

# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ HOTPOINT - ARISTON

Для получения более действенной помощи и поддержки зарегистрируйте свой продукт на веб-странице [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

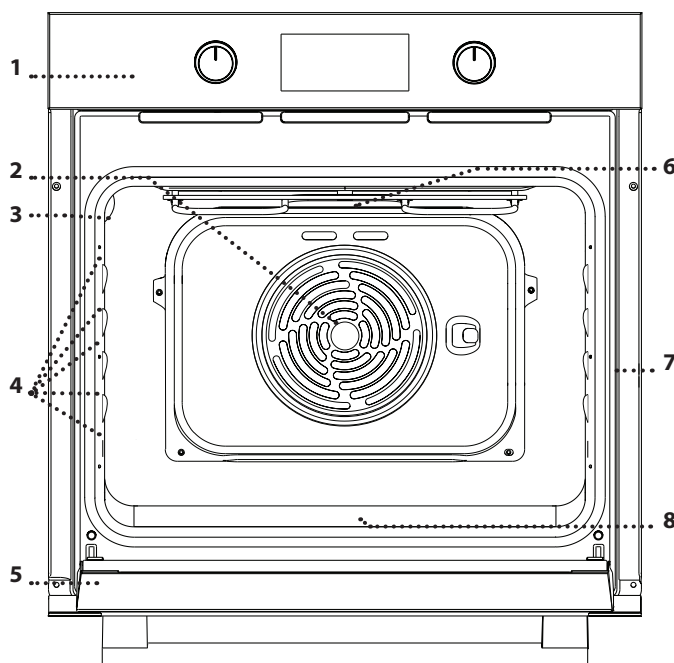


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



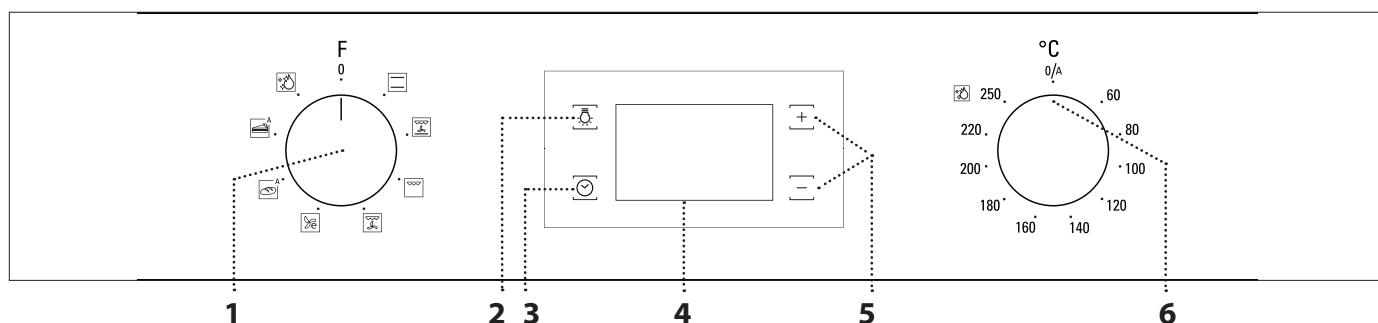
**Перед началом использования изделия внимательно прочтите инструкции по безопасности**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (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. РУЧКУ ВЫБОРА

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

### 2. СВЕТ

Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

### 3. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

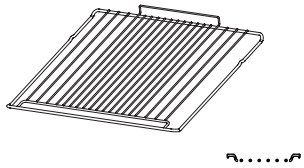
### 5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

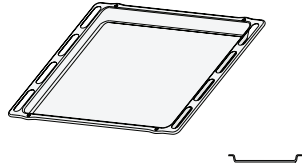
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для автоматических режимов используется 0/A.

## 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 по направляющим как можно дальше.

. Прочие принадлежности, такие как противень, вставляются горизонтально вдоль направляющих.

## РЕЖИМЫ

### ОБЫЧНЫЙ\*

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

### ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора вытекающего сока: Поставьте сковороду на любой уровень под решеткой, налив в нее 200 мл питьевой воды.

### ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

### ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО\*

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампочка не горит. Ее можно включить нажатием

### А ХЛЕБ (АВТО)

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту . Включайте режим, когда духовка холодная.

### А ДЕСЕРТЫ (АВТО)

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Включайте режим, когда духовка холодная.



### DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.







\* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014


# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите значение часов кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

## 2. РАЗОГРЕВ 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 из духовки все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим "Конвекционное выпекание". Духовка должна быть пустой.

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

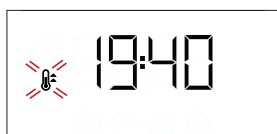
Для выбора режима поверните *ручку выбора* до значка необходимого режима: Загорится дисплей и раздастся звуковой сигнал.



## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНОЙ

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



Помните: Во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

Режим включится, только если ручка термостата находится на 0 °C. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.


### АВТОМАТИЧЕСКИЙ


Для включения выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Пироги") *ручка термостата* должна находиться в положении автоматического режима (0/A).

Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.

Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.

## 3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева.



По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.




## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.




### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и "00:00".





Установите время приготовления кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.




Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью  сбросьте значение времени приготовления до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

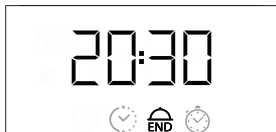
## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания кнопками  или  и нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* до необходимой температуры: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечания: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение "0".

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, "или поверните ее в положение "0", чтобы выключить духовку.




Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись "END" и оставшееся время.

## . НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА




Эта опция не прерывает и не программирует приготовление, но позволяет вам использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим и когда духовка выключена.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и "00:00".




Установите необходимое время кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью  сбросьте время до "00:00".

## . РЕЖИМ DIAMOND CLEAN

Для включения режима "Diamond Clean" налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* до значка .

Примечание: Во время очистки положение значка не соответствует фактической температуре.

Режим включится автоматически: На дисплее показывается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью "DC".



Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬ-НОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160-180	30-90	2/3 
		Да	160-180	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	170-180	15 - 45	3 
		Да	160-180	20-45 ***	4 2 
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 220	30-40	3 
		Да	180-190	35-45 ***	4 2 
Безе		Да	90	150-200	3 
		Да	90	140-200	4 2 
Хлеб		-	-	60	2 
Хлеб/пицца/лепешки		Да	190-250	15-50	2 
		Да	190-250	25-50 ***	4 2 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3 
		Да	250	10 - 20 ***	4 2 
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	45-60	3 
		Да	175 - 200	45 - 60 ***	4 2 
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3 
		Да	180-190	15 - 40 ***	4 2 
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190-200	45-65	2 
Баранина/телятина/говядина/ свинина 1 кг		Да	190-200	80-110	3 

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд.Эко
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)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬ-НОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Курица/кролик/утка 1кг		Да	200-230	50-100	2 
Индейка/гусь 3 кг		-	190-200	100 - 160	2 
Запеченная рыба/в фольге (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2 
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50 - 70	2 
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5 
Рыбное филе/стейки		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленные котлеты		-	250	15 - 30 *	5 4 
Курица-гриль, 11.3 кг		Да	200 - 220	55-70 **	2 1 
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35-50 **	3 
Ножка ягненка/рулька		Да	200 - 210	60-90 **	3 
Печеный картофель		Да	200 - 210	35-55 **	3 
Овощная запеканка		-	200 - 210	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 1 
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2 

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещайте продукты в духовку и задавайте длительность приготовления только после достижения необходимой температуры.

\*Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\*Переверните продукт 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 стандартам IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд.Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Посуда для выпечки или противень на решетке	Вставной противень/ противень на решетке	Вставной противень с 200 мл воды	Вставной противень	

# ЧИСТКА И УХОД



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

## Не используйте пароочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

**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 духовки влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным рН. 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, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и

протрите ее салфеткой или губкой.

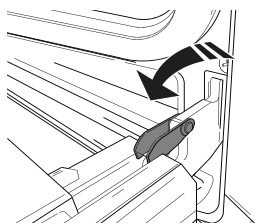
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз 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 рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

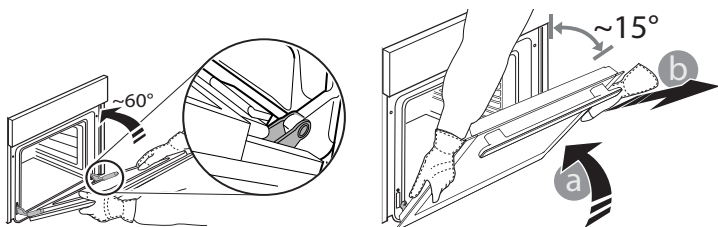
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**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.

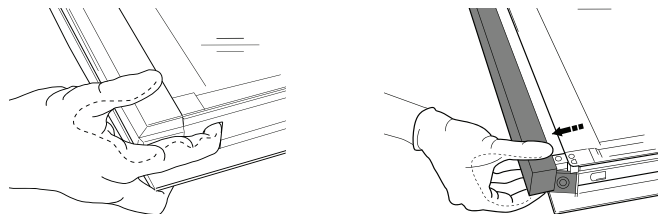
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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.

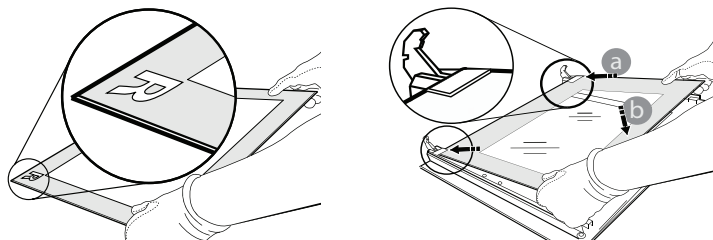
## ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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.** Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква "R", а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх. Сначала вставьте в пазы (a) длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в положение (b).



**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 [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает	Отключение электропитания Отключение от электросети	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, сохраняется ли ошибка
На дисплее отображается буква "F" и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F"

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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

### 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 них немного увеличивается.

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекционное выпекание" позволяет готовить различные продукты (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.

### РЕЖИМ "ХЛЕБ (АВТО)"

Чтобы тесто получилось хорошим, нужно строго соблюдать рецепт. Для приготовления 1000 г теста возьмите: 600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или две упаковки сухих дрожжей).

Для оптимального заквашивания дайте тесту выстояться примерно 90 минут при комнатной температуре.

Поместите тесто в духовку (холодную), на дно налейте 100 куб. см воды и включите режим "Хлеб (Авто)". После приготовления оставьте тесто на решетке до полного остывания.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

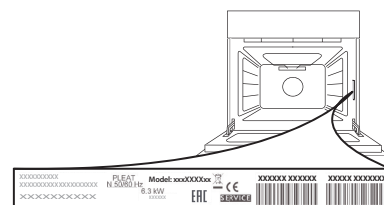
> Руководство по эксплуатации и уходу можно загрузить по адресу <http://www.hotpoint.eu> (можно воспользоваться QR-кодом), указав код продукта.



> 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.



400011511073

Напечатано в Италии

