

Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша духовка надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет
Вам ознакомиться с возможностями духовки, правилами
ее монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция духовки постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	4
Описание	6
Различные функции духовки	7
Аксессуары	9
Самоочистка духовки пиролизом	11
Электронный программатор	13
Программирование приготовления	15
Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне	17
Советы и рекомендации	19

БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

Оборудование должно быть заземлено!

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с поставщиком немедленно.
5. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
6. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
7. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и духовки. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне духовки.
8. Розетка и вилка должны быть одного типа.
9. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.

11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Замена поврежденного кабеля должна производиться только специалистом из сервисного центра.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша духовка должна использоваться только по назначению. Если Вы решили испытать духовку другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим использованием.
14. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии.
18. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и пр.) вблизи работающей духовки, не храните в ней легковоспламеняющиеся материалы.
18. Пользуйтесь кухонными перчатками ставя и вынимая посуду из разогретой духовки.
20. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
21. Рукоятки неработающей духовки должны находиться в положении «●»/«○». Когда уезжаете надолго отключайте оборудование от сети.
22. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
23. Если Вы решили, что духовка больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).
24. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

Перед первым использованием в хорошо проветриваемом помещении прокалите пустую духовку в течение получаса, установив термостатом максимальную температуру (250°C). Неприятный запах, сопровождающий процесс прокаливания, вызван испарением веществ, используемых для защиты оборудования во время его консервации до установки.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке, наладке и обслуживанию оборудования в соответствии с действующими нормами безопасности.

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключайте оборудование от электрической сети.

Встраивание

Эта духовка может встраиваться в кухонный гарнитур, размеры которого соответствуют европейским стандартам.

При установке духовки нет необходимости в соблюдении специальных мер предосторожности, так как:

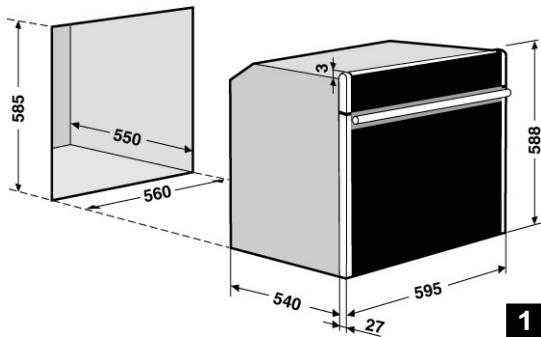
- **духовка оснащена усиленной теплоизоляцией;**
- **фронтальная вентиляция духовки** не требует вентиляционных отверстий.

Духовка должна устанавливаться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами безопасности. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования в результате его ненадлежащей установки.

Кроме того, правильная установка гарантирует безопасное и долгое использование духовки.

На *рис. 1* приведены требуемые размеры модуля кухонной мебели для встраивания оборудования.

Чтобы закрепить духовку в ее установочном месте, откройте дверцу духовки и вкрутите 4 винта (входят в комплект оборудования) в 4 соответствующих отверстия на облицовке духовки.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением к питанию необходимо проверить параметры электросети – количество фаз, напряжение, максимальную мощность – которые должны соответствовать параметрам подключаемого оборудования.

Схемы подключения к электросети духовок Ariston приведены в таблице:

Электрическое соединение	Напряжение и частота тока	Автомат защиты
	230 В 1 + N 50 Гц	16 А 1,5 мм
	230 В 2 50 Гц	16 А 1,5 мм
	400 В 2 + N 50 Гц	16 А 1,5 мм
	230 В 3 50 Гц	16 А 1,5 мм
	240 В 1 + N 50 Гц	16 А 1,5 мм

Духовка может подключаться к электросети двумя способами:

- с использованием электрической вилки,
- при помощи контактной панели (без вилки и розетки).

В обоих случаях обратитесь к вышеприведенной таблице, где указан минимальный диаметр проводов и параметры автоматов защиты согласно типу подключения.

Если оборудование подключается к **контактной панели** (клеммнику) должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Рекомендуем использовать питающий кабель, длина которого позволяет выдвигать духовку для технического обслуживания. Используйте только кабель марки HAR - H 05 - RRF, оснащенный вилкой, отвечающей требованиям электрической безопасности. Розетка или многолинейный выключатель должны находиться в легкодоступном месте.

Перед любыми работами по обслуживанию духовки (чистка, ремонт, замена лампы) отсоедините оборудование от электросети.

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.

Важно: после подсоединения гибкого кабеля к оборудованию плотно зафиксируйте все винты на клемной панели.



Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:

- 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и послед. модификации;
- 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации.

ОПИСАНИЕ



2

- A.** Рукоятка выбора режимов духовки
- B.** Термостат
- C.** Электронный программатор

РАЗЛИЧНЫЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

Различные средства управления и индикаторы, необходимые для использования духовки, находятся на передней панели оборудования.

РУКОЯТКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ ДУХОВКИ (А)

Рукоятка может устанавливаться в 10 положениях, соответствующих следующим режимам:

«0» : **Выключено**



: **Освещение духовки**



: **Конвекционная (обычная) духовка**

Этот классический режим подходит для приготовления индивидуальных блюд. Духовка нагревается с помощью двух нагревательных элементов (видимого, расположенного в верхней части духовки, и невидимого, который находится под ее дном). Воздух нагревается от контакта с этими источниками тепла, поднимается в верхнюю часть духовки, нагревая таким образом более холодный воздух. Это явление известно как естественная **конвекция**.

Данный режим особенно рекомендуется для медленного тушения блюд в закрытых емкостях (тушеное мясо, рубец и т.п.), или приготовления на водяной бане (заварной крем и т.д.).

Поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



: **Кондитерская духовка**

В этом режиме работает только круглый нагревательный элемент в задней части духовки и вентилятор, которые дают деликатный нагрев, позволяющий выпекать пироги и торты, булочки, шоколадные, фруктовые и бисквитные пироги, птифур, безе и т.д. Поставьте формы на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



: **Конвекционная вентилируемая духовка (быстрое приготовление)**

Комбинация работы всех нагревательных элементов и вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла по всей духовке.

Этот режим рекомендуется для *быстрого приготовления* (не требующего предварительного разогрева) и для *приготовления полуфабрикатов* (замороженные продукт и пр.).

Поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень.

: Вентилируемая духовка

Комбинированная работа всех нагревательных элементов и вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла по всей духовке.

Этот режим рекомендуется для приготовления блюд **на нескольких уровнях**. При этом сохраняется индивидуальный вкус блюд. Блюда должны иметь одинаковую температуру приготовления и выниматься из духовки по мере их готовности. Например, при готовке на двух уровнях, эмалированный поддон с блюдом следует разместить на 1-м уровне и решетку на 3-м. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.

: Пицца

Нагревательные элементы (под дном духовки и круглый) быстро прогревают духовку. Пицца и пироги пропекаются сильным теплом, идущим снизу, а сверху на изделиях, благодаря действию вентилятора, получается аппетитная румяная корочка.

Поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 1-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.

: Гриль

Работает только верхний нагревательный элемент, он накаляется докрасна и испускает инфракрасные лучи, подобно лучам солнечного света. Вот почему основная цель здесь не нагреть воздух в духовке, а подвергнуть пищу прямому воздействию лучей. Дверца духовки при готовке в этом режиме должна быть закрыта. Приготовление следует начинать в холодной духовке.

Мощность излучения можно отрегулировать рукояткой термостата.

Поместите поддон для сбора мясного сока/ жира на 1-й уровень, а решетку на один из верхних уровней – в зависимости от размера мяса.

: Вентилируемый гриль

Работает только верхний нагревательный элемент, который испускает инфракрасные лучи. Вентилятор в задней части духовки перемешивает и распределяет тепло равномерно, поэтому пища одновременно готовится:

- инфракрасными лучами, которые нагревают поверхность блюда,
- горячим воздухом, который проникает и готовит пищу по всему объему.

Этот режим рекомендуется для приготовления жаркого (мяса и домашней птицы). Поместите решетку с приготавливаемой пищей на 2-й уровень, а на 1-й поставьте эмалированный поддон для сбора сока и жира.

Предварительный разогрев духовки здесь не требуется.

При готовке в режимах гриль, части духовки становятся горячими, держите детей на безопасном расстоянии.

: Самоочистка пиролизом

Это очистка духовки изнутри. (Подробнее см. соотв. главу на стр. 11).

АКСЕССУАРЫ

Многочисленные опции духовки могут успешно использоваться только с рядом **аксессуаров, предлагаемых для Вашего выбора.**

Эти аксессуары вставляются на различные уровни духовки и могут быть размещены в соответствии с индивидуальными особенностями приготовления различных продуктов и блюд (**рис. 7**).



3

В духовке имеется 5 уровней. Для каждого способа приготовления и в каждом примере, приведенном в таблице «Приготовление на одном уровне», указан порядковый номер уровня в духовке.

Если Вы желаете добавить или заменить аксессуары, их можно заказать в сервисном центре или у дилера по запасным частям (см. гарантийный документ), воспользовавшись следующей информацией:

Наименование	№ по каталогу
Большая решетка	137833
Эмалированный поддон (противень)	137834

ЭМАЛИРОВАННЫЙ ПОДДОН

Используется:

- для размещения на нем посуды (приготовление на одном уровне) и приготовления на водяной бане,
- как лист для выпечки (птифуры и т.п.),
- для сбора сока и жира при готовке в гриле или зажаривании.

Мы не советуем использовать поддон на 4 и 5 уровнях духовки.

БОЛЬШАЯ РЕШЕТКА

Всегда ставьте в духовку выступами, направленными вниз, и используйте вместе с эмалированным поддоном.

- Ставится вместе с положенным на нее мясом на 2-й уровень духовки, на 1-й помещается поддон для сбора сока и жира.
- В режимах «гриль» ставится на верхний уровень (в зависимости от толщины пищевого продукта), на 1-й уровень помещается поддон для сбора сока и жира.
- Размещается на верхнем уровне при готовке на нескольких уровнях.

Мы рекомендуем не класть мясо непосредственно на поддон при готовке в режиме «Вентилируемый гриль», так как соки и жир, нагретые снизу при этом способе приготовления, начнут пригорать и выплескиваться на стенки духовки, образуя копоть.

РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

Не беспокойтесь, если вентилятор будет продолжать работать после выключения духовки. Это нормально: вентилятор остается включенным для охлаждения духовки и выключится автоматически, когда температура в духовке упадет ниже 120°C.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

При установке рукоятки выбора режимов духовки **A** в положение  в духовке загорается свет.

Свет горит, когда духовка используется, не зависимо от выбранного режима (за исключением режима самоочистки).

Если Вы запрограммировали для духовки отложенный старт работы, то как только он будет запрограммирован, свет загорится и останется гореть до конца времени приготовления.

САМООЧИСТКА ДУХОВКИ ПИРОЛИЗОМ

Меры по обеспечению безопасности

Во время пиролиза температура внутри духовки достигает 500°C. Такая высокая температура необходима для удаления жира, грязи и пр., оставшихся после готовки на стенках духовки.

Поэтому в конструкции духовки предусмотрены меры безопасности:

- дверца автоматически блокируется, как только температура начинает расти, чтобы предотвратить любой риск ожога;
- нагревательные элементы немедленно отключаются в случае нестандартных ситуаций.

Комментарии

1 - Несмотря на высокую внутреннюю температуру во время операции пиролиза, внешние стенки духовки остаются только слегка теплыми благодаря:

- усиленной изоляции духовой камеры;
- работе вентилятора, охлаждающего стенки духовки.

2 - Через стеклянную дверцу Вы можете видеть частицы, которые во время их разрушения пиролизом вспыхивают при соприкосновении с нагревательными элементами. Это просто явление сгорания, что совершенно нормально и не содержит никакого риска.

Предосторожности перед использованием пиролиза

1 - Удалите все большие пятна от пищи и жира влажной губкой. Убедительно советуем не пользоваться моющими средствами или другими чистящими продуктами.

2 - Выньте все аксессуары из духовки. Они не предназначены для сопротивления высоким температурам. Более того, они будут препятствовать циркуляции горячего воздуха в духовке, мешая процессу пиролитической самоочистки. Принадлежности можно легко промыть как и обычную посуду, даже в посудомоечной машине.

3 - Не оставляйте кухонные полотенца, прихватки и т.п. на ручке духовки.

Важно: во время процесса самоочистки поверхность духовки становится горячей — не подпускайте детей к оборудованию.

Запуск пиролиза

- Выньте все принадлежности из духовки. Удалите большие остатки пищи и жира и большие пятна от пролитой пищи, чтобы не допустить образования чада или пламени.
- Закройте дверцу.
- Установите рукоятку выбора режимов духовки **A** в положение .
- Установите программу. Вы можете выбирать между:
 - немедленным стартом — та же самая процедура, что и при готовке пищи;
 - отложенным стартом — та же самая процедура, что и при готовке пищи.
- Процесс самоочистки длится около 90 минут.

Что происходит во время пиролиза?

Когда температура в духовке достигнет 325°C, дверца духовки автоматически заблокируется и дисплей покажет «P» и время, оставшееся до конца процесса. Дверца останется заблокированной в течение процесса самоочистки, пока духовка не будет охлаждена до безопасного уровня.

Что происходит в конце пиролиза?

В конце пиролиза дисплей покажет «P.0.00». Вы сможете открыть дверцу духовки как только:

- температура снизится до безопасного уровня,
- Вы вернете рукоятку выбора режимов духовки **A** в положение «0».

После пиролиза на дне и стенках духовки может остаться белая пыль. Удалите ее влажной губкой, когда духовка полностью остынет.

Если Вы хотите использовать остаточное тепло, чтобы начать приготовление пищи, не беспокойтесь относительно пыли — она безопасна.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Дисплей для всех функций:

часы, таймер, продолжительность и время окончания приготовления / время самоочистки



Индикатор операции программирования:
горит: операция идет
выкл.: операция окончена



Индикатор таймера



Начало приготовления



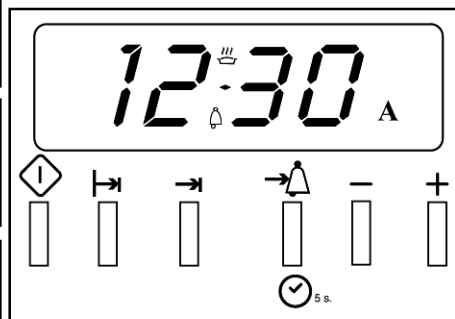
Установка продолжительности приготовления



Установка времени окончания приготовления



Установка таймера



Индикатор А:

- выкл.: ручной режим;
- горит: операция была запрограммирована;
- мигание: программирование операции завершено

КНОПКИ + и -
нажмите для изменения установок: часы, таймер, продолжительность и время окончания цикла
+ увеличение времени;
- уменьшение времени

Установка часов

Вы можете установить часы, только если рукоятка выбора режимов духовки **А** находится в позиции «0». При включении духовки или после сбоя в подаче электропитания на часах загорается и гаснет «0.00». Нажмите кнопку «+» и/или «-», чтобы отрегулировать время.

Установленное время будет запомнено, его можно изменить в течение следующих 3-х секунд, пока не будут задействованы другие кнопки.

Установка таймера

Таймер работает только при выключенной духовке (рукоятка выбора режимов духовки **А** в позиции «0»).

Нажмите коротко на кнопку  и установите время, используя кнопку «+» и/или «-». Как только Вы перестанете нажимать на кнопки, выбранное время будет запомнено и может быть изменено только в течение следующих 3-х секунд. Загорится индикатор  и таймер начнет обратный отсчет времени.

По истечении заданного времени в течение 1 минуты будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на любую кнопку, и индикатор  погаснет.

Таймер работает независимо от духовки.

Регулировка звукового сигнала

Вы можете отрегулировать громкость звукового сигнала. Во время подачи сигнала нажимайте кнопку «—», пока громкость не будет установлена на требуемом уровне.

Приготовление без использования программатора

Когда духовка выключена (рукоятка выбора режимов духовки **A** в позиции «0»), все кнопки в нерабочем состоянии (за исключением кнопки «—» для регулировки громкости звукового сигнала).

Выберите режим, вращая рукоятку **A** по часовой стрелке. Рекомендуемая температура отображена вокруг рукоятки термостата. Независимо от указанных значений, Вы можете изменить температуру вращением рукоятки термостата **B**.

Для режимов «гриль» указаны затраты энергии в процентах: например установка «1» означает, что гриль работает при энергозатратах 10 % от полной мощности.

Чтобы начать использование духовки, нажмите кнопку . Начнется стадия предварительно разогрева духовки, во время которой будет вспыхивать индикатор . Символ перестанет мигать и останется гореть постоянно, когда в духовке установится заданная температура (примерно через 10 минут).

Если Вы не подтвердите установку выбранного режима в течение 1 минуты, на дисплее появится «OFF» и все кнопки будут снова деактивизированы. Верните рукоятку выбора режимов духовки **A** в позицию «0» и снова произведите установки.

ВНИМАНИЕ

Ваше оборудование оснащено системой диагностики ошибок. Если на дисплее отображается сообщение «FnFn» (n и m – числа), обратитесь в ближайший сервисный центр за технической помощью.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДУХОВКИ: НЕМЕДЛЕННЫЙ СТАРТ

Духовка начинает нагреваться немедленно и выключится автоматически в конце запрограммированного времени.

- Поверните и установите **рукоятку выбора функций духовки А** на требуемый режим.
- Отрегулируйте **рукояткой термостата В** температуру (градуировка в 10°).

Для режимов «**гриль**» указаны затраты энергии в процентах. Например установка термостата в позицию «1», означает что гриль будет работать при уровне мощности 10%.

- Каждому режиму соответствует рекомендуемая продолжительность цикла,

которую Вы можете изменить, нажимая кнопку  и используя кнопки «+», и/или «-» (продолжительность приготовления включает 10 минут для предварительного разогрева духовки). Продолжительность приготовления будет запомнена, изменить его можно в течение последующих 3-х секунд.

Во время предварительного разогрева духовки на дисплее будет вспыхивать символ  и отображаться продолжительность времени приготовления. При достижении в духовке требуемой температуры символ перестанет мигать – будет гореть постоянно, и Вы услышите 3 звуковых сигнала.

В режимах «Гриль» и «Конвекционная вентилируемая духовка» (быстрое приготовление) предварительный разогрев духовки не требуется.

Во течение процесса приготовления время, оставшееся до его окончания, будет отображаться на дисплее. Вы можете проверить температуру, нажав кнопку «+».

Минимальное время приготовления, которое может быть запрограммировано, составляет 2 минуты, максимальная продолжительность – 10 часов.

- Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Если Вы, чтобы начать приготовление, не нажмете эту кнопку в течение 1 минуты после выбора режима, на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ) и все кнопки будут деактивизированы. Верните рукоятку выбора режимов **А** в позицию «0» и снова запрограммируйте духовку.

В конце приготовления в течение 1 минуты будет раздаваться звуковой сигнал и на дисплее появится слово «END»; Вы можете выключить звуковой сигнал, нажав любую кнопку.

- Верните рукоятку выбора режимов духовки **А** в позицию «0»: слово «END» исчезнет с дисплея и в течение 3-х секунд будет отображаться «».

Во время приготовления Вы можете изменить: **режим** (не изменяя время приготовления и температуру); **температуру** (не изменяя время приготовления) и **время приготовления**.

Вы можете остановить приготовление и выключить духовку, вернув рукоятку **A** в позицию «0». Слово «END» будет отображаться на дисплее в течение 3-х секунд.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДУХОВКИ: ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Программатор автоматически рассчитывает время включения духовки в зависимости от запрограммированных продолжительности приготовления и времени его окончания.

С помощью программатора Вы можете установить время окончания приготовления и его продолжительность в пределах от немедленного начала приготовления до замедленного в течение 23 часов 59 минут.

- Установите рукояткой выбора функций духовки **A** требуемый режим.
- Установите температуру рукояткой термостата **B** (если Вы хотите изменить ее рекомендуемое значение).

Для режимов «гриль» указаны затраты энергии в процентах. Например установка термостата в позицию «1», означает что гриль будет работать при 10%-ном использовании мощности.

- Нажмите кнопку , чтобы начать установку времени приготовления.
- Отрегулируйте время приготовления, используя кнопки «+» и/или «-» (включая 10 минут для предварительного разогрева духовки): время приготовления будет запомнено – его можно изменить в течение последующих 3-х секунд.
- **Чтобы запрограммировать отложенный старт**, установите время окончания приготовления, используя кнопку , а затем кнопки «+» и/или «-»: время окончания приготовления будет запомнено – его можно изменить в течение последующих 3-х секунд.

Минимальное время приготовления, которое может быть запрограммировано, составляет 2 минуты, максимальное – 10 часов.

- Нажмите кнопку , загорится буква «A».

Сразу после того, как Вы начали программировать духовку и, пока она не начала нагреваться, Вы можете изменить температуру и режим приготовления.

Когда начнется время приготовления, в духовке загорится свет и начнется стадия предварительного разогрева. В течение этого периода на дисплее будет вспыхивать символ  и отображаться время приготовления.

При достижении заданной температуры, символ  перестанет вспыхивать – будет гореть постоянно, и раздастся 3 звуковых сигнала.

В режимах «Гриль» и «Конвекционная вентилируемая духовка» (быстрое приготовление) нет стадии предварительного разогрева духовки.

- Верните рукоятку выбора режимов духовки **A** в позицию «0».

Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне

Блюдо	Способ приготовления (режим)	Температура, °С	Время, мин	Уровень духовки снизу	Комментарии	Предварит. разогрев духовки
Хлеб (каравай) ~ 1 кг	Вентилируемая духовка	210	30-35	2	На поддоне	да
Штучная сдоба	Вентилируемая духовка	200	20-25 в завис. от толщины	2	На поддоне	да
Пицца (с корочкой хлебного типа)	Пицца	240	10-15	1	На поддоне	да
Гочи (короткая лапша)	Пицца	220	30	1	Форма на поддоне	да
Сырное суфле	Вентилируемая духовка	200	30-40	2	В форме диам. 20 см на поддоне	да
Паштет	Конвекционная духовка	180	50-60	2	На водяной бане (горячая вода) в эмал. поддоне	да
Баранья нога	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1.5-2 кг	2*-1**	На решетке	нет
Запеченный картофель	Конвекционная духовка	200	40-45 в завис. от толщины	2	Блюдо на поддоне	да
Рыба	Конвекционная духовка Вентилируемый гриль	200 240	В зависимости от вида рыбы и толщины	2 2*-1**	Филе + соус – в поддоне Целиком на решетке	да
Цыпленок	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1.2-1.5 кг	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из говядины	Вентилируемый гриль	210	По желанию	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из свинины	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1 кг	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из телятины	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1 кг	2*-1**	На решетке	нет
Фаршированные помидоры	Вентилируемая духовка	200	20-25	2	Форма на поддоне	да
Замороженные продукты	Конвекц. вент. духовка (быстрое приготовление)	В соответствии с инструкциями на упаковке		2	Форма на поддоне	нет
Лазанья	Конвекц. вент. духовка (быстрое приготовление)	200	В завис. от размера	2	Форма на поддоне	нет

Блюдо	Способ приготовления (режим)	Температура, °С	Время, мин	Уровень духовки снизу	Комментарии	Предварит. разогрев духовки
Мусака	Конвекц. вент. духовка (быстрое приготовление)	200	В завис. от размера	2	Форма на поддоне	нет
Булочки	Кондитерская духовка	160	35-45	2	Алюминиевый лист на поддоне	да
Кекс (пирог, торт)	Кондитерская духовка	160	60	2	Алюминиевая тортовая форма на поддоне	да
Профитроли	Кондитерская духовка	200	20-25	2	Маленькие несладкие профитроли на поддоне	да
Заварной крем	Конвекционная духовка	180	30	2	В посуде по выбору, на водяной бане (гор. вода)	да
Бисквитный торт	Кондитерская духовка	190	30	2	Алюм. форма на поддоне	да
Миндальное печенье	Кондитерская духовка	180	15-20 в завис. от размера	2	На поддоне	да
Белое безе	Кондитерская духовка	70-80	3 ч в завис. от размера	2	Подсушивание для маленьких безе	да
Золотистое безе	Кондитерская духовка	110	2 ч в завис. от размера	2	Подсушивание для маленьких безе	да
Печеные яблоки	Вентилируемая духовка	210	20-25 в завис. от размера	2	Форма на поддоне	да
Песочное печенье	Кондитерская духовка	190	10-15	2	На поддоне	да
Яблочный пирог	Пицца	220	30	1	Форма на поддоне	да
* решетка на уровне X						
** эмалированный поддон для сбора сока и жира на уровне Y						

Приготовление – по определению – изменение продукта от сырого до приготовленного состояния. Полученные результаты оцениваются по разным критериям: цвету, увеличению в объеме, влажности, степени требуемой готовности и т.д .

Установки духовки (температура и время приготовления) естественно зависят от двух важных параметров: объема приготавливаемого и способности пищевого продукта изменять цвет (количество сахара или яиц в рецепте).

Параметры, приведенные в таблице, могут быть изменены в зависимости от приготавливаемого блюда и по Вашему усмотрению.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Мы рекомендуем чистить духовку после каждого использования, особенно после приготовления жаркого. Это предотвратит нарастание частиц пищи, которые разбрызгиваются на стенки духовки во время приготовления. Если их не очищать после каждого использования духовки, вновь образующиеся остатки при дальнейшей готовке будут спекаться, образуя чад и неприятные запахи.
- Мы настоятельно советуем **не выстилать дно духовки фольгой**, чтобы сохранить его чистым. При прямом контакте с нагретой эмалью алюминиевый лист может расплавиться и повредить поверхность духовой камеры.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Не подпускайте детей к духовке при использовании:

- режимов «гриль» – части духовки нагреваются.
- режима **самоочистки** – температура внешней поверхности духовки становится выше, чем при работе духовки в режимах приготовления.

НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ....

Некоторые аномалии в работе оборудования могут быть вызваны при ошибочных установках или неправильным пониманием явления.

1. Если Ваша духовка немного чадит во время приготовления:

- Удостоверьтесь, что Вы правильно выбрали: режим приготовления, аксессуары и уровень внутри духовки.
- Проверьте температуру. Она может быть слишком высокой для выбранного режима приготовления.
- Убедитесь, что духовка не требует очистки. Остатки пищи могут спекаться на эмалированных стенках, образуя чад, дым и неприятные запахи.
- Брызги жира или жидкости, пролитые на очень горячие поверхности, могут также стать причиной чада.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы
10 лет
со дня
изготовления



ARISTON



INDESIT



Scholtès

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приближенными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Компания "Merloni Elettrodomestici",
производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Indesit, Stinol,
настоятельно рекомендует использовать
для ухода за Вашей бытовой техникой
средства и аксессуары профессиональной серии
"Забота о доме"

**СЕРИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
АКСЕССУАРОВ**





*Фирменные средства
по уходу за бытовой техникой от производителя*

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:

- | | |
|--|--|
| Посудомоечной машиной: | <ul style="list-style-type: none">• Средство для очистки и дезинфекции• Ополаскиватель• Соль• Дезодорант |
| Стиральной и посудомоечной машиной: | <ul style="list-style-type: none">• Средство для удаления накипи |
| Плитой: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за конфорками и решетками• Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью• Средство по уходу за духовкой |
| Холодильником: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за холодильником• Поглотитель запахов |
| Микроволновой печью: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за микроволновой печью |
| ДЛЯ ДОМА: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами• Средство по уходу за нержавеющей сталью• Средство по уходу за деревянными поверхностями• Средство по уходу за алюминием и пластиком• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами• Средство по уходу за стеклами и зеркалами• Защита ткани от пятен |

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:

- | | |
|--|---|
| Плита: | <ul style="list-style-type: none">• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности• Дополнительные решетки и противни для духовки• Стекланные крышки для рабочих поверхностей• Грили и барбекю для рабочих поверхностей• Самоочищающиеся панели для духовки• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки• Защитный экран для рабочей поверхности |
| Холодильник: | <ul style="list-style-type: none">• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов |
| Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели: | <ul style="list-style-type: none">• Магнитный смягчитель воды Calblock |
| Стиральная и посудомоечная машины: | <ul style="list-style-type: none">• Сливные и заливные шланги• Установочные комплекты• Антисифоны• Фильтры |
| Вытяжка: | <ul style="list-style-type: none">• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения• Угольные фильтры |

- | | |
|------------------------------|--|
| АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ: | <ul style="list-style-type: none">• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали• Сервировочный столик |
|------------------------------|--|

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств "Забота о доме" и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании "Merloni Elettrodomestici"

в Москве (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253 9319

в Екатеринбурге: (3432) 659058

Продукция
сертифицирована



ME 53
ME 60

 **ARISTON**

 **INDESIT**

 **Scholtès**

Merloni Elettrodomestici spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6611

Merloni Elettrodomestici spa
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46
Тел. 961-29-00
Факс 961-29-19

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ ДУХОВКА

FB 86 P

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации



ARISTON



ME 53
ME 60