

РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



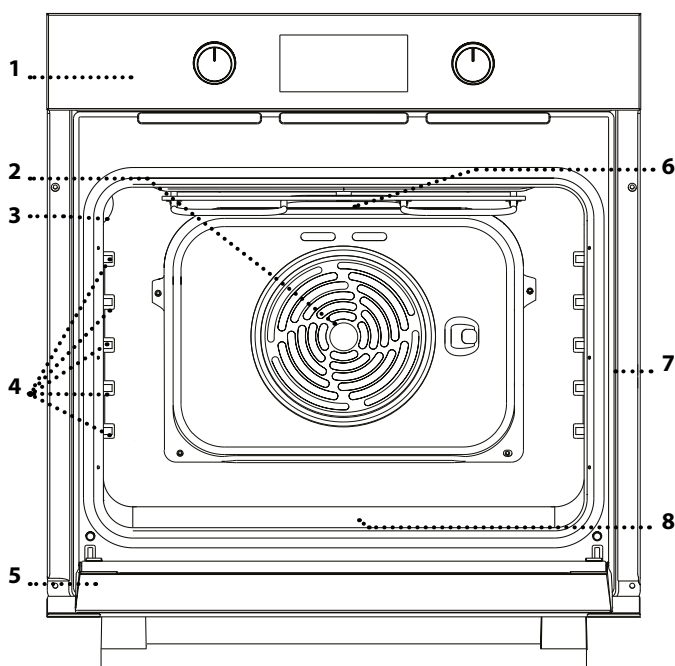
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ
ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON**
Для получения более полной технической
поддержки зарегистрируйте ваш прибор
на www.hotpoint.eu/register



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.

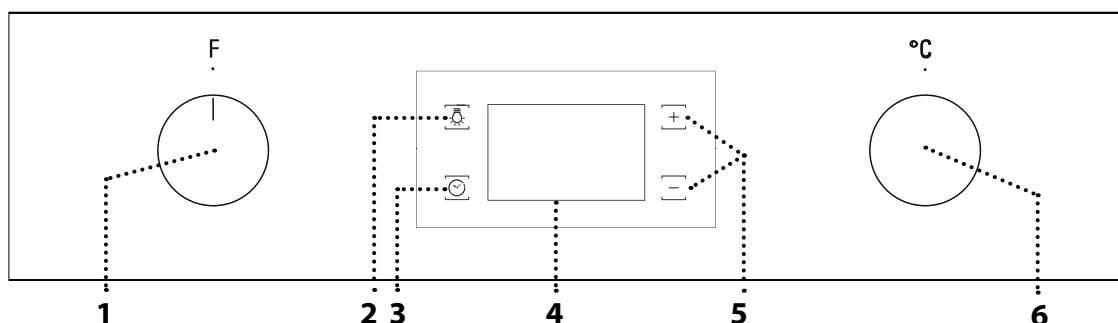
! Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

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. Паспортная табличка
(не снимать)
8. Нижний нагревательный
элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки 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. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени
приготовления, задержки старта
и к таймеру. Отображение
времени, когда духовка
выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

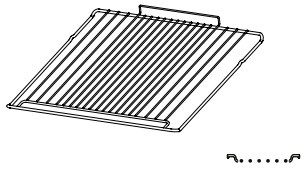
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени
приготовления.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

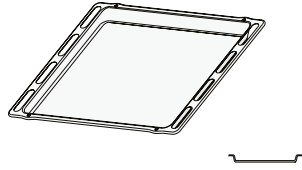
Поверните, чтобы выбрать
необходимую температуру в
ручном режиме. Использование
автоматических режимов 0.

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

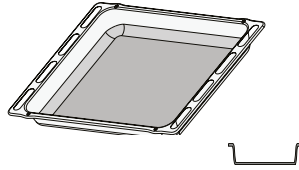
РЕШЕТКА



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ПОДДОН



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.
- Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.

РЕЖИМЫ

ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.

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 вставной противень для сбора сока: Установите противень на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.


ТУРБО-ГРИЛЬ

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

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН. 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 .

А 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.

А 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


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. 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 "Подрумянивание". 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

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ


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 запустится, если ручка термостата находится на . Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.


АВТОМАТ.


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.

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* на необходимую температуру. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.




Примечание: 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.

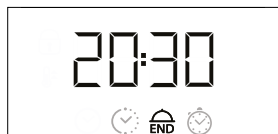
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  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 функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или 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.

Примечание: 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 духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* до значка .

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.

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	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		-	-	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 / макаронные запеканки / каннелони фланы /		Да	190 - 200	45 - 65	2
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Grill	Турбо-гриль	Подрумянивание	Хлеб Авто	Подрумянивание Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон с 200 мл воды	Вставной противень	Поддон

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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		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 продукт 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 стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на **docs.hotpoint.eu**.

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Подрумянивание	Хлеб Авто	Подрумянивание Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон с 200 мл воды	Вставной противень	Поддон

ЧИСТКА И УХОД



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

**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 микроволокна. 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 микроволокна.

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.

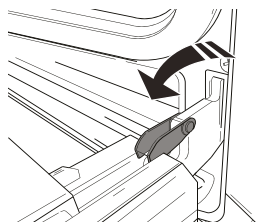
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

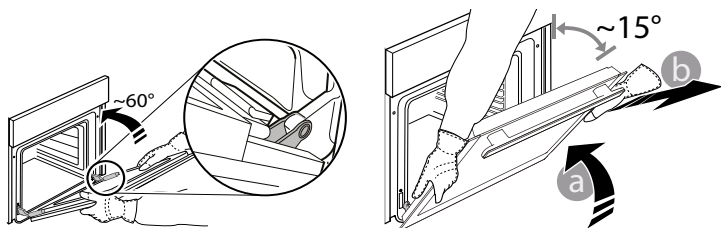
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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).

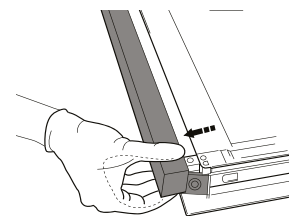
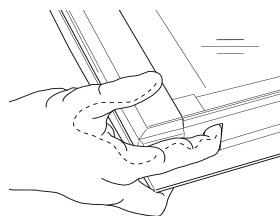


Положите дверцу на мягкую поверхность.

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.

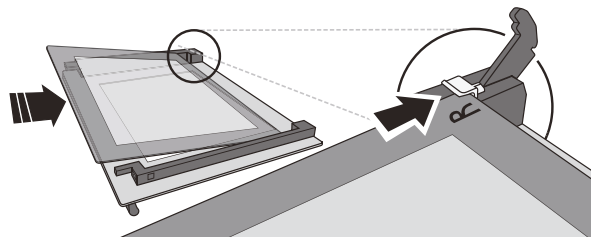
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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 правом углу видна буква "R" и прозрачная поверхность (без принта) тоже обращена 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.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "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

В режиме "Выпеч. с подрумян." можно готовить разные блюда одновременно (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 заквашивания дайте тесту выстояться примерно 90 минут при комнатной температуре.

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 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.

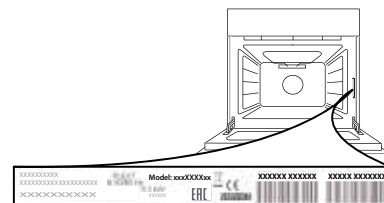


> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010900621

Напечатано в Италии

