

# 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](http://www.hotter.ru)

Вопросы, пожелания и претензии Вы можете оставить на сайте [www.hotter.ru](http://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



## МИНИ-ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Мод. НХ-16

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

**БЕЗОПАСНОСТЬ**

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

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы с другими приборами на высокой номинальной мощности в одной электрической цепи.

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 10см.

Не используйте пластиковые лопатки для перемешивания/переворачивания продуктов в горячей духовке.

При первом использовании может быть легкий запах, это нормально.

Во время работы не отсоединяйте шнур питания от сети.

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-16
- Мощность 1200Вт
- 220-240В/50/60Гц
- Объем 16л
- 6 нагревательных элементов
- Конвекция
- 5 режимов работы
- Температура 100-230°C
- Таймер 60 мин
- В комплекте: противень, 2 шт., сетчатый противень, поддон.

**РЕКОМЕНДАЦИИ**

Перед приготовлением рекомендуется:

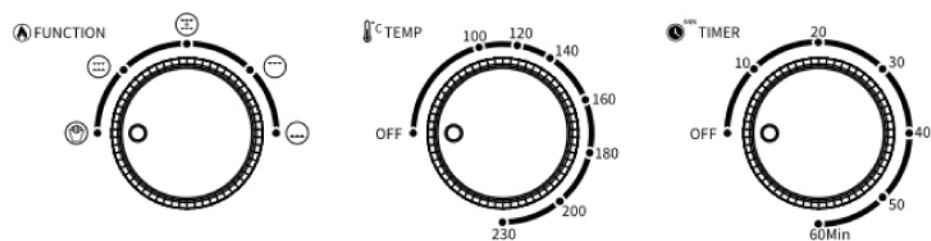
- предварительно прогревать духовку в течение 10 минут;
- смазать решетку/противень небольшим количеством масла;
- установить поддон для сбора излишнего жира;
- использовать фольгу для приготовления жирных продуктов.

**СХЕМА**



1. Регулятор режимов работы
2. Регулятор температуры
3. Регулятор времени
4. Панель управления
5. Сетчатый противень
6. Противень эмалированный, 2 шт.
7. Поддон
8. Стекло дверцы
9. Ручка дверцы
10. Нагревательные элементы

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ РАБОТЫ

- ☉ Режим Аэрогриль: верхний нагрев + конвекция (работают 4 верхних ТЭНа)
- ☉☉ Режим: верхний + нижний нагрев (работают 2 верхних и 2 нижних ТЭНа)
- ☉☉☉ Режим: верхний + нижний нагрев + конвекция (работают 2 верхних и 2 нижних ТЭНа)
- ☉☉☉☉ Режим: верхний нагрев (работают 2 верхних ТЭНа)
- ☉☉☉☉☉ Режим: нижний нагрев (работают 2 нижних ТЭНа)

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

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.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установите противень и поддон в духовку.

Включите духовку в сеть. Поверните регуляторы режимов работы, температуры и времени, чтобы установить их на необходимые параметры.

После установки времени, включится внутренняя подсветка, и духовка начнет работу. Таймер начнет обратный отсчет. По окончании работы раздастся звуковой сигнал.

Вы можете менять параметры приготовления во время работы при помощи регуляторов на панели управления.

**Примечания:** Вы можете открыть дверцу во время приготовления, процесс работы не остановится. Будьте аккуратны во избежание ожогов от выходящего пара. После завершения работы вентилятор может работать в течение некоторого времени для охлаждения духовки.

### РЕЖИМ АЭРОГРИЛЬ

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

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 одновременно, 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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Продукт	Температура	Время
Бекон	200°C	10 мин
Куриные крылья	200-230°C	20-30 мин
Куриные наггетсы	200°C	10 мин
Рыбные палочки	230°C	10 мин
Картофель фри замороженный	200-230°C	20-30 мин
Картофель дольками	230°C	20 мин
Креветки	180°C	10 мин
Овощи целиком	200°C	20 мин
Овощи нарезанные	200°C	10 мин
Рыба	180-200°C	30-40 мин
Птица	200°C	40-50 мин
Выпечка	140-200°C	40-50 мин
Мясо в фольге (500 г)	230°C	60 мин

## 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 поддон теплой водой с мягким моющим средством. Вытрите насухо.

Не используйте абразивные моющие и чистящие средства и аксессуары.

Не допускается мытье духовки и всех аксессуаров в посудомоечной машине.

 **Примечание:** Производитель оставляет за собой право изменять комплектующие части изделия для разных партий поставок без предварительного уведомления, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на 5-10%.



**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!**