

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

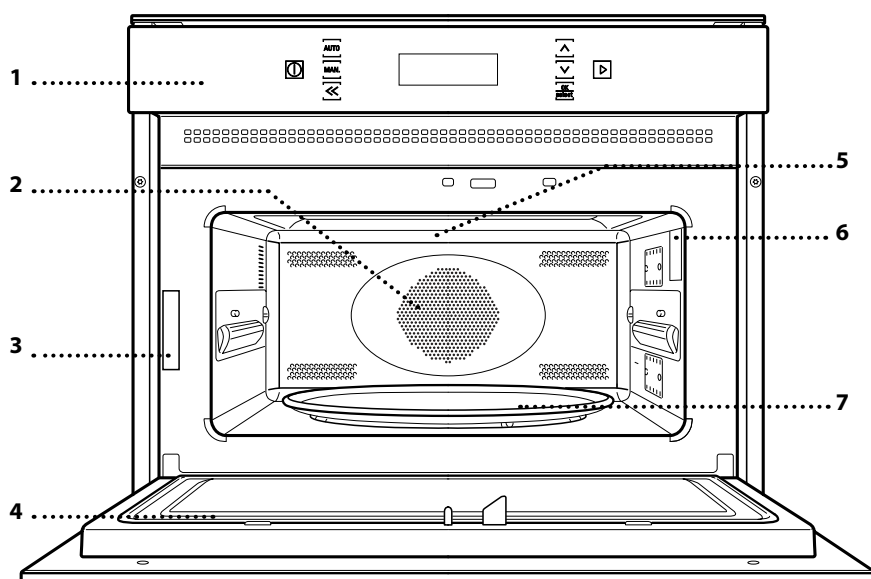


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



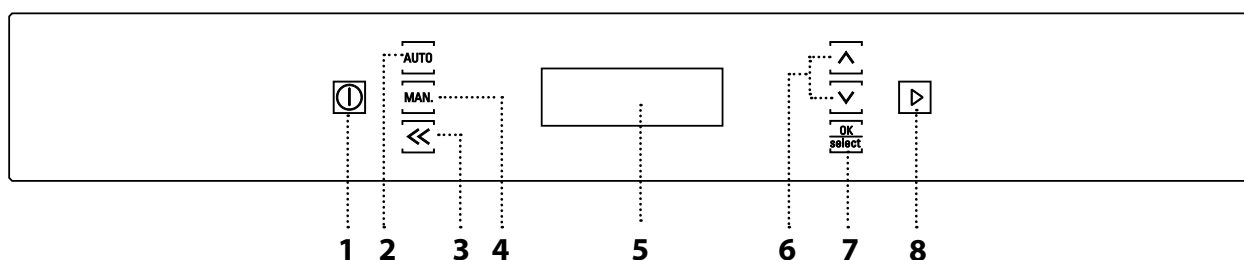
Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
3. Паспортная табличка (не снимать)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент / гриль
6. Подсветка
7. Поворотный стол

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение печи, остановка процесса приготовления.

2. АВТОМАТИЧЕСКИЙ

Просмотр списка автоматических режимов.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту настроек.

4. РУЧНОЙ

Просмотр списка ручных режимов.

5. ДИСПЛЕЙ

Изменение настроек режима.

6. КНОПКИ НАВИГАЦИИ

Изменение настроек режима.

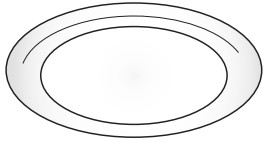
7. КНОПКА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.

8. СТАРТ

Запуск режима. Если печь была выключена, то при нажатии этой кнопки стартует микроволновый режим "Быстрый старт".

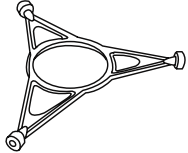
ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Стекло́нный поворотный стол устанавливается на специальную подставку и может использоваться во всех режимах приготовления. Любые емкости и

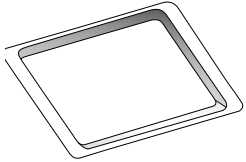
принадлежности (кроме прямоугольного вставного противня) должны размещаться на поворотном столе.

ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Используйте подставку только для установки стеклянного поворотного стола. Не размещайте на подставке другие принадлежности.

ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ

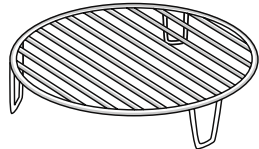


Используйте вставной противень только в режимах конвекционного выпекания. Никогда не используйте его в сочетании с микроволнами. Вставляйте противень

горизонтально вдоль направляющих камеры.

Примечание: При использовании прямоугольного вставного противня поворотный стол и подставку можно не вынимать.

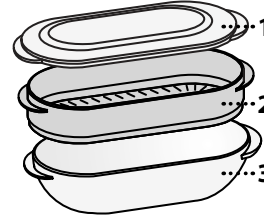
РЕШЕТКА



Позволяет уменьшить расстояние между грилем и приготавливаемым блюдом, обеспечивает идеальное подрумянивание продукта и правильную циркуляцию

горячего воздуха. Устанавливайте решетку на поворотный стол так, чтобы она не касалась других поверхностей.

ПАРОВАРКА

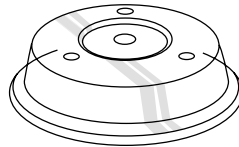


Для приготовления на пару рыбы или овощей поместите продукт в корзину (2) и налейте питьевую воду (100 мл) в нижнюю секцию пароварки (3) для получения правильного количества пара.

Для варки макарон, риса или картофеля поместите продукт непосредственно в нижнюю секцию пароварки (корзина не нужна) и долейте в нее необходимое количество питьевой воды.

Для лучшего результата накройте пароварку прилагаемой крышкой (1). Устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол. Используйте ее только в специально предусмотренных режимах приготовления или в микроволновых режимах.

КРЫШКА



Позволяет накрывать продукты во время приготовления или разогрева в микроволновой печи. Крышка защищает печь от брызг, предотвращает высыхание

продукта и, кроме того, может использоваться в качестве подставки для размещения второй емкости с пищей. Она непригодна для конвекционного выпекания и любых режимов с грилем.

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

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой проверяйте их пригодность для микроволновой печи и устойчивость к высоким температурам.

Никогда не используйте металлические емкости для приготовления пищи или напитков в микроволновых режимах.


Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались внутренних стенок печи.

Прежде чем включить печь, убедитесь, что поворотный стол вращается свободно. При установке и извлечении принадлежностей соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть с места поворотный стол.

РЕЖИМЫ


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

MAN. MANUAL FUNCTIONS (РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ)


 **MICROWAVES (СВЧ)**
Режим для быстрого приготовления и разогрева продуктов и напитков.

МОЩНОСТЬ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
900 Вт	Быстрый разогрев напитков и продуктов с высоким содержанием влаги
750 Вт	Приготовление овощей
650 Вт	Приготовление мяса и рыбы
500 Вт	Приготовление мясных соусов, а также соусов, содержащих сыр или яйца. Доводка до готовности мясных пирогов и макаронных запеканок
350 Вт	Медленное деликатное приготовление блюд. Растапливание сливочного масла и шоколада
160 Вт	Размораживание замороженных продуктов, размягчение сливочного масла и сыра
90 Вт	Размягчение мороженого


Рекомендуемые принадлежности: Крышка

 **GRILL (ГРИЛЬ)**
Режим для подрумянивания, жарки на гриле и гратинирования. Рекомендуется переворачивать продукт по ходу приготовления. Для лучших результатов прогрейте гриль в течение 3-5 минут.


Рекомендуемые принадлежности: Решетка

 **GRILL+MICROWAVES (ГРИЛЬ + СВЧ)**
Режим для быстрого приготовления и гратинирования блюд, сочетающий действие микроволн и гриля.

Рекомендуемые принадлежности: Решетка

 **TURBO GRILL + MICROWAVES (ТУРБОГРИЛЬ + СВЧ)**
Режим для быстрого приготовления и подрумянивания продуктов, сочетающий действие микроволн, гриля и конвекции.

Рекомендуемые принадлежности: Решетка


 **FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)**
Режим для приготовления блюд тем же способом, что и в обычной духовке. Для приготовления некоторых продуктов можно использовать вставной противень и другую жаропрочную посуду.

Рекомендуемые принадлежности: Прямоугольный вставной противень/решетка

 **FORCED AIR + MICROWAVE (КОНВЕКЦИЯ + СВЧ)**

Режим для ускоренного запекания продуктов.

Рекомендуемые принадлежности: Решетка


 **QUICK HEAT (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)**
Режим для быстрого прогрева печи перед началом приготовления. Дождитесь завершения прогрева, прежде чем помещать продукты в печь.

SETTI SETTINGS (НАСТРОЙКИ)
Изменение настроек печи (язык, режим "Эко", яркость, громкость звукового сигнала, часы).

Примечание: При включенном режиме "Эко" яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Дисплей загорается автоматически при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.


AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ)

Автоматические режимы позволяют получить качественный кулинарный результат при минимальных действиях пользователя: от него требуется указать лишь тип и вес продукта. Печь автоматически рассчитывает оптимальные настройки и изменяет их по ходу приготовления. В общем времени не учитываются стадии подготовки и прогрева.



 **DEFROST DYNAMIC**
Режим для быстрого размораживания различных типов продуктов с учетом их веса. Помещайте продукт непосредственно на стеклянный поворотный стол. Переверните продукт при появлении соответствующего указания.

КЛАСС	ПРОДУКТЫ	ВЕС
 1*	МЯСО (фарш, отбивные котлеты, стейки, куски для жарки)	100 г - 2 кг
 2*	ПТИЦА (курица целиком, кусками, филе)	100 г - 2.5 кг
 3*	РЫБА (целиком, стейки, филе)	100 г - 1.5 кг
 4*	ОВОЩИ (овощные ассорти, горошек, брокколи и пр.)	100 г - 1.5 кг
 5*	ХЛЕБ (буханки, булки)	100 г - 2 кг

 **REHEAT AUTO REHEAT DYNAMIC** 
 Режим для разогрева готовых блюд, хранящихся в замороженном виде или при комнатной температуре. Печь автоматически рассчитывает настройки, позволяющие достичь наилучшего результата за наименьшее время. Выкладывайте продукты на жаропрочную тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи.

 **COOK AUTO COOK DYNAMIC**
 Режим для быстрого запекания продуктов с получением превосходного кулинарного результата. Используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи.

КЛАСС	БЛЮДО	ВЕС
 1	ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	800 г - 1.5 кг
 2	ПЕЧЕНЬЕ	1 партия
 3	РЫБА ЦЕЛИКОМ	600 г - 1.2 кг
 4	КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН	800 г - 2 кг
 5	РОСТБИФ	800 г - 1.5 кг

 **STEAM AUTO STEAM DYNAMIC** 
 Режим для приготовления на пару таких продуктов, как рыба и овощи, с использованием прилагаемой пароварки. На подготовительной стадии вода, налитая в нижнюю секцию пароварки, автоматически доводится до кипения для образования пара. Длительность этой стадии может варьироваться. После ее завершения печь приступает к приготовлению продукта на пару в соответствии с заданной длительностью.

Ниже представлена примерная длительность приготовления для некоторых блюд:

- СВЕЖИЕ ОВОЩИ (250-500 г): 4-6 мин;
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ (250-500 г): 5-7 мин;
- РЫБНОЕ ФИЛЕ (250-500 г): 4-6 мин.

Необходимые принадлежности: Пароварка

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

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

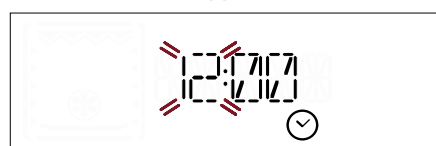


Используйте **▲** и **▼** для перехода между различными языками списка. Нажмите **OK select** для подтверждения выбора.

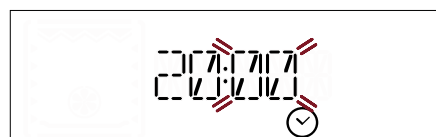
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню "Settings".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Установите правильное значение часа кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select**: На дисплее начнут мигать две цифры минут.



Установите значение минут кнопками **▲** и **▼** и нажмите **OK select** для подтверждения.

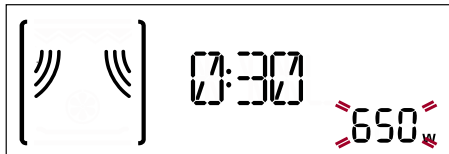
Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Включите печь нажатием **ⓘ**, после чего нажмите АУТО или MAN. для доступа в меню ручных или автоматических режимов.

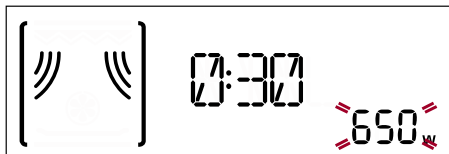
Для перехода между пунктами меню продолжайте нажимать АУТО или MAN.. На дисплее выводится значок режима и его базовые настройки, доступные для изменения пользователем.



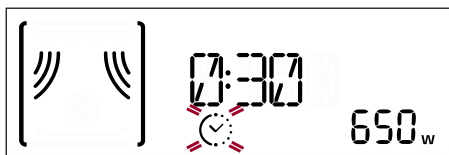
2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплее будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.



Когда настройка на дисплее мигает, измените ее кнопками **▲** или **▼**, нажмите **OK select** для подтверждения и продолжите изменение последующих настроек (если это возможно).



Примечание: Нажатие **◀** позволяет вернуться к предыдущей настройке.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После подтверждения всех настроек нажмите **▶**, чтобы активировать режим.



Кнопка **ⓘ** позволяет приостановить действие режима в любой момент времени.

. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Эта автоматическая функция предотвращает случайное включение печи.



Для запуска режима откройте и закройте дверцу, после чего нажмите **▶**.

. ПАУЗА

Для приостановки режима (например, чтобы размешать или перевернуть продукт) просто откройте дверцу.

Для его возобновления закройте дверцу и нажмите **▶**.

. БЫСТРЫЙ СТАРТ

После включения печи нажмите **▶**, чтобы запустить цикл приготовления в режиме микроволн на максимальной мощности (900 Вт) длительностью 30 секунд.

Каждое последующее нажатие кнопки **▶** увеличивает длительность приготовления на 30 секунд.

. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ АУТО

КЛАССЫ

Для достижения наилучшего результата при использовании автоматических режимов необходимо указать класс приготавливаемого продукта. Класс продукта обозначается числом в верхнем правом углу дисплея.

Информация о классах продуктов представлена в таблице с описанием режимов.



После выбора класса для большинства автоматических режимов потребуется ввести вес продукта.

СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ

Большинство автоматических режимов предлагает указать требуемую степень готовности блюда (минимальная, низкая, средняя, высокая, максимальная).

Степень готовности можно менять только в течение первых 20 секунд после запуска режима. Активируйте режим и выберите требуемую настройку кнопками **▲** или **▼**.



ДЕЙСТВИЯ (РАЗМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА)

Для некоторых автоматических режимов предусмотрены паузы, во время которых пользователю предлагается размешать или перевернуть продукт.



Когда это происходит, откройте дверцу и выполните рекомендованное действие. Затем закройте дверцу и нажмите **▶**, чтобы продолжить приготовление.

Примечание: При использовании режима "Defrost Dynamic" печь возобновляет работу автоматически через две минуты, даже если вы не размешали и не перевернули продукт.

. ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Во многих случаях после приготовления блюда печь запускает процедуру автоматического охлаждения. На дисплее возникает соответствующая индикация.



Для переключения дисплея в режим отображения часов (при выключенной печи) нажмите <<<.

Примечание: При открытии дверцы процедура временно приостанавливается.

. ТАЙМЕР

Когда печь выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для включения функции и установки времени нажмите ^ или v.



Нажмите $\frac{OK}{select}$, чтобы запустить таймер. В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.

Запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера: таймер продолжает обратный отсчет заданного времени, никак не влияя на действие режима.



Чтобы вернуться к отображению таймера, дождитесь окончания приготовления или выключите печь нажатием 0.

Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения установленного времени остановите таймер нажатием <<<. Дважды нажмите <<<, чтобы вернуться к отображению текущего времени.

. НАСТРОЙКИ

Для изменения настроек печи выберите пункт "SETTINGS" многократным нажатием MAN. и нажмите $\frac{OK}{select}$ для доступа в меню.

Используйте ^ и v для перехода между пунктами меню и $\frac{OK}{select}$ для выбора параметра, который необходимо изменить.

Измените значение кнопками ^ и v и подтвердите новое значение нажатием $\frac{OK}{select}$.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ТЕМП. (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	МОЩНОСТЬ (Вт)	ВРЕМЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Бисквиты		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		160-190	-	35-70	
Печенье		170-180	-	10-20	
Безе		100-120	-	40-50	
Булочки		210-220	-	10-12	
Батоны		180-200	-	30-35	
Пицца/хлеб		190-220	-	20-40	
Киш (овощной пирог, лоранский пирог)		180-190	-	40-55	
Лазанья/макаронная запеканка		Средняя	350-500	15-40	
Жаркое из баранины/телятины/ ростбиф (1.3-1.5 кг)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	

БЛЮДО	РЕЖИМ	ТЕМП. (°C)/ УРОВЕНЬ ГРИЛЯ	МОЩНОСТЬ (Вт)	ВРЕМЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Ростбиф средней прожарки (1.3-1.5 кг)		170-180	-	40-60*	
Жареная курица/кролик/утка (целиком 1-1.2 кг)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Курица/кролик/утка (филе/кусочками)		Средняя - Высокая	350-500	20-40*	
Запеченная рыба (целиком)		Высокая	160-350	20-40	
Рыба филе/стейки		Высокая	-	15-30*	
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Средняя	500-650	25-50	
Запеченные сэндвичи		Высокая	-	3-6	
Соусы/шашлык/ ребрышки/рубленые котлеты		Средняя - Высокая	-	20-40*	
Печеный картофель		Средняя	350-500	20-40*	
Запеченные фрукты		Средняя	160-350	15-25	
Овощной гратен		Высокая - Средняя	-	15-25	

* Переверните продукт в середине процесса приготовления

Таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандартам IEC 60705 и IEC 60350, содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на docs.hotpoint.eu.

РЕЖИМЫ	Grill (Гриль)	Grill + Microwaves (Гриль + СВЧ)	Turbo Grill + Microwaves (Турбогриль + СВЧ)	Forced Air (Конвекция)	Forced Air + Microwave (Конвекция + СВЧ)
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Жаропрочная тарелка/емкость, пригодная для микроволновой печи 		Решетка 	Прямоугольный вставной противень 	

ЧИСТКА

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте прибору остыть.

Не используйте пароочистители.

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

ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Через регулярные интервалы времени, а также после разлива продуктов, вынимайте поворотный стол и подставку и очищайте дно печи от остатков пищи.
- Грилю не требуется чистка, поскольку все загрязнения сгорают под действием высокой температуры: пользуйтесь грилем регулярно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Все принадлежности пригодны для мытья в посудомоечной машине.


ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не исчезла ли неисправность.
Печь издает шумы, даже когда выключена.	Работает охлаждающий вентилятор.	Откройте дверцу или дождитесь завершения процесса охлаждения.
На дисплее отображается "Err".	Ошибка программного обеспечения.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за символами "Err".

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

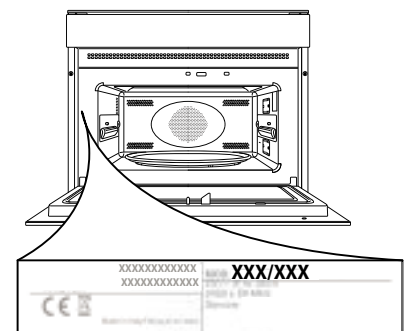
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010854609

Напечатано в Италии

