

# 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](http://www.hotpoint.eu/register)

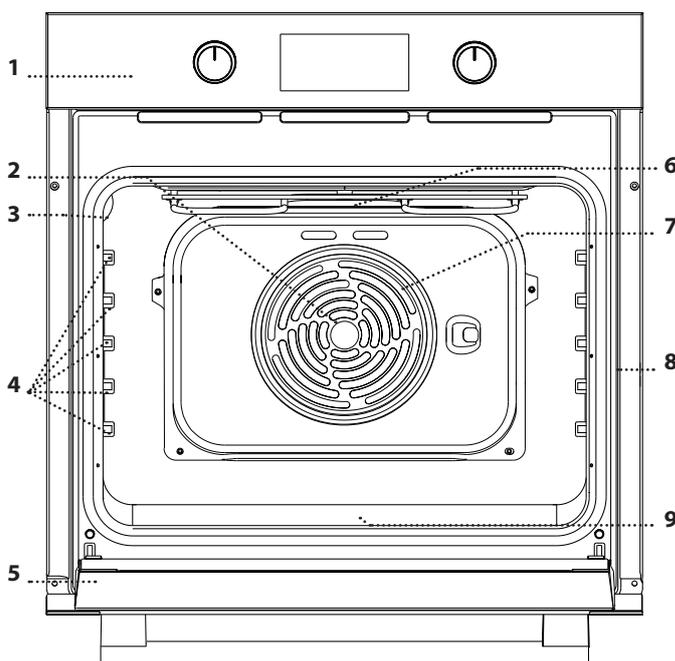


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



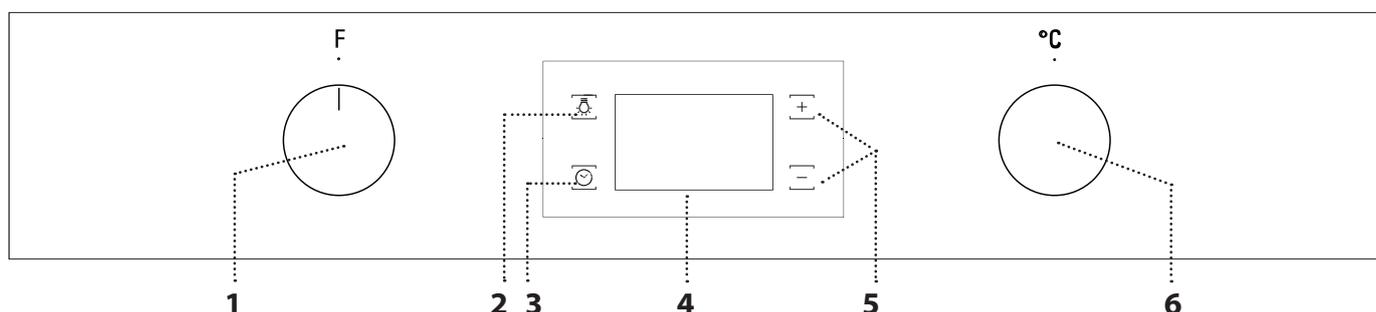
**Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".**

## 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. Круговой нагревательный элемент  
(не виден)
8. Паспортная табличка  
(не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент  
(не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение печи 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. Использование автоматических режимов 0.

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

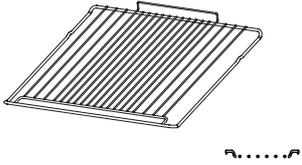
# Hotpoint

ARISTON

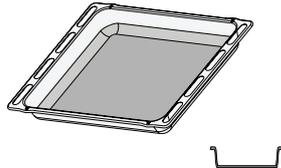
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

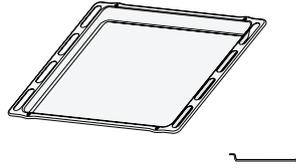
## РЕШЕТКА



## ПРОТИВЕНЬ



## 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.

• 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 [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

### ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.

Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. 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 вставной противень для сбора сока. Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

### ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока. Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Ускоренная разморозка продуктов.

### ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН. 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.

\* 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 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. 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 все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим "Выпеч. с подрумян.". 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

### РУЧНЫЕ

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

### АВТОМАТ.

Для включения выбранного автоматического режима ("Хлеб" или "Десерты") *ручка термостата* должна находиться в положении автоматического режима (●).

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.

## 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  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.



Примечание: 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.



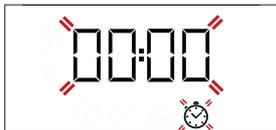
Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение "0", чтобы выключить духовку.

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".

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| БЛЮДО  | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|-------|---------|------------------|-------------------------|--------------------------|
| Пироги из дрожжевого теста                               |       | Да      | 160 - 180        | 30 - 90                 | 2/3<br>                  |
|  |       | Да      | 160 - 180        | 30 - 90 ***             | 4 1<br>                  |
| Пирог с начинкой<br>(чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) |       | Да      | 160-200          | 35-90                   | 2<br>                    |
|  |       | Да      | 160-200          | 35 - 90 ***             | 4 2<br>                  |
| Печенье/пирожные   |       | Да      | 170-180          | 15 - 45                 | 3<br>                    |
|  |       | Да      | 160 - 180        | 20 - 45 ***             | 4 2<br>                  |
| Пирожные из заварного теста                              |       | Да      | 180 - 220        | 30-40                   | 3<br>                    |
|  |       | Да      | 180-190          | 35 - 45 ***             | 4 2<br>                  |
| Безе   |       | Да      | 90               | 150-200                 | 3<br>                    |
|  |       | Да      | 90               | 140-200                 | 4 2<br>                  |
| Хлеб   |       | -       | -                | 60                      | 2<br>                    |
| Хлеб/пицца/лепешки                                       |       | Да      | 190-250          | 15-50                   | 2<br>                    |
|  |       | Да      | 190-250          | 25 - 50 ***             | 4 2<br>                  |
| Замороженная пицца                                       |       | Да      | 250              | 10 - 15                 | 3<br>                    |
|  |       | Да      | 250              | 10 - 20 ***             | 4 2<br>                  |
| Пироги<br>(овощной пирог, киш)                           |       | Да      | 175 - 200        | 45 - 60                 | 3<br>                    |
|  |       | Да      | 175 - 200        | 45 - 60 ***             | 4 2<br>                  |
| Волованы/печенье из слоеного теста                       |       | Да      | 190 - 200        | 20-30                   | 3<br>                    |
|  |       | Да      | 180-190          | 15 - 40 ***             | 4 2<br>                  |
| Лазанья/макаронные запеканки/каннелони/фланы             |       | Да      | 190 - 200        | 45 - 65                 | 2<br>                    |
| Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг                  |       | Да      | 190 - 200        | 80 - 110                | 3<br>                    |

|                |         |  |   |                                  |                    |                        |
|----------------|---------|--|---|----------------------------------|--------------------|------------------------|
| РЕЖИМЫ         |         |  |   |                                  |                    |                        |
|                | Обычный | Гриль                                      | Турбогриль                                | Выпеч. с подрумян.               | Хлеб Авто          | Выпеч. с подрумян. эко |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |         |  |   |                                  |                    |                        |
|                | Решетка | Форма для выпечки или противень на решетке | Вставной противень / противень на решетке | Вставной противень с 200 мл воды | Вставной противень |                        |

| РЕЦЕПТ   | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|-------|---------|------------------|-------------------------|--------------------------|
| Курица/кролик/утка 1 кг                          |       | Да      | 200 - 230        | 50 - 100                | 2<br>                    |
| Индейка/гусь 3 кг                                |       | -       | 190 - 200        | 100 - 160               | 2<br>                    |
| Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)         |       | Да      | 170 - 190        | 30 - 50                 | 2<br>                    |
| Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны) |       | Да      | 180-200          | 50-70                   | 2<br>                    |
| Хлебные тосты                                    |       | 5'      | 250              | 2 - 6                   | 5<br>                    |
| Рыбное филе/стейки                               |       | -       | 230 - 250        | 15 - 30 *               | 4 3<br>                  |
| Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты        |       | -       | 250              | 15 - 30 *               | 5 4<br>                  |
| Жареный цыпленок 1-1,3 кг                        |       | Да      | 200 - 220        | 55 - 70 **              | 2 1<br>                  |
| Ростбиф с кровью 1 кг                            |       | Да      | 200 - 210        | 35 - 50 **              | 3<br>                    |
| Ножка ягненка/рулька                             |       | Да      | 200 - 210        | 60 - 90 **              | 3<br>                    |
| Печеный картофель                                |       | Да      | 200 - 210        | 35 - 55 **              | 3<br>                    |
| Овощная запеканка                                |       | -       | 200 - 210        | 25 - 55                 | 3<br>                    |
| Лазанья и мясо                                   |       | Да      | 200              | 50 - 100 ****           | 4 1<br>                  |
| Мясо и картофель                                 |       | Да      | 190 - 200        | 45 - 100 ****           | 4 1<br>                  |
| Рыба и овощи                                     |       | Да      | 180              | 30 - 50 ****            | 4 1<br>                  |
| Жаркое/фаршированное мясо                        |       | -       | 170 - 180        | 100 - 150               | 2<br>                    |

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).

\*\*\* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

\*\*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

Таблица протестированных рецептов для сертификационных органов согласно стандартам IEC и IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

|                |         |   |                                       |                    |                      |                        |
|----------------|---------|---|---------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|
| РЕЖИМЫ         |         |   |                                       |                    |                      |                        |
|                | Обычный | Гриль                                       | Турбогриль                            | Выпеч. с подрумян. | Хлеб Авто            | Выпеч. с подрумян. эко |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |         |   |                                       |                    |                      |                        |
|                | Решетка | Посуда для выпечки или противень на решетке | Поддон / Противень / Форма на решетке | Поддон             | Поддон с 200 мл воды | Вставной противень     |

**Не используйте пароочистители.**

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

**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 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

- Духовка оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу. После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательнее пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся

при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

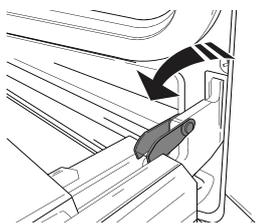
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место. 
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. 

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

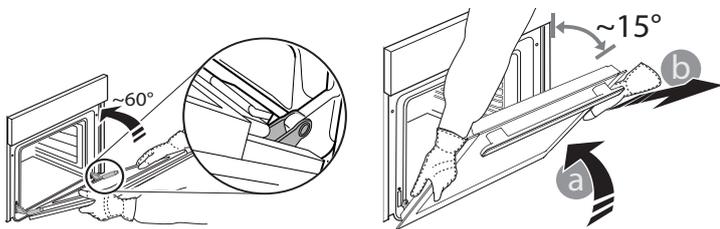
### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



Положите дверцу на мягкую поверхность.

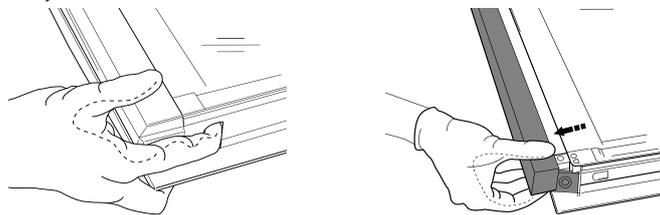
**3. Для установки дверцы** поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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.

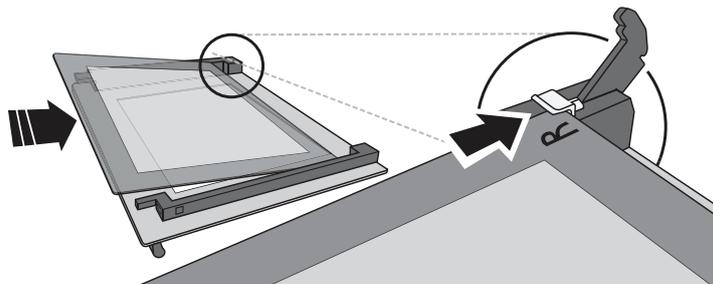
### ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

**3. Внутреннее стекло установлено правильно**, если в правом углу видна буква "R" и прозрачная поверхность (без принта) тоже обращена вверх. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



**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   |
|---|---|---|
| Печь не работает                          | Отсутствует напряжение в сети.<br>Прибор отсоединен от электросети. | Проверьте наличие напряжения в сети.<br>Убедитесь, что духовка включена в сеть.<br>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 ней немного увеличивается.

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме "Выпеч. с подрумян." можно готовить разные блюда одновременно (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"

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

### ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Технический лист прибора с указанием данных энергопотребления можно загрузить с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

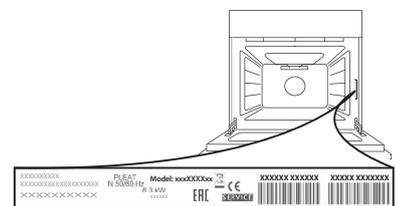
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр

### ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

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



400010873662

Напечатано в Италии

