовку поворотом *ручки выбора* и выберите желаемый режим.
После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.



Чтобы выключить таймер, остановите действующий режим, повернув ручку регулировки на 0 , а 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.

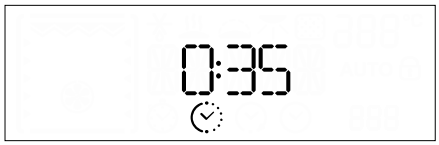
Примечание: Эту функцию можно использовать и в процессе приготовления пищи. По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время, повернув *ручку выбора* на 0 .

Hotpoint ARISTON

. DIAMOND CLEAN

Перед включением данного режима налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и закройте дверцу.

Вращая *ручку выбора*, выберите режим “DIAMOND CLEAN” и нажмите OK select для подтверждения выбора.



Нажмите OK select , чтобы установить время окончания цикла очистки или запустить режим.

Статус выполняемой процедуры будет указываться посредством обратного отсчета времени.
Чтобы не допускать выхода пара наружу и не снижать тем самым качество конечного результата, не открывайте дверь во время цикла самоочистки.

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

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (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
Батон хлеба 1 кг	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Булочки	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Хлеб		Да	180-200	30 - 60	4 1
Замороженная пицца	PIZZA AUTO	Да	250	10 - 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

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Курица/кролик/утка 1 кг	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Индейка/гусь 3 кг	POULT AUTO	–	190-200	90 - 150	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180-200	40-60	3
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
Соусы/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
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: 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.

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)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Eco forced air (Конвекция эко)
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	MEAT AUTO Meat (Мясо)	POULT AUTO Poultry (Птица)	CASSE AUTO Casserole (Запеканка)	BREAD AUTO Bread (Хлеб)	PIZZA AUTO Pizza (Пицца)	PASTR AUTO Pastry (Выпечка)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Вставной противень или форма на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Противень	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

ЧИСТКА И УХОД

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 www .
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки www .

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.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

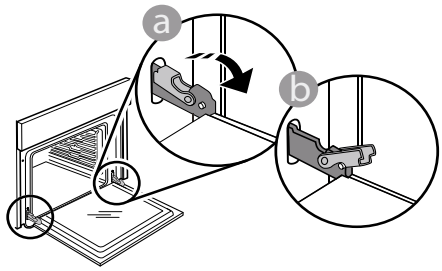
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

3. Подключите духовку к электросети.

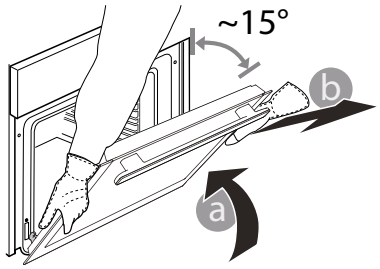
Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25–40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009).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

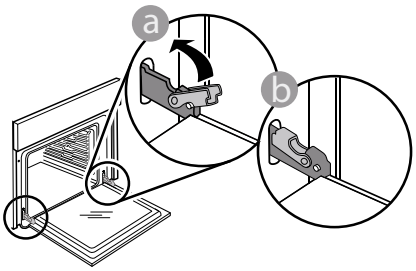


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).
Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

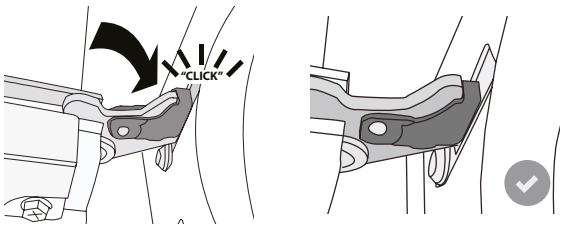


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.
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

www 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

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.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

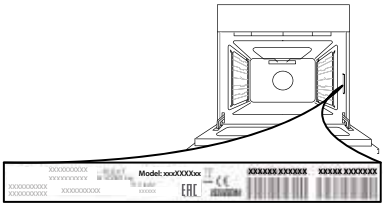
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> www Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта **http://www.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.



400010859163

Напечатано в Италии

Hotpoint ARISTON