

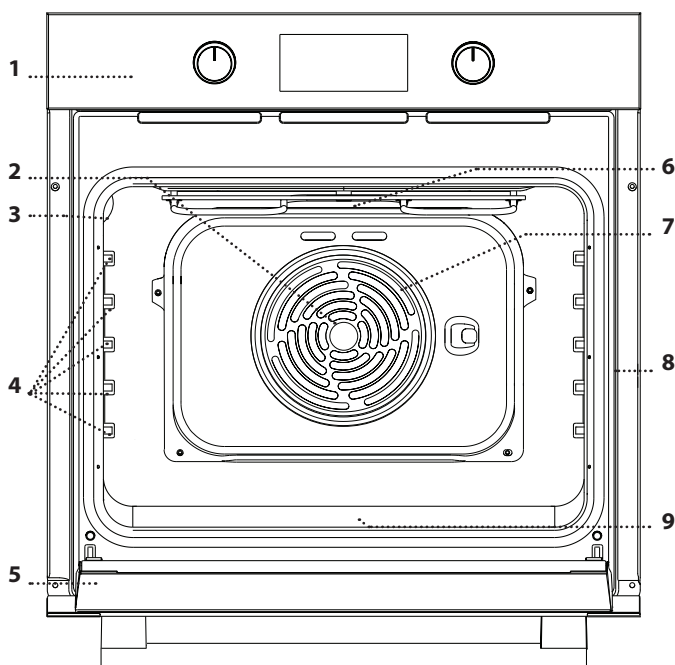

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ HOTPOINT-ARISTON**

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



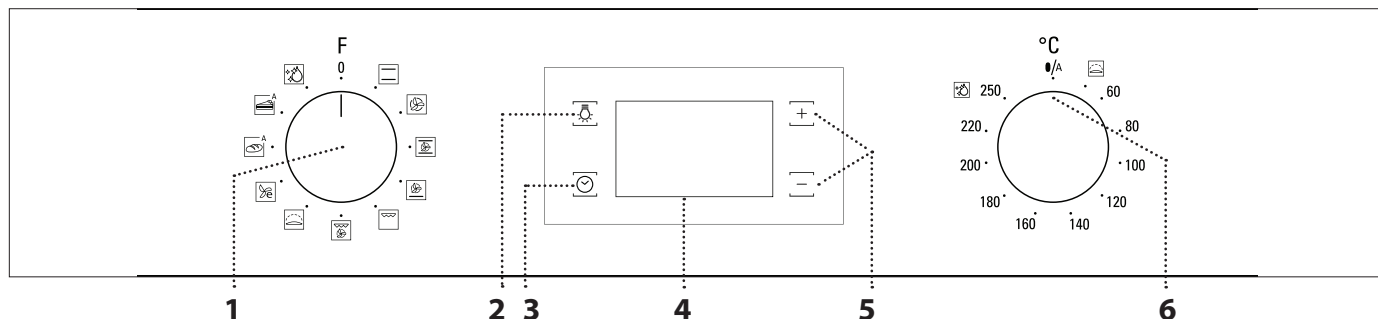
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
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

Для включения 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

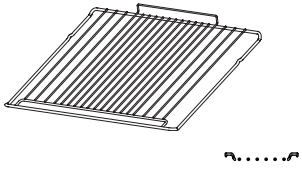
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Использование автоматических режимов

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

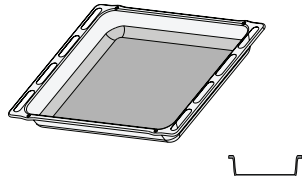


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

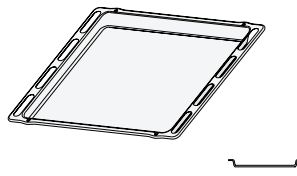
## РЕШЕТКА



## ПОДДОН



## ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



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.

# РЕЖИМЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [www.hotpoint.eu](http://www.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 одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.

### MAXI COOKING

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 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 вытекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.


### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого 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 лампочка не горит. Ее можно включить нажатием .

### A ХЛЕБ АВТО

Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту  [www](http://www.hotpoint.eu). Включайте режим, когда духовка холодная.

### A 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  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часов.



Установите значение часов кнопками  $\pm$  и  $\mp$  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  $\pm$  и  $\mp$  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.

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности.

Разогрейте духовку до 250 °C в режиме "Maxi cooking" (рекомендуется) и прогревайте в течение часа. Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: после первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ВЫБОР РЕЖИМА

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

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

### АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Выпечка") *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.


### 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 предварительного разогрева может ухудшить результат приготовления.


## . 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  $\mp$  и нажмите  для подтверждения.




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

Примечания: для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью  $\mp$  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

Раздается 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 только 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".



Просьба иметь в виду: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (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/тарталетки		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
Несладкие 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

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Пицца	Конвекция	Maxi Cooking	Хлеб Авто	Конвекция ЭКО
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпечки		

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья/паста/каннелони/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
Курица/кролик/утка 1 кг		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, цукини, 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 1-1,3 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: фруктовый торт (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 блюдо в середине процесса приготовления

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

\*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки раньше или позже 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 сайте [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

РЕЖИМЫ								
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Пицца	Конвекция	Maxi Cooking	Хлеб Авто	Конвекция ЭКО
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетка	Форма для выпечки или противень на решетке	Поддон/противень на решетке	Поддон	Поддон с 200 мл воды	Противень для выпечки		

# ОЧИСТКА 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 перчатках.

## Необходимые манипуляции выполняйте только с холодной духовкой.

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. После очистки вытрите сухой салфеткой.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. 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 (лучше, 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.

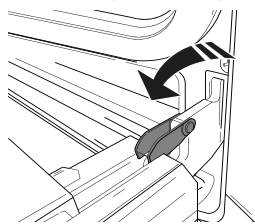
- Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для очистки стекла дверцы используйте специальные жидкие моющие средства.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для 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.

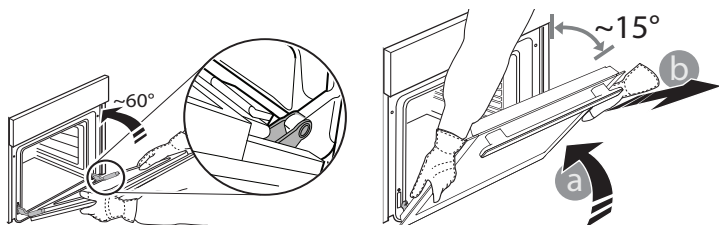
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**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 пазами и вставьте верхние части петель в пазы.

**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.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите плафон, замените лампу и верните 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 используйте духовку до установки плафона на место.

# 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. Начинать 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.

### 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.

