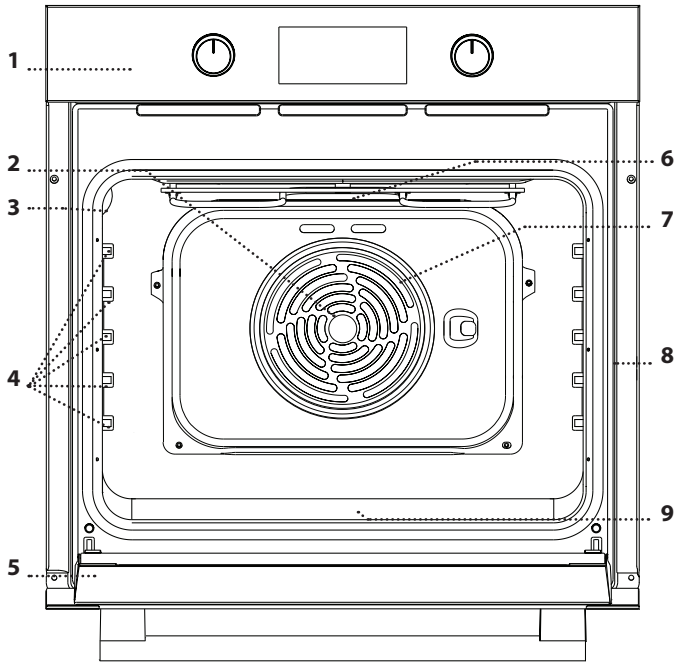
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

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.

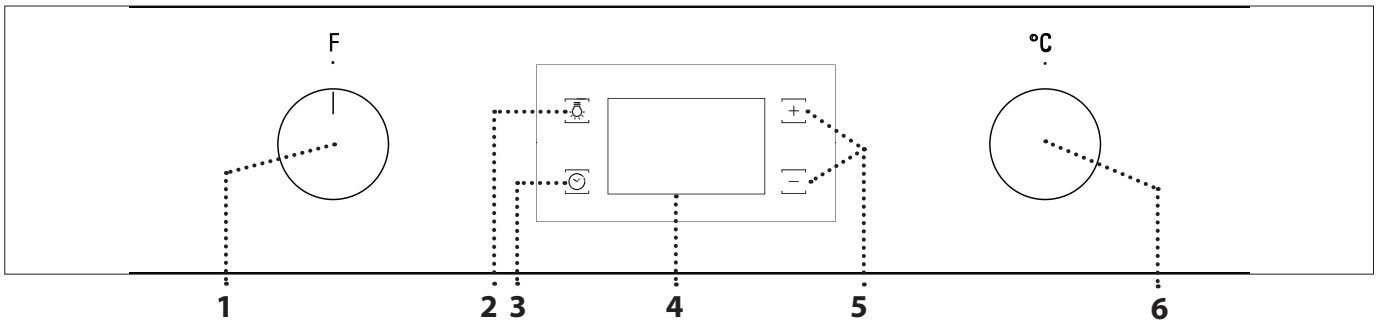
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Держатели полок (уровень указан на внутренней стенке духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Круговой нагревательный элемент (не виден)
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА
Включение печи путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0 .

2. СВЕТ
Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

3. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ
Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени приготовления.

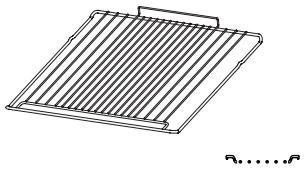
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Использование автоматических режимов .

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

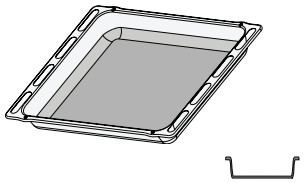
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

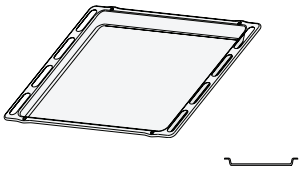
РЕШЕТКА



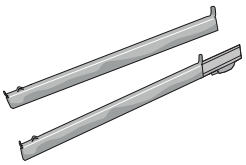
ПОДДОН



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 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 поддон и противень) вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

РЕЖИМЫ

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

ОБЫЧНЫЙ
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

КОНВЕКЦИЯ
Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.

БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ
Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

ПИЦЦА
Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. В середине приготовления рекомендуется поменять противни местами.

ГРИЛЬ
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

ТУРБО-ГРИЛЬ
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора вытекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.

ПОДЪЕМ ТЕСТА
Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО*
Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием .

ХЛЕБ АВТО
Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту . Включайте режим, когда духовка холодная.

ДЕСЕРТЫ АВТО
Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Включайте режим, когда духовка холодная.

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.

* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

Hotpoint
ARISTON

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте ⏲ до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок 🕒 и две цифры часов.



Установите значение времени кнопками + и − и нажмите ⏲ для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками + и − и нажмите ⏲ для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок 🕒 (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

2. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

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 250 °C в течение часа, используя режим “Большие порции”. Духовка должна быть пустой.
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.



Примечание: Во время приготовления можно изменить режим ***ручкой выбора*** или отрегулировать температуру ***ручкой термостата***.
Режим не включится, если ручка термостата находится на 0 °C. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ

Для включения выбранного автоматического режима (“Хлеб” или “Десерты”) *ручка термостата* должна находиться в положении автоматического режима (⬮).
Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.

Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Для включения режима “Подъем теста” поверните *ручку термостата* до соответствующего значка; если в духовке установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок 🌡 указывает на включение прогрева.
По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок 🌡 указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте ⏲, пока на дисплее не начнут мигать значок 🕒 и “00:00”.



Установите время приготовления кнопками + или − и нажмите ⏲ для подтверждения.
Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте ⏲ до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать 🕒, затем с помощью − сбросьте значение времени приготовления до “00:00”.
Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте ⏲, пока на дисплее не начнут мигать значок END и текущее время.



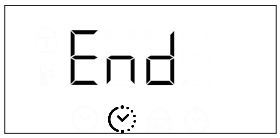
Установите время окончания кнопками + или − и нажмите ⏲ для подтверждения.
Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечание: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение " 0 ".

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.



Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение " 0 ", чтобы выключить духовку.

Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись "END" и оставшееся время.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта опция не прерывает и не программирует приготовление, но позволяет вам использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим и когда духовка выключена.

Нажимайте ⏲, пока на дисплее не начнут мигать значок ⏱ и "00:00".



Установите необходимое время кнопками + и − и нажмите ⏲ для подтверждения.
В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте ⏲, пока не начнет мигать значок ⏱, затем с помощью − сбросьте время до "00:00".

. РЕЖИМ DIAMOND CLEAN

Для включения режима "Diamond Clean" налейте на дно духовки 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* на значок .

Примечание: Во время очистки положение значка не соответствует фактической температуре.

Режим включится автоматически: На дисплее показывается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью "DC".





Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

Hotpoint ARISTON

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Печенье/пирожные		Да	160-180	20-45	3
		Да	150-170	20 - 45	4 2
		Да	150-170	20-45	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180-210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Безе		Да	90	150-200	3
		Да	90	140-200	4 2
		Да	90	140-200	5 3 1
Пицца/хлеб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хлеб	A	-	-	60	2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10-25	4 2
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45-60	4 2
		Да	180-200	45-60	5 3 1
Волованы/печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

РЕЖИМЫ									
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Пицца	Конвекция	Большие порции	Хлеб Авто	Принуд.под.возд. Эко

ПРИНАД-ЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Противень/ противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Вставной противень

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья/макаронные запеканки/ каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2
Баранина/телятина/ говядина/свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180-190	110-150	2
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	100-160	2
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180-200	50-70	2
Хлебные тосты		-	250	2-6	5
Рыбное филе/стейки		-	230-250	20-30*	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		-	250	15-30*	5 4
Жареный цыпленок 11,3 кг		Да	200-220	55-70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200-210	35-50**	3
Ножка ягненка/рулька		Да	200-210	60-90**	3
Печеный картофель		Да	200-210	35-55**	3
Овощная запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190-200	45-100***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30-50***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50-100***	4 1
Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)**/лазанья** (уровень 3)**/мясо** (уровень 1)		Да	180-190	40-120***	5 3 1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

* 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.

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

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Пицца	Конвекция	Большие порции	Хлеб Авто	Принуд.под.возд. Эко

ПРИНАД-ЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Противень/ противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Вставной противень

Hotpoint ARISTON

ЧИСТКА И УХОД

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

Не используйте пароочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

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 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

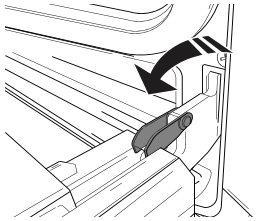
• После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она ее теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.
• Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
• Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .www
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки .www

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

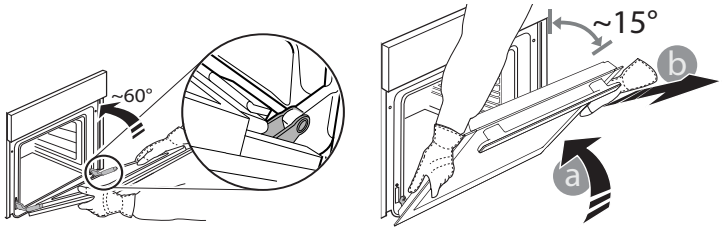
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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.

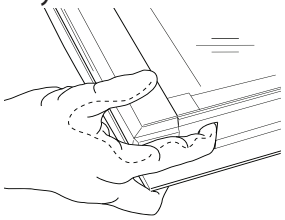
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

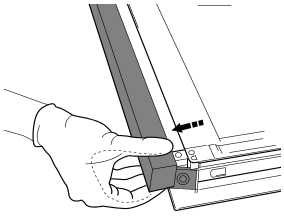
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

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

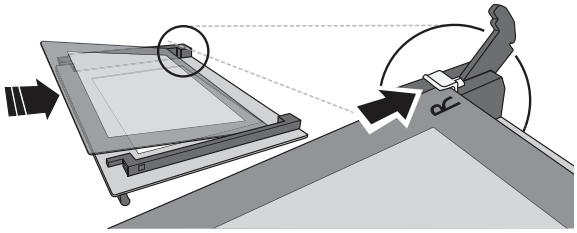
1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.





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

3. Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква "R", а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх.
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

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает	Отключение электропитания Отключение от электросети	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, сохраняется ли ошибка
На дисплее отображается буква "F" и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F"

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **docs.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 ней 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.

РЕЖИМ "ХЛЕБ АВТО"

Чтобы тесто получилось хорошим, нужно строго соблюдать рецепт. Для приготовления 1000 г теста возьмите 600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или две упаковки сухих дрожжей).

Для оптимального подъема теста дайте ему постоять около 90 минут при комнатной температуре или около 60 минут в духовке в режиме "Подъем теста".

Поместите тесто в духовку (холодную), налейте на дно 100 мл воды и включите режим "Хлеб Авто". После приготовления оставьте тесто на решетке до полного остывания.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

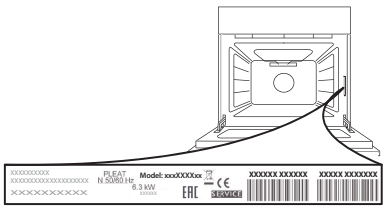
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> 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.



400011511062

Напечатано в Италии

Hotpoint ARISTON