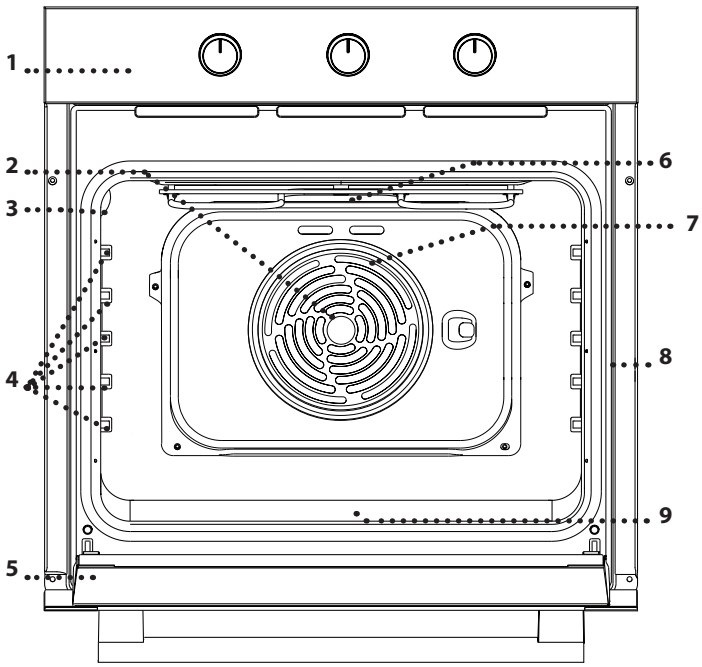
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

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.

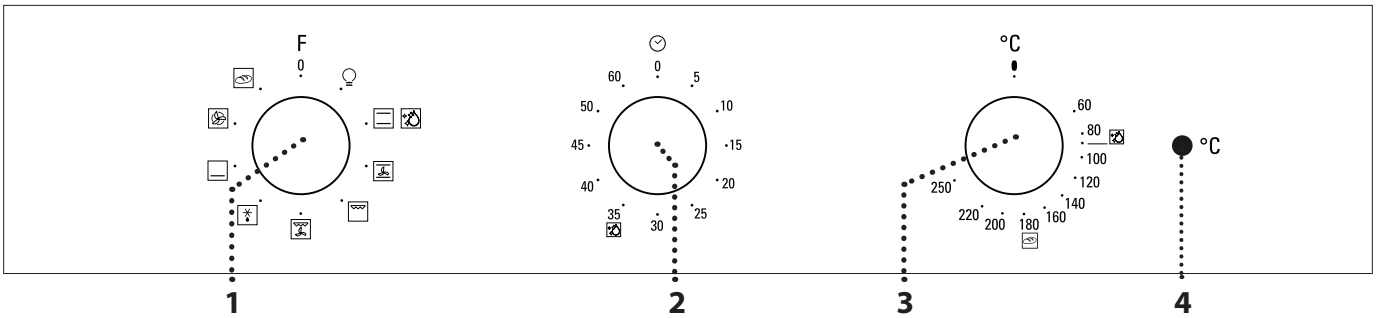
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
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 духовки путем выбора режима.
Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0 .

2. РУЧКА ТАЙМЕРА
Используется для установки таймера.
Не запускает и не останавливает процесс приготовления.

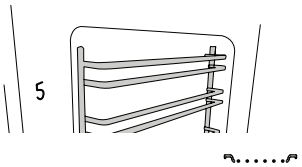
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверните, чтобы установить необходимую температуру при выборе режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

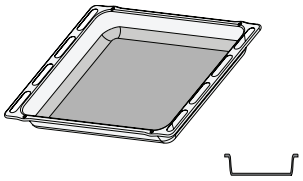
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

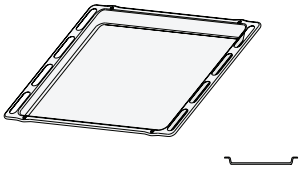
РЕШЕТКА



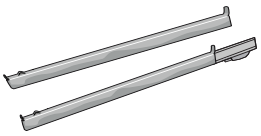
ПОДДОН



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 (вставной противень и пр.) вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

РЕЖИМЫ

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

0 ВЫКЛ
Выключение духовки.

СВЕТ
Включение освещения духовки.

ОБЫЧНЫЙ
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.

DIAMOND CLEAN
Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождав 15 мин.

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.
Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда.

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 и добавьте 200 мл питьевой воды.

ТУРБОГРИЛЬ
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ
Ускоренное размораживание продуктов.

НИЖНИЙ НАГРЕВ
Режим для подрумянивания основы блюда. Его использование также рекомендовано для томления, для доводки сочных блюд, для приготовления соусов.

КОНВЕКЦИЯ*
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

ХЛЕБ
Режим для выпекания хлебобулочных изделий различного размера и типа. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

.ПРОГРЕВ 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 температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим “Выпеч. с подрумян.”. Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечания: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Чтобы выбрать режим, поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНЫЕ

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

Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув *ручку выбора* и *ручку термостата* на 0.

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

Рекомендуется включать режим на 35 мин.

3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева.
Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры. Поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

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

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Данная функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Чтобы ввести в действие таймер, поверните ручку таймера на требуемое значение времени. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150-170	30 - 90	2
		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	15 - 35	2 / 3
		Да	150-170	20 - 45	4 2
Пирожные из заварного теста		Да	150-170	20 - 45	5 3 1
		Да	180 - 200	40 - 60	2
Безе		Да	170 - 190	35 – 50	4 2
		Да	90	150-200	2
Пицца/хлеб		Да	90	140-200	4 2
		Да	90	140-200	5 3 1
Сэндвичи 80 г		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Батон хлеба 500 г		Да	200 - 240	20 - 45	4 2
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 45	2
Замороженная пицца		Да	180	50 - 70	1 / 2
		Да	180 - 200	30 - 80	4 2
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	250	10 - 20	2
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	180 - 200	30 - 45	2
		Да	180 - 200	35 – 50	4 2
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	180 - 200	35 – 50	5 3 1
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	20 - 30	2

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Поддон / Противень / Форма на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	4 2
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Индейка/гусь 3 кг		Да	180 - 200	150-200	2
Запеченная рыба / в фольге 0.5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Хлебные тосты		5′	250	2 - 6	5
Рыбное филе / стейки		5′	250	15–30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		5′	250	15–30 *	5 4
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	200	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	200 - 220	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 2
Полный обед Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3)/ мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40 -120 ***	

* Переверните блюдо 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 стандарту IEC 60350-1, содержится в руководстве “Использование и уход”, доступном на **docs.hotpoint.eu**.

РЕЖИМЫ	 Обычный	 Гриль	 Турбогриль	 Конвекция	 Выпеч. с подрумян.	 Хлеб

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 готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), на нескольких уровнях одновременно. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

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

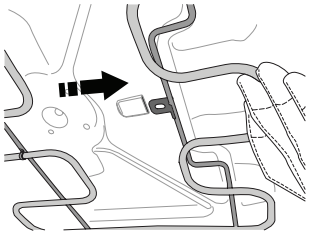
• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите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

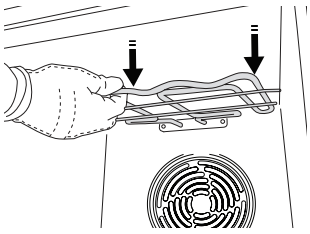
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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.

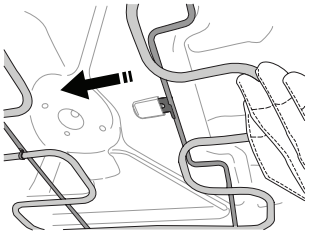
ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

1. Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз.



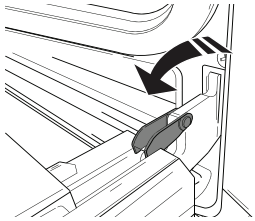


2. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

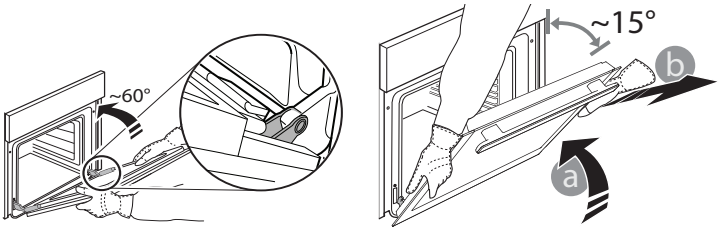


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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.

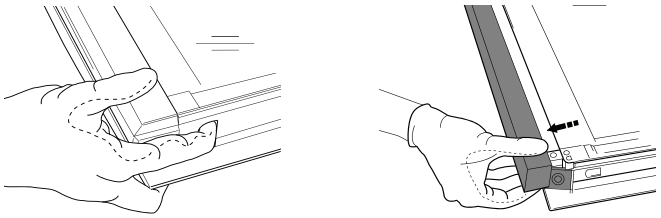
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

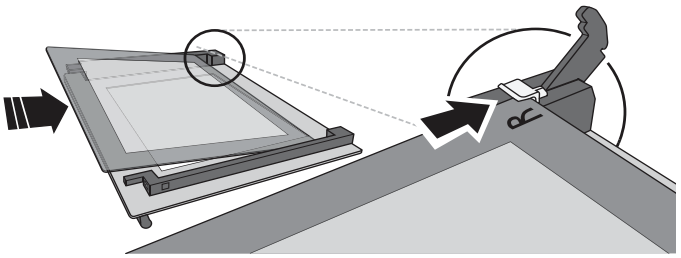
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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. При установке внутреннего стекла ориентируйте его так, чтобы буква “R” находилась в левом углу.
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 и проверьте, не исчезла ли неисправность.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

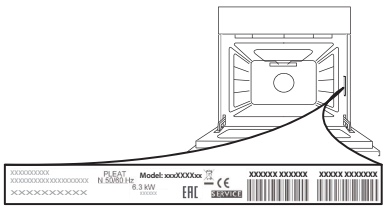
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> 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.



400010869669

Напечатано в Италии

Hotpoint ARISTON