

# РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



**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)

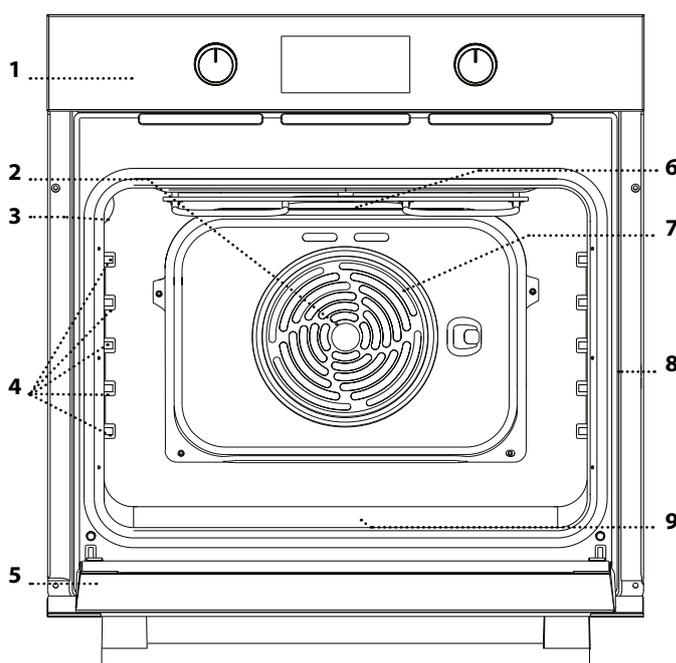


Вы также можете загрузить инструкцию по  
безопасности и руководство "Использование  
и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu),  
следуя указаниям, приведенным на обратной  
стороне этого буклета.



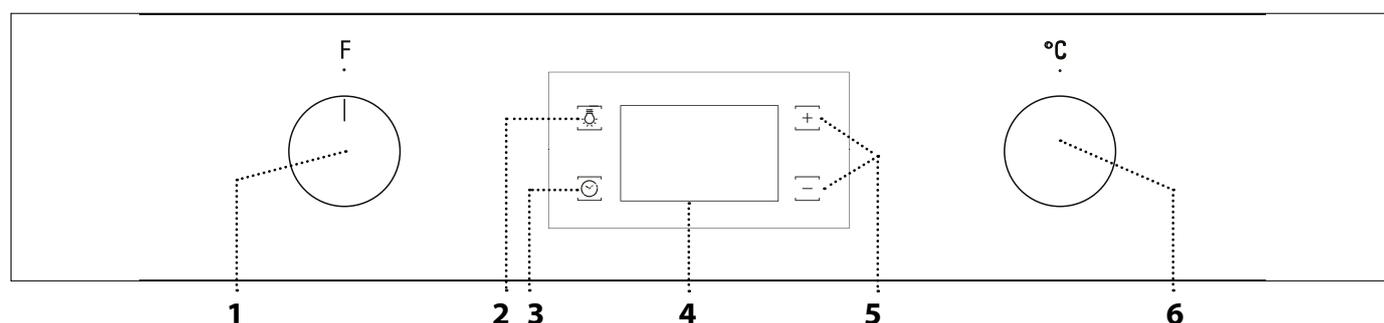
**Перед началом использования изделия внимательно прочтите  
инструкции по безопасности**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Держатели полок  
(уровень указан на внутренней  
стенке духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный  
элемент / гриль
7. Кольцевой нагревательный  
элемент  
(не виден)
8. Паспортная табличка  
(не снимать)
9. Нижний нагревательный  
элемент  
(не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ

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 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

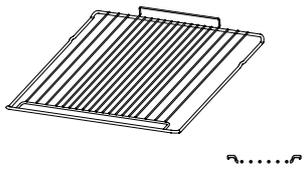
Поверните, чтобы выбрать  
необходимую температуру в  
ручном режиме. Использование  
автоматических режимов ●.

Примечание: Все ручки являются  
утапливаемыми. Нажмите на центр  
ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

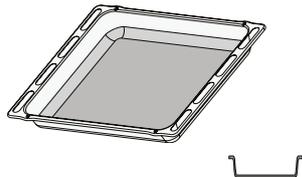
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

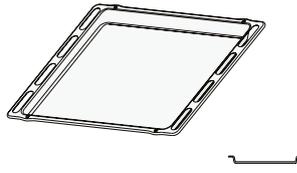
## РЕШЕТКА



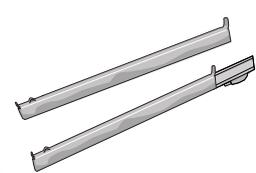
## ПОДДОН



## 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.

. Другие принадлежности (например, поддон и противень) вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

. Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.

# РЕЖИМЫ

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

### 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 готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

### 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. В середине приготовления рекомендуется 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 и добавьте 200 мл питьевой воды.

### ТУРБО-ГРИЛЬ

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

### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

### КОНВЕКЦИЯ ЭКО

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 .

### 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 ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: 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. 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 250 °C в течение часа, используя режим "Большие порции". 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* на значок необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНОЙ РЕЖИМ

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



Примечание: 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 "Пирог") *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 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 ГОТОВКИ

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* на необходимую температуру: Раздастся

звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажмите  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/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  или  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.



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.

## . 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  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)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4  1
<b>Пирог с начинкой</b> (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4  2
<b>Печенье / небольшие торты</b>		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20-45	4  2
		Да	150 - 170	20-45	5  3  1
<b>Пирожные из заварного теста</b>		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4  2
		Да	180-200	35-45	5  3  1
<b>Безе</b>		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4  2
		Да	90	140 - 200	5  3  1
<b>Пицца/хлеб</b>		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4  2
<b>Хлеб</b>		-	-	60	2
<b>Замороженная пицца</b>		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 -25	4  2
<b>Пироги</b> (овощной пирог, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4  2
		Да	180-200	45 - 60	5  3  1
<b>Волованы/печенье из слоеного теста</b>		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4  2
		-	180-190	20-40	5  3  1

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Пицца	Конвекция	Большие порции	Хлеб авто	Конвекция Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Противень	Противень с 200 мл воды	Противень для выпечки		

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190-200	45-65	2
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
Птица/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
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50 - 70	2
Хлебные тосты		-	250	2 - 6	5
Рыбное филе/стейки		-	230 - 250	15 - 30*	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленные 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
Овощной гратен		-	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 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 протестированных рецептов для сертификационных органов согласно стандартам IEC и IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Пицца	Конвекция	Большие порции	Хлеб авто	Конвекция Эко
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Противень	Противень с 200 мл воды	Противень для выпечки		

**Не используйте пароочистители.**

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных перчатках.

**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 поверхность 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.

Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".

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

Стекло дверцы очищайте подходящим жидким моющим средством.

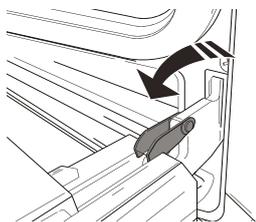
Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

**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.

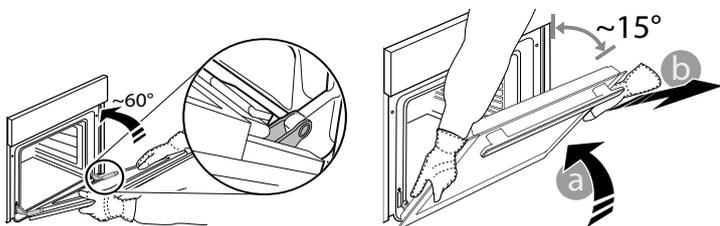
**СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ**

**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.

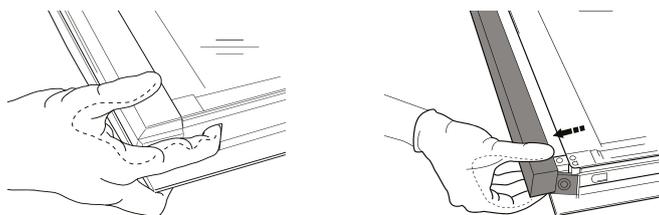
**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

**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**

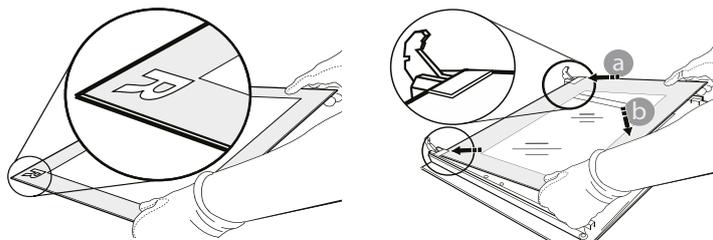
**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.

**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 [docs.hotpoint.eu](http://docs.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 [docs.hotpoint.eu](http://docs.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 "Конвекция" 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.

### ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Полный перечень технических характеристик духовки, 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.

### 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).

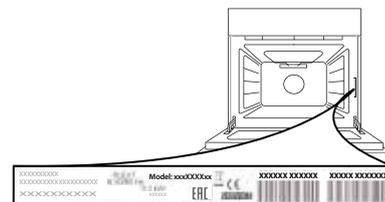
Для оптимального подъема теста дайте ему постоять около 90 минут при комнатной температуре или около 60 минут в духовке в режиме "Подъем теста".

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.

### ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010906035

Напечатано в Италии