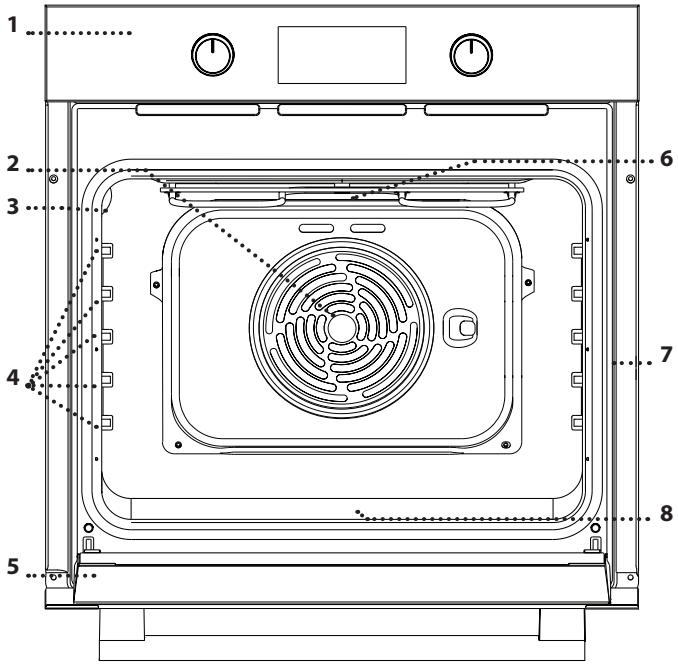
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

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 **www.hotpoint.eu**, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.

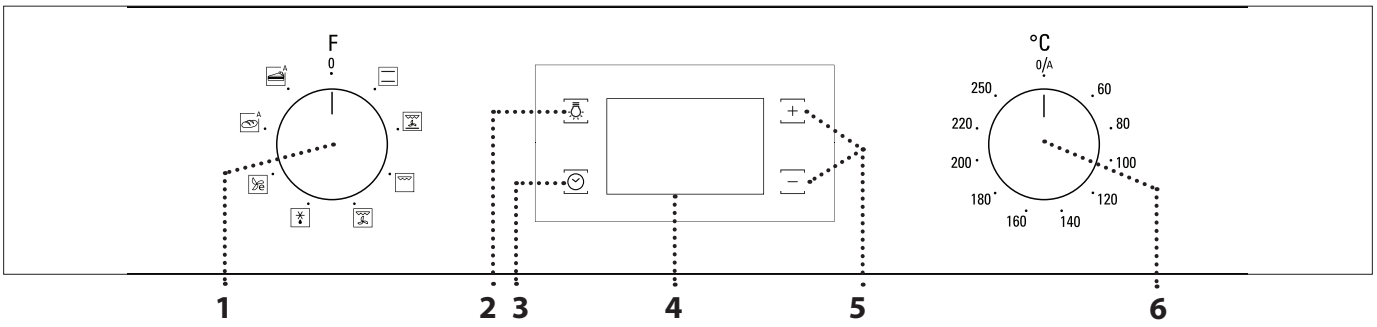
Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для принадлежностей (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКУ ВЫБОРА
Включение духовки путем выбора режима.
Чтобы выключить духовку, поверните в положение .

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

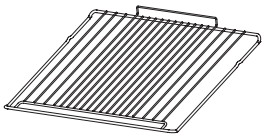
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени приготовления.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для автоматических режимов используется 0/A.

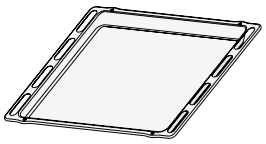
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

РЕШЕТКА



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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.

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

РЕЖИМЫ

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

ОБЫЧНЫЙ*
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ
Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Полезный совет: в середине приготовления можно 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 вытекающего сока: Поставьте сковороду на любой уровень под решеткой, налив в нее 200 мл питьевой воды.

ТУРБОГРИЛЬ
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ
Ускоренная разморозка продуктов.

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 лампочка не горит. Ее можно включить нажатием .

A 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.

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

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: нажимайте ,
Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок и текущее время.



Установите значение часов 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 из духовки все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим “Конвекционное выпекание”. 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* до значка необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ

Для включения выбранного режима введите 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.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ

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

Примечание: Можно задать время окончания 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 блюдо в духовку 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: О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

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.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

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



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

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

. НАСТРОЙКА 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".

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРО-ГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИ-ТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИ-НАДЛЕЖНОСТИ
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	35 - 90 ***	4 2
Печенье/пирожные		Да	170-180	15 - 45	3
		Да	160-180	20-45 ***	4 2
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 220	30-40	3
		Да	180-190	35-45 ***	4 2
Безе		Да	90	150-200	3
		Да	90	140-200	4 2
Хлеб	A	-	-	60	2
Хлеб/пицца/лепешки		Да	190-250	15-50	2
		Да	190-250	25-50 ***	4 2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20 ***	4 2
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	45-60	3
		Да	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3
		Да	180-190	15 - 40 ***	4 2
Лазанья/паста/каннеллони/ фланы		Да	190-200	45-65	2

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд.Эко

ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ					
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Вставной противень/ противень на решетке	Вставной противень с 200 мл воды	Вставной противень

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРО-ГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИ-ТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИ-НАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190-200	80-110	3
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200-230	50-100	2
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	100 - 160	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	170-190	30-50	2
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50 - 70	2
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
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
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ****	4 1
Мясо и картофель		Да	190-200	45 - 100 ****	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ****	4 1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещайте продукты в духовку и задавайте длительность приготовления только после достижения необходимой температуры.

* Переверните блюдо в середине процесса приготовления
** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).
*** Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.
**** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

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

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд.Эко

ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ					
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Вставной противень/ противень на решетке	Вставной противень с 200 мл воды	Вставной противень

ЧИСТКА И УХОД

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **www.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 духовки 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

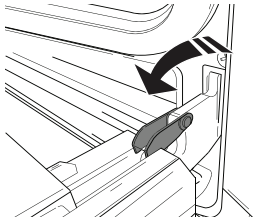
• Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу. После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее 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.
Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки www.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

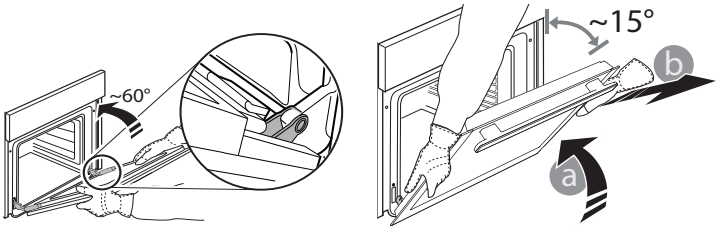
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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.

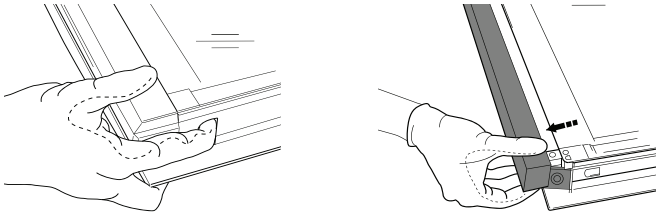
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

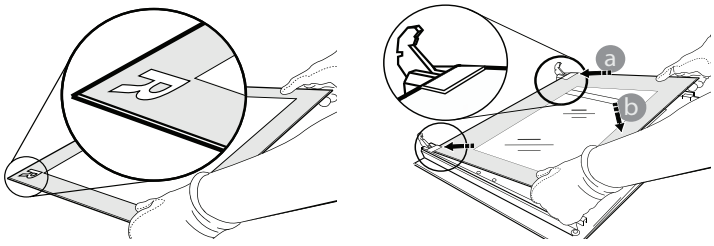
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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 (a) длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в положение (b).



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 **www.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 **www.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 них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекционное выпекание" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо). 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 заквашивания дайте тесту выстояться примерно 90 минут при комнатной температуре.

Поместите тесто в духовку (холодную), на дно налейте 100 куб. см 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 **www.hotpoint.eu**

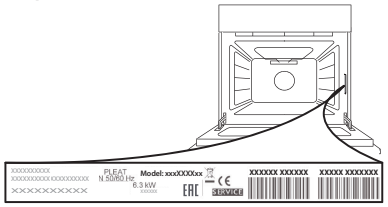
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

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



400010864406

Напечатано в Италии