## КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ

# РУКОВОДСТВО



# БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ MAPKU HOTPOINT - ARISTON

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.hotpoint.eu/register

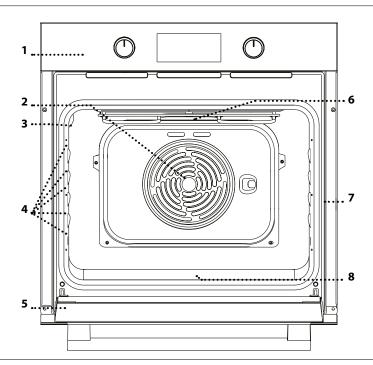


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта **www.hotpoint.eu**, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



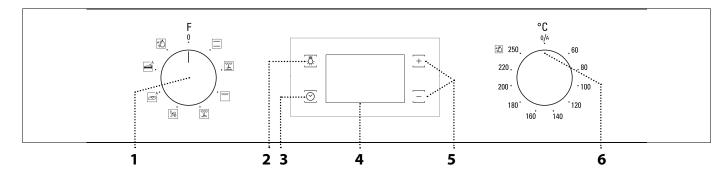
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

### 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. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

#### 2. CBET

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.



ARISTON

### **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 горизонтально вдоль направляющих.

### **РЕЖИМЫ**



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

<del>—</del>∣ ОБЫЧНЫЙ\*

—— Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

**W** 

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 поддон для сбора вытекающего сока: Поставьте сковороду на любой уровень под решеткой, налив в нее 200 мл питьевой воды.

ТҮРБО-ГРИЛЬ

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.

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН. ЭКО\*

А ХЛЕБ (АВТО)

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту уми. Включайте режим, когда духовка холодная.

<sup>\</sup> 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.

<sup>\*</sup> 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  $\bigcirc$  (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 из духовки 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.

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

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



Помните: Во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

Режим не включится, если ручка термостата находится на 0°С. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

#### **АВТОМАТИЧЕСКИЕ**

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.

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.

ARISTON

#### 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 ѝ и текущее время.



Установите время окончания кнопками  $\pm$  или  $\Xi$  и нажмите  $\odot$  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.

#### . НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Эта опция не прерывает и не программирует приготовление, но позволяет вам использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какойлибо режим и когда духовка выключена.

Нажимайте 😇, пока на дисплее не начнут мигать значок 🕲 и "00:00".



Установите необходимое время кнопками  $\stackrel{+}{=}$  и  $\stackrel{-}{=}$  и нажмите  $\stackrel{\bigcirc}{\circledcirc}$  для подтверждения. В момент окончания обратного отсчета прозвучит

в момент окончания ооратного отсчета прозвучи звуковой сигнал.

Примечание: Для отключения таймера нажимайте  $\bigcirc$ , пока не начнет мигать значок  $\bigcirc$ , затем с помощью  $\bigcirc$  сбросьте время до "00:00".

#### . PEЖИМ 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

<b>БЛЮДО</b>	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	30 - 90	2/3
	<u>\$</u>	Да	160 - 180	30 - 90 ***	4 1
Пироги с начинкой		Да	160 - 200	35 - 90	2
(чизкейк, штрудель, фруктовый торт)	<b>S</b>	Да	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Печенье/пирожные		Да	170-180	15 - 45	3
	<b>S</b>	Да	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Пирожные из заварного теста		Да	180-220	30 - 40	3
	<b>S</b>	Да	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Fore		Да	90	150-200	3
Безе	<b>S</b>	Да	90	140-200	4 2
Хлеб	A A	-	-	60	2
V6/		Да	190 - 250	15 - 50	2
Хлеб/пицца/лепешки	<u></u>	<u></u> Да 1	190 - 250	25 - 50 ***	4 2
Zawanawaijia mujia		Да	250	10-15	3
Замороженная пицца	<u></u>	Да Да	250	10 - 20 ***	4 2
<b>Несладкая выпечка</b> (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	45-60	3
	<u></u>	Да	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	3
	<u></u>	Да	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3





<b>БЛЮДО</b>	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Курица/кролик/утка 1кг		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, цукини, баклажаны)	<u> </u>	Да	180 - 200	50-70	2
Хлебные тосты		5′	250	2 - 6	5 3?
Рыбное филе/стейки	~~	-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты	~~	-	250	15 - 30 *	5 4
Жареный цыпленок, 11,3 кг	T	Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг	T	Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька	T	Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Печеный картофель	T	Да	200 - 210	35 - 55 **	3
Овощная запеканка	F	-	200 - 210	25 - 55	3
Лазанья и мясо	<u>\$</u>	Да	200	50 - 100 ****	4 1
Мясо и картофель	<b>\times_{\text{\ti}\}\\ \text{\te}\tint{\text{\text{\texi}\text{\texi}\text{\text{\texi}\text{\texi}\text{\text{\texi}}\tint{\text{\text{\texi}}\tint{\text{\ti}}}</b>	Да	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Рыба и овощи	<b>\times_{\text{\ti}\}\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tex{\tex</b>	Да	180	30 - 50 ****	4 1
Жаркое/фаршированное мясо	æ	-	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.

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



<sup>\*</sup>Переверните блюдо в середине процесса приготовления

<sup>\*\*</sup>Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

<sup>\*\*\*</sup>Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## 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 прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным рН. 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, возникающего 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 **у**www.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

#### **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.

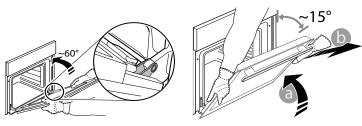
#### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**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 (а), пока она не выйдет из пазов (b).

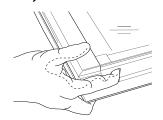


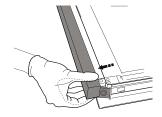
Положите дверцу на мягкую поверхность.

- **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.

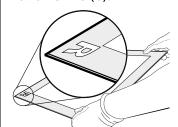
#### ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

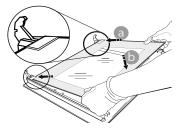
**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.





- **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 (а) 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 "Выпеч. с подрумян." позволяет готовить различные продукты (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.

#### 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

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

#### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> У Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта www.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



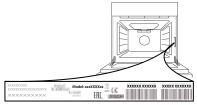
> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр



изделия.

## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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





400010871327

Напечатано в Италии



