

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

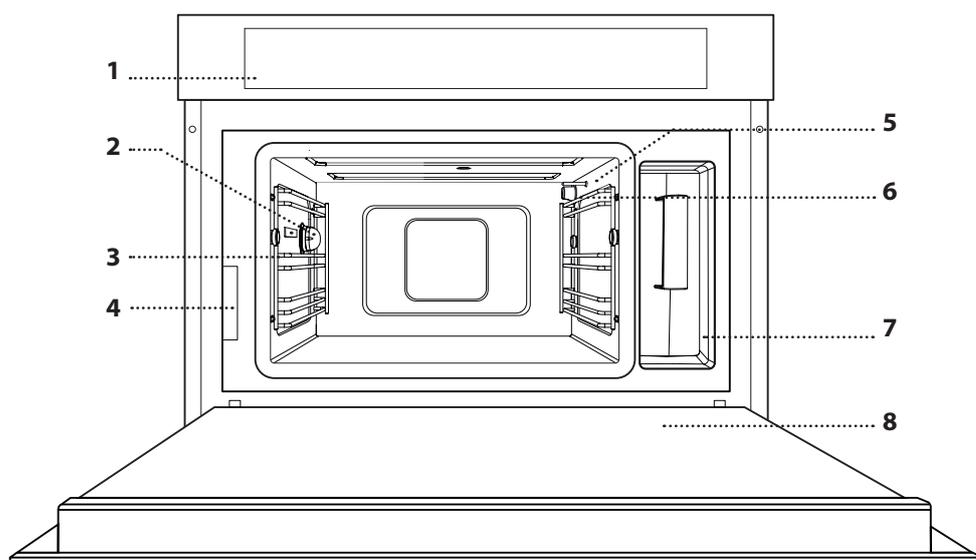


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



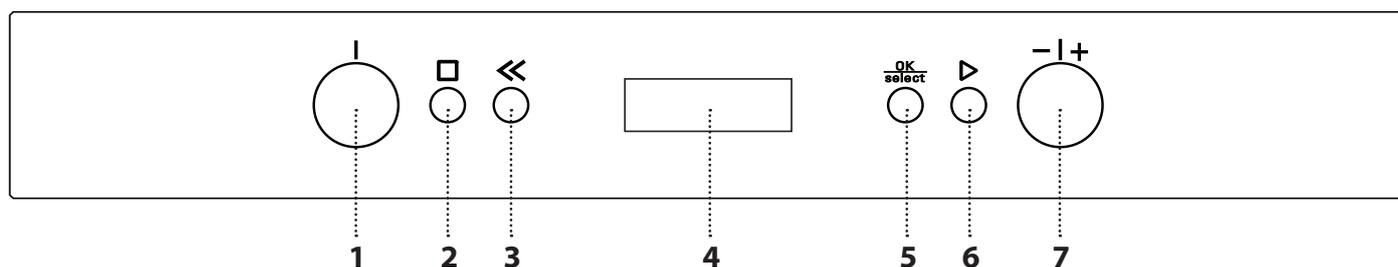
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Лампа
3. Держатели полок
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Датчик температуры
6. Клапан подачи пара
7. Емкость парогенератора
8. Дверца

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить печь, поверните ручку в положение "0".

2. СТОП

Остановка текущего режима в любой момент времени с переводом печи в положение ожидания.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

4. ДИСПЛЕЙ

Подтверждение выбора режима или настройки.

6. СТАРТ

Запуск режима.

7. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

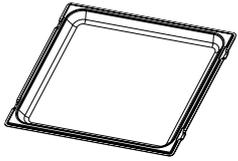
Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

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

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА



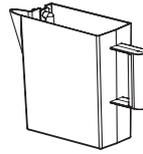
На поддоне можно размещать жаропрочную посуду, так что вам не придется ставить ее на дно духовки. Он собирает соки, выделяющиеся во время приготовления, если разместить его под перфорированным противнем.

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон одним уровнем ниже для сбора соков.

ЕМКОСТЬ ПАРОГЕНЕРАТОРА



Для доступа к емкости достаточно открыть дверцу духовки. Чтобы извлечь емкость, слегка приподнимите ее, а затем потяните на себя.

Заполняйте емкость питьевой водой

до отметки "MAX".

Установите заполненную емкость в держатель. Убедитесь, что она заняла правильное положение: верхняя и правая сторона емкости должны касаться краев держателя. Полностью вставьте емкость парогенератора, а затем опустите ее вниз до щелчка. Вынимайте емкость и сливайте из нее воду после каждого использования. Не забывайте сливать воду из шланга.

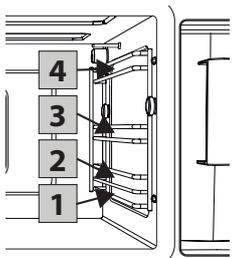
ГУБКА



Используется для удаления конденсата, образующегося в процессе приготовления.

УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА ДЕРЖАТЕЛИ

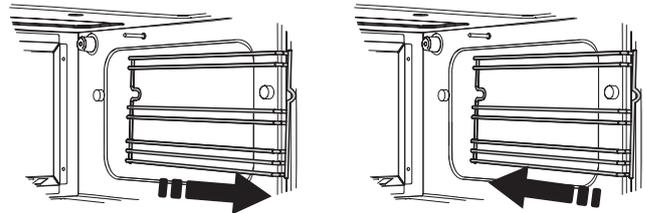
Вставьте перфорированный противень горизонтально в держатели, располагая его так, чтобы приподнятые края были обращены вверх. Уровни (направляющие), на которых могут размещаться принадлежности, пронумерованы числами от 1 (самый нижний) до 4 (самый верхний).



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

Чтобы вынуть держатели полок, сдвиньте их вперед, а затем потяните на себя и отсоедините от креплений (рис. а).

Для установки держателей на место наденьте их на крепления, надавив вниз до щелчка. (Рис. б).



а.

б.

Перед покупкой других имеющихся в продаже принадлежностей убедитесь, что они являются жаропрочными и пригодны для приготовления продуктов на пару.

Между верхним краем посуды и стенками духовки должно иметься не менее 30 мм свободного пространства для доступа пара.

**STEAM (ПАР)**

Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования.

FISH STEAM FISH (РЫБА НА ПАРУ)

Эта функция использует нежный пар для получения оптимальных результатов при приготовлении рыбы (целиком, стейки или филе), ракообразных и моллюсков, сохраняя их мягкость и полноту вкуса.

VEGET STEAM VEGETABLES (ОВОЩИ НА ПАРУ)

Для приготовления всех видов овощей, свежих или замороженных, с сохранением их питательной ценности.

POULT STEAM POULTRY (ПТИЦА НА ПАРУ)

Эта функция готовит белое мясо медленно и мягко, что делает его удивительно нежным и сочным.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

EMPTY (ДРЕНАЖ)

Автоматический слив воды из камеры духовки, выполняемый в том случае, если вы не планируете пользоваться духовкой в течение длительного времени. Функция доступна, только когда температура внутри духовки составляет менее 60 °C.

DESCALE (УДАЛИТЬ НАКИПЬ)

Очистка камеры духовки от накипи. Используйте эту функцию регулярно.

SETTI SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

Изменение настроек печи (язык, часы, громкость звукового сигнала, яркость, режим «Эко», калибровка).

Примечание: При включенном режиме «Эко» яркость дисплея снижается после нескольких секунд бездействия в целях экономии электроэнергии. Яркость возвращается к исходному уровню при нажатии любой кнопки или выполнении иного действия.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык: На дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH" (английский).



Вращая ручку регулировки, выберите требуемый язык из списка.

Нажмите **OK select** для подтверждения выбора.

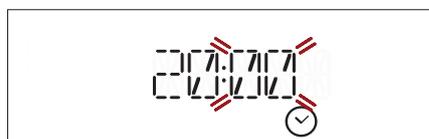
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню "Настройки".

2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время: На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая ручку регулировки, установите значение часа и нажмите **OK select**: на дисплее начнет мигать значение минут.



Вращая ручку регулировки, установите значение минут и нажмите **OK select** для подтверждения.

Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

3. ОПОЛОСНИТЕ И ЗАПОЛНИТЕ ЕМКОСТЬ ПАРОГЕНЕРАТОРА

Удалите губку, ополосните и заполните емкость водопроводной водой до отметки «MAX».

4. КАЛИБРОВКА

Для того чтобы духовка могла эффективно вырабатывать пар, ее необходимо откалибровать перед началом использования.

После заполнения резервуара для воды и размещения его на месте, поверните ручку регулировки, чтобы выбрать пункт меню «Settings» (Настройки). Нажмите **OK select**, выберите «Calibrate» (Калибровать) и снова нажмите **OK select** для подтверждения выбора.

Нажмите **▶** для запуска калибровки. Не открывайте дверцу духовки до завершения процесса.

После завершения калибровки дайте духовке остыть и протрите ее внутренние поверхности тряпкой.

Примечание: По время этой процедуры может вырабатываться большое количество пара: это является нормальным.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Вращайте ручку регулировки, пока на дисплее не высветится название необходимого режима: При необходимости нажмите **OK select**, чтобы подтвердить и просмотреть меню настроек для режима.



Используйте ручку регулировки для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).



Нажмите **OK select** для подтверждения выбора: На дисплее появится меню настроек или указания, которым Вы затем должны следовать.

2. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМ

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки. На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.



Когда значение на дисплее начнет мигать, измените его вращением ручки регулировки. Нажмите **OK select**, чтобы подтвердить новое значение и перейти к следующей настройке.



Примечание: Нажатие **<<** позволяет вернуться к предыдущей настройке.

3. АКТИВИРУЙТЕ РЕЖИМ

После подтверждения всех настроек нажмите **>**, чтобы активировать режим.



Кнопка **□** позволяет приостановить действие режима в любой момент времени.

. ПАУЗА

Для приостановки режима (например, чтобы размешать или перевернуть продукт) просто откройте дверцу.

Приготовление будет автоматически возобновлено, когда Вы снова закроете дверь.

. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДРЕНАЖ

Как только закончится процесс приготовления, режим автоматического дренажа может быть активирован автоматически, чтобы предотвратить скопление в духовом шкафу остаточной воды.



Подождите, пока процесс дренажа будет завершен, перед сливом и полосканием резервуара с питьевой водой.

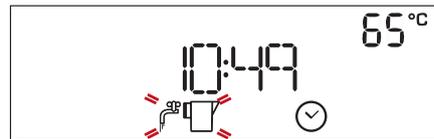
СПЕЦИАЛЬНЫЕ

□ EMPTU (ДРЕНАЖ)

Если вы не планируете пользоваться духовкой в течение длительного времени, рекомендуется включить этот режим, чтобы удалить из камеры духовки остатки воды.

Запустите режим и следуйте подсказкам на дисплее. После завершения слейте и ополосните емкость парогенератора питьевой водой.

Примечание: Если камера духовки слишком горячая, то режим не запустится, пока температура не понизится до 60 °C. Как только температура достигнет этого значения, режим стартует автоматически.



>>> DESCALE (УДАЛИТЬ НАКИПЬ)

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить камеру духовки в идеальном состоянии.

Запустите режим и следуйте подсказкам на дисплее, нажимая **OK select** для продолжения.

Для лучших результатов рекомендуется налить в емкость парогенератора 250 мл белого уксуса и долить питьевой воды до отметки "MAX".

Удаление накипи длится примерно 30 минут: не выключайте духовку в течение этого времени.

Во время процедуры очистки запуск режимов приготовления невозможен.

После завершения слейте и ополосните резервуар питьевой водой, чтобы удалить все остатки.

. ТАЙМЕР

Когда печь выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для включения функции и установки времени используйте ручку регулировки.



Нажмите **OK select**, чтобы запустить таймер: В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.

Запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера: таймер продолжает обратный отсчет заданного времени, никак не влияя на действие режима.



Чтобы вернуться к отображению таймера, дождитесь окончания приготовления или остановите печь нажатием 

Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления.

Для изменения установленного времени остановите таймер нажатием . Дважды нажмите , чтобы вернуться к отображению текущего времени.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПРОДУКТ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИМЕЧАНИЯ
Черный рис		100	20-60	3 	(300 г + 500 мл воды)
Рис Басмати		100	25-30	3 	(300 г + 450 мл воды)
Белый длиннозерный рис		100	35-40	3 	(300 г + 450 мл воды)
Булгур		100	10-40	3 	(300 г + 600 мл воды)
Кускус		100	10-15	3 	(300 г + 300 мл воды)
Вареные вкрутую яйца		100	15-18	3  1 	
Яйца «в мешочек»		100	12-15	3  1 	
Яйца всмятку		100	9-12	3  1 	
Вареные сосиски		75	10-15	3  1 	Выложите в один слой
Куриные куски	 POULT	100	30-40	3  1 	Приправьте и выложите в один слой
Куриная грудка	 POULT	100	25-30	3  1 	Приправьте и выложите в один слой
Рыба целиком	 FISH	75	35-55	3  1 	Выдержите и посыпьте изнутри ароматическими травами
Котлеты на пару	 FISH	75	12-18	3  1 	Приправьте и выложите в один слой

РЕЖИМЫ	Steam (Пар) 	Poultry (Птица)  POULT	Fish (Рыба)  FISH	Vegetables (Овощи)  VEGET
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Поддон 		Перфорированный противень 	

ПРОДУКТ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИМЕЧАНИЯ
Рыбное филе	 FISH	75	15-20	3 1  	Приправьте и выложите в один слой
Мидии, креветки	 FISH	75	8-12	3 1  	Выложите в один слой
Заморож. овощи	 VEGET	100	12-20	3 1  	Выложите в один слой
Морковь, спаржа, горох	 VEGET	100	20-30	3 1  	
Артишоки	 VEGET	100	40-55	3 1  	
Брокколи	 VEGET	100	15-25	3 1  	
Брюссель. капуста	 VEGET	100	20-35	3 1  	
Перцы	 VEGET	100	8-12	3 1  	Нарежьте на кусочки
Тыква	 VEGET	100	5-10	3 1  	Нарежьте на кусочки
Кукуруза в початках	 VEGET	100	25-35	3 1  	
Картофель целый	 VEGET	100	30-40	3 1  	Используйте картофелины одинакового размера
Картоф. дольки	 VEGET	100	20-30	3 1  	Нарежьте на кусочки одинакового размера
Фруктовый компот		100	10-20	3 1  	Нарежьте фрукты на кусочки.
Крем-брюле		90	20-30	3 1  	Для приготовления четырех порций: Смешайте 2 желтка и 2 целых яйца с 3 столовыми ложками сахара и ванили. Нагрейте 100 мл сливок и 200 мл молока и добавьте их к яйцам (или используйте рецепт по вашему вкусу). Разлейте смесь по отдельным формочкам и накройте пленкой.

РЕЖИМЫ	Steam (Пар) 	Poultry (Птица)  POULT	Fish (Рыба)  FISH	Vegetables (Овощи)  VEGET
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Поддон 		Перфорированный противень 	

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте печи остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

Наденьте защитные перчатки.

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.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

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 влаги после приготовления на пару дайте духовке остыть, а затем протрите внутренние поверхности тряпкой или прилагаемой губкой.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- 1.** Отключите духовку от электросети.
- 2.** Открутите плафон и аккуратно извлеките уплотнительные прокладки и шайбу.
- 3.** Замените лампу и накрутите плафон в исходное положение, не забыв правильно установить прокладки и шайбу.
- 4.** Подключите духовку к электросети.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Большинство принадлежностей, включая держатели полок, можно мыть в посудомоечной машине.
- Емкость для воды нельзя мыть в посудомоечной машине. Тщательно вымойте емкость парогенератора, используя губку с небольшим количеством моющего средства с нейтральным pH. Ополосните питьевой водой.

КАМЕРА ДУХОВКИ

Чтобы обеспечить оптимальную работу духовки и предотвратить образование известковых отложений, регулярно пользуйтесь функциями «Дренаж» и «Удалить накипь».

Примечание: Используйте галогенные лампы 10 Вт/12 В, Т300 °С типа G4. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

- Не касайтесь стекла лампы голыми руками, так как отпечатки пальцев могут быстро вывести лампу из строя. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

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. Ошибка.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не устранились ли неполадки.
Духовка не вырабатывает пар. начинает мигать на дисплее после активации режима.	Емкость парогенератора не установлена правильным образом. В емкости нет воды.	Убедитесь, что емкость парогенератора установлена в правильное положение и заполнена питьевой водой до отметки "MAX", после чего вновь запустите выбранный режим.
На дисплее отображается "Err".	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за символами "Err".

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД»

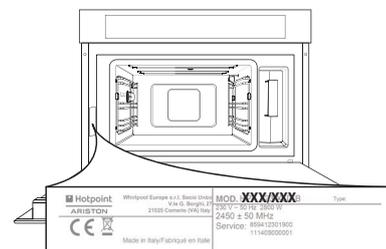
> Загрузите руководство «Использование и уход» с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

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



ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010914780

Напечатано в Италии

