

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

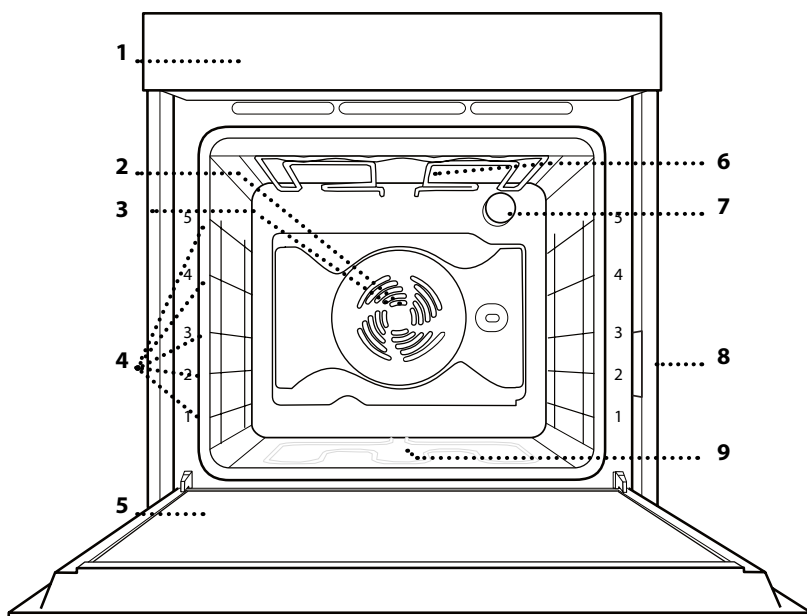


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта docs.hotpoint.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



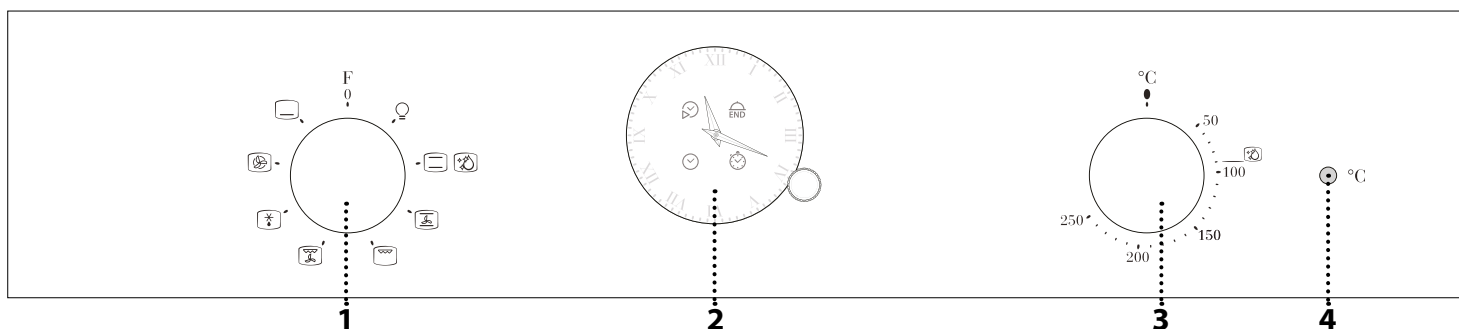
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. 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. Поверните ручку в положение, () чтобы выключить печь.

2. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

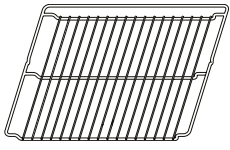
Вращая, установите требуемую температуру.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

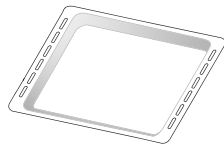
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



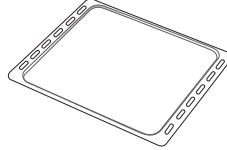
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.

ПОДДОН*



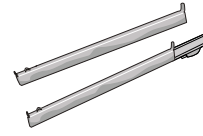
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ*



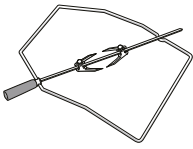
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

ВЕРТЕЛ*



Используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы.

* Только в определенных моделях.

Количество и тип 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.

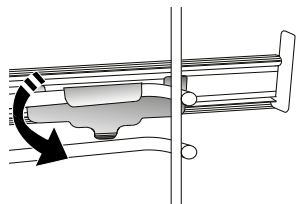
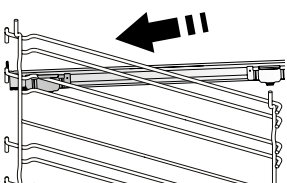
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• 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.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

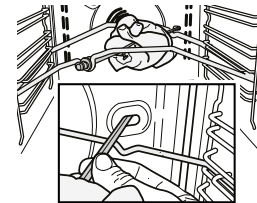
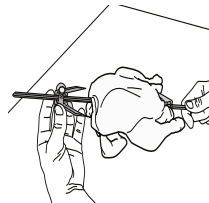
Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих. Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА (ПРИ НАЛИЧИИ)

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. Затяните фиксирующий винт вилки. Разместите в углублении на внутренней поверхности духовки и разместите круглую часть на соответствующей опоре.



Примечание: Для сбора стекающего сока разместите внизу поддон, налив в него 500 мл воды. Во избежание ожогов берите горячий вертел только за пластиковую ручку (ее необходимо снять перед началом приготовления).

Эту принадлежность разрешается использовать только в комбинации с режимом «Турбо-гриль».

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

.ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Материалы новой духовки и остатки веществ, используемых в процессе производства, могут выделять запахи: 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.


РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ


Чтобы выбрать режим, поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима.


-  **ВЫКЛ.**
Выключение духовки.
-  **СВЕТ**
Включение освещения духовки.
-  **ОБЫЧНЫЙ**
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.


 **DIAMOND CLEAN** (только в некоторых моделях)
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, сосисок, 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.

 **ТУРБО-ГРИЛЬ**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).

 **РАЗМОРОЗКА**
Ускоренное размораживание продуктов.


 **КОНВЕКЦИЯ**
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

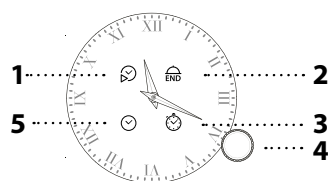
Режим для подрумянивания основы блюда. Его использование также рекомендовано для томления, для доводки сочных блюд, для приготовления соусов.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

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


DIAMOND CLEAN (при наличии)
Для включения режима «Diamond Clean» налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата*  до значка.

. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ





1. Значок времени начала приготовления
2. Значок времени окончания приготовления
3. Значок установки таймера
4. Заводная головка
5. Значок установки часов

. УСТАНОВКА ЧАСОВ

Нажмите заводную головку четыре раза: на дисплее начнет мигать значок . Вращая заводную головку, установите точное время и подтвердите ввод нажатием заводной головки.

Примечание: Установка часов необходима при первом включении прибора, а также в случае отключения электричества.





. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы задать длительность, необходимо указать время окончания приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку два раза: на дисплее начнет мигать значок . Вращая заводную головку, установите время окончания, а затем — длительность приготовления. Нажмите заводную головку, чтобы подтвердить настройки и запустить процесс приготовления. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится мигающий значок .

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Чтобы проверить заданное время окончания по ходу приготовления, нажмите заводную


головку один раз. Для досрочной отмены настройки нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд: духовка вернется в ручной режим приготовления. Когда приготовление будет завершено, нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд, чтобы прекратить подачу звукового сигнала. Затем еще раз нажмите заводную головку, чтобы отменить все настройки и вернуться к ручному приготовлению.

. ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Запуска режима можно отложить на более поздний срок, задав время начала приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку один раз. На дисплее начнет мигать значок : Установите время начала приготовления, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для подтверждения выбора. На дисплее начнет мигать значок : Установите время окончания приготовления, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска программы. До момента начала приготовления на дисплее будут гореть оба значка:  и .

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, аналоговые часы можно использовать как таймер. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена. Нажмите

заводную головку 3 раза: на дисплее начнет мигать значок . Установите необходимую длительность, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Для досрочного выключения таймера нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите заводную головку один раз.

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.


















































Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув *ручку выбора и ручку термостата* на  и .

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		Да	150 - 175	35 - 90		
		Да	150 - 170	30 - 90		
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 - 190	30 - 85		
		Да	150 - 190	35 - 90		
Печенье / сладкие пирожные		Да	160 - 175	20 - 45		
		Да	150 - 175	20 - 45		
Пирожные из заварного теста		Да	175 - 200	30 - 40		
		Да	170 - 190	35 - 45		
Безе		Да	100	110 - 150		
		Да	100	130 - 150		
Хлеб / пицца / focaccia		Да	190 - 250	12 - 50		
		Да	190 - 250	20 - 50		
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15		
		Да	250	10 - 20		
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	175 - 200	35 - 55		
		Да	175 - 190	45 - 60		
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	175 - 200	20 - 30		
		Да	175 - 190	25 - 45		
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	200	45 - 65		

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	200	80 - 110	3	
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200	50 - 100	3	
Индейка/гусь 3 кг		Да	200	80 - 130	2	
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	175 - 200	40 - 60	3	
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2	
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Тосты		—	200	2 - 5	5	
Рыба, филе / кусками		—	200	20 - 30 *	4	3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		—	200	30 - 40 *	5	4
Ростбиф с кровью 1 кг		—	200	35 - 45 **	3	
Баранья нога / рулька		—	200	60 - 90 **	3	
Печеный картофель		—	200	45 - 55 **	3	
Овощная запеканка		—	200	20 - 30	3	
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ***	4	1
Мясо с картофелем		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.

РУЧНЫЕ					
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Подрумьянивание	Конвекция
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетчатая полка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Вертел (при наличии) Поддон с 500 мм воды

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.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме «Конвекция», можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (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.

ЧИСТКА И УХОД

**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 насухо сухой тканью.

• Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими 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» (при наличии).
• Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
• Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

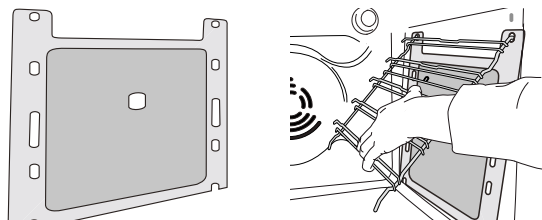
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• 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.

ЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Духовка может быть оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу. Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.



Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме «Выпеч. с подрумян.». Духовка должна быть пустой. Далее, дайте духовке остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

Примечание: Использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.
Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

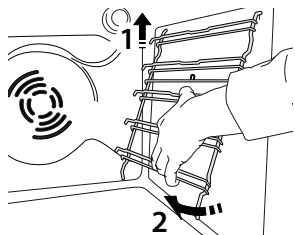
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип 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.

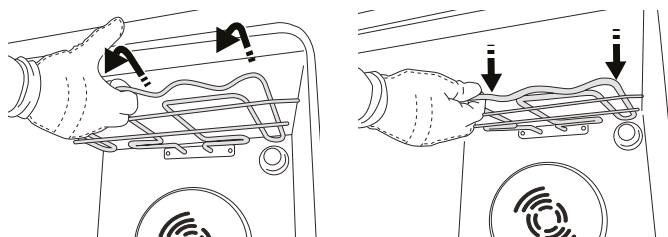
ОПУСКАНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

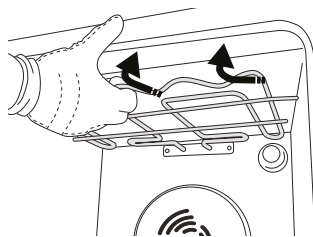
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

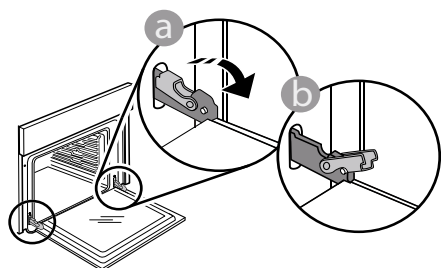


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

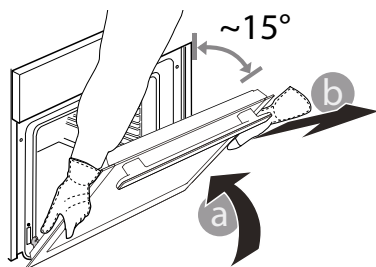


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

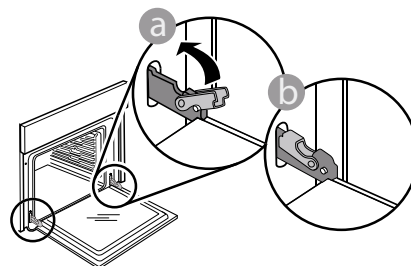
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



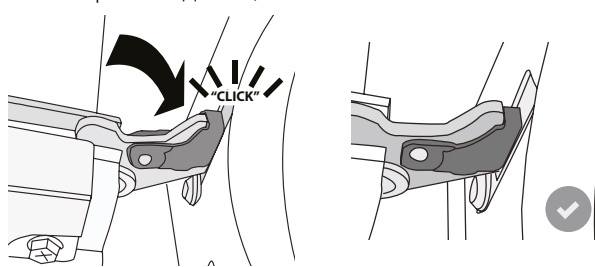
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



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 (только в некоторых моделях).




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.


ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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 и проверьте, не исчезла ли неисправность.
Отображается неправильное время суток.	Отсутствует напряжение в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Необходимо заново установить время суток, как показано в главе «Ежедневное использование».
Дверца не закрывается.	Предохранительные фиксаторы находятся в неправильном положении.	Установите фиксаторы в правильное положение, как описано в указаниях по снятию и установке дверцы в главе «Чистка и уход».

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

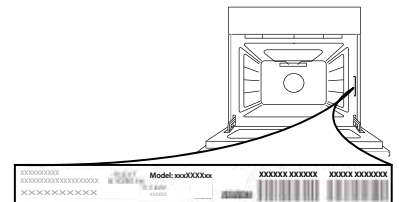
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> 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.



400011132927

Напечатано в Италии