

# 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)

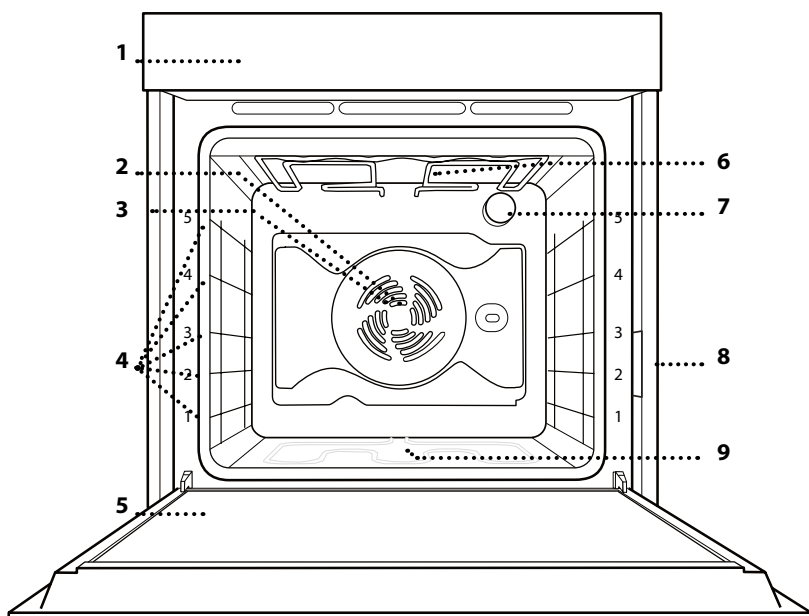


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство «Использование и уход» с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



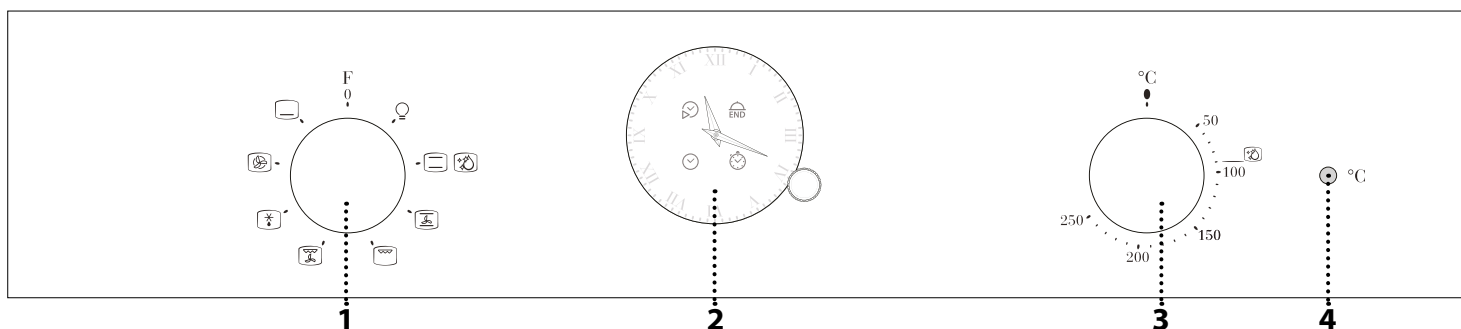
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».**

## 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. Поверните ручку в положение, ( ) чтобы выключить печь.

### 2. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

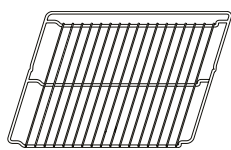
Вращая, установите требуемую температуру.

### 4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

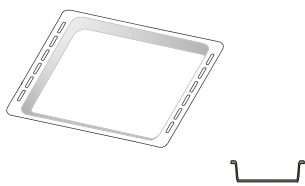
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



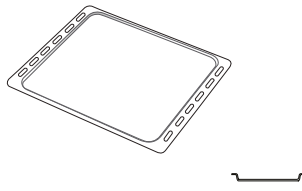
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.

## ПОДДОН\*



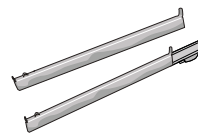
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ\*



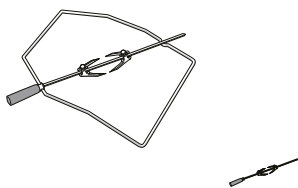
Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

## 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.

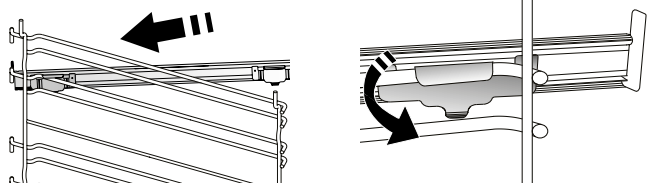
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

• 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)

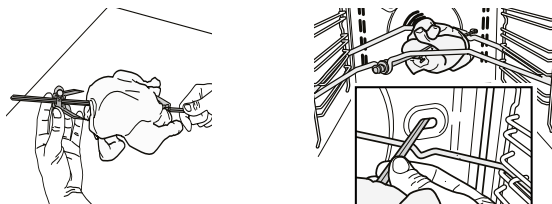
Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих. Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении 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

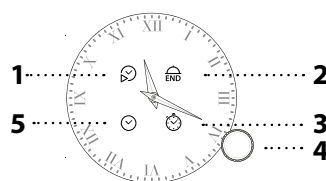
Режим для подрумянивания основы блюда. Его использование также рекомендовано для томления, для доводки сочных блюд, для приготовления соусов.

## 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	3	
		Да	150 - 170	30 - 90	4	1
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 - 190	30 - 85	3	
		Да	150 - 190	35 - 90	4	1
Печенье / сладкие пирожные		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
Хлеб / пицца / focaccia		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
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	175 - 200	35 - 55	3	
		Да	175 - 190	45 - 60	4	1
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	175 - 200	20 - 30	3	
		Да	175 - 190	25 - 45	4	1
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	200	45 - 65	3	

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.

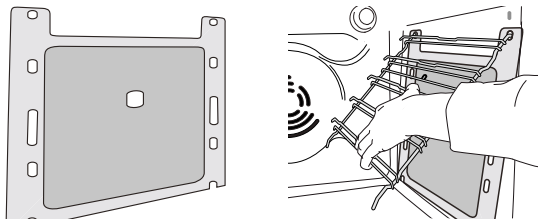
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• 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

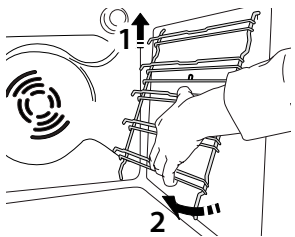
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

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.

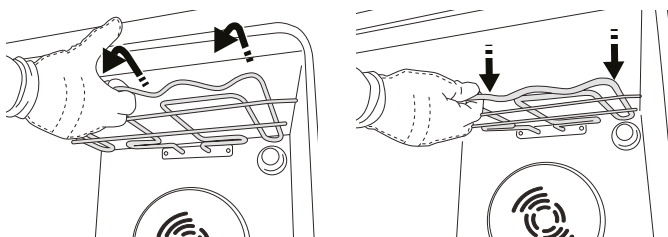
## ОПУСКАНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

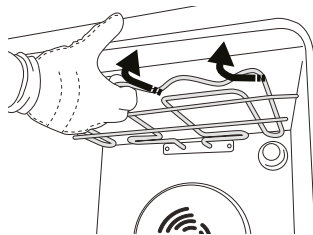
1. Выньте боковые держатели полок.



2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

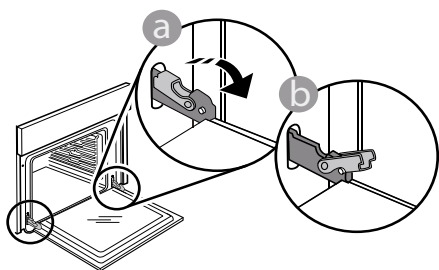


3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

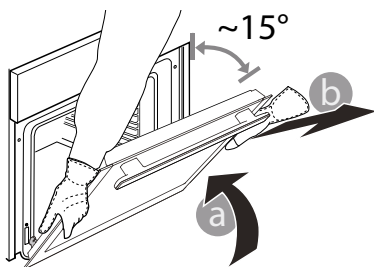


## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

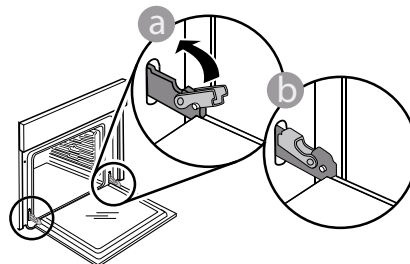
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



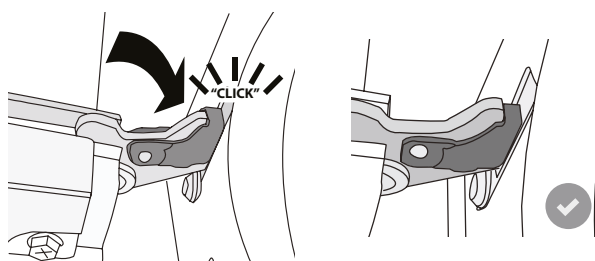
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



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"

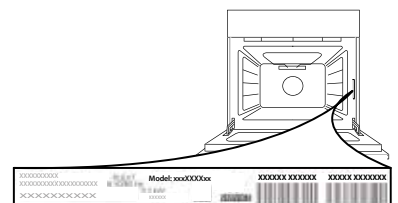
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта **docs.hotpoint.eu** (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> 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