

# 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)

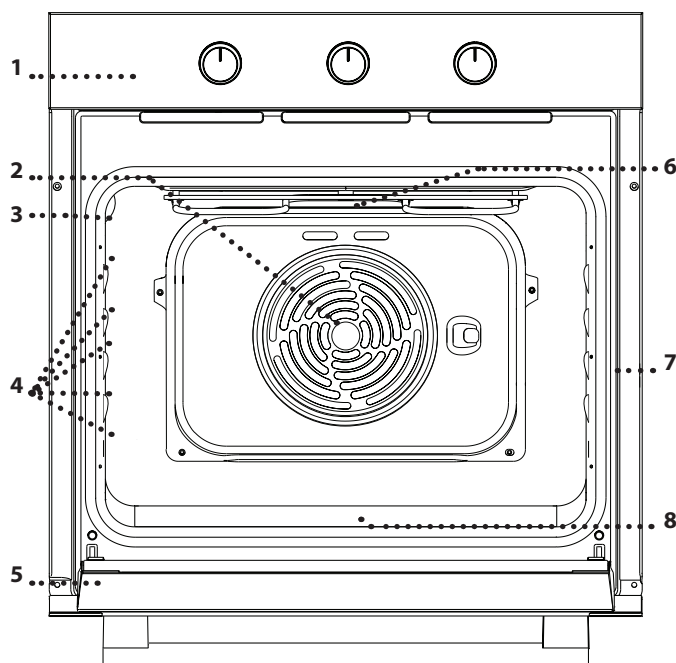


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



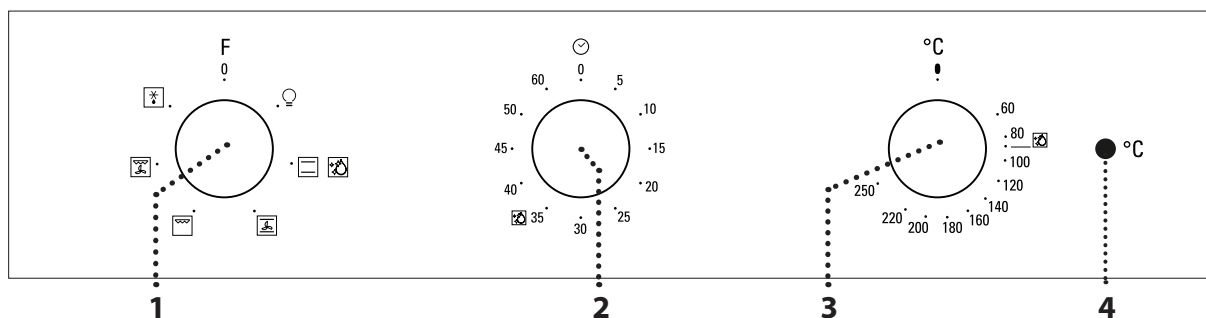
**Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. 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 ручку в положение 0.

### 2. РУЧКА ТАЙМЕРА

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

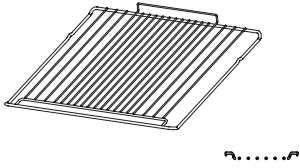
### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

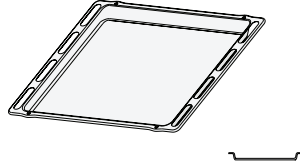
### 4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

## 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 как можно дальше по направляющим.

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

## РЕЖИМЫ

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

### 0 ВЫКЛ

Выключение духовки.

### СВЕТ

Включение освещения духовки.

### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.

### DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождите 15 мин.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда.

### 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: Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

### ТУРБО-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 500 мл питьевой воды.

### РАЗМОРОЗКА

Ускоренное размораживание продуктов.

# 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, используя режим “Выпеч. с подрумян.”. Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечания: 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

### РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

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.






## . 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.

Чтобы активировать таймер, поверните *ручку таймера* по часовой стрелке до упора и затем поверните ее в обратном направлении на нужную длительность: в момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150-170	30 - 90	2 
		Да	150-170	30 - 90 ***	4  1 
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Печенье/пирожные		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Да	150-170	20 - 40 ***	4  2 
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	40 - 60	2 
		Да	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Безе		Да	90	150-200	2 
		Да	90	140 - 200 ***	4  2 
Пицца/хлеб		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Да	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Сэндвичи 80 г		Да	180 - 200	30 - 45	2 
Батон хлеба 500 г		Да	180	50 - 70	1 / 2 
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
		Да	250	10 - 20	2 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20 ***	4  2 
		Да	180 - 200	30 - 45	2 
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Да	190 - 200	20 - 30	2 
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Лазанья/макаронные запеканки/ каннелони/фланы		Да	190 - 200	80 - 110	2 
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Посуда для выпечки или противень на решетке	 Вставной противень/ противень на решетке	 Вставной противень с 200 мл воды	 ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	2
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
Индейка/гусь 3 кг		Да	180 - 200	150-200	2
Запеченная рыба / в фольге 0.5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5
Рыбное филе / стейки		5'	250	15-30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленные котлеты		5'	250	15-30 *	5 4
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		-	200	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	200 - 220	25 - 55	3
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ****	4 1
Мясо и картофель		Да	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ****	4 2

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

\*\*\* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

\*\*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

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

РЕЖИМЫ				
	Обычный	Гриль	Турбо-гриль	Подрумянивание

## 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 "Подрумянивание" можно готовить разные блюда одновременно (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.

## ЧИСТКА И УХОД

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

**Не используйте пароочистители. 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 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, 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.

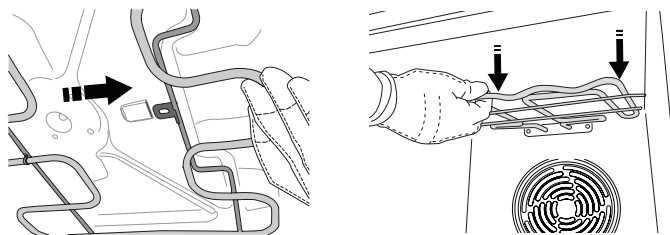
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место. [www.hotpoint.eu](https://www.hotpoint.eu)
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

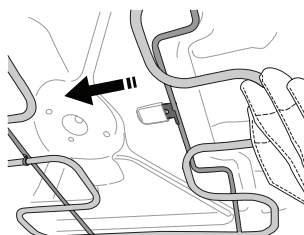
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

**1.** Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз.

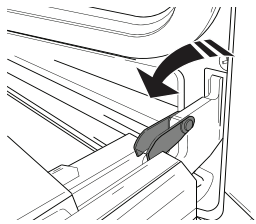


**2.** Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

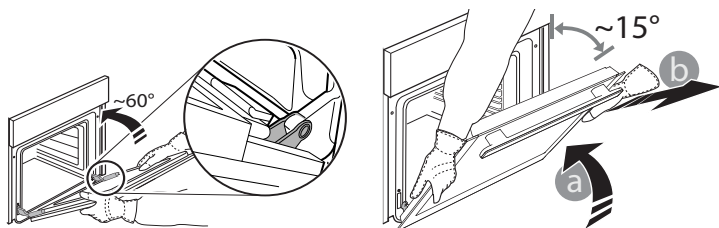


## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**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.

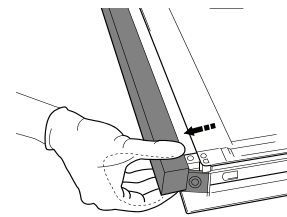
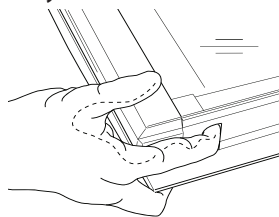
**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

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.

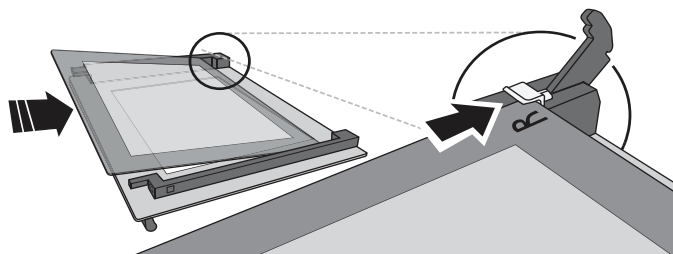
## ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает	Отключение электропитания Отключение от электросети	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.

## 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"

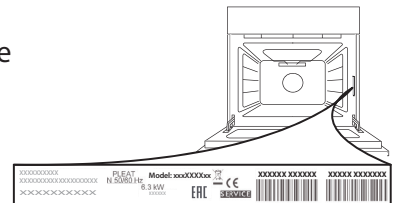
Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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.



400011513486

Напечатано в Италии

