

# 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)

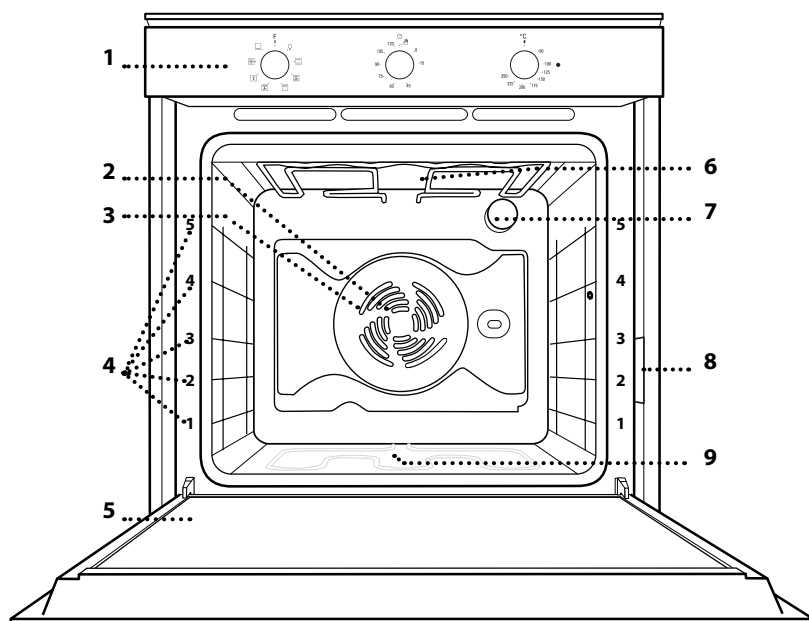


Вы также можете загрузить инструкцию по  
безопасности и руководство "Использование  
и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu),  
следуя указаниям, приведенным на обратной  
стороне этого буклета.



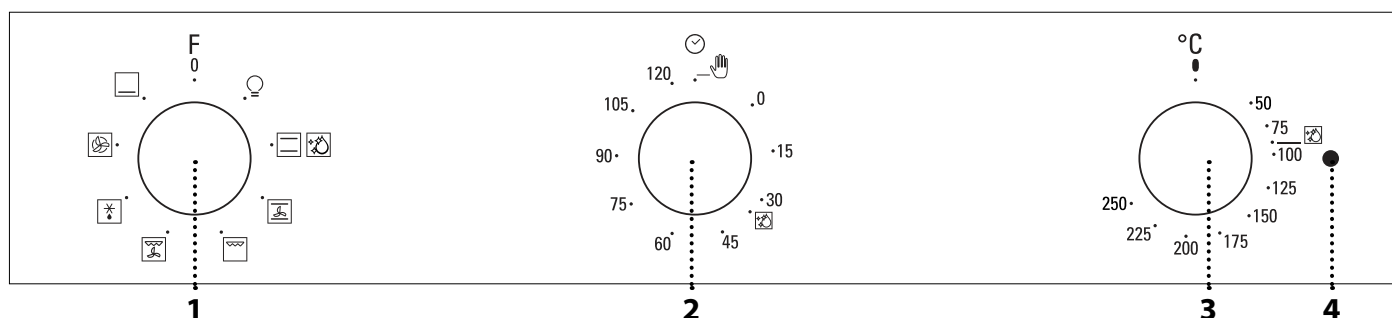
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство  
"Здоровье и безопасность".**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

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

### 2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Установка желаемого времени приготовления.

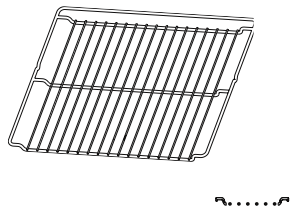
### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Вращая, установите требуемую температуру.

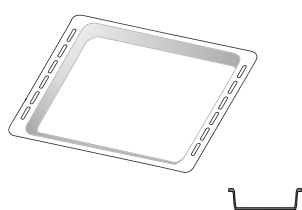
### 4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

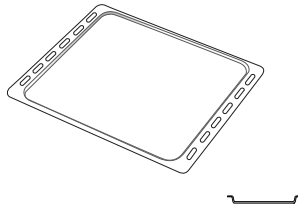
## РЕШЕТКА



## ПОДДОН



## 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 горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• Для снятия держателей полок приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели полок можно вынуть.

• Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

# РЕЖИМЫ



### ВЫКЛ

Выключение духовки.



### СВЕТ

Включение освещения духовки.



### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



### DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Включайте режим, только когда духовка холодная, предварительно налив 200 мл воды на дно духовки. Установите таймер на 30 минут и температуру — на 90°C. После завершения цикла подождите примерно 15 минут, прежде чем открывать дверцу.



### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящую корочку на верхней и нижней поверхности продукта.



### 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. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



### ТУРБОГРИЛЬ

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 500 мл воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



### РАЗМОРОЗКА

Ускоренное размораживание продуктов.



### КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



### НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

# 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 °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


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 .

## 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.

## 4. УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Используя *ручку таймера*, можно устанавливать длительность приготовления в интервале от 1 до 120 минут.

Поверните *ручку* по часовой стрелке до упора, а затем выберите желаемое время приготовления, поворачивая *ручку* против часовой стрелки.

По истечении установленного времени приготовления духовка автоматически выключится и *ручка таймера* останется в положении 0.

Для использования духовки в ручном режиме установите *ручку* на .

Примечание: Когда *ручка таймера* установлена на 0, включение режимов невозможно.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150 - 175	35 - 90	3 
		Да	150 - 170	30 - 90	4 1 
Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	150 - 190	30 - 85	3 
		Да	150 - 190	35 - 90	4 1 
Печенье / небольшие торты		Да	160 - 175	20 - 45	3 
		Да	150 - 175	20 - 45	4 1 
Пирожные из заварного теста		Да	175 - 200	30 - 40	3 
		Да	170 - 190	35 - 45	4 1 
Безе		Да	100	110 - 150	3 
		Да	100	130 - 150	4 1 
Пицца / Хлеб / Лепешки		Да	190 - 250	12 - 50	3 
		Да	190 - 250	20 - 50	4 1 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3 
		Да	250	10 - 20	4 1 
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	35 - 55	3 
		Да	175 - 190	45 - 60	4 1 
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	175 - 200	20 - 30	3 
		Да	175 - 200	25 - 45	4 1 
Лазанья / фланы / макаронные запеканки / каннелони		Да	200	45 - 65	3 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	200	80 - 110	3 
Птица/кролик/утка 1 кг		Да	200	50 - 100	3 
Индейка/гусь 3 кг		Да	200	80 - 130	2 
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	175 - 200	40 - 60	3 
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2 
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	200	55 - 70 *	2 1 
Хлебные тосты		-	200	2 - 5	5 
Рыба филе/стейки		-	200	20 - 30 *	4 3 
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	200	30 - 40 *	5 4 
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 45 **	3 

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Ножка ягненка/рулька		-	200	60 - 90 **	3
Печенный картофель		-	200	45 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	200	20 - 30	3
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Мясо и картофель		Да	200	45 - 100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	175	30 - 50 ***	4 1

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

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

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).

РЕЖИМЫ						
РЕЖИМЫ	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Подрумянивание	Принуд.под.возд.Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Поддон / Форма для выпечки / Противень на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 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.

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (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.

**Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.**

**Не используйте пароочистители. Не используйте абразивные**

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

**Наденьте защитные перчатки.**

**Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.**

## 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.
- 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, образующегося 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".

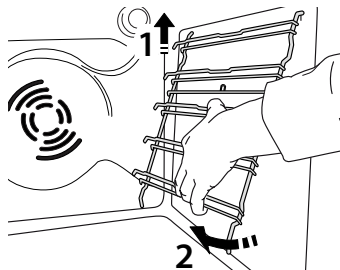
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

## Понижение верхнего нагревательного элемента

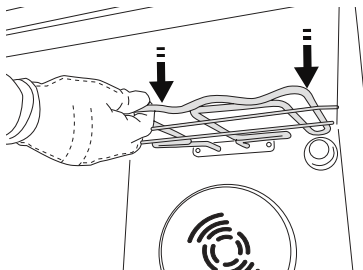
**1. Выньте держатели полок.**



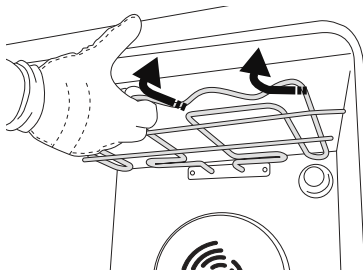
**2. Осторожно выдвиньте вперед нагревательный элемент.**



**3. Опустите нагревательный элемент.**

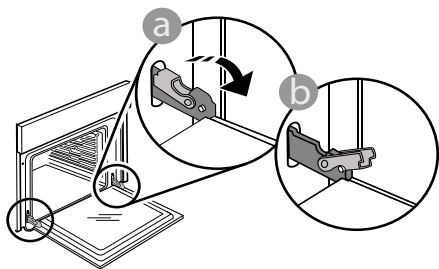


**4. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на боковые держатели.**

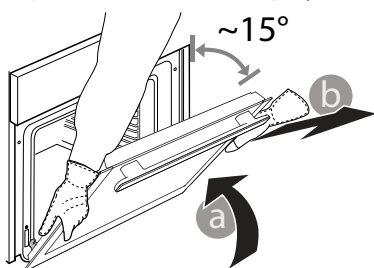


## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**1.** Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

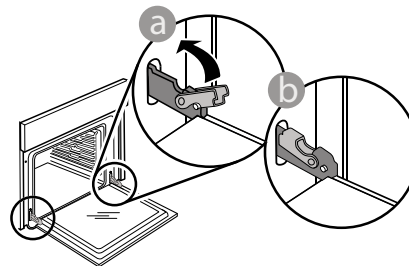


**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

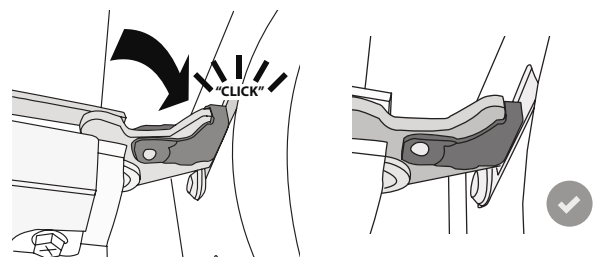


**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



**5.** Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.


## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- 1.** Отключите духовку от электросети.
- 2.** Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
- 3.** Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В~, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В~, цоколь G9, T300°C. 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.


- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. 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](http://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 печь и проверьте, не прекратились ли неполадки.
Процесс приготовления не стартует.	Ручка таймера установлена на "0".	Поверните ручку таймера на  или выберите длительность приготовления, как указано в разделе "Ежедневное использование".

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 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"

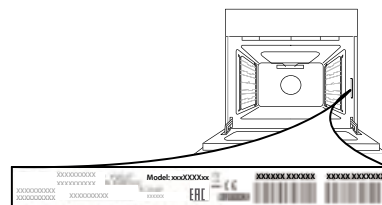
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010896445

Напечатано в Италии

