

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

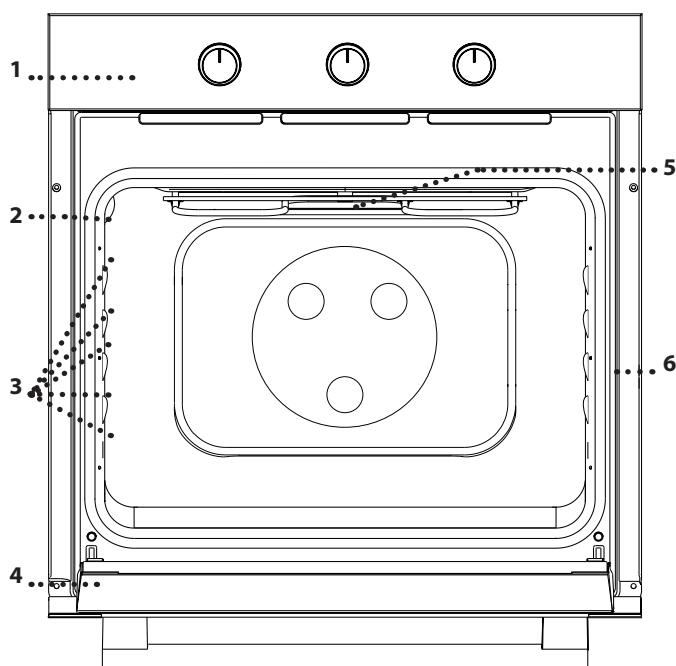


Вы также можете загрузить инструкцию по
безопасности и руководство "Использование
и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu,
следуя указаниям, приведенным на обратной
стороне этого буклета.



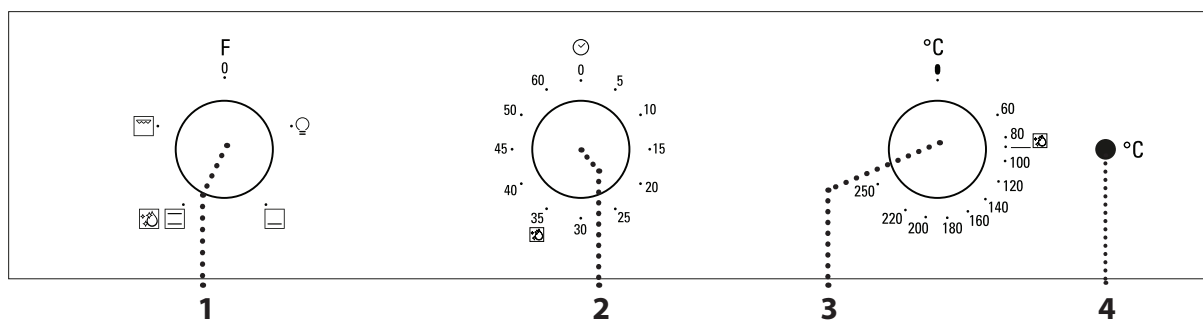
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите
руководство "Здоровье и безопасность".**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

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

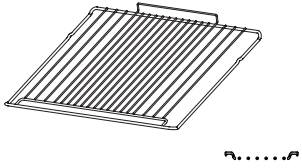
Поверните, чтобы установить
необходимую температуру при
выборе режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

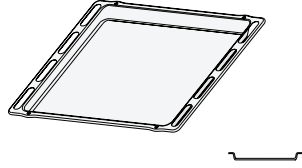
Горит в процессе нагрева. Гаснет
после достижения требуемой
температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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 как можно дальше по направляющим.

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

РЕЖИМЫ

0 ВЫКЛ

Выключение духовки.

СВЕТ

Включение освещения духовки.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

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, подождите 15 мин.



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.

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° С в течение примерно одного часа. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

1. ВЫБОР РЕЖИМА


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

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

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 и 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 в духовку блюдо 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.

Поверните ручку по часовой стрелке до упора, а затем выберите желаемое время приготовления, поворачивая ручку против часовой стрелки. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ РАЗОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬ- НОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150-170	30-90	2
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый торт)		Да	160-200	35-90	2
Печенье / небольшие торты		Да	160-180	15 - 35	2 / 3
Пирожные из заварного теста		Да	180-200	40 - 60	2
Безе		Да	90	150-200	2
Пицца/хлеб		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Сэндвичи 80 г		Да	180-200	30 - 45	2
Батон хлеба 500 г		Да	180	50 - 70	1 / 2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	2
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	190 - 200	30 - 50	2
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	2
Лазанья/макаронные запеканки/ каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
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
Печеный картофель		Да	220 - 240	40 - 60	2
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5
Рыба филе/стейки		5'	250	15-30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленные котлеты		5'	250	15-30 *	5 4
Овощная запеканка		5'	250	5 - 15	4

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

РЕЖИМЫ		
	Обычный	Гриль

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

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.

ДЕСЕРТЫ

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме. Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. При приготовлении на более чем одном уровне выбирайте режим "Конвекция".

Размещайте формы на различных решетках, чтобы облегчить циркуляцию горячего воздуха.

- Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки.

- Чтобы проверить готовность пирога из

дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

- При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

- Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно.

МЯСО

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

- При приготовлении мяса на гриле выбирайте куски равной толщины, чтобы обеспечить их одинаковое пропекание. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар.

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него 200 мл питьевой воды. Доливайте воду по мере необходимости.

ЧИСТКА И УХОД

**Не используйте пароочистители.
Используйте защитные перчатки.**

**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 микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Вытрите поверхности насухо сухой тряпкой.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще 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.

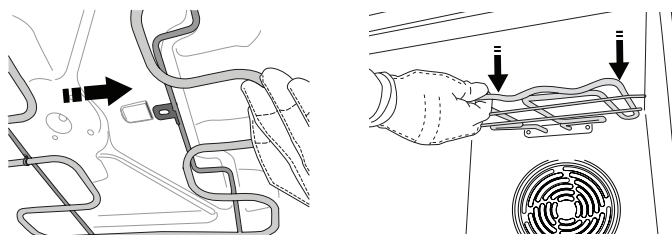
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.  [www](#)
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

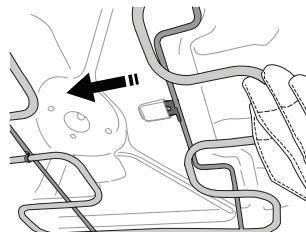
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

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

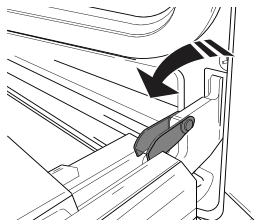


2. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.



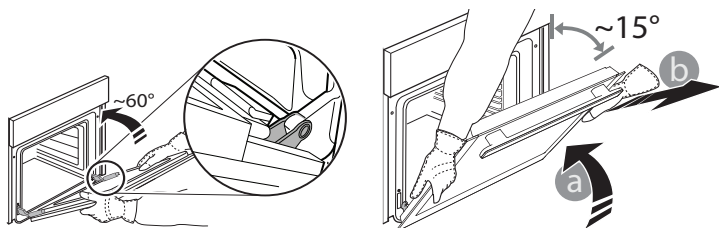
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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.

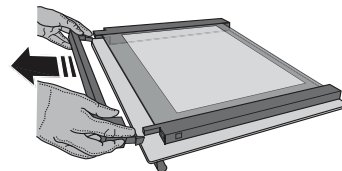
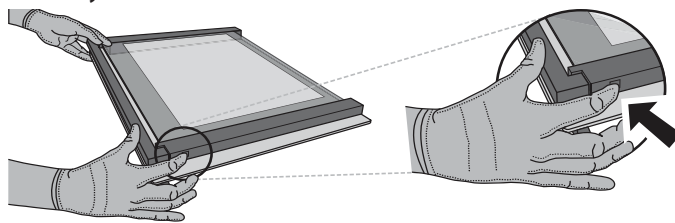
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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

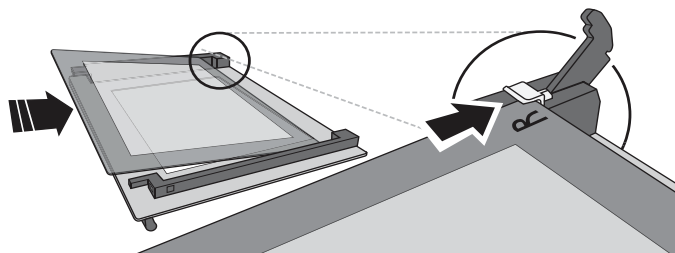
1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



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

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

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на нашем сайте docs.hotpoint.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД”

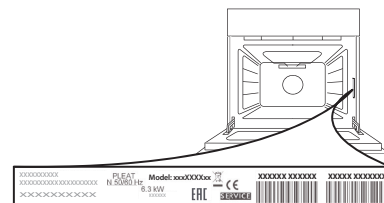
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство “Использование и уход” с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010869542

Напечатано в Италии

