

Электрическая многопрограммная духовка FO 98 P

Встроенная техника

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	8
Инструкции по эксплуатации	10
Программирование приготовления	16
Аксессуары	17
Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне	19
Обслуживание и уход	22
Быстрая чистка духовки	24
Устранение неисправностей	26
Технические характеристики	26
Ariston Digital	27

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 выбранными приборами).
24. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

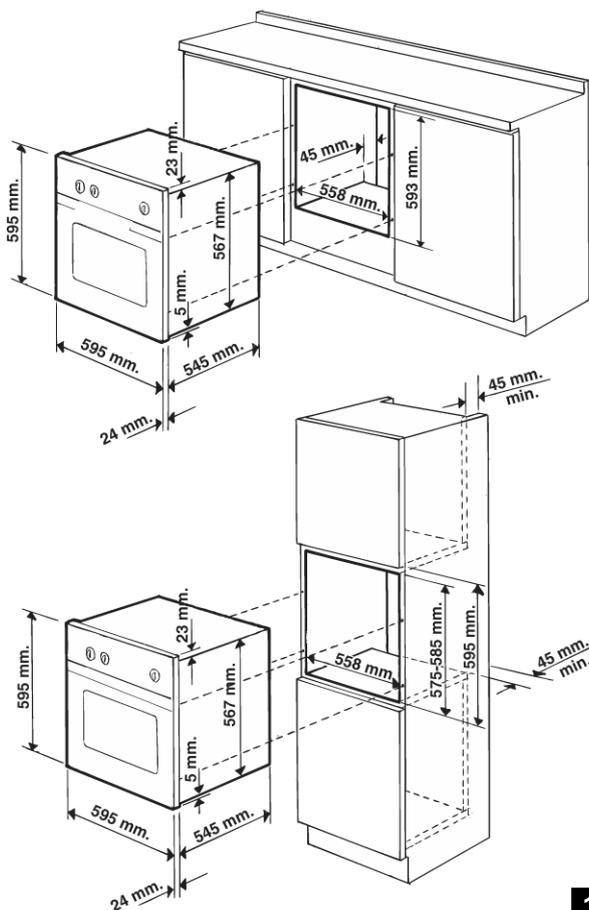
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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.

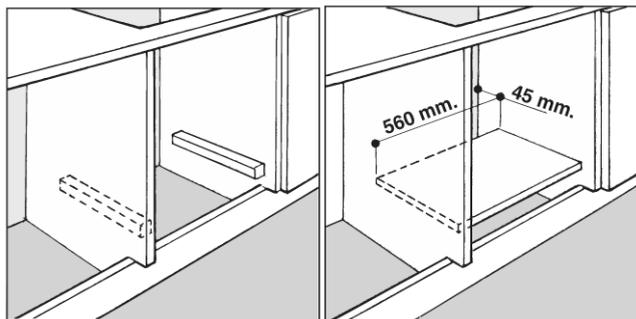
Установка встраиваемых духовок

Для правильной работы встраиваемого оборудования необходимо, чтобы модуль кухонной мебели был соответствующего размера. На **рис. 1** приведены размеры выреза для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели.



1

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45х600 мм (**рис. 2**).



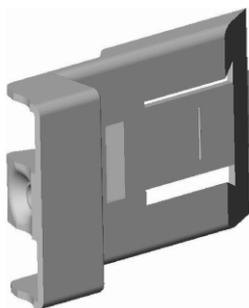
2

Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из огнеупорных материалов. В частности, мебель с деревянной клеевой облицовкой должна быть устойчива к нагреву до 100°C.

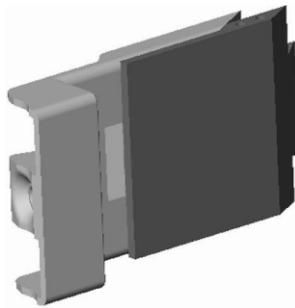
Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

Чтобы правильно отцентрировать духовку, поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные по периметру рамки. В частности, при толщине боковых панелей мебели:

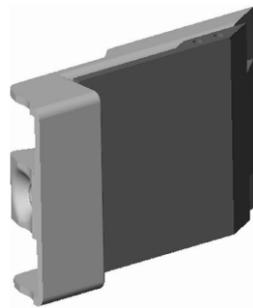
- 20 мм – удалите съемную деталь (**рис. 3 А**);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (**рис. 3 В**);
- 16 мм – используйте второй паз (**рис. 3 С**).



А



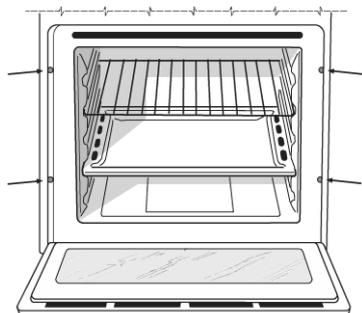
В



С

3

Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки (**рис. 4**).

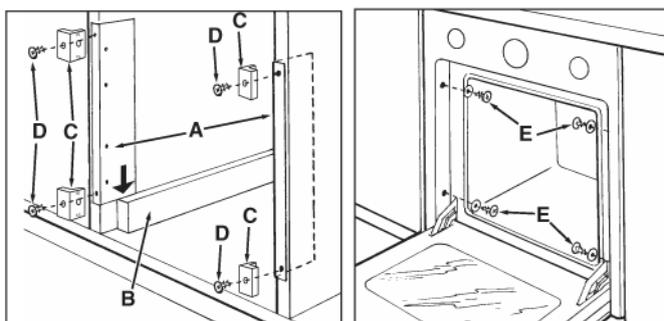


4

Крепление духовки в модуле кухонной мебели (только для моделей FC...)

Крепление духовки производится следующим образом (**рис. 5**):

1. Поместите скобы «**A**» на основание духовки «**B**».
2. Поместите петли «**C**» на скобы «**A**». В частности, при толщине боковой панели мебели:
 - 16 мм – петля должна быть повернута к Вам обозначением толщины (16);
 - 18 мм – петля должна быть повернута к Вам стороной без надписи;
 - 20 мм – петли не используются.
3. Закрепите скобы и петли, заворачивая винты «**D**» в торцы стенок мебели.
4. Закрепите духовку в нише, используя винты и пластиковые шайбы «**E**».

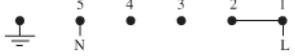
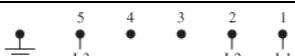
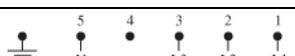
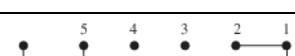


5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Электрическое подключение духовок Ariston:

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
	400 В 3 + N 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.

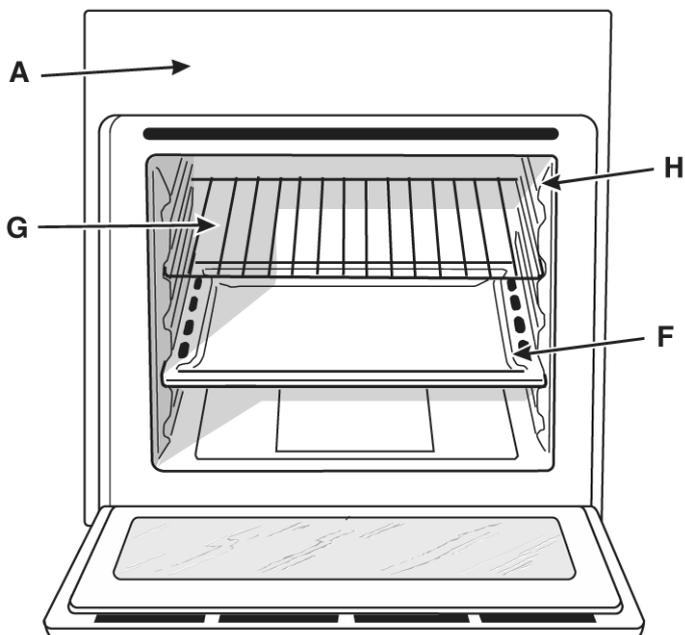
Если оборудование подключается к **контактной панели** (клеммнику) должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Рекомендуем использовать питающий кабель, длина которого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

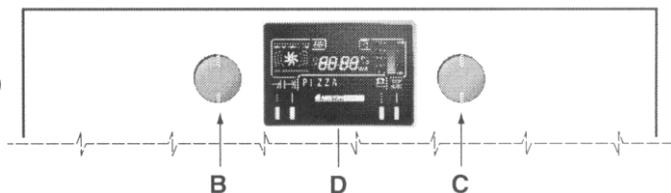
Важно: после подсоединения питающего кабеля к оборудованию плотно зафиксируйте все винты на клемной панели.

ОПИСАНИЕ



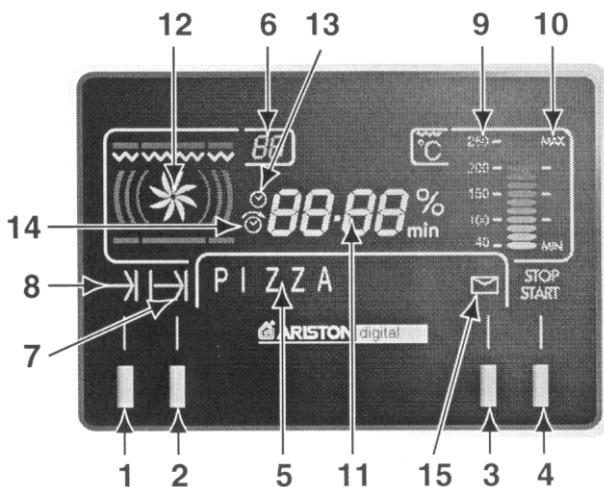
6

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (А)



- A. Панель управления
- B. Рукоятка выбора режимов приготовления
- C. Рукоятка выбора температуры приготовления (термостат)/ времени (таймер)
- D. Электронный программатор
- F. Поддон для сбора жира или противень
- G. Решетка духовки
- H. Направляющие решетки или поддона (противня)

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (D)



1. Установка времени окончания приготовления / часы / дата / стереть рецепт (только при подключении к сети )
2. Блокировка панели управления / таймер/ установка продолжительности приготовления
3. Установка языка
4. Начало приготовления (пуск) / прекращение приготовления (стоп) / освещение духовки / яркость дисплея
5. Описание режима приготовления
6. Номер режима / рецепта
7. Индикатор времени приготовления
8. Индикатор времени окончания приготовления
9. Шкала термостата (в градусах Цельсия)
10. Уровень мощности для режимов гриля
11. Индикатор времени или температуры / энергозатраты (в %)
12. Используемые нагревательные элементы
13. Индикатор часов
14. Индикатор программирования приготовления
15. Индикатор полученного текстового сообщения (только при подключении к сети )

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Многофункциональная духовка «7 поваров» сочетает в одном оборудовании преимущества обычных конвекционных духовок и более современных моделей, оснащенных вентилятором.

Это универсальное оборудование позволяет Вам легко и безопасно выбирать из 7 режимов приготовления. Выбор различных функций духовки осуществляется с помощью рукоятки **В**, расположенной на панели управления.

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Часы можно установить, только когда духовка выключена.

После подключения оборудования к сети или последующего сбоя в электропитании на дисплее часов высвечивается **12.00** или значение времени, бывшее последним в памяти оборудования.

Любые регулировки времени производятся нажатием кнопки **1** и переустановка часов вращением рукоятки **С**. Вы можете изменять значение времени, пока бегущая строка не исчезнет полностью с дисплея.

УСТАНОВКА ДАТЫ

Для изменения даты нажимайте кнопку **1** пока слово «ГОД» не появится на дисплее. Меняйте год, вращая рукоятку **С**; затем нажмите кнопку **1**, чтобы установить месяц (снова используйте рукоятку **С**). Нажмите кнопку **1** снова и вращением рукоятки **С** установите день.

Нажмите кнопку **1** для введения в память программатора установленной даты.

ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

Таймер может работать только при выключенной духовке.

Пожалуйста, помните, что таймер не управляет включением и выключением духовки, он просто по истечении заданного времени включает звуковой сигнал, который можно в любой момент прервать простым нажатием кнопки **2**.

Чтобы установить таймер, нажмите кнопку **2** и затем произведите необходимую корректировку рукояткой **С**.

Нажмите кнопку **4**, чтобы запустить таймер.

Во время работы таймера Вы всегда можете:

- отрегулировать продолжительность его работы рукояткой **С**;
- остановить обратный отсчет времени, нажимая приблизительно 3 секунды кнопку **4** или вращая против часовой стрелки рукоятку **В**;
- включить / отключить блокировку панели управления, нажимая кнопку **2** не менее 3 секунд (см. § «Блокировка и разблокировка панели управления»).

ВЫБОР ЯЗЫКА СООБЩЕНИЙ

Когда оборудование выключено, нажмите кнопку **3** и держите ее нажатой несколько секунд. На панели дисплея будут последовательно появляться доступные языки. Чтобы выбрать желаемый язык, нажмите снова кнопку **1**.

ВЫБОР ЯРКОСТИ ПАНЕЛИ ДИСПЛЕЯ

Когда оборудование выключено, нажимайте кнопку **4**, пока слово «ЯРКОСТЬ» не появится на дисплее.

Вращайте рукоятку **С** по / против часовой стрелки, чтобы увеличить / уменьшить яркость панели дисплея. Через несколько секунд после этого выбора духовка будет готова к введению следующих команд.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Эта опция дает возможность потребителю блокировать все кнопки и рукоятки. Если у Вас есть маленькие дети, мы настоятельно советуем Вам использовать эту опцию. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и держите нажатой несколько секунд кнопку **2**. На панели дисплея появится слово «ЗАБЛОКИРОВАНО» (**LOCKED**). Чтобы восстановить восприятие оборудованием обычных команд, нажмите снова на несколько секунд кнопку **2**. Слово «РАЗБЛОКИРОВАНО» (**UNLOCKED**) появится на дисплее.

СТЕРЕТЬ РЕЦЕПТ *(только при подключении к сети)*

Чтобы стереть рецепт, который Вы ввели в память оборудования благодаря функциям сети Ariston digital, рукояткой **В** выберите рецепт, который Вы желаете стереть. Затем нажимайте кнопку **1** пока сообщение «СТЕРТО?» (**DELETE?**) не появится на дисплее, затем нажмите снова кнопку **1**, чтобы подтвердить Ваш выбор. Появившееся на дисплее слово «СТЕРТО» (**DELETE**) уведомит Вас, что рецепт был удален.

ИНДИКАТОР ДУХОВКИ

В любое время, включая время предварительного разогрева и приготовления, Вы можете включить или выключить индикатор духовки нажатием кнопки **4**. Когда духовка выключена, индикатор автоматически выключится через 10 минут после введения последних команд на панель управления.

ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Чтобы уменьшить нагрев внешних поверхностей духовки, оборудование оснащено охлаждающим вентилятором, который работает в течение всего процесса приготовления. Можно почувствовать поток воздуха, выходящего между дверцей духовки и панелью управления.

Чтобы во время предварительного разогрева возрастание температуры внутри духовки шло быстрее, вентилятор работает на половинной скорости, по сравнению с процессом приготовления.

Если духовка установлена под рабочей поверхностью, охлаждающий вентилятор может включаться автоматически для защиты электронных элементов, даже если духовка уже выключена.

Примечание. Когда приготовление закончится, вентилятор будет продолжать работать до полного остывания духовки.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

Поверните рукоятку **В** по часовой стрелке, чтобы выбрать режим приготовления (из 7 по умолчанию) или рецепт (см. книгу рецептов Ariston).

Для каждого режима дисплей покажет следующее:

- название режима приготовления (или рецепта);
- номер режима (или рецепта);
- температуру по умолчанию;
- источники тепла (нагревательные элементы).

Если Вам не подходит рекомендуемая температура, ее можно всегда откорректировать рукояткой **С**.

Каждому режиму приготовления также соответствует рекомендуемое время приготовления, которое Вы можете изменить в пределах от одной минуты до 10 часов нажатием кнопки **2** и последующим вращением рукоятки **С**. Время приготовления можно регулировать, пока бегущая строка полностью не исчезнет с панели дисплея. Выбранное время приготовления не включает время, требуемое для разогрева духовки.

Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **4**.

В духовке начнется стадия разогрева (за исключением режимов «**Быстрое приготовление**» (**Конвекционная вентилируемая духовка**) и «**Гриль**»), в течение которой Вы еще можете:

- изменить температуру вращением рукоятки **С**;
- изменить время приготовления нажатием кнопки **2** и последующим вращением рукоятки **С**;
- включить / отключить блокировку панели управления, нажимая кнопку **2** не менее 3-х секунд (см. § «Блокировка и разблокировка панели управления»);
- остановить приготовление и выключить духовку, повернув рукоятку **В** против часовой стрелки.

Примечание: предварительный разогрев автоматически выполняется оборудованием, которое устанавливает время разогрева в соответствии с температурой, выбранной пользователем. На экране дисплея будет показано время, требуемое для разогрева духовки перед началом приготовления.

Как только будет достигнута выбранная температура, в духовке начнется стадия приготовления, в течение которой Вы еще можете:

- изменить температуру вращением рукоятки **С**; если Вы увеличиваете ее более чем на 25°, духовка вернется в режим разогрева;
- изменить время приготовления нажатием кнопки **2** и последующим вращением рукоятки **С**;
- включить / отключить блокировку панели управления, нажимая кнопку **2** не менее 3-х секунд (см. § «Блокировка и разблокировка панели управления»);
- остановить приготовление и выключить духовку, повернув рукоятку **В** против часовой стрелки.

Как только приготовление закончится, на дисплее появится сообщение «**КОНЕЦ – ГОТОВО**» (**END – READY**) и прозвучит звуковой сигнал, который пре-

кратится через 1 минуту после нажатия кнопки **2** или после того, как Вы повернете одну из двух рукояток (см. § «Функции таймера»).

Примечание. Перед первым использованием рекомендуем прокалить пустую духовку в течение получаса, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату. Появившийся во время прокаливания неприятный запах скоро испарится – это сгорают вещества, используемые для консервации оборудования во время хранения до его установки.

Предупреждение. Поддон для сбора сока/жира помещайте на нижний уровень духовки только при использовании гриля или вертела. Для всех других видов приготовления никогда не используйте нижний уровень и ничего не ставьте на дно работающей духовки, чтобы не повредить эмаль. Помещайте всегда посуду, фольгу и пр. на решетку духовки, вставляя ее по направляющим.

Примечание. Оборудование оснащено системой диагностики, которая обнаруживает любые неисправности. Пользователь будет проинформирован о сбое сообщением типа:

- «**F** nn» (nn — двузначный номер): означает, что оборудование неисправно и необходима техническая помощь;
- «**W** nn» (nn — двузначный номер): в наличии неисправность, и хотя духовка продолжает работать, лучше запросить технической помощи.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режимы приготовления выбираются вращением рукоятки **B**.



Традиционная (ковекционная) духовка

Это старый, обычный способ приготовления в духовке. Два нагревательных элемента (один – в верхней части духовки, другой – под ее дном) работают вместе. Воздух нагревается от контакта с этими источниками тепла и перемещается внутри духовой камеры: более легкий – нагретый воздух поднимается. 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.). В этом случае поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень.

Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



Кондитерская духовка

Работает только круглый нагревательный элемент внизу духовки и вентилятор, которые дают деликатный нагрев, позволяющий выпекать пироги и торты – бриоши, шоколадные, фруктовые и бисквитные пироги, птифуры, безе и т.д. Поставьте формы на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



Быстрое приготовление (конвекционная вентилируемая духовка)

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

Этот особый режим идеален для быстрого приготовления (не требующего предварительного разогрева) и для приготовления полуфабрикатов и замороженных продуктов.

Поставьте блюдо на поддон и поместите его на 2-й от дна уровень.



Мультикулинария (вентилируемая духовка)

Комбинация работы 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 приготовления.

Например, при готовке на двух уровнях, поддон с блюдом следует разместить на 1-м от дна уровне и решетку на 3-м. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.

Превосходные результаты получаются при готовке в этом режиме овощных гарниров – кабачки, баклажаны, перцы и т.д.

Режим также хорошо подходит для выпечки изделий из дрожжевого теста.

Режим может использоваться и для размораживания красного или белого мяса и хлеба при установке температуры 80°C. Для оттаивания более деликатных продуктов установите термостат на 60°C.



Пицца

Нагревательные элементы (под дном духовки и круглый) быстро прогревают духовку.

Пицца и пироги пропекаются теплом, идущим снизу, а сверху на изделиях, благодаря действию вентилятора, получается аппетитная румяная корочка. Поставьте блюдо на поддон, поместив его на 1-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



Гриль

Работает только верхний нагревательный элемент, накаляя гриль докрасна, который испускает инфракрасные лучи подобно лучам солнечного света. Вот почему основная цель здесь не нагреть воздух внутри духовки, а подвергнуть пищу прямому воздействию лучей.

Дверца духовки при готовке в этом режиме должна быть закрыта. Приготовление следует начинать в холодной духовке.

Количество излучения регулируется рукояткой термоста.

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



«Gratin» (вентилируемый гриль)

Работает только верхний нагревательный элемент с инфракрасным излучением. Принудительная циркуляция воздуха, создаваемая вентилятором, находящимся в задней части духовки, обеспечивает в ней равномерное распределение тепла, и вся пища одновременно готовится:

- инфракрасными лучами, которые нагревают поверхность блюда, сохраняя мясо нежным и сочным;
 - горячим воздухом, который проникает и готовит пищу по всему объему.
- Этот режим рекомендуется для приготовления жаркого (красного или белого мяса) и домашней птицы.

Поместите решетку с приготавливаемой пищей на 2-й уровень, а на 1-й поставьте поддон для сбора сока и жира.

Всегда помещайте пищу в холодную духовку.

Ваше оборудование оснащено вертелом, который может использоваться с режимами «Гриль» и «Gratin» (вентилируемый гриль).

Когда используете вертел, всегда держите дверцу закрытой и начинайте готовить в холодной духовке, чтобы избежать ожогов при размещении вертела.

Поставьте поддон для сбора мясного сока/ жира на 1-й от дна уровень и разместите вертел на 3-м уровне (см. гл. «Аксессуары», § «Вертел» на стр. 18).

При использовании режимов «Гриль» или «Gratin» (вентилируемый гриль) части духовки становятся очень горячими, держите детей на безопасном расстоянии.



Быстрая чистка (самоочистка духовки)

Во время этого процесса духовка полностью очищается. Более подробная информация приведена в соответствующей главе на стр. 24.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы запрограммировать режим приготовления, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

- Выберите режим приготовления поворотом рукоятки **В** и температуру приготовления поворотом рукоятки **С**.
- Выберите продолжительность приготовления нажатием кнопки **2**. На панели дисплея появится рекомендуемое время приготовления, которое можно отрегулировать вращением рукоятки **С**. Пожалуйста, не забудьте, что введенное значение не включает в себя время разогрева духовки.
- Выберите время окончания приготовления, нажатием кнопки **1**. Дисплей покажет конечное время приготовления, полученное добавлением к значению точного времени выбранной продолжительности приготовления и времени, необходимого для разогрева духовки (автоматически рассчитывается оборудованием в соответствии с выбранным режимом приготовления). Поворачивайте рукоятку **С** до тех пор, пока дисплей не покажет желаемое время окончания приготовления.

После проведенных установок панель дисплея покажет время, когда начнется разогрев духовки (где он есть), и время окончания приготовления. Последнее можно изменять до того, пока на панели дисплея не появятся название режима приготовления и его температура. Любые неверные данные можно откорректировать простым повторением вышеприведенных инструкций.

- Нажмите кнопку **4**, чтобы активизировать программу.

Чтобы изменить введенные данные после того, как режим приготовления уже был запрограммирован, нажимайте кнопку **4** приблизительно 3 секунды и повторите описанные выше шаги.

Отмена ранее запрограммированного режима приготовления

Чтобы отменить уже введенную программу, поворачивайте рукоятку **В** против часовой стрелки до тех пор, пока на панели дисплея не появится слово «**ВЫКЛЮЧЕНО**» (**OFF**).

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**).



7

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
Рамка вертела	125645
Вертел	137835
Ручка вертела	124180
Вилки (2) + гайки с винтовым крылом (2)	124188

ПОДДОН

Используется:

- для размещения на нем посуды (приготовление на одном уровне) и приготовления на водяной бане,
- для непосредственного размещения пищи (птифуры и т.п.),
- для сбора сока и жира жаркого, которое готовится на большой решетке или вертеле.

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

БОЛЬШАЯ РЕШЕТКА

Всегда используйте гранями вверх и вместе с поддоном.

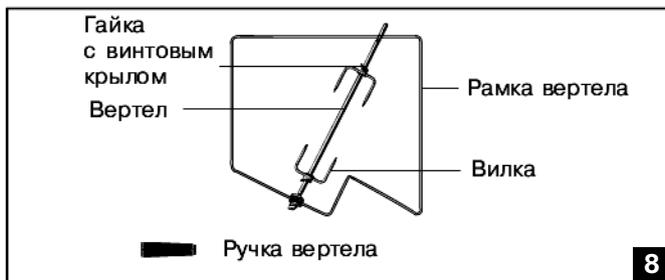
- ставится вместе с положенным на нее мясом на 2-й уровень духовки, на 1-й помещается поддон для сбора сока и жира;
- в режимах «гриль» ставится на верхний уровень (в зависимости от размера пищевого продукта), на 1-й уровень помещается поддон для сбора сока и жира;
- размещается на верхнем уровне при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

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

ВЕРТЕЛ

Вертел используется для медленного вращения жаркого, так чтобы оно зажаривалось равномерно до полной готовности.

Составные части вертела:



- **Рамка**, которая устанавливается на 3-м уровне духовки таким образом, чтобы конец штыря был зафиксирован в отверстии вала двигателя, расположенного в задней части духовки за перфорированной панелью.
- **Вертел**, на который насаживается жаркое. Жаркое удерживается с обоих концов штыря двумя скользящими вилками, которые фиксируются гайками с винтовым крылом.

Предупреждение: при установке вертела проверьте, что он точно вставлен в отверстие вала двигателя.

Удостоверьтесь, что:

- штырь проходит через центр жаркого;
- жаркое равноудалено от концов штыря.

- **Съемная ручка**, сделанная из теплоизолирующего материала. Ручка навинчивается на передний конец штыря так, чтобы Вы могли:
 - иметь вертел достаточной длины для насаживания крупных кусков мяса;
 - избежать ожогов при снятии со штыря приготовленного жаркого.

Навинтите полностью ручку, чтобы удалить вертел (во время приготовления ручку следует снять).

Таймер вертела

Ваша духовка оснащена таймером для вертела. По окончании времени приготовления двигатель продолжает вращать вертел. Двигатель остановится только тогда, когда температура достаточно снизится — таким образом исключается обугливания блюда.

В конце приготовления оставьте рукоятку выбора режимов духовки **В** в установленной позиции и переведите термостат **С** в минимальное положение.

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	 Мультикулинария	210	30-35	2	На поддоне	да
Штучная сдоба	 Мультикулинария	200	20-25 в зависимости от размера	2	На поддоне	да
Пицца (с корочкой хлебного типа)	 Пицца	240	10-15	1	На поддоне	да
Гочи лорани (короткая лапш)	 Пицца	220	30	1	Форма на поддоне	да
Сырное суфле	 Мультикулинария	200	30-40	2	В посуде диам. 20 см на поддоне	да
Паштет	 Традиционная духовка	180	50-60	2	На водяной бане (горячая вода) в поддоне	да

Приготовление в многопрограммной духовке

Блюдо	Способ приготовления (режим)	Температура, °С	Время, мин	Уровень духовки снизу	Комментарии	Предварит. разогрев духовки
Баранья нога	 Gratin	210	1 час для 1.5-2 кг	2*-1**	На решетке	нет
Запеченный картофель	 Gratin	200	40-45 в завис. от размера	2	Блюдо на поддоне	да
Рыба	 Традиц. д.	200	В зависимости от вида и размера рыбы	2	Филе + соус – в поддоне	да
	 Gratin	240		2*-1**	Целиком на решетке	
	 Гриль	250		5*-1**	Жарка на решетке	
Цыпленок	 Gratin	210	1 ч для 1.2-1.5 кг	2*-1**	На решетке	нет
	 Гриль с вертелом	250		3*-1**	Вертел, дверца духовки закрыта	
Жаркое из говядины	 Gratin	210	По желанию	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из свинины	 Gratin	210	1 час для 1 кг	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из телятины	 Gratin	210	1 час для 1 кг	2*-1**	На решетке	нет
Фаршированные помидоры	 Мультикулинария	200	20-25	2	Блюдо на поддоне	да
Замороженная пицца	 Быстрое приготовление	следуйте инструкциям на упаковке		2	Блюдо на поддоне	нет
Лазанья	 Быстрое приготовление	200	В завис. от размера	2	Блюдо на поддоне	нет
Мусака	 Быстрое приготовление	200	В завис. от размера	2	Блюдо на поддоне	нет
Булочки (бриоши)	 Кондитерская духовка	160	35-45	2	Алюминиевый лист на поддоне	да

на одном уровне

Блюдо	Способ приготовления (режим)	Температура, °С	Время, мин	Уровень духовки снизу	Комментарии	Предварит. разогрев духовки
Фруктовый пирог	 Кондитерская духовка	160	60	2	Алюминиевая тортовая форма на поддоне	да
Пышки	 Кондитерская духовка	200	20-25	2	Маленькие несладкие профитроли на поддоне	да
Заварной крем	 Традиционная духовка.	180	30	2	Индивидуал. подобранная посуда на водяной бане (гор. вода)	да
Бисквитный торт	 Кондитерская духовка	190	30	2	Алюминиевая тортовая 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
Печенье яблоки	 Мультикулинария	210	20-25 в завис. от размера	2	Блюдо на поддоне	да
Тертый бисквит	 Кондитерская духовка	190	10-15	2	На . поддон	да
Яблочный пирог	 Пицца	220	30	1	Форма на поддоне	да
<p>* гриль или вертел на уровне X ** поддон для сбора сока и жира на уровне Y</p>						

Решетка всегда должна использоваться гранями вверх.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Камера духовки

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.

Внешняя поверхность духовки

Внешние эмалированные поверхности и поверхности из нержавеющей стали очищайте специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ или губкой, увлажненной мыльным раствором, хорошо ополосните и вытрите насухо.

Нержавеющая сталь

Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Ополосните части из нержавеющей стали и вытрите насухо мягкой тканью. Для удаления стойких пятен используйте специальное неабразивное чистящее средство. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме».

Использование алюминиевой фольги

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.**

Чистка вертела и других аксессуаров

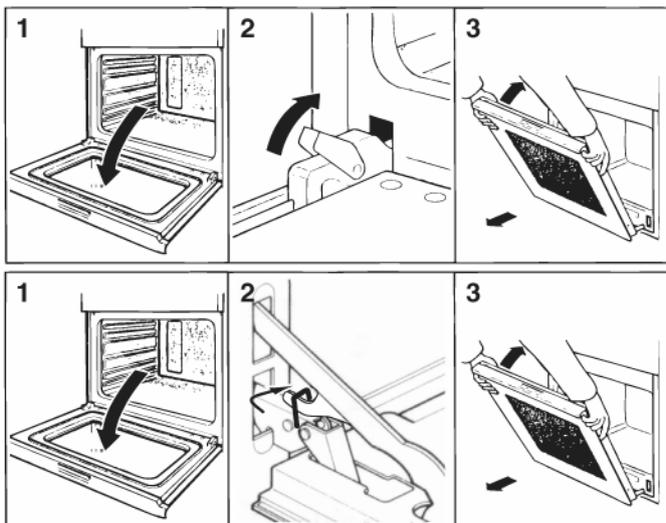
Вертел можно полностью снять, открутив 2 гайки с винтовым крылом. Составные части вертела и другие аксессуары (поддон, решетку) можно очистить в раковине влажной губкой и простым моющим средством или даже в посудомоечной машине.

Демонтаж дверцы (рис. 9)

Чтобы очистить пространство, закрытое нижней частью дверцы, последнюю можно легко удалить. Для демонтажа дверцы сделайте следующие шаги:

- откройте полностью дверцу;
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на 2-х шарнирах;
- закройте дверцу, но не полностью;
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон, потяните на себя и снимите.

Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке.



9

Замена лампы в духовке (рис. 10)

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многолинейный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Узким плоским предметом (отверткой или черенком ложки и пр.) снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу и замените ее лампой с такими же характеристиками:
 - напряжение 230/240 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место, убедитесь что уплотнитель установлен правильно, и подключите духовку к сети.



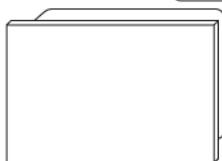
Отделение
духовки



Лампа



Уплотнитель



Стекло дверцы

10

БЫСТРАЯ ЧИСТКА ДУХОВКИ

Устройства безопасности

В режиме «Быстрая чистка» температура внутри духовки достигает 500°C. (Такая высокая температура необходима для удаления оставшихся после готовки частиц пищи и жира).

Поэтому в конструкции духовки предусмотрены меры безопасности:

- дверца автоматически блокируется, как только температура достигает определенного уровня, чтобы предотвратить любой риск ожога;
- электропитание нагревательных элементов отключается в случае нестандартных ситуаций.

Комментарии

1 - Несмотря на высокую внутреннюю температуру во время процесса самоочистки пиролизом, внешние стенки духовки остаются только слегка теплыми благодаря:

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

2 - Через окошко духовки Вы можете видеть частицы, которые во время их разрушения пиролизом всплывают при соприкосновении с нагревательным элементом. Это просто явление сгорания, что совершенно нормально и не содержит никакого риска.

Необходимые меры предосторожности перед использованием режима быстрой чистки

1 - Удалите любые большие пятна от остатков пищи влажной губкой. Убедительно советуем не пользоваться моющими средствами или любыми другими средствами, рекомендуемыми для чистки духовок.

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 быстрой самоочистки поверхность духовки становится горячей — не подпускайте детей к оборудованию.

Как начать процесс самоочистки духовки

- Закройте дверцу.
- Установите рукоятку выбора режимов духовки **В** в положение : «Быстрая чистка».
- Процесс самоочистки занимает примерно 90 минут. Вы можете установить продолжительность цикла чистки 60 – 90 – 120 минут, в зависимости от степени загрязнения духовки.
- Нажмите кнопку **4**, чтобы запустить цикл.

Так же как и для приготовления, Вы можете установить цикл чистки с отложенным стартом.

- Дверца духовки автоматически блокируется сразу после запуска цикла быстрой чистки.
- Загорится индикатор блокировки дверцы, отображаемое на дисплее время цикла будет постепенно уменьшаться.

Пока температура внутри духовки остается ниже 125°C, Вы можете разблокировать дверцу духовки, нажимая 3 секунды кнопку **3**. Дверца немедленно разблокируется.

Если Вы забудете повторно заблокировать дверцу, последняя автоматически будет заблокирована как только температура в духовке достигнет 325°C.

Что происходит в конце цикла?

- Программатор подаст звуковой сигнал.
- На дисплее появится слово «**КОНЕЦ**» (**END**).

Нажмите кнопку **4**, чтобы прекратить сигнал, слово «**КОНЕЦ**» исчезнет с дисплея, индикатор блокировки дверцы будет мигать. Индикатор блокировки погаснет, когда температура внутри духовки достаточно понизится: тогда будет возможно открыть дверцу духовки.

После процесса самоочистки на дне и стенках духовки может оставаться белая пыль. Удалите ее влажной губкой после полного остывания духовки.

С другой стороны, если Вы хотите использовать остаточное тепло, чтобы начать приготовление, не беспокойтесь относительно пыли — она безопасна и не окажет никакого воздействия на пищу.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ....

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

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:

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

Внутренние размеры духовки, см:

ширина	43,5
глубина	40,0
высота	32,0

Объем

54 л

Электрические параметры:

напряжение 230 В; частота тока 50 Гц; мощность 2800 Вт

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы
10 лет
со дня
изготовления



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

ARISTON DIGITAL

Ariston Digital — новое поколение бытовых электроприборов, соединенных каналами связи как друг с другом, так и с центром Merloni Elettrodomestici Digital Service Centre.

ДОМАШНЯЯ СЕТЬ. В линии бытовых электроприборов и аксессуаров Ariston Digital используется технология WRAP (Протокол сетевых устройств) для производства и обмена информацией об их функционировании через стандартные системы связи. Это означает, что приобретенное Вами оборудование и аксессуары разработаны для интерактивного взаимодействия с другими компонентами системы Ariston Digital.

Следовательно, отпадает необходимость в дополнительных кабелях и соединениях, так как любой бытовой прибор Ariston Digital после включения автоматически становится частью домашней сети.

СЕРВИС. Владельцам бытовых электроприборов с интерактивными возможностями оказывается доступен круг современных услуг, предлагаемых компанией Merloni Elettrodomestici spa, среди которых:

Управление потреблением электроэнергии. Бытовые электроприборы, обмениваясь информацией между собой и с другими устройствами линии Ariston Digital (датчик тока, цифровой адаптер), способны контролировать уровень потребления электроэнергии, с тем чтобы не допустить перегрузки электропроводки в вашем доме.

Помощь на расстоянии. С помощью TeleLink – специального устройства Ariston Digital – бытовые электроприборы могут связаться с центром Digital Service Centre, чтобы немедленно сообщить о неисправностях / проблемах и оперативно получить помощь.

КНИГА РЕЦЕПТОВ. Ariston придумал малую кулинарную книгу, практичную и легкую в использовании. Приведенные в книге рекомендации помогут Вам открыть новые кулинарные секреты.

Широкий спектр советов позволит Вам легко приготовить новые блюда: благодаря практичной панели интерактивного дисплея, которая все время информирует Вас о работе духовки, блюда готовятся автоматически и получаются превосходно.

Ariston Digital – это новая линия бытовых электроприборов, аксессуаров и служб, созданная для обеспечения Вашей личной безопасности и безопасности Вашего дома.

Более подробную информацию можно получить:

по тел.: **800-448844** (Италия);

по электронной почте: **digital@merloni.com**;

на сайте в Интернете: **www.aristonchannel.com** .

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:**
- Средство для очистки и дезинфекции
 - Ополаскиватель
 - Соль
 - Дезодорант
- Стиральной и посудомоечной машиной:**
- Средство для удаления накипи
- Плитой:**
- Средство по уходу за конфорками и решетками
 - Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью
 - Средство по уходу за духовкой
- Холодильником:**
- Средство по уходу за холодильником
 - Поглотитель запахов
- Микроволновой печью:**
- Средство по уходу за микроволновой печью
- ДЛЯ ДОМА:**
- 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:**
- Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
 - Дополнительные решетки и противни для духовки
 - Стеклоочистители 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:**
- Дополнительные контейнеры для хранения продуктов
- Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели:**
- Магнитный смягчитель воды Calblock
- Стиральная и посудомоечная машины:**
- Сливные и заливные шланги
 - Установочные комплекты
 - Антисифоны
 - Фильтры
- Вытяжка:**
- Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения
 - Угольные фильтры
- АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ:**
- 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

FO 98 P

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации



ARISTON



ME 53
ME 60