

# 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](http://www.hotpoint.eu/register)

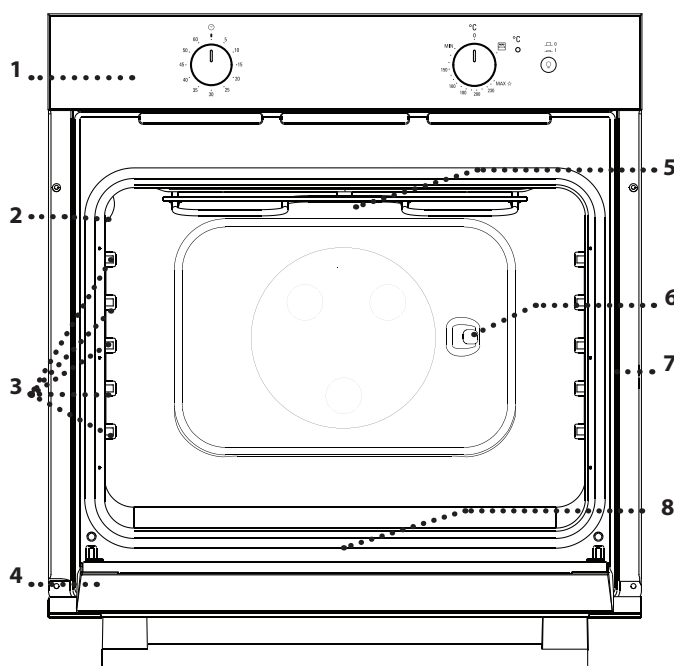


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



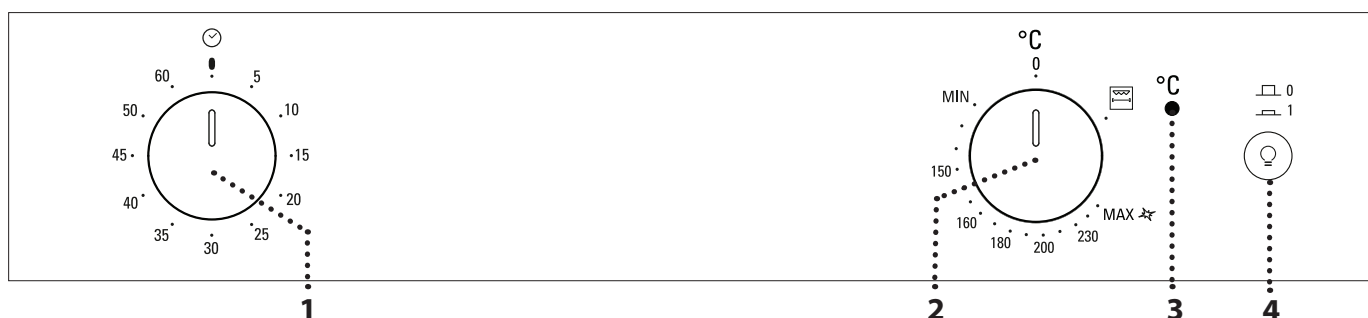
**Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Лампа
3. Держатели полок (уровень указан на внутренней стенке духовки)
4. Дверца
5. Верхний нагревательный элемент/гриль
6. Углубление для установки вертела
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Горелка (не видна)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ТАЙМЕРА

Служит для установки таймера. Не запускает и не останавливает процесс приготовления.

### 2. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

Служит для включения духовки, регулировки температуры и выбора режима "Гриль". Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

### 3. ИНДИКАТОР ГРИЛЯ

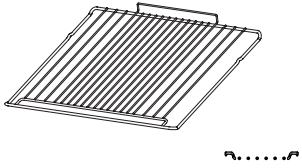
Горит во время использования гриля.

### 4. КНОПКА ОСВЕЩЕНИЯ

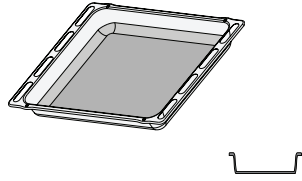
Нажмите кнопку, чтобы включить (1) или выключить (0) освещение прибора.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

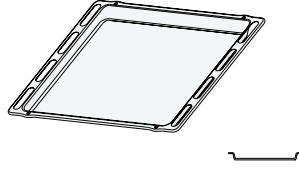
## РЕШЕТКА



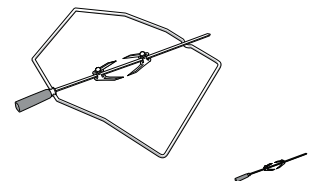
## ПОДДОН



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ

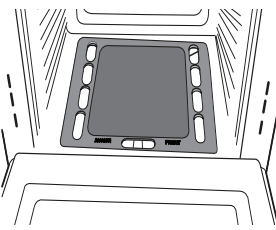


## ВЕРТЕЛ



Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

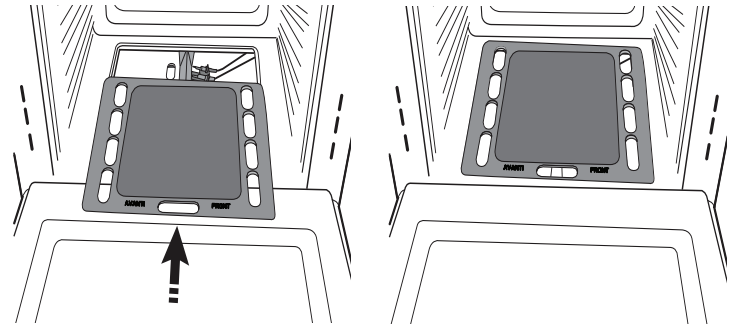
## УСТАНОВКА КРЫШКИ ГОРЕЛКИ



Для установки крышки горелки достаточно разместить ее на дне камеры духовки.

Располагайте крышку так, чтобы слова "AVANTI - FRONT" были обращены наружу и чтобы, находясь внизу, крышка не двигалась в боковом направлении.

крышка не двигалась в боковом направлении.



## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

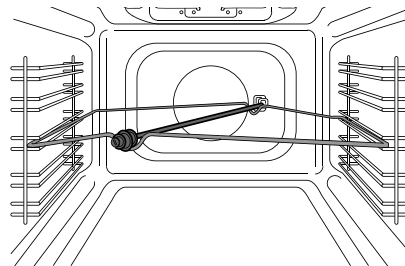
• Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

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

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Проткните вертелом кусок мяса в его центральной части (при приготовлении птицы обвяжите ее специальной нитью). Сдвиньте мясо вдоль вертела, надежно зафиксировав его на вилке. Наденьте на вертел вторую вилку и сдвиньте ее, прочно зажав мясо.

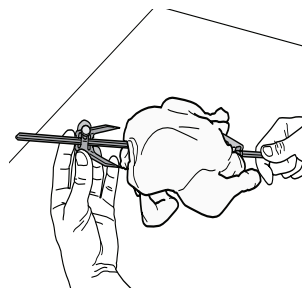
Вставьте конец вертела в углубление на внутренней поверхности духовки и разместите круглую часть на соответствующей опоре (расположенной на третьем уровне).



Для использования вертела включите духовку, выбрав режим "Гриль".

Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 200 мл питьевой воды.

Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо всегда снимать перед началом приготовления).



Затяните фиксирующий винт вилки.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечания: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## . ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

При закрытой дверце духовки нажмите и поверните ручку регулировки на отметку максимальной температуры MAX . Нажмите и удерживайте ручку регулировки в течение пары секунд, чтобы добиться гарантированного розжига духовки.

**Не держите ручку электронного розжига нажатой дольше 15 секунд.**

Для изменения температуры поверните *ручку регулировки* на требуемое значение температуры.

0 . . . MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX 

Чтобы остановить процесс приготовления и выключить духовку в любой момент времени, поверните *ручку регулировки* в положение 0 .

**Если духовка не разожглась или случайно погасла, верните ручку в положение 0 , откройте дверцу духовки и подождите не менее одной минуты перед повторной попыткой розжига.**


## РЕЖИМ ГРИЛЯ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов.

Размещайте продукты на 5-м уровне. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Установите противень на 4-й уровень, налив в него около 200 мл питьевой воды.

Прогрейте духовку в течение 3-5 минут. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

Чтобы выбрать режим "Гриль", поверните *ручку регулировки* на символ .

























В момент запуска режима загорается индикатор.

## . 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 прозвучит звуковой сигнал.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый торт)	-	10'	170 - 190	40 - 90	4 
Печенье/пирожные	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Пирожные из заварного теста	-	10'	180-200	30 - 50	4 
Пицца/хлеб	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Хлеб	-	10'	180-200	30 - 80	3 
Замороженная пицца	-	10'	МАКС.	10 - 20	4 
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Волованы/печенье из слоеного теста	-	10'	180-200	20 - 40	3 
Лазанья/макаронная запеканка/ каннеллони/фланы	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Курица/кролик/утка 1 кг	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Индейка/гусь 3 кг	-	10'	190 - 200	150-200	3 
Запеченная рыба / в фольге 0.5 кг (филе, целиком)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Печеный картофель	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
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  

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

Таблица рецептов протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Форма для выпечки или противень на решетке	 Поддон/противень на решетке	 Поддон	 Поддон с 200 мл воды
----------------	--	---	--	---	---

РЕЖИМЫ	 Гриль
--------	--

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы для определенных блюд, приготавливаемых на одном уровне. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. 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. Для наилучших результатов тщательно придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд по выбору прилагаемых принадлежностей и их размещению на уровнях духовки.

## ДЕСЕРТЫ

- 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 противопопригарным 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.

- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. 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 пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

# ЧИСТКА И УХОД

**Не используйте парочистители.**

**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.

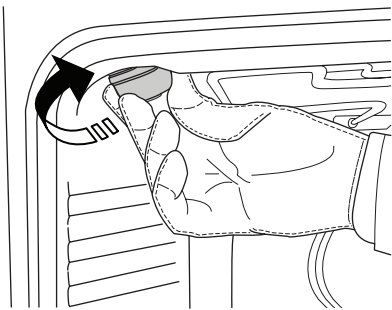
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.  [www](#)
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и накрутите плафон в исходное положение.



3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте галогенные лампы 25 Вт/230 В, T300 °C типа G9.

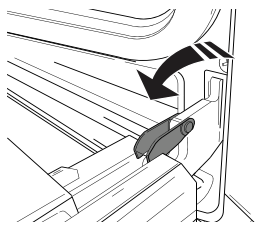
Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009).

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.

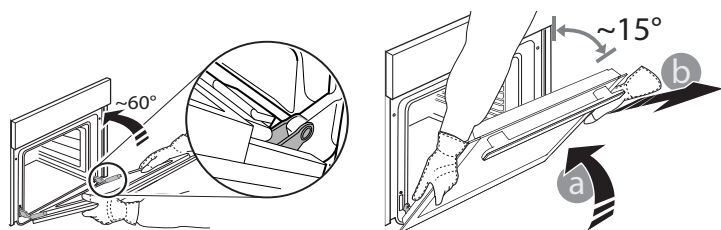
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**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.

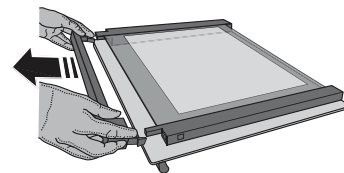
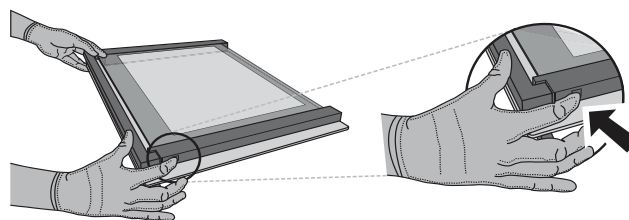
**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

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

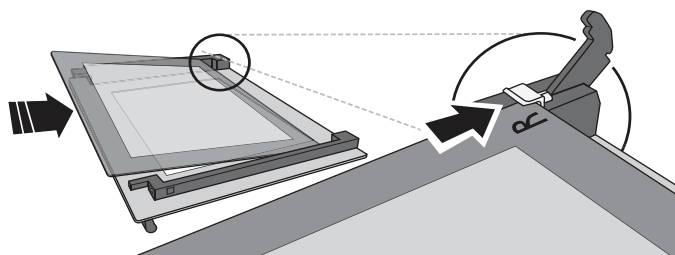
**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



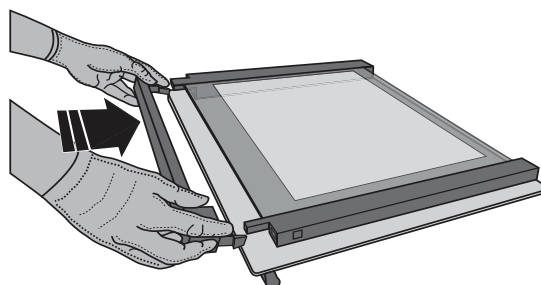
**2.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

**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 включается, горелка не разжигается.	Отсутствует напряжение в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Подождите не менее одной минуты, после чего попытайтесь снова включить духовку.
	Прибор отсоединен от электросети.	
	Перебой в подаче газа.	Убедитесь, что газовый кран перед входом в духовку открыт и что газовый баллон (если газ подается из баллона) не пуст.
	Неверное выполнение процедуры розжига.	Подождите не менее одной минуты, а затем повторите шаги, описанные в разделе "Ежедневное использование".

В случае возникновения проблем верните ручку регулировки в положение 0 и откройте дверцу духовки.

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

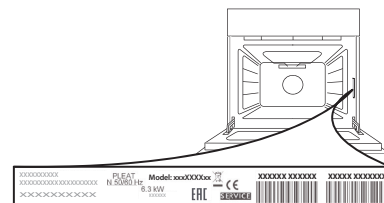
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010869543

Напечатано в Италии

