

HOTTER®

HOTTER®

Заказчик и импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н. Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте www.hotter.ru

Вопросы, пожелания и претензии Вы можете оставить на сайте www.hotter.ru в разделе «Контакты». Нам очень важно ваше мнение! Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 2 года. Страна происхождения: Китай. Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специализированные места по утилизации.



К ГАРАНТИЙНЫМ СЛУЧАЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ:

- естественный износ прибора
- неправильная транспортировка и установка
- попадание жидкостей, насекомых и других посторонних предметов внутрь прибора
- самостоятельный ремонт
- стихийные бедствия, повлекшие за собой повреждение прибора

Ответим на популярный вопрос многих покупателей:

Почему мы не заполняем гарантийный талон при онлайн-продажах? При онлайн продажах началом срока гарантии является дата покупки, указанная в электронном чеке, который интернет-магазин направляет Вам. Все электронные чеки хранятся в Вашем личном кабинете покупателя интернет-магазина.

По закону «О защите прав потребителей» Вам не могут отказать в гарантийном обслуживании при отсутствии гарантийного талона. Достаточно предоставить электронный чек. Для возврата товара гарантийный талон также не нужен.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата:

Место печати

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи:

Место печати

ИНСТРУКЦИЯ



ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Мод. НХ-24

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ ПРОДУКЦИИ HOPPER!
Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор предназначен только для домашнего использования. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на приборе.

Не погружайте шнур питания и духовку в воду и другие жидкости во избежание удара током.

Во время работы не трогайте корпус во избежание ожога.

Не позволяйте шнуру питания свисать со стола и касаться горячих поверхностей.

Не ставьте посторонние предметы сверху на прибор.

Расстояние от корпуса прибора до стены должно быть не менее 10 см.

Не используйте пластиковые лопатки при перемешивании/переворачивания продуктов в горячей духовке.

При первом использовании может быть легкий запах, это нормально.

Во время работы не отсоединяйте шнур питания от сети во избежание программных сбоев.

Перед очисткой выключите прибор, отсоедините от сети и дайте ему остыть.

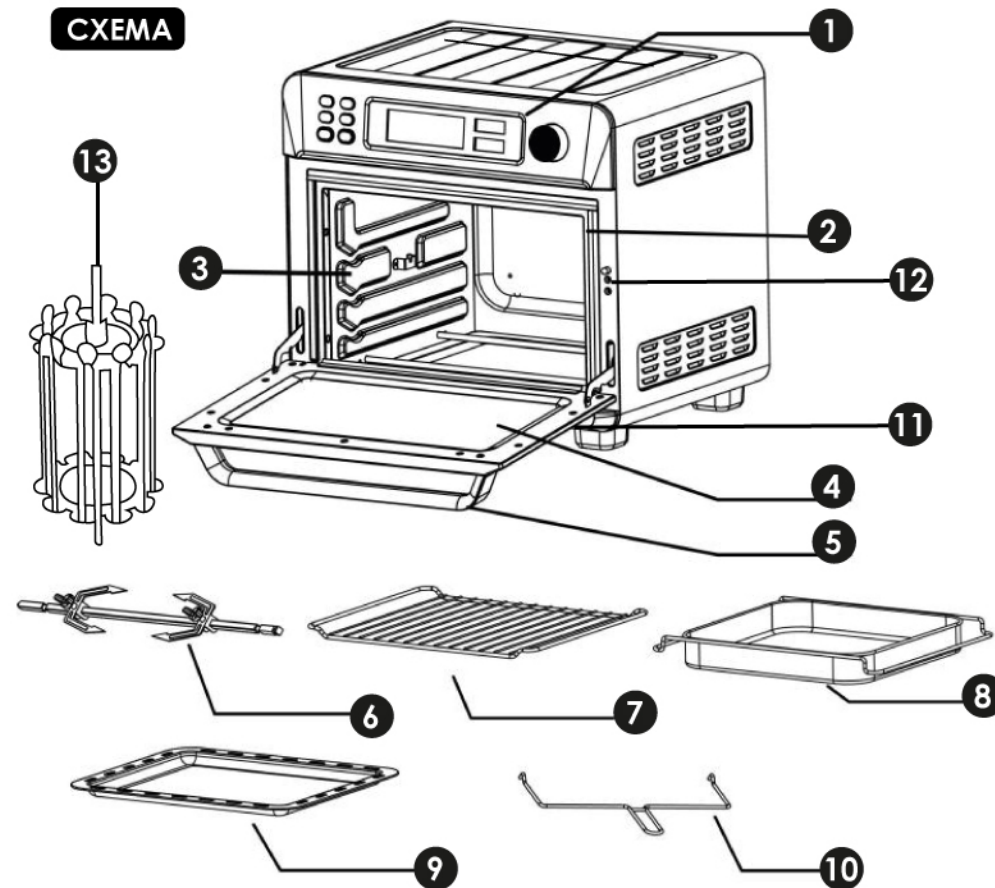
В случае повреждения шнура питания, обратитесь в сервисный центр.

Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными психическими возможностями.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мод. НХ-24
- Мощность 1700Вт
- 220-240В/50/60Гц
- Объем 24л
- Корпус из нержавеющей стали
- 6 нагревательных элементов
- 2 режима конвекции
- 8 автопрограмм
- Двойное стекло
- LED-дисплей
- Температура 40-230С
- Таймер 72 часа
- В комплекте: противень 2 шт., сетчатый противень, решетка, вертел для гриля, держатель для вертела, шашлычница, фритюрница

СХЕМА



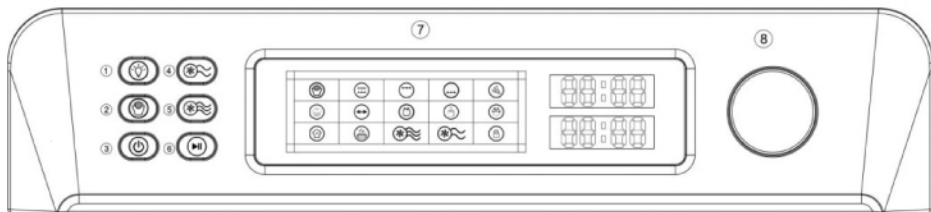
1. Панель управления, дисплей
2. Внутренняя подсветка
3. Направляющие для противней, решетки
4. Двойное стекло
5. Ненагреваемая ручка
6. Вертел для гриля
7. Решетка
8. Сетчатый противень
9. Противень (2 шт.)
10. Держатель для вертела
11. Поддон для сбора жира
12. Датчик работы (открытия/закрытия дверцы)
13. Шашлычница
14. Фритюрница

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед приготовлением рекомендуется:

- предварительно прогревать духовку в течение 10 минут
- смазать решетку/противень небольшим количеством масла
- установить поддон для сбора излишнего жира
- использовать фольгу для приготовления жирных продуктов

ДИСПЛЕЙ



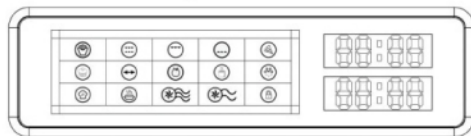
1. внутренняя подсветка
2. режим АЭРОГРИЛЬ
3. кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

При включении в сеть начнет мигать световой индикатор кнопки. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для выбора режима, температуры, времени. Во время работы духовки световой индикатор кнопки будет гореть непрерывно, в режиме ожидания – мигать.

4. режим КОНВЕКЦИЯ 1
5. режим КОНВЕКЦИЯ 2
6. кнопка СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА

В режиме ожидания световой индикатор кнопки не горит. В процессе установки значений и во время работы световой индикатор кнопки будет мигать. Через 2 минуты после начала работы, кнопки станут неактивными. Будет активна только кнопка внутренней подсветки.

7. Цифровой дисплей. Отображает режим, программу, температуру и время приготовления в режиме обратного отсчета.



8. Регулятор. Для выбора автопрограммы поверните регулятор по/против часовой стрелки.

Для установки температуры/времени нажмите на кнопку

по центру, выберите параметр, который хотите изменить, поверните регулятор по/против часовой стрелки, затем нажмите на регулятор по центру для установки выбранного значения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Удалите все упаковочные материалы. Промойте противни и другие аксессуары теплой водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо. Протрите корпус духовки мягкой тряпочкой.

Установите решетку/противень и/или другие необходимые аксессуары в духовку.

Включите духовку в сеть. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ начнет мигать. Нажмите ее. Затем поверните регулятор для выбора автопрограммы. Для старта выбранной программы нажмите на кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА.

По окончании приготовления на дисплее отобразится 0:00, раздастся звуковой сигнал 3 раза, духовка закончит работать.

Примечания: Вы можете остановить работу духовки во время процесса приготовления. Для этого нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА.

Если во время процесса приготовления Вы откроете дверцу духовки, работа остановится. При закрытии дверцы работа возобновится.

После завершения работы вентилятор будет работать в течение некоторого времени для охлаждения духовки.

КАК ИЗМЕНИТЬ ПАРАМЕТРЫ ДО И ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ: нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА, поверните регулятор для увеличения/уменьшения времени, нажмите снова кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА. На дисплее отобразится новое время в режиме обратного отсчета.

ТЕМПЕРАТУРА: нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА, значение времени начнет мигать, нажмите на регулятор, начнет мигать текущее значение температуры, затем поверните регулятор для увеличения/уменьшения температуры, затем нажмите снова кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА. На дисплее отобразится новое значение температуры.

РЕЖИМ: нажмите кнопку *СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА*, раздастся звуковой сигнал, поверните регулятор и нажмите на него для выбора необходимого режима. Затем снова нажмите кнопку *СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА*.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

В режиме ожидания все световые индикаторы не активны. Энергопотребление в режиме ожидания составляет менее 0,5Вт.

После завершения работы в течение 3 минут, духовка автоматически перейдет в режим ожидания.

Если после нажатия кнопки *ВКЛ/ВЫКЛ* не будет никаких действий в течение 3 минут, духовка автоматически перейдет в режим ожидания.

РЕЖИМ АЭРОГРИЛЬ

Рекомендуется для приготовления здоровой полезной пищи с минимальным содержанием жира, с сохранением полезных веществ в продуктах.

Температура в данном режиме 100-230°C, максимальное время 1 час.

Предустановленные параметры: 230°C, 15 минут.

Для получения хрустящей корочки можно смазать продукт небольшим количеством масла или приготовить продукт в панировке.

Если продукт большого размера, рекомендуется перевернуть его в середине процесса приготовления.

Продукты приготовятся одномоментно, если они были нарезаны на равномерные кусочки.













При приготовлении некоторых продуктов может выделяться большое количество воды, что может образовать конденсат внутри на верхней части духовки.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ДЛЯ РЕЖИМА АЭРОГРИЛЬ

При выборе параметров температуры и времени ориентируйтесь на собственные вкусовые предпочтения и кулинарный опыт.

Продукт	Температура	Время
Бекон	230°C	8-10 мин
Куриные крылья	230°C	20-25 мин
Куриные наггетсы	230°C	5-7 мин
Рыбные палочки	230°C	8 мин
Картофель фри замороженный	230°C	20-25 мин
Картофель дольками	230°C	20 мин
Креветки	190°C	8-10 мин
Овощи	230°C	10-20 мин
Мясо (говядина, 1кг)	180-200°C	120 мин
Мясо (свинина, 1кг)	180-200°C	50-90 мин
Рыба	180°C	35-45 мин
Птица	190°C	45-60 мин
Выпечка	140-200°C	40-50 мин

ОСНОВНОЕ МЕНЮ


Меню	Название	Предустановленные параметры	Возможная температура, °С	Возможное время, мин	Режим	Конвекция 1	Конвекция 2
	Аэрогриль	230°С, 15 мин	100-230	60	Верх, конвекция 2, вертел	-	V
	Верх-Низ	200°С, 45 мин	100-230	120	Верх, низ, конвекция 1	V	ВОЗМОЖНО
	Верх	230°С, 30 мин	100-230	120	Верх, конвекция 1, вертел	V	ВОЗМОЖНО
	Низ	180°С, 30 мин	100-230	120	Низ, конвекция 1	V	ВОЗМОЖНО
	Пицца	190°С, 25 мин	100-230	120	Верх, низ, конвекция 1	V	ВОЗМОЖНО
	Выпечка	140°С, 50 мин	100-230	120	Верх, низ, конвекция 1	V	-
	Вертел	230°С, 15 мин	100-230	60	Верх, конвекция 2	-	V
	Сушка	60°С, 8 часов	40-100	72 часа	Верх, конвекция 2	ВОЗМОЖНО	V
	Томление	120°С, 3 часа	40-150	8 часов	Верх, низ, конвекция 1	V	-
	Разморозка	60°С, 45 мин	60-150	120	Верх, низ, конвекция 1	V	-
	Опара, йогурт	40°С, 60 мин	35-50	10 часов	Низ, конвекция 1	V	-
	Подогрев	60°С, 30 мин	60-150	2 часа	Низ, конвекция 1	V	-


СУШКА

Виды	Способ	Температура, °С	Скорость вентилятора	Время
Бasilik, зеленый лук, кинза, укроп, мята, орегано, петрушка, розмарин	Промыть, подсушить	40-50°С	Низкая	3-6 часов
Чеснок	Очистить, нарезать вдоль	40-50°С	Высокая	6-12 часов
Корень имбиря	Очистить, нарезать	40-50°С	Низкая	2-6 часов
Яблоки	Очистить, нарезать дольками	60°С	Низкая	4-10 часов
Абрикосы, бананы, инжир, манго, дыни, нектарины, ананасы, груши, сливы	Промыть, очистить от семян/косточек, нарезать	60°С	Высокая	6-12 часов
Клюква, черника	Обдать кипятком	60°С	Высокая	10-18 часов
Вишня	Промыть, удалить косточки	60°С	Высокая	12-24 часа
Цитрусовые	Промыть, тонко нарезать	60°С	Низкая	2-12 часов
Виноград	Промыть	60°С	Высокая	10-36 часов
Брокколи, кукуруза, семечки, грибы, перцы, картофель, лук, томаты, зеленый горошек	Промыть, очистить, нарезать при необходимости	60-65°С	Высокая	6-12 часов
Свекла	Отварить, очистить, тонко нарезать	60-65°С	Высокая	3-10 часов
Капуста, шпинат	Промыть, высушить, удалить стебли, порвать на небольшие кусочки	60-65°С	Низкая	3-6 часов
Свинина, говядина	Удалить жир и хрящи, нарезать на полоски, замариновать по желанию, удалить излишки жира при сушке	70°С	Высокая	4-15 часов
Нежирная рыба	Промыть, нарезать на полоски, замариновать по желанию	55-60°С	Высокая	До полной сушки

Примечания: Шаг изменения температуры составляет 10°C. Шаг изменения времени от 1 до 30 минут составляет 1 минуту, от 30 минут до 2 часов - шаг 5 минут, от 2 часов и более - шаг 30 минут.

Если в режиме возможны обе конвекции, то для замены просто нажмите на кнопку желаемой конвекции.

Чтобы изменить заводские параметры работы, выберите автопрограмму, установите желаемые параметры температуры и времени и нажмите кнопку  в течение 5 секунд до звукового сигнала. Установленные Вами параметры сохранятся для этой автопрограммы.

Для возврата к заводским параметрам работы, выберите любую автопрограмму с заводскими установками, затем нажмите на кнопку  в течение 5 секунд до звукового сигнала. Все автопрограммы вернуться к первоначальным параметрам.

ОЧИСТКА И УХОД

Всегда очищайте духовку после каждого использования.

Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Не погружайте духовку и шнур питания в воду и другие жидкости.

Протрите корпус и внутреннее пространство духовки влажной тряпочкой. В случае сильных загрязнений используйте мягкое моющее средство.

Промойте противни и другие аксессуары теплой водой с мягким моющим средством. Вытрите насухо.

Не используйте абразивные моющие и чистящие средства и аксессуары.

Не допускается мытье духовки и все аксессуаров в посудомоечной машине.

ОШИБКИ

E1: короткое замыкание датчика температуры

E2: плохой контакт датчика температуры

Обратитесь в сервисный центр.

ШАШЛЫЧНИЦА/КЕБАБ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- стержень с выемками для крепления в духовке (основа шашлычницы)
- 2 диска-держателя шампуров
- 2 крепёжных винта
- 10 шампуров

СБОРКА

На стержень с обоих концов установить два диска-держателя.



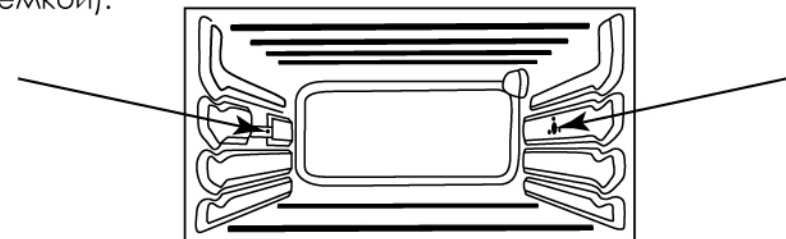
Закрепить их винтами таким образом, чтобы выемки остались за дисками.



На шампур нанизать мясо. Конец крючка на шампуре вставить в круглое отверстие на одном из держателей (не до конца), остриё шампура вставить в отверстие на втором держателе, затем шампур слегка повернуть в любую сторону, чтобы он закрепился в прорезном отверстии на диске-держателе.



Собранную шашлычницу с мясом установить внутрь духовки в специальные отверстия. Сначала в отверстие в правой стенке (ему соответствует сплошной конец стержня), затем в выемку в левой стенке духовки (ей соответствует конец стержня с выемкой).





БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ!

МЫ ОЧЕНЬ ДОРОЖИМ РЕПУТАЦИЕЙ НАШЕЙ КОМПАНИИ И
НАШЕГО ТОВАРА.

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ НАПРЯМУЮ,
ЕСЛИ ПОСЛЕ ПОЛУЧЕНИЯ ТОВАРА ВЫ СТОЛКНУЛИСЬ:

- С БРАКОМ
- С НЕПОЛНОЙ КОМПЛЕКТАЦИЕЙ
- ВАМ НЕОБХОДИМА ПОМОЩЬ СПЕЦИАЛИСТА

НАПИШИТЕ НАМ В WHATSAPP  ИЛИ TELEGRAM 

+7(996) 772 40 55

Мы обязательно решим Вашу проблему!