

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

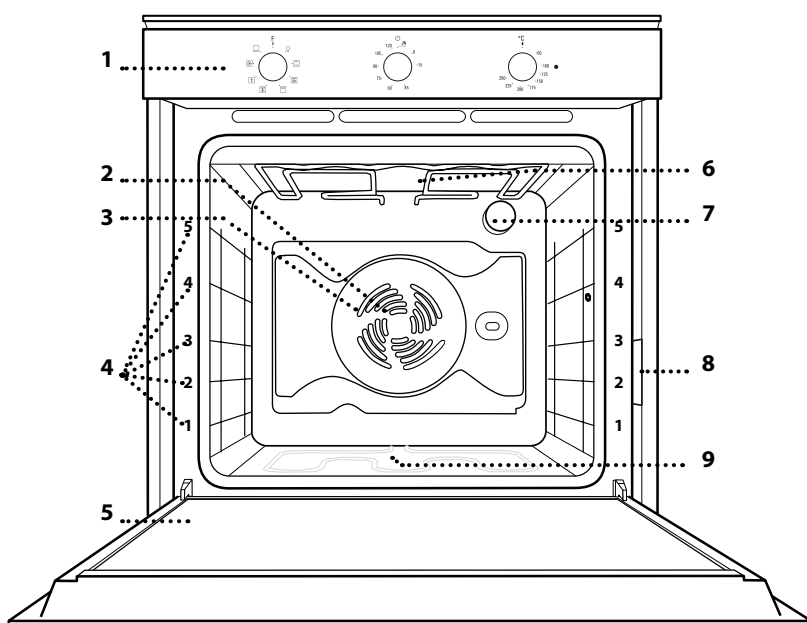


Вы также можете загрузить инструкцию по
безопасности и руководство "Использование
и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu,
следуя указаниям, приведенным на обратной
стороне этого буклета.



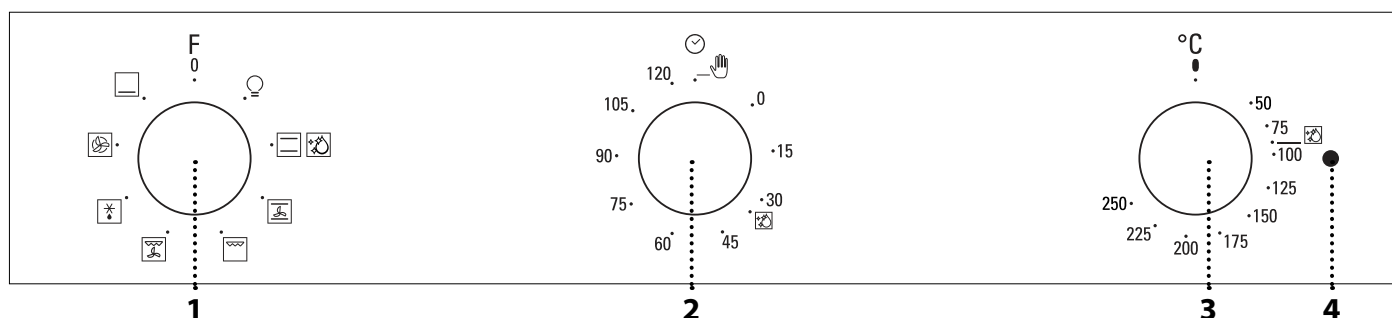
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство
"Здоровье и безопасность".**

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.
Чтобы выключить духовку,
поверните ручку в положение 0.

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Установка желаемого времени
приготовления.

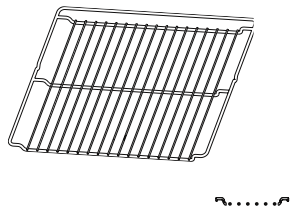
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Вращая, установите требуемую
температуру.

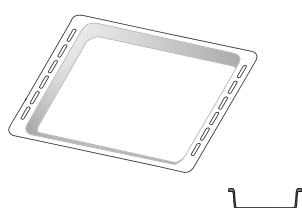
4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет
после достижения требуемой
температуры.

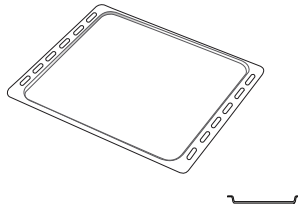
РЕШЕТКА



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

0 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 / каннеллони		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**.

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Подрумянивание	Принуд.под.возд.Эко
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**

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.

ЧИСТКА И УХОД



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.hotpoint.eu

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 микрофибры. 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 микрофибры.

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".

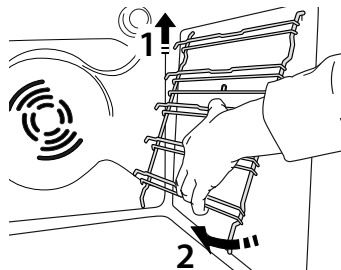
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

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

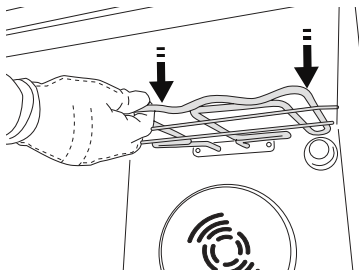
1. Выньте держатели полок.



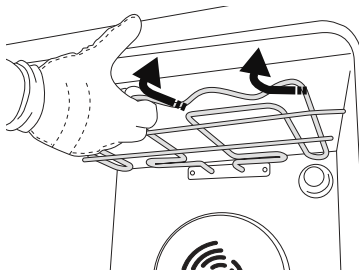
2. Осторожно выдвиньте вперед нагревательный элемент.



3. Опустите нагревательный элемент.

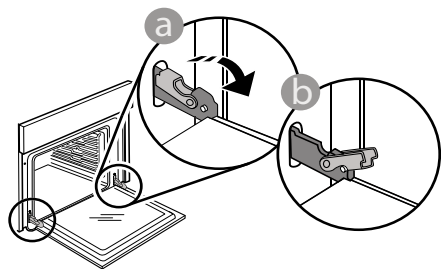


4. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на боковые держатели.

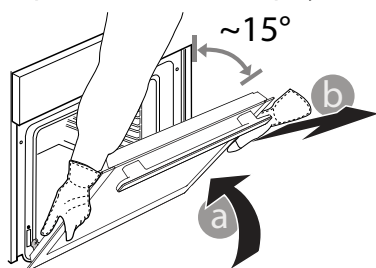


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

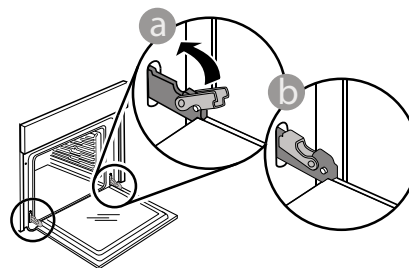


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

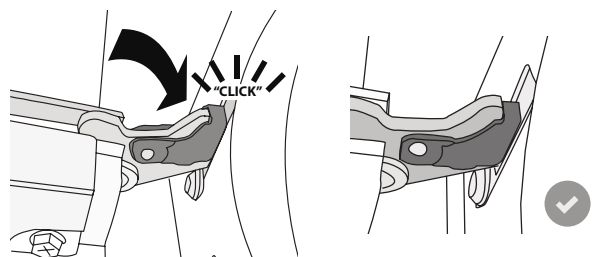


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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

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

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

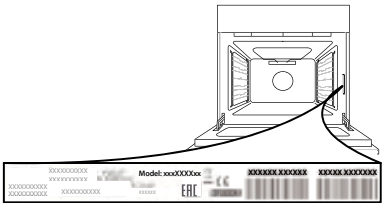
>  [www](https://docs.hotpoint.eu) Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.hotpoint.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.
При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010896445

Напечатано в Италии

