

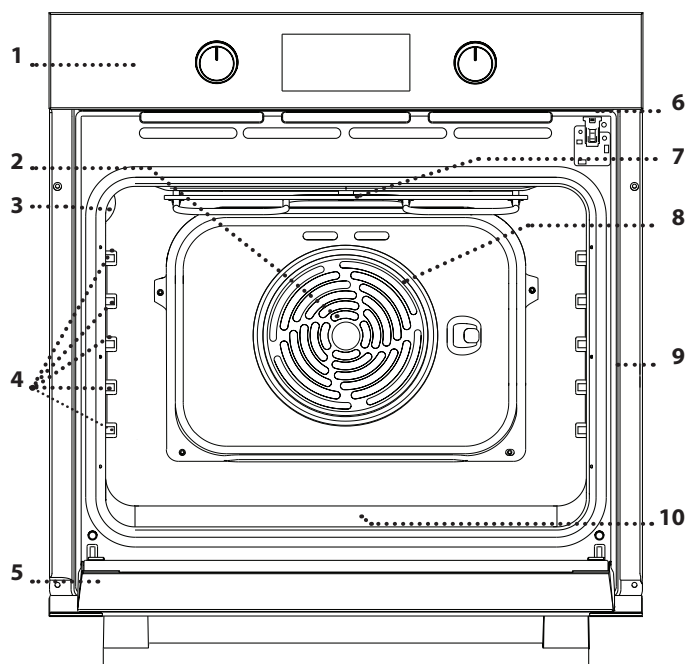
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



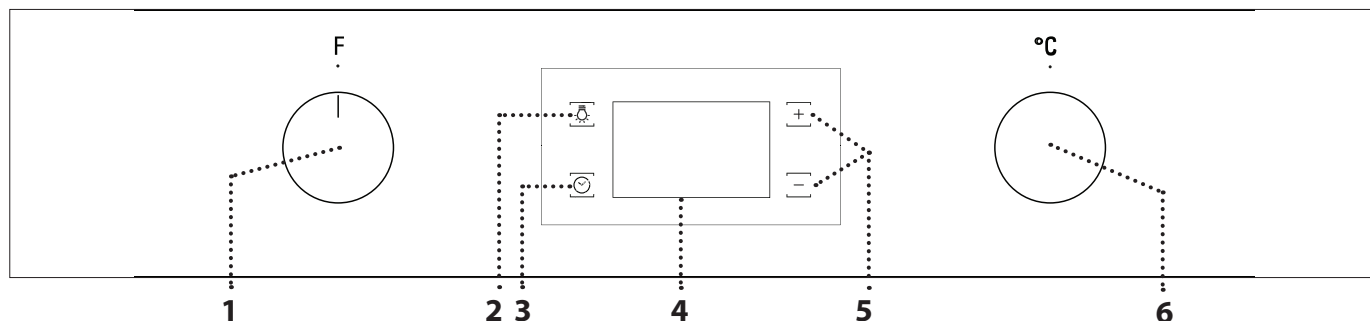
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для принадлежностей (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Блокировка дверцы (блокирует дверцу во время автоматической чистки и некоторое время после нее)
7. Верхний нагревательный элемент / гриль
8. Круговой нагревательный элемент (не виден)
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

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

### 2. СВЕТ

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

### 3. УСТАНОВКА 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.

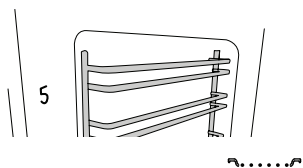
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме.  
Использование автоматических режимов

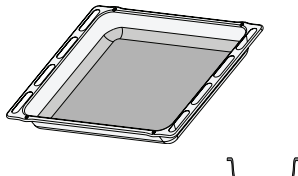
Примечание: Ручки являются утапливаемыми.  
Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

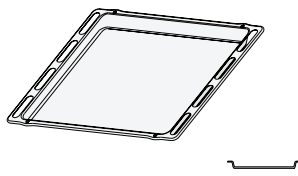
## РЕШЕТКА



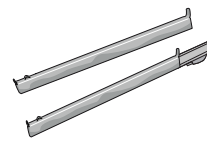
## ПОДДОН



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



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.

- Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.
- Телескопические направляющие могут устанавливаться на любой уровень.

# РЕЖИМЫ

## ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

## КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.

## БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

## ПИЦЦА

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. 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 соков. поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.


## ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Чтобы включить этот режим, поверните ручку термостата на этот значок.

## ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО

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

## 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.

## ДЕСЕРТЫ АВТО



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

## САМООЧИСТКА







Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры (примерно 400° C).


# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении прибора необходимо установить часы: Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часов.







Установите значение времени 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. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

Духовка запрограммирована на работу с мощностью выше 3 кВт ("Hi"): Чтобы использовать духовку на мощности, совместимой с бытовой электросетью ниже 2,9 кВт ("Lo"), настройки необходимо изменить.

Чтобы перейти к меню для изменения настроек, поверните *ручку выбора* на , а затем обратно на . Сразу после этого нажмите и удерживайте  и  в течение пяти секунд.



Измените значение кнопками  или , затем для подтверждения нажмите и удерживайте  не менее двух секунд.

## 3. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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.

Разогрейте духовку до 250 °C в режиме "Большие порции" (рекомендуется) и прогревайте в течение часа. Духовка должна быть пустой.

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.




## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ


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



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

Режим не запустится, если *ручка термостата* находится на . Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

### АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для запуска выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Пироги") *ручка термостата* должна находиться в положении автоматических режимов . Для завершения приготовления поверните *ручку выбора* в положение 0.


Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.


### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Для включения режима "Подъем теста" поверните *ручку термостата* до соответствующего значка; если в духовке установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

## 3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздастся 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 ГОТОВКИ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.



### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

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





Установите время приготовления кнопками  $\pm$  или  $\bar{\square}$  и нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру. О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.


Примечание: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок , затем с помощью  $\bar{\square}$  сбросьте значение времени приготовления до "00:00".

Это время приготовления включает в себя прогрев.

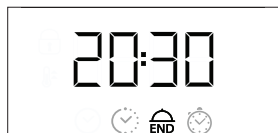
### ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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  $\pm$  или  $\bar{\square}$  и нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечание: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение "↗".

### 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 "↗", чтобы выключить духовку.


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

## . УСТАНОВКА ТАЙМЕРА



Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовка выключена.

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



Установите необходимое время кнопками  $\pm$  и  $\bar{\square}$  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  $\bar{\square}$  сбросьте время до "00:00".

## . АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

**Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.**

**Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).**

Перед запуском этого режима выньте из духовки все принадлежности (включая боковые держатели). Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки. Для более качественной очистки удалите крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем запускать цикл пиролиза. Рекомендуется использовать режим пиролиза, только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Чтобы активировать режим автоматической очистки, поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* на значок .

Режим будет активирован автоматически, дверца будет заблокирована, и будет выключен свет внутри духовки: На дисплее отображается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью Pyro.



Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут.

По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.



## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (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	40-90	4 2  
Печенье/пирожные		Да	160-180	20-45	3 
		Да	150 - 170	20-45	4 2  
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1   
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 210	30-40	3 
		Да	180-200	35-45	4 2  
		Да	180-200	35-45	5 3 1   
Безе		Да	90	150 - 200	3 
		Да	90	140 - 200	4 2  
		Да	90	140 - 200	5 3 1   
Пицца/хлеб		Да	190-250	15-50	1 / 2 
		Да	190-250	20-50	4 2  
Хлеб		-	-	60	2 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3 
		Да	230 - 250	10-25	4 2  
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-200	40-55	3 
		Да	180-200	45 - 60	4 2  
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1   
Волованы/печенье из слоеного теста		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   
Лазанья/макаронная запеканка/ каннелони/фланы		Да	190 - 200	45-65	2 

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Нагревательный элемент гриля	Турбогриль	Пицца	Циркуляция воздуха	Большие порции	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд.Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	полка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпечки		

Hotpoint

ARISTON

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг		Да	190 - 200	80-110	3 
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		-	190-200	100 - 160	2 
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180-200	50 - 70	2 
Хлебные тосты		-	250	2 - 6	5 
Рыбное филе/стейки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3 
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		-	250	15 - 30*	5 4 
Жареный цыпленок 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 
Мясо и картофель		Да	190-200	45 - 100***	4 1 
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50***	4 1 
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100***	4 1 
Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1 
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2 

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

\* 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](http://docs.hotpoint.eu).

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Нагревательный элемент гриля	Турбогриль	Пицца	Циркуляция воздуха	Большие порции	Хлеб (Авто)	Принуд.под.возд.Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	полка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпечки		

# ЧИСТКА И УХОД

**Не используйте пароочистители.**

**Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.**

**Необходимые операции выполняйте только тогда, 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 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.

. Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.

. Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

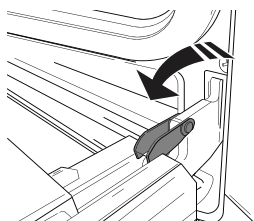
. Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

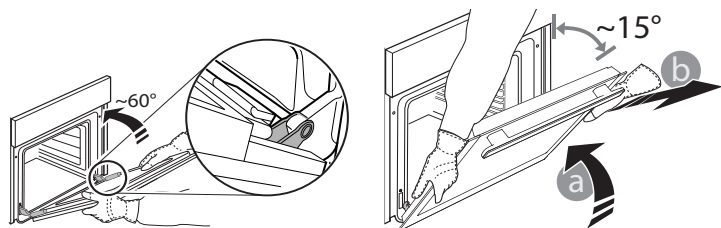
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## 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 (а), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

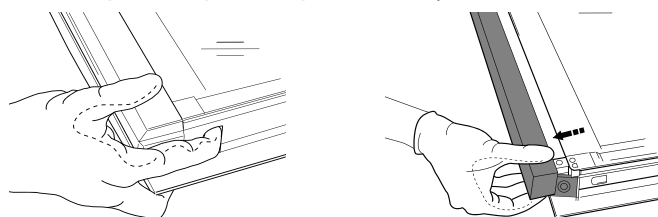
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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.

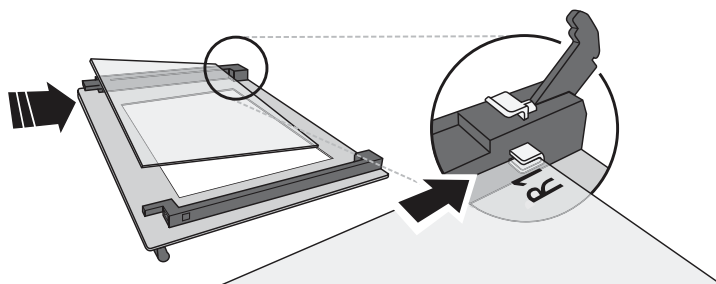
## ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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.** Крепко возьмите стекла обеими руками, снимите их и уложите для чистки на мягкую поверхность.

**3.** Установите промежуточное стекло (обозначено 1R), прежде чем устанавливать внутреннее стекло: Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква R находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его на место. Повторите эту процедуру для обоих стекол.



**4.** Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

# 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 печь и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F" и число	Программная ошибка.	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F".

## 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 них немного увеличивается.

### 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.

### РЕЖИМ "ХЛЕБ АВТО"

Для получения качественного теста строго соблюдайте 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 подъема теста дайте ему постоять около 90 минут при комнатной температуре или около 60 минут в духовке в режиме "Подъем теста".

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



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш сервисный центр (номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

