

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.

Данная инструкция применима, если на приборе имеется обозначение вашей страны. Если на приборе отсутствует обозначение страны, обращайтесь к техническому руководству, в котором изложены необходимые указания по доработке прибора для его приведения в соответствие местным условиям.

ОСТОРОЖНО! Использование газового прибора для приготовления пищи ведет к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни, в особенности, во время использования прибора: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжной вентиляции (кухонную вытяжку). При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более высокий уровень мощности).

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления. В случае несоблюдения указаний, приведенных в настоящем Руководстве, может произойти

пожар или взрыв, сопровождающийся материальным ущербом и травмами людей.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения взрослых.

Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

ВНИМАНИЕ! Во время использования прибора его доступные части нагреваются до высоких температур: не допускайте к прибору детей младше 8 лет без постоянного наблюдения взрослых.

ВНИМАНИЕ! Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей - опасность ожога.

Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут. Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Будьте осторожны при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, а также при добавлении в блюда

спиртосодержащих напитков (ром, коньяк, вино): опасность пожара.

Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. По окончании приготовления открывайте дверцу с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара.

Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне духовки.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ОСТОРОЖНО! Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или дистанционного пульта.

Этот прибор предназначен исключительно для бытового непрофессионального использования.

Запрещается использовать духовку вне помещений.

Не храните взрывоопасные и легковоспламеняющиеся предметы, такие как аэрозольные баллончики, не размещайте и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может привести к пожару при случайном включении прибора.

Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

УСТАНОВКА

Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора работайте в защитных перчатках. Подключения к электрической сети и к сети газоснабжения должны выполняться с соблюдением местных норм.

ВНИМАНИЕ! Для обеспечения правильной и безопасной работы прибора во всех прочих странах необходима соответствующая доработка прибора и изменение способа установки. Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной). Если давление газа отличается от рекомендованного, установите на подводящую трубу регулятор давления, соответствующий действующим национальным стандартам. Помещение должно быть оборудовано системой вытяжной вентиляции, обеспечивающей удаление всех продуктов горения. Данная система может представлять собой кухонную вытяжку или электрический вентилятор, запускаемый автоматически в момент включения прибора. Поскольку для правильного горения необходим воздух, следует обеспечить надлежащий приток воздуха в помещение. Объем притока должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт установленной мощности. В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздухопровод с внутренним сечением не менее 100 см², забирающий воздух непосредственно с улицы. Конструкция воздухопровода должна исключать его перегораживание. Забор необходимого для горения воздуха может осуществляться не непосредственно с улицы, а из смежных помещений, оборудованных вентиляционными воздухопроводами описанного выше типа. При этом такие помещения не должны являться общедомовыми помещениями, спальнями или помещениями с повышенной пожароопасностью. Сжиженный углеводородный газ (СУГ) тяжелее воздуха и поэтому

скапливается у пола. По этой причине в помещениях, где установлены баллоны СУГ, должны иметься нижние вентиляционные отверстия, сообщающиеся с улицей, для отвода газа в случае утечки. Полностью или частично заправленные баллоны СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных ниже уровня земли (подвалах и т.п.). Рекомендуется держать в помещении только непосредственно используемый баллон, размещая его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей и пр.), способных привести к его нагреву до температуры выше 50°C. Чтобы обеспечить правильное функционирование прибора, используйте надлежащий мебельный модуль: при установке духовки под столешницей (см. схему) или внутри кухонного шкафа мебельный модуль должен иметь размеры, указанные на рисунке. Удалите заднюю стенку модуля для обеспечения необходимой вентиляции. Рекомендуется устанавливать духовку на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием не менее 45 x 560 мм (см. рисунок).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

ВНИМАНИЕ! Перед установкой убедитесь, что местная система газоснабжения (тип и давление газа) совместима с настройками прибора.

Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в Таблице 1 ("Характеристики горелок и жиклеров").

ВНИМАНИЕ! Тип настройки данного прибора указан на маркировке (или на табличке технических данных).

ВНИМАНИЕ! Данный прибор не имеет встроенного устройства для отвода продуктов горения.

Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими требованиями к установке газового оборудования. Обеспечьте соблюдение правил, касающихся вентиляции. Если в прибор подается сжиженный газ, регулировочный винт должен быть максимально затянут.

ВАЖНО: При использовании газового баллона газовый баллон или контейнер должен быть правильно установлен (в вертикальном положении).

ВНИМАНИЕ! Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом. Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать металлическую гибкую или жесткую трубу.

Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной)

При подсоединении к системе подачи газа необходимо исключить любые механические напряжения на приборе. На трубе подачи газа прибора имеется ориентируемое колено с уплотнительной прокладкой. Данную прокладку необходимо заменять при каждом повороте колена (запасная прокладка прилагается в комплекте к прибору).

Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2".

Подсоединение бесшовной гибкой нержавеющей трубой с резьбовым фитингом

Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2". При использовании трубы указанного типа ее полная длина в растянутом виде не должна превышать 2000 мм. После завершения действий по подсоединению убедитесь, что гибкая металлическая труба не заломана и не касается подвижных частей. Используйте трубы и уплотнения,

соответствующие действующим национальным стандартам.

ВАЖНО: В случае использования гибкой трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Труба должна прокладываться в местах свободных от препятствий и быть доступной для осмотра по всей длине.

Подсоединение прибора к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами.

Перед подсоединением убедитесь, что прибор совместим с типом газа. В противном случае следуйте указаниям, приведенным в параграфе "Настройка на различные типы газа".

После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. Разожгите горелки и проверьте стабильность пламени, переведя ручки из максимального 1* в минимальное 2* положение.

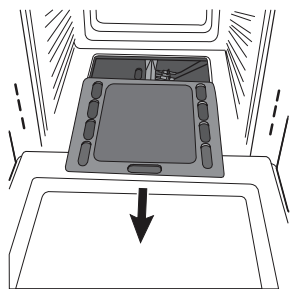
НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Настройка духовки на тип газа отличный от газа заводской настройки (указан на маркировке) состоит из следующих простых действий:

Замена жиклера горелки

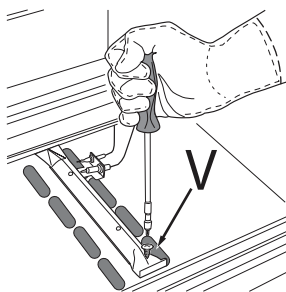
1. Полностью откройте дверцу духовки.

2. Выньте съемное днище духовки.

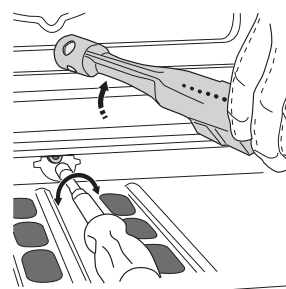


3. Вывинтите винты крепления горелки.

4. Вывинтите V-образный винт и снимите горелку.



5. Вывинтите жиклер горелки при помощи специального торцевого ключа для жиклеров, или, что предпочтительнее, торцевым ключом на 7 мм, и замените его жиклером, пригодным для нового типа газа (см. Таблицу 1).



6. Установите на место все снятые детали, выполняя описанные выше операции в обратном порядке.

Не забудьте установить в исходное положение днище духовки. Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.

Дети не должны участвовать в операциях установки. Не допускайте детей к прибору во время установки. Держите упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.п.) вне доступа детей во время и после установки.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр.

Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора.

Не включайте прибор до завершения установки.

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

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

Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем духовки.

Снимайте духовку с основания из пенопласта непосредственно в момент установки.

Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

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

Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или при помощи многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

Паспортная табличка находится с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце). В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ВАЖНО: Значения напряжения и потребляемой мощности указаны на паспортной табличке.

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

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

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

После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.

Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь

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

Заземление прибора согласно действующим нормам является обязательным.

Сетевой шнур должен регулярно проверяться и при необходимости заменяться специалистом авторизованного сервисного центра в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами безопасности.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Если ручка горелки поворачивается с трудом, обратитесь в Сервисный центр: возможно, необходима замена вышедшего из строя крана горелки.

Не накрывайте отверстия, служащие для вентиляции и отвода тепла.

Устанавливайте решетку так, чтобы ее упор находился вверху и был обращен к задней стороне духовки.

ЧИСТКА И УХОД

Не используйте пароочистители и мойки высокого давления для чистки прибора.

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

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

При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети. Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

Не используйте пароочистители и мойки высокого давления для чистки прибора.

При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

ТАБЛИЦА 1 - Характеристики горелок и жиклеров


ТАБЛИЦА 1 - Характеристики горелок и жиклеров				Сжиженный газ				Природный газ			
Горелка	Тепловая мощность кВт (общая теплота сгорания)*		Байпас	Жиклер	Поток*		Жиклер	Поток*	Жиклер	Поток*	
			1/100	1/100	г/ч		1/100	л/ч	1/100	л/ч	
	Номинальная	Уменьшенная	(мм)		***	**	(мм)		(мм)		
Духовка	2,60	1,00	46	75	189	186	119	248	132	248	
Давление подачи	Номинальное (мбар)				28-30	37	20		13		
	Минимальное (мбар)				20	25	17		6.5		
	Максимальное (мбар)				35	45	25		18		
*	При 15°С и 1013,25 мбар-сухой газ										
**	Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг										
***	Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг										
	Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м3										
	Бытовой газ P.C.S. = 15.87 МДж/м3										

ТАБЛИЦА 2 - Газовая часть


Категория	Номинальная мощность кВт
II2H3+	2,60 (189 г/ч - G30) (186 г/ч - G31)


РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ


При сдаче прибора в утилизацию приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур и сняв дверцы и полки (если имеются) так, чтобы дети не могли попасть внутрь и прибора и оказаться запертыми. Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке  или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

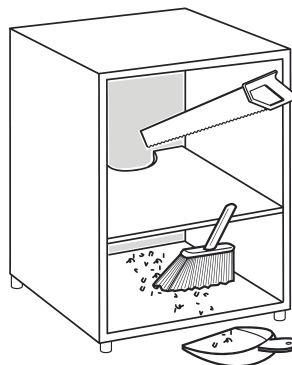
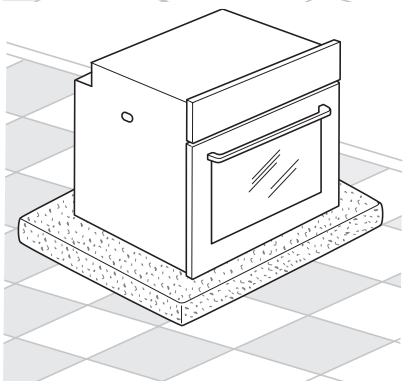
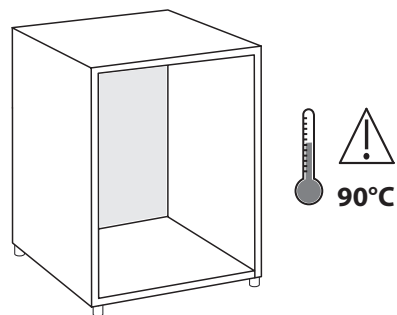
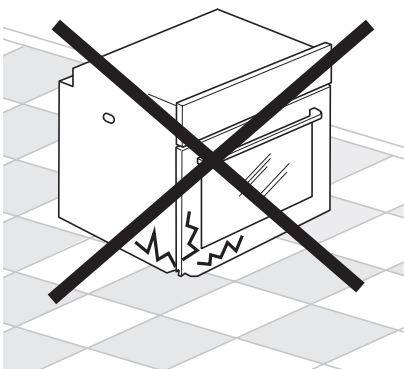
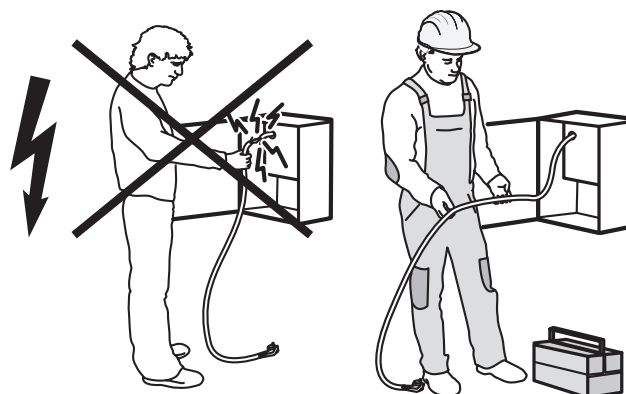
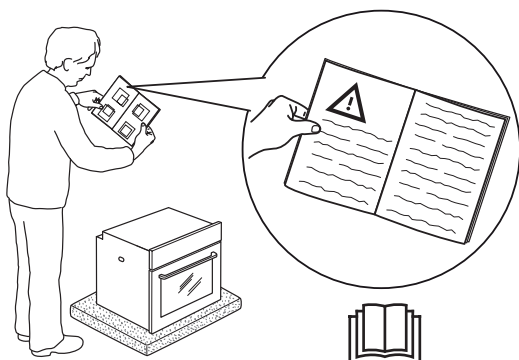
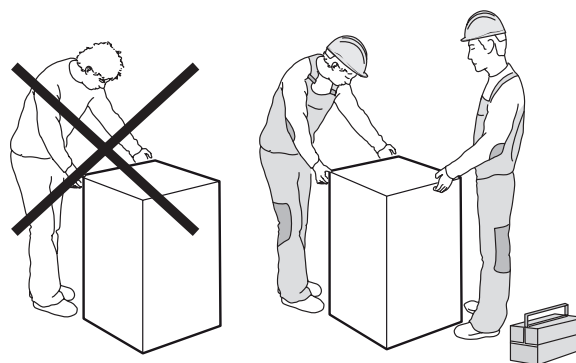
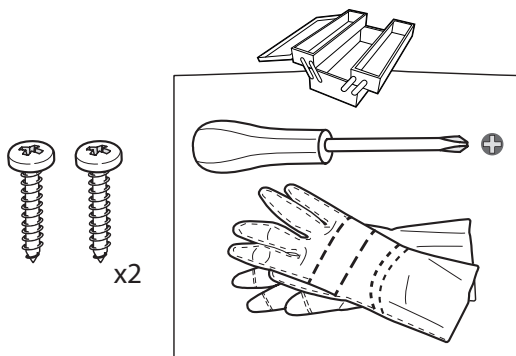
СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

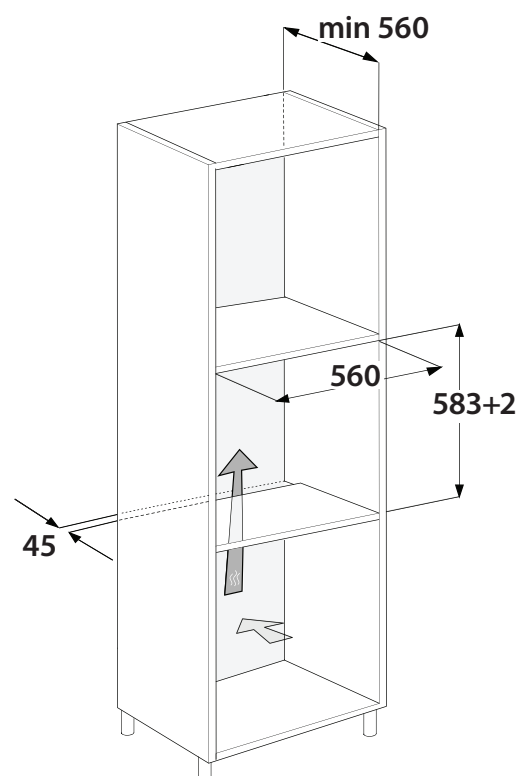
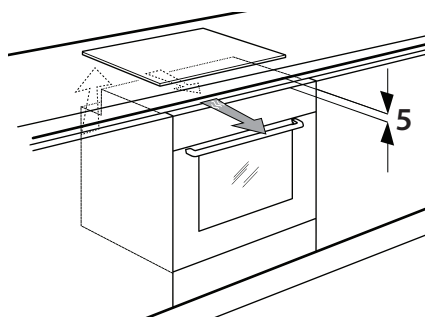
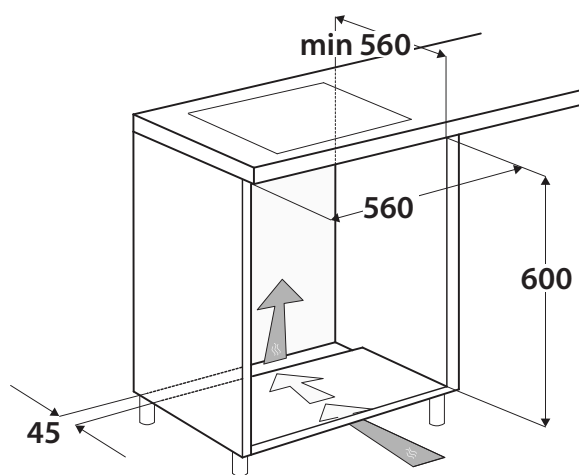
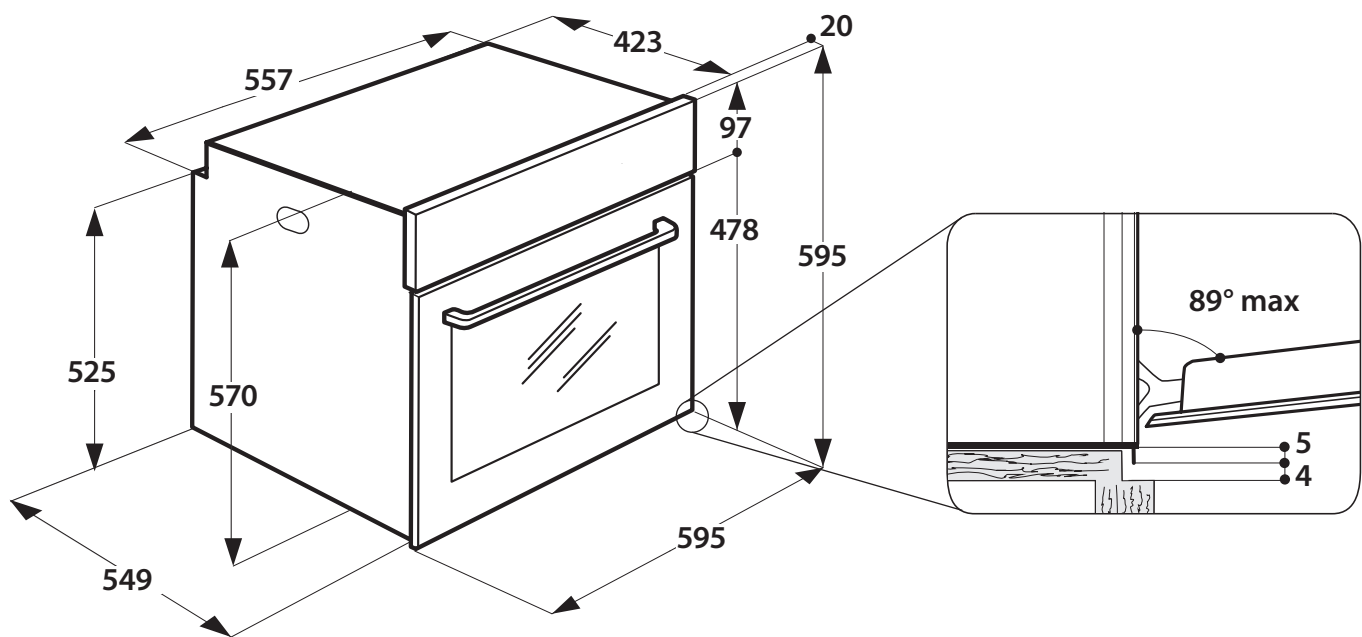
Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

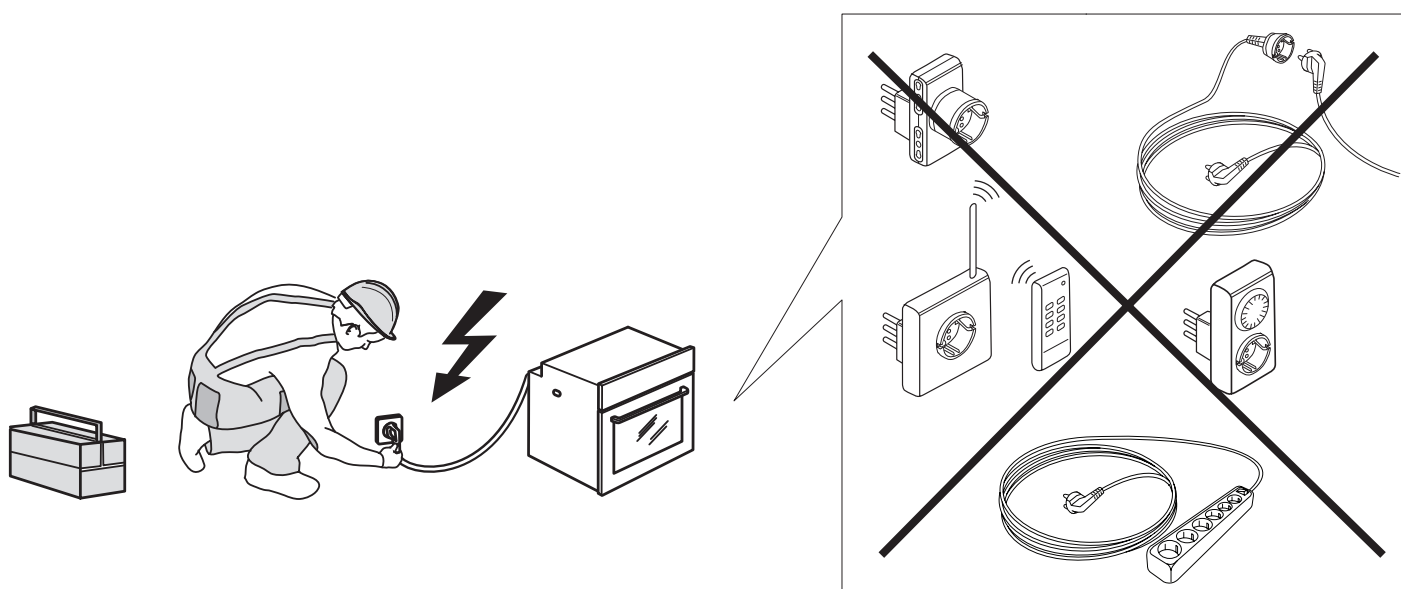
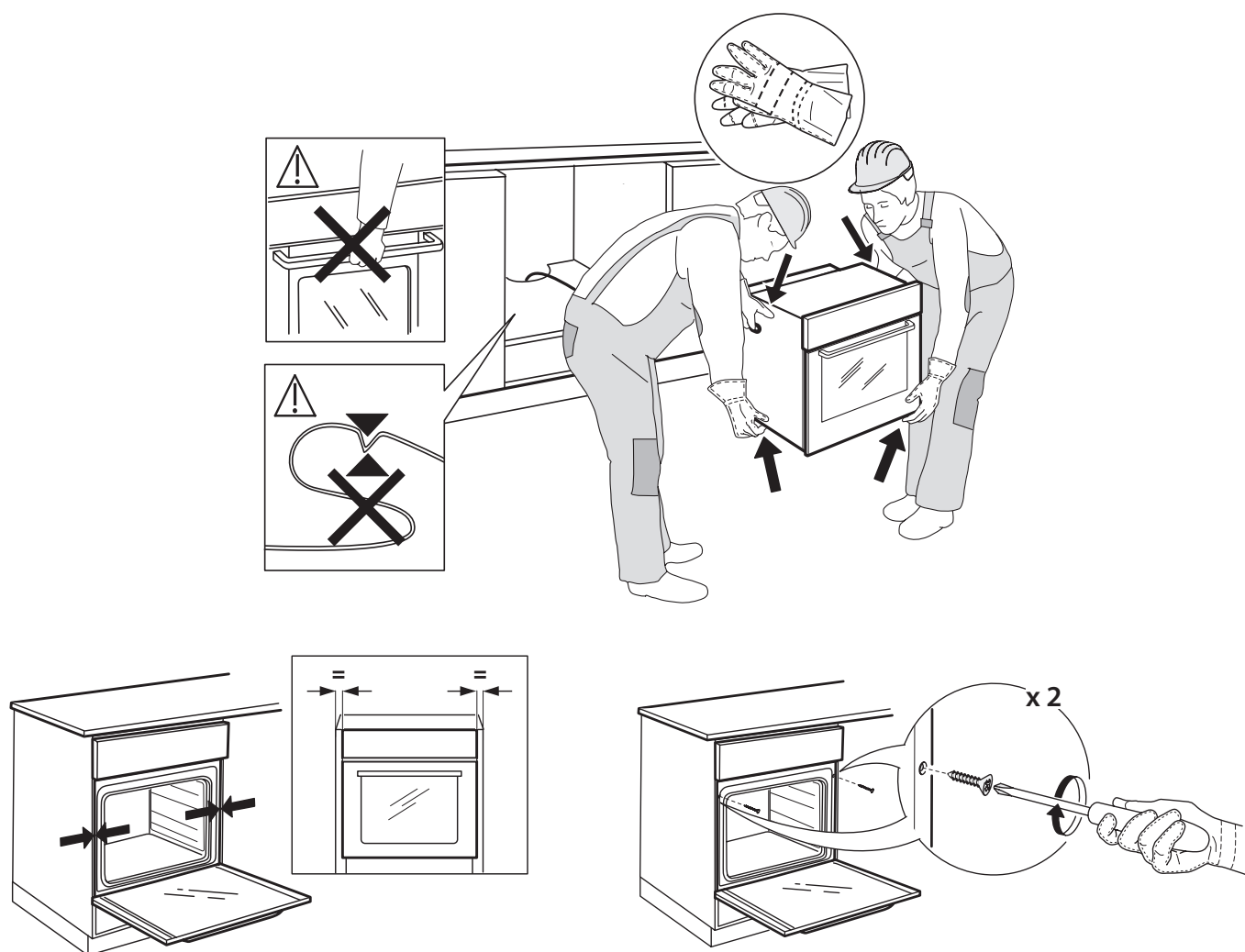
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

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

Данный прибор отвечает требованиям к экодизайну Европейских Регламентов ЕС 65/2014 и 66/2014 в соответствии с Европейским стандартом EN 15181.







Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n. 1
20016 Pero (Mi), Italia



400011050980

Printed in Italy

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

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

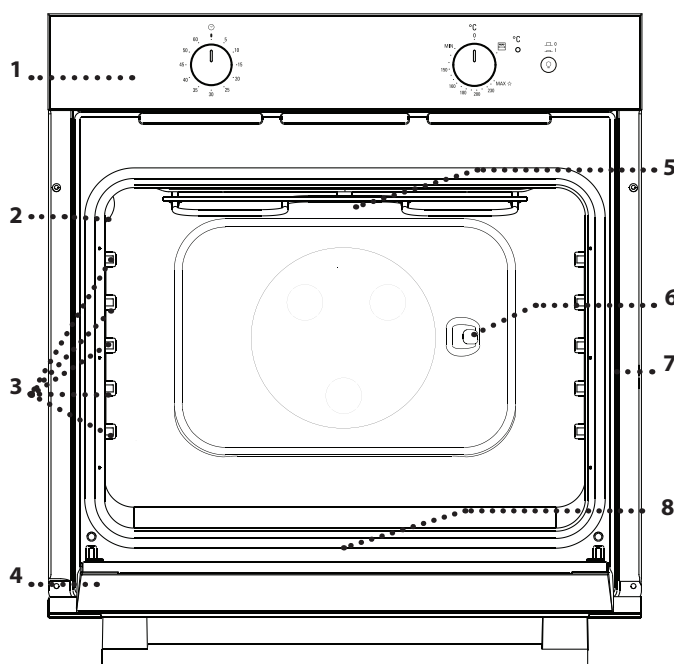


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



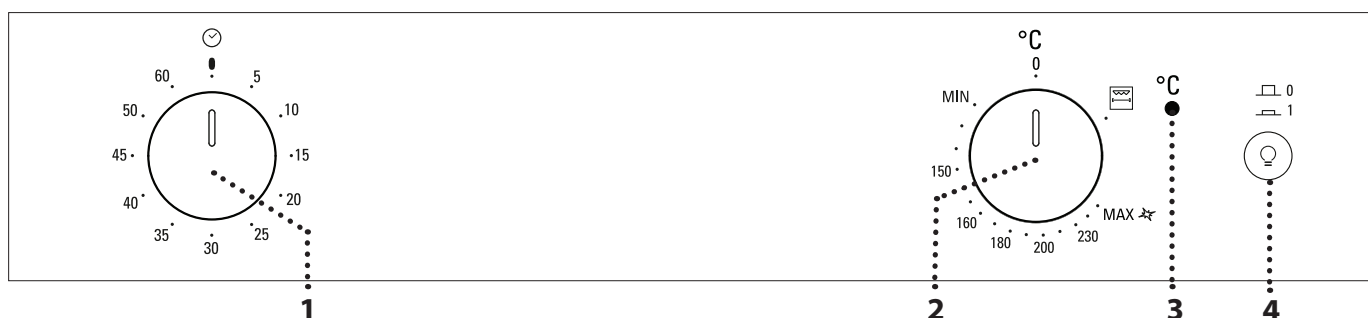
Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Лампа
3. Держатели полок (уровень указан на внутренней стенке духовки)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Углубление для установки вертела
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Горелка (не видна)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ТАЙМЕРА

Служит для установки таймера. Не запускает и не останавливает процесс приготовления.

2. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Служит для включения духовки, регулировки температуры и выбора режима "Гриль". Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

3. ИНДИКАТОР ГРИЛЯ

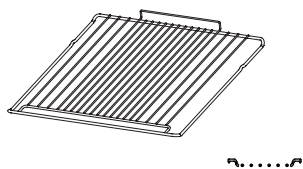
Горит во время использования гриля.

4. КНОПКА ОСВЕЩЕНИЯ

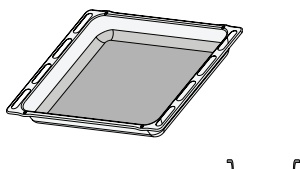
Нажмите кнопку, чтобы включить (1) или выключить (0) освещение прибора.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

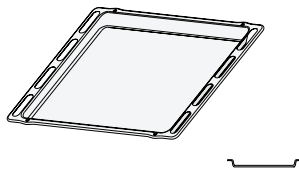
РЕШЕТКА



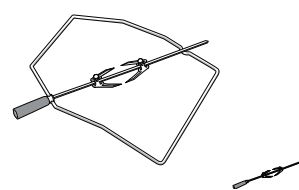
ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ

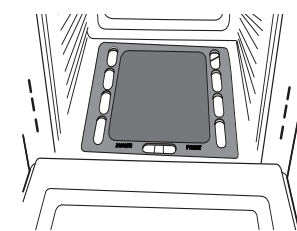


ВЕРТЕЛ



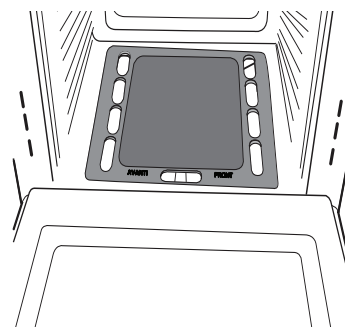
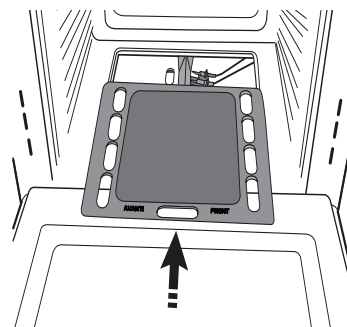
Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА КРЫШКИ ГОРЕЛКИ



Для установки крышки горелки достаточно разместить ее на дне камеры духовки.

Располагайте крышку так, чтобы слова "AVANTI - FRONT" были обращены наружу и чтобы, находясь внизу, крышка не двигалась в боковом направлении.



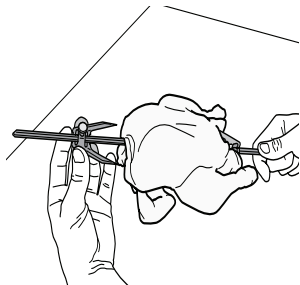
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

- Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

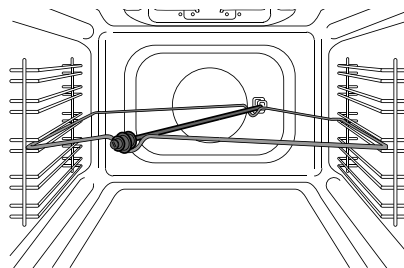
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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 конец вертела в углубление на внутренней поверхности духовки и разместите круглую часть на соответствующей опоре (расположенной на третьем уровне).



Для использования вертела включите духовку, выбрав режим "Гриль".

Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 200 мл питьевой воды.

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

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 250° C в течение примерно одного часа. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечания: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

. ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

При закрытой дверце духовки нажмите и поверните ручку регулировки на отметку максимальной температуры MAX . Нажмите и удерживайте ручку регулировки в течение пары секунд, чтобы добиться гарантированного розжига духовки.

Не держите ручку электронного розжига нажатой дольше 15 секунд.

Для изменения температуры поверните *ручку регулировки* на требуемое значение температуры.

0 . . . MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX 

Чтобы остановить процесс приготовления и выключить духовку в любой момент времени, поверните *ручку регулировки* в положение 0 .

Если духовка не разожглась или случайно погасла, верните ручку в положение 0 , откройте дверцу духовки и подождите не менее одной минуты перед повторной попыткой розжига.


РЕЖИМ ГРИЛЯ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов.

Размещайте продукты на 5-м уровне. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Установите противень на 4-й уровень, налив в него около 200 мл питьевой воды.

Прогрейте духовку в течение 3-5 минут. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

Чтобы выбрать режим “Гриль”, поверните *ручку регулировки* на символ .

























В момент запуска режима загорается индикатор.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Данная функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.





Поверните ручку по часовой стрелке до упора, а затем выберите желаемое время приготовления, поворачивая ручку против часовой стрелки. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬ-НОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый торт)	-	10'	170 - 190	40 - 90	4 
Печенье/пирожные	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Пирожные из заварного теста	-	10'	180-200	30 - 50	4 
Пицца/хлеб	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Хлеб	-	10'	180-200	30 - 80	3 
Замороженная пицца	-	10'	МАКС.	10 - 20	4 
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Волованы/печенье из слоеного теста	-	10'	180-200	20 - 40	3 
Лазанья/макаронная запеканка/ кANNELLони/фланы	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Курица/кролик/утка 1 кг	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Индейка/гусь 3 кг	-	10'	190 - 200	150-200	3 
Запеченная рыба / в фольге 0.5 кг (филе, целиком)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Печеный картофель	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5 
Рыбное филе / стейки		-	230 - 250	15-30 *	4  3 
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		-	250	15-30 *	5  4 

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Форма для выпечки или противень на решетке	 Поддон/противень на решетке	 Поддон	 Поддон с 200 мл воды
РЕЖИМЫ	 Гриль				

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы для определенных блюд, приготавливаемых на одном уровне. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. 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. Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд по выбору прилагаемых принадлежностей и их размещению на уровнях духовки.

.....

ДЕСЕРТЫ

- Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки.

- 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.

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 поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар.

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

ЧИСТКА И УХОД

Не используйте парочистители.

Используйте защитные перчатки.

Необходимые операции выполняйте, только когда духовка холодная.

Отключите прибор от электросети.

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


ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Вытрите поверхности насухо сухой тряпкой.
- 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.

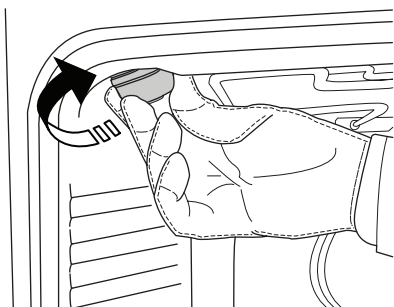
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.  [www](#)
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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



3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте галогенные лампы 25 Вт/230 В, T300 °C типа G9.

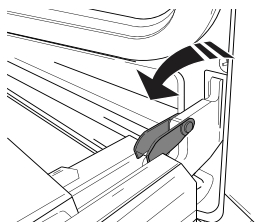
Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009).

Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

- Не касайтесь стекла лампы голыми руками, так как отпечатки пальцев могут быстро вывести лампу из строя. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

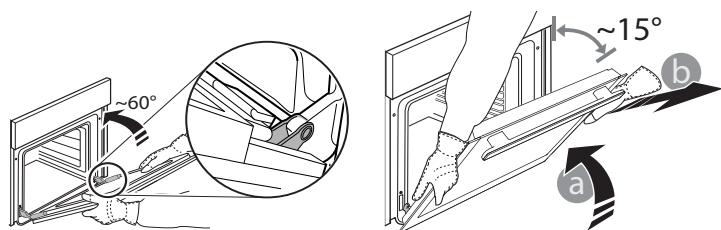
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



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.

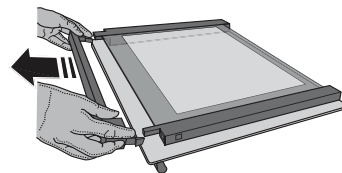
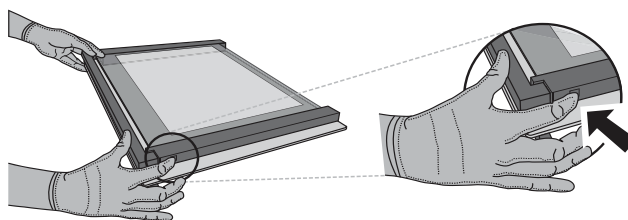
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

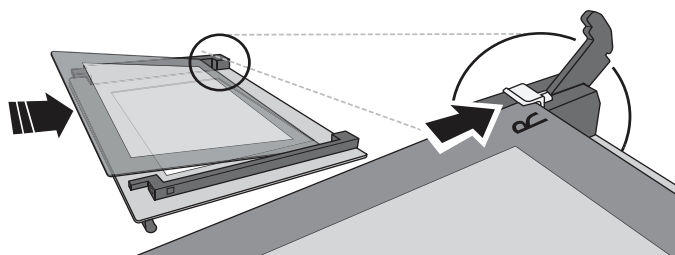
1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



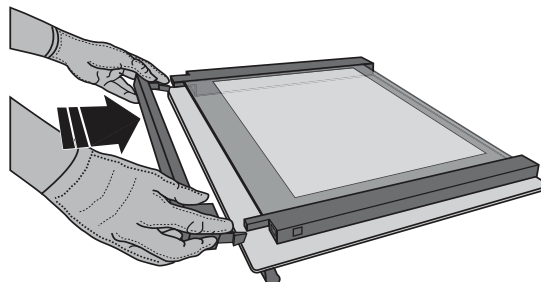
2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

3. При установке внутреннего стекла ориентируйте его так, чтобы буква "R" находилась в левом углу.

Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.




ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ


Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не включается, горелка не разжигается.	Отсутствует напряжение в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Подождите не менее одной минуты, после чего попытайтесь снова включить духовку.
	Прибор отсоединен от электросети.	
	Перебой в подаче газа.	Убедитесь, что газовый кран перед входом в духовку открыт и что газовый баллон (если газ подается из баллона) не пуст.
	Неверное выполнение процедуры розжига.	Подождите не менее одной минуты, а затем повторите шаги, описанные в разделе "Ежедневное использование".

В случае возникновения проблем верните ручку регулировки в положение 0 и откройте дверцу духовки.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на нашем сайте docs.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

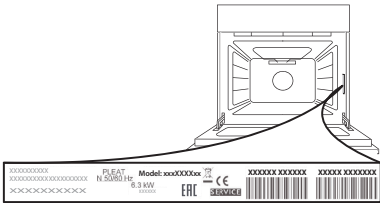
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

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



400010869543

Напечатано в Италии

