

ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные правила безопасности	2
Установка	5
Технические характеристики	8
Описание	9
Как использовать духовку	10
Электронный программатор	15
Практические советы	18
Приготовление в духовке «7 программ» (табл.)	21
Использование стеклокерамической рабочей поверхности	23
Практические рекомендации по использованию электроконфорок	24
Обслуживание и уход	25

Основные правила безопасности

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- **обращаться только в авторизованный сервисный центр;**
- **всегда использовать оригинальные запасные части.**

1. Это оборудование предназначено для непрофессионального использования в домашних условиях.
2. Прежде чем использовать оборудование прочитайте внимательно данное руководство, которое содержит важные указания по безопасной установке, использованию и техническому обслуживанию оборудования. Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию.
3. После распаковки оборудования убедитесь, что оно не было повреждено во время транспортировки. При наличии сомнений не используйте оборудование — свяжитесь с продавцом немедленно. В целях безопасности не оставляйте элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) в пределах досягаемости детей.
4. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным или собственности, вследствие несоблюдения данных инструкций.
5. Электрическая безопасность этого оборудования гарантирована только при наличии заземления, выполненного в соответствии с правилами электробезопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления.
6. Перед подключением оборудования проверьте, что технические характеристики оборудования (см. таблицу на оборудовании) соответствуют параметрам электросети.
7. Проверьте, что электропроводка и розетка выдерживают максимальную нагрузку оборудования, указанную в таблице его характеристик. При сомнении обратитесь к квалифицированному электрику.
8. Для подключения оборудования к сети напрямую требуется установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
9. Если розетка не подходит к вилке оборудования, квалифицированный электрик должен заменить розетку подходящей моделью, а также проверить, что сечение соединительного кабеля соответствует мощности, потребляемой оборудованием. Не рекомендуется использовать пере-

ходники, многогнездовые розетки и удлинители. При крайней необходимости допускается использование одно- или многополюсного переходника и удлинителя, которые соответствуют нормам электробезопасности. В этих случаях категорически запрещается превышать максимальную токовую нагрузку, указанную в таблице характеристик плиты.

10. Если Вы не используете оборудование, всегда отключайте его от электросети.
11. Следите за тем, чтобы не были перекрыты отверстия оборудования, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
12. Замена питающего кабеля оборудования должна производиться только специалистом авторизованного сервисного центра.
13. Оборудование должно использоваться только по назначению. Иное использование (например, отопление помещения) является недопустимым и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ненадлежащим использованием оборудования.
14. При использовании электрооборудования требуется соблюдать основные правила:
 - не касайтесь оборудования, если Ваши руки или ноги влажные, не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком;
 - не используйте удлинители, но если это необходимо, примите все меры предосторожности;
 - не тяните за питающий кабель или оборудование, чтобы отключить его от сети;
 - не оставляйте оборудование под воздействием атмосферных факторов (дождь, солнце и т.п.);
 - не разрешайте детям и лицам, незнакомым с настоящими инструкциями, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
15. Перед выполнением операций по чистке или обслуживанию оборудования обязательно отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки или отключив электропитание оборудования на распределительном щитке.
16. При появлении трещин на стеклокерамической поверхности немедленно отключите оборудование и обратитесь в авторизованный сервисный центр за технической помощью: требуйте использования только оригинальных запасных частей – использование иных деталей не гарантирует безопасной работы оборудования.
17. По истечении срока эксплуатации плиты в целях безопасности детей, которые могут играть с оборудованием, отключите его от сети, обрежьте питающий кабель и снимите потенциально опасные части.
18. Стеклокерамическая поверхность устойчива к колебаниям температуры и ударопрочна, тем не менее учтите, что острые кухонные предметы или ножи могут расколоть ее. Если это произошло, немедленно отключите оборудование от электросети и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

19. Помните, что рабочая поверхность плиты остается горячей не менее получаса после ее отключения. Не помещайте емкости или другие предметы на горячую поверхность.
20. Не помещайте посторонние предметы на стеклокерамическую рабочую поверхность.
21. Не включайте рабочую поверхность, если на ней находятся алюминиевая фольга или пластик.
22. Не касайтесь горячей рабочей поверхности.
23. При использовании малых электробытовых приборов рядом с оборудованием удостоверьтесь, что их питающие кабели не касаются горячих частей плиты.
24. Ручки посуды разворачивайте внутрь, чтобы не задевать их и не опрокинуть посуду на рабочую поверхность.
25. Когда Вы включили рабочую поверхность, сразу же поместите на нее кастрюли/сковороды, иначе быстрый перегрев поверхности может привести к повреждению нагревательных элементов.
26. **Перед первым включением:** удалите со стеклокерамической поверхности следы клея и смазки при помощи неабразивного чистящего средства. В течение первых нескольких часов использования может появиться запах резины, который быстро исчезнет.
27. Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части духовки становятся очень горячими – не дотрагивайтесь до них и держите детей на безопасном расстоянии.
28. Если плита не используется, всегда проверяйте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «●»/ «О».
29. При установке плиты на опоры примите меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.

Установка

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

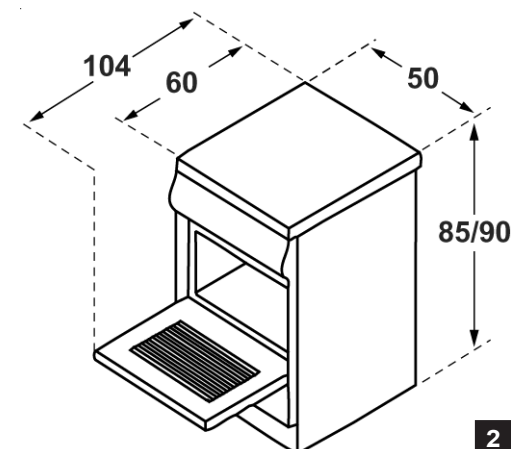
Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите оборудование от электросети.

Размещение

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, не превышающей ее по высоте.

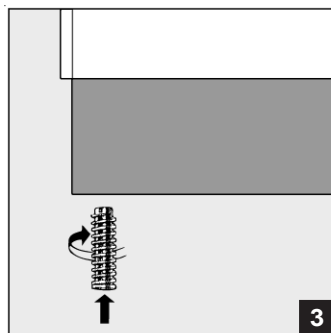
При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- а) кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна быть размещена на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности;
- б) вытяжки устанавливаются в соответствии с требованиями фирмы-изготовителя и в любом случае на расстоянии минимум 650 мм от поверхности плиты;
- в) расстояние между нижней частью навесных шкафов, расположенных по бокам от вытяжки, и поверхностью плиты должно составлять не менее 420 мм (рис. 1);
- г) если плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, нижняя часть последнего должна находиться на расстоянии не менее 700 мм от рабочей поверхности плиты (рис. 1);
- д) установочное место для оборудования должно иметь размеры, указанные на рис. 2.



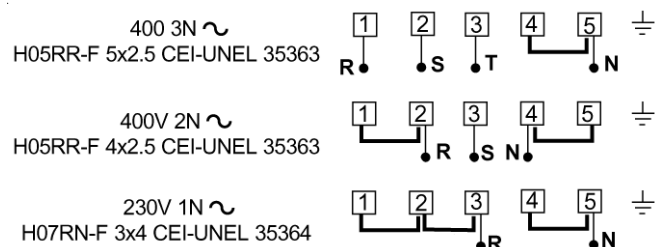
Выравнивание плиты

Для надлежащего выравнивания плиты она снабжена регулируемыми ножками (рис. 3). Ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты.



Электрическое подключение

Марка питающего кабеля зависит от типа электрического подключения (см. схемы подключения на рис. 4).



Установка питающего кабеля

Откройте клеммник:

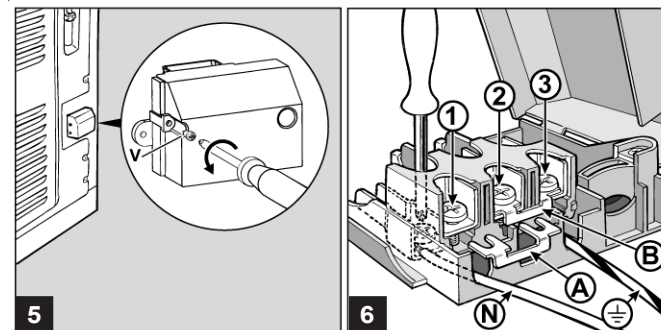
- отверните винт «V» (рис. 5);
- потяните и откройте крышку клеммника.

Установите питающий кабель, выполнив следующие операции:

- расположите перемычку **A-B** в соответствии с типом подключения, которое должно быть выполнено в соответствии со схемами, приведенными на рис. 4.

Примечание: небольшие соединительные перемычки подготовлены заводом-изготовителем для однофазного подключения 230 В (контакты 1-2-3 соединены друг с другом). Перемычка 4-5 находится в нижней части клеммной колодки.

- вставьте провода, как показано на рис. 6 (N и $\perp$) и затяните соответствующие винты;
- зафиксируйте остающиеся провода зажимными винтами 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель его специальным фиксатором и закройте крышку клеммника, закрепив ее винтом «V».



Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования. При подключении оборудования к сети напрямую должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электротехнической безопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине прокладки он не касался поверхностей, температура которых на 50°C превышает комнатную.

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) / автоматические выключатели и проводка выдерживают нагрузку оборудования (см. табличку его технических характеристик);
- система электроснабжения оборудования имеет заземление, соответствующее нормам электробезопасности;
- после установки плиты обеспечен свободный доступ к ее розетке или автоматическому выключателю.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Технические характеристики

Духовка

Размеры: (высота x ширина x глубина) 34 x 39 x 41 см

Объем: 54 л

Максимальная выходная мощность духовки: 2700 Вт

Внутренние размеры отделения для хранения и подогрева:

ширина: 44 см; глубина: 42 см; высота: 23 см

Керамическая рабочая поверхность

Зоны нагрева:

- задняя правая: 1200 Вт
- передняя правая: 1700 Вт
- передняя левая: 1200 Вт
- задняя левая: 1700 Вт

Максимальная выходная мощность: 5800 Вт

Маркировка «ЭНЕРГИЯ»

Энергопотребление для принудительной конвекции

– режим нагрева:  вентилируемая духовка.

Заявленное энергопотребление для класса естественной конвекции

– режим нагрева:  конвекционная духовка.

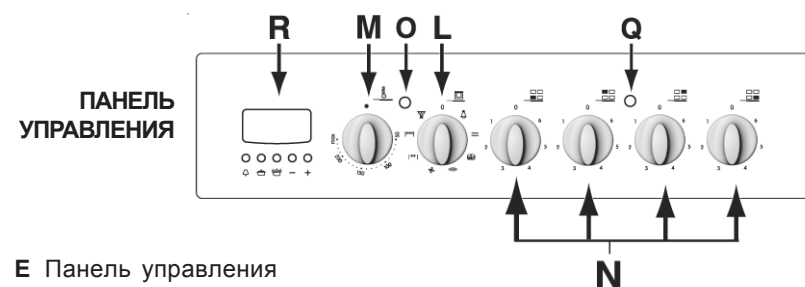
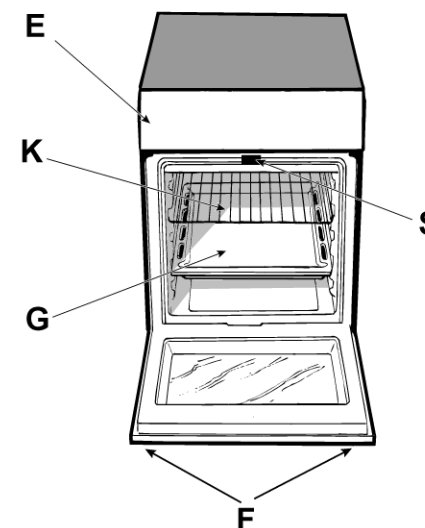


Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества:

- 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и послед. модификации;
- 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации;
- 2002/96/ЕС.

Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации по правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Описание



- Е Панель управления
- Ф Регулируемые ножки или опоры
- Г Поддон для сбора жира или противень
- К Решетка духовки
- Л Рукоятка выбора режимов духовки (селектор)
- М Рукоятка термостата
- Н Рукоятки управления электроконфорками (зонами нагрева)
- О Индикатор термостата (нагрева духовки)
- Q Индикатор электроконфорок
- Р Электронный программатор приготовления
- С Устройство блокировки дверцы (только для некоторых моделей)

Как использовать духовку

Управление различными функциями плиты осуществляется с помощью рукояток и кнопок, расположенных на панели управления.

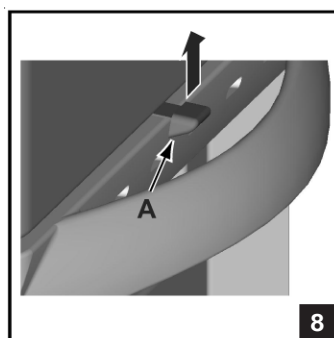
Примечание: перед первым использованием мы рекомендуем прокалить пустую духовку в течение получаса, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите помещение, чтобы удалить запах защитных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Внимание: поддон для сбора жира помещается на нижний уровень духовки только при использовании вертела (при наличии). При других видах приготовления никогда не используйте нижний уровень духовки и ничего не помещайте на дно духовки, когда она работает – это может повредить эмаль. Размещайте посуду (формы, фольгу) на решетке или противне, вставляя их по направляющим.

Примечание: если оборудование оснащено электронным программатором, чтобы использовать электрическую духовку, перед выбором желаемого режима приготовления просто одновременно нажмите кнопки  и  (на дисплее появится символ .

Устройство блокировки дверцы (имеется только на некоторых моделях)

Некоторые модели оснащены устройством блокировки дверцы, расположенным между панелью управления и дверцей духовки. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство «А», показанное на рис. 8.



Рукоятки управления духовкой

Семипрограммная духовка сочетает в себе преимущества обычных «статических» и современных «вентилируемых» духовок.

Духовка «7 программ» многофункциональна и предлагает 7 различных, но надежных и простых способов приготовления. Для выбора различных 7 режимов приготовления используйте рукоятки духовки:

L – рукоятку селектора;

M – рукоятку термостата.

Когда рукоятка селектора находится в любой позиции, отличной от «О», включено освещение духовки. Установка селектора в позицию, обозначенную символом , позволяет зажечь освещения духовки без включения любого из нагревательных элементов. Когда в духовке горит свет, – это означает, что она используется, освещение останется гореть на всем протяжении использования духовки.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Конвекционная духовка

Положение рукоятки селектора **L**: 

Положение рукоятки термостата **M**: между 50°C и Max

Включено освещение, работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический традиционный тип духовки, которой был усовершенствован, с превосходным распределением тепла и уменьшенным энергопотреблением. Конвекционная духовка до сих пор незаменима для приготовления блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, тушеного мяса/рыбы с рисом и т.п. Превосходные результаты достигаются при готовке мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости (например, гуляш, тушеное мясо, дичь, окорок и т.п.). Режим остается до сих пор наилучшим для приготовления пирогов и кондитерских изделий, запеченных фруктов и запеканок, а также для приготовления в закрытых емкостях.

Когда готовите в конвекционной духовке, используйте одновременно только один противень или решетку, иначе распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня/решетки выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. Кондитерская духовка

Положение рукоятки селектора **L**: 

Положение рукоятки термостата **M**: между 50°C и Max

Работают вентилятор и все нагревательные элементы, что обеспечивает деликатный процесс нагрева – тепло идет преимущественно снизу. Этот режим идеален для выпечки и приготовления деликатных продуктов – особенно пирогов, которые должны подняться, поскольку идущее снизу тепло помогает процессу подъема дрожжевого теста.

Некоторые советы:

- Обязательно разогрейте духовку.
- Никогда за один раз не помещайте в духовку более одного блюда.
- Для лучшей циркуляции воздуха следует использовать решетку (исключая приготовление прямо в противне), не оставляйте в духовке неиспользуемый для приготовления противень.
- Чтобы использовать все полезное тепло, идущее снизу духовки, поместите решетку на 3-й или 2-й, считая снизу, уровень духовки, форму для выпечки поставьте в центре решетки.
- Чтобы избежать быстрого изменения температуры, не открывайте дверцу духовки во время выпекания – это может помешать процессу приготовления и тесто может осесть.

3. Пицца

Положение рукоятки селектора L: 

Положение рукоятки термостата M: между 50°C и Max

Включены нижний и круглый нагревательные элементы, а также вентилятор. Эта комбинация быстро нагревает духовку до высокого уровня мощности (2700 Вт), в результате производится большое количество тепла, поступающего преимущественно от нижнего нагревательного элемента и благодаря принудительной циркуляции воздуха. Режим пицца идеален для продуктов, требующих высокой температуры приготовления – таких как пицца или большое жаркое. Одновременно используйте только один противень или решетку. Однако при готовке более, чем на одном уровне духовки, в середине приготовления поменяйте блюда местами.

4. Вентилируемая духовка

Положение рукоятки селектора L: 

Положение рукоятки термостата M: между 50°C и Max

Так как тепло остается постоянным и одинаковым по всей духовке благодаря работе нижнего вентилятора, воздух готовит и запекает пищу равномерно по всей поверхности. В этом режиме Вы также можете одновременно готовить различные блюда, если температура их приготовления одинакова. Одновременно могут использоваться максимум два уровня духовки (см. § Одновременное приготовление на нескольких уровнях, с. 18). Режим идеален для приготовления блюд на решетке и для блюд, требующих длительного времени приготовления (лазанья и т.п.). Кроме того, превосходное распределение тепла позволяет использовать низкие температуры при готовке жаркого: мясо получается сочным и нежным. Данный режим хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ – сохраняется вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, режим вентилируемой духовки можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80-100°C. Для размораживания деликатных продуктов установите термостатом температуру 50°C или используйте циркуляцию холодного воздуха – установка термостата 0°C.

5. Верхний нагревательный элемент

Положение рукоятки селектора L: 

Положение рукоятки термостата M: между 50°C и Max

Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса/жаркого, сохраняя его сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности: говяжьи отбивные, телятина, антрекоты, филе гамбургеры и т.п.

6. Гриль

Положение рукоятки селектора L: 

Положение рукоятки термостата M: между 50°C и Max

Гриль, размер которого больше обычного, имеет совершенно новую конструкцию, что повышает эффективность приготовления на 50%. При работе двойного гриля воздух прогревается даже по углам духовки.

Важно: для получения наилучших результатов и экономии энергии (около 10%) в режиме гриль всегда готовьте при **закрытой дверце духовки**.

При использовании режима гриль поместите решетку на верхние уровни духовки (см. таблицу по приготовлению в духовке), для предотвращения попадания сока и жира на дно духовки под решетку поместите глубокий противень.

7. Вентилируемый гриль

Положение рукоятки селектора L: 

Положение рукоятки термостата M: между 50°C и Max

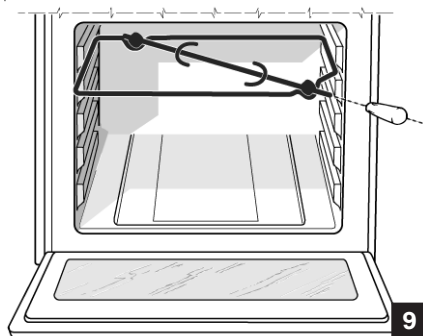
Сочетание функций (гриль + вентилятор) усиливает эффективность одностороннего теплового излучения нагревательных элементов с помощью принудительной циркуляции воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания, позволяя теплу проникать в пищу. Превосходные результаты получаются при готовке в этом режиме шашлыков из мяса и овощей, сосисок, свиных ребрышек, отбивных из баранины и свинины, цыплят под пряным соусом и т.п. Режим также идеален для приготовления рыбных стейков из форели, тунца, трески, леща, фаршированной рыбы и пр. В этом режиме также включен вертел (при наличии), на котором особенно рекомендуется готовить филейную часть мяса, домашнюю птицу и т.п.

Примечание: При использовании гриля (режимы 5, 6, 7) **дверца духовки должна быть закрыта**.

Вертел

Чтобы включить вертел:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- б) вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- в) включите вертел, установив рукоятку селектора **L** в позицию .



Индикатор термостата (O)

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда в духовке будет достигнута температура, выбранная рукояткой термостата. В этот момент попеременное включение и выключение индикатора указывает, что духовка нагрета до постоянной температуры.

Внимание: следите, чтобы дети не дотрагивались до дверцы работающей духовки – дверца сильно нагревается.

Электронный программатор

Эта опция позволяет программировать следующие функции духовки и гриля:

- отсрочка начала приготовления на заданное время;
- немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью;
- таймер.

Назначение кнопок

-  : включение таймера (часы и минуты);
-  : продолжительность приготовления;
-  : время окончания приготовления;
-  : установка времени приготовления (отсчет назад);
-  : установка времени приготовления (отсчет от 0 – вперед).

Установка цифровых часов

После подключения к электросети или после сбоя в электропитании время будет автоматически сброшено и на дисплее часов начнет мигать: **00.00**.

- Нажмите последовательно кнопки  и  и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок  и  установите время.

Кнопкой  время переводится вперед.

Кнопкой  время переводится назад.

Всякий раз после сброса времени выполняйте эту же процедуру.

Работа духовки в ручном режиме

После установки времени программатор автоматически начинает работать в ручном режиме.

Примечание: чтобы восстановить ручной режим после каждого «автоматического» приготовления, нажмите одновременно кнопки  и .

Отсрочка начала приготовления на заданное время

Необходимо установить продолжительность процесса приготовления, а также время его окончания. Предположим, дисплей показывает время 10.00.

1. Вращением рукояток селектора и термостата установите желаемые режим и температуру (например, конвекционная духовка, 200°C).
2. Нажмите кнопку  и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок  и  установите продолжительность приготовления. Предположим было установлено время приготовления 30 минут – на дисплее покажет:

 0:30

Отпустите кнопку, через 4 секунды на дисплее снова появится значение точного времени с символом  и буквой «А» (AUTO).

3. Нажмите кнопку  и затем с помощью кнопок  и  установите время окончания приготовления: предположим 13.00.

 13:00

4. Примерно через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, на дисплее опять будет показано точное время:

 10:00

Горящая буква «А» напоминает, что в автоматическом режиме были запрограммированы продолжительность приготовления и время его окончания. В этом примере духовка включится автоматически в 12.30 и закончит работу через 30 минут. Когда духовка включена, на протяжении всего времени приготовления на дисплее будет гореть символ .

В любой момент в течение процесса приготовления при нажатии кнопки  может быть показана установленная продолжительность приготовления,

или при нажатии кнопки  — время его окончания.

По истечении времени приготовления в течение нескольких минут таймер будет подавать звуковой сигнал; чтобы отключить звонок таймера, просто нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью

Когда запрограммирована только продолжительность приготовления (см. пп. 1 и 2 § «Отсрочка начала приготовления на заданное время»), приготовление начнется незамедлительно.

Отмена запрограммированного времени приготовления

Нажмите кнопку одновременно кнопки  и .

Функции таймера

Таймер позволяет задать нужное время, которое он будет отсчитывать в обратную сторону. Таймер не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного промежутка времени включает звуковой сигнал.

После нажатия кнопки  дисплей покажет:

0:00

Затем с помощью кнопок  и  установите желаемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет и будет показываться точное время:

10:00

По истечении заданного времени сработает звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой из кнопок (за исключением кнопок  и ). В этот момент символ  на дисплее также выключится.

Изменение / отмена установок

- Введенные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки, а также кнопок  или .
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время его окончания, и наоборот.
- Если духовка была уже запрограммирована, то данные о времени окончания приготовления, введенные перед началом процесса приготовления, восприняты не будут.

Управление громкость звукового сигнала

Сразу после установки часов и подтверждения выбора отрегулируйте громкость сигнального звонка с помощью кнопки .

Практические советы

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить любой вид продуктов наилучшим способом. Со временем Вы научитесь наиболее эффективно использовать возможности оборудования: следующие рекомендательные указания могут быть изменены в соответствии с вашим личным опытом.

Предварительный нагрев духовки

Если духовка должна быть разогрета (как правило, в случае выпекания тестяных изделий, которые должны подняться), для возможно быстрого получения желаемой температуры и экономии электроэнергии используйте режим  – «Пицца». После помещения пищи в духовку выберите требуемый режим приготовления.

Приготовление на нескольких уровнях одновременно

Если Вы должны готовить одновременно на нескольких уровнях духовки, используйте режим 4  – **Вентилируемая духовка**, поскольку только он подходит для данного вида приготовления.

Следует использовать три центральных уровня духовки, так как верхний и нижний уровни получают слишком много прямого тепла и «деликатные» блюда на них могут подгореть. Если одновременно используются три уровня, блюдо на среднем уровне должно готовиться немного дольше, следовательно, оставьте его в духовке еще на несколько минут. При одновременной готовке на 3-х уровнях поместите блюдо, требующее более низкой температуры приготовления (как правило, это выпечка) на средний уровень.

Использование гриля

Духовка предлагает Вам использовать два различных режима гриль.

Используйте режим 5  – «Верхний нагревательный элемент» для небольших порций пищи. И хотя энергопотребление для этой функции составляет только 1200 Вт, режим идеален для жарки небольших блюд или порций: например, тостов, сосисок и пр.

Размещайте пищу в центре решетки, поскольку включен только центральный нагревательный элемент. Пища, расположенная по краям (углам) решетки, останется не приготовленной.

Режим 6  – «Гриль» позволяет производить жарку на всей площади решетки. Используйте данный режим для равномерно распределенной по решетке пищи, которая должна быть однородно прожарена.

Важно: для получения наилучших результатов и экономии энергии (около 10%) в режиме гриль всегда готовьте при **закрытой дверце духовки**.

При использовании режимов гриль рекомендуется устанавливать термо-

статом максимальную температуру, поскольку это оптимальная установка для гриля, действие которого основано на инфра-красном излучении. Однако это не означает невозможности использовать установки низкой температуры – при необходимости просто поверните рукоятку термостата на нужное значение температуры.

При использовании гриля поместите решетку на 4-й уровень духовки (см. таблицу на с. 21-22), а под решетку поместите поддон для сбора жира.

Режим 7  – «Вентилируемый гриль» очень удобен для быстрого жарения пищи, так как распределение тепла позволяет не только обжарить поверхность блюда, но и приготовить его снизу. Режим может использоваться для жарки крупных кусков мяса или домашней птицы, а также для подрумянивания (обжаривания) продуктов в конце их приготовления (например, приготовление запеченной лапши).

При использовании этого режима ставьте решетку на 2-й или 3-й, считая снизу, уровни (см. табл. на с. 21-22), на 1-м уровне разместите поддон для сбора жира. При использовании данного режима вместе с вертелом (имеется только на некоторых моделях) Вы также можете готовить блюда в размещенном на 1-м уровне поддоне для сбора жира: например, картофель и пр.

Приготовление пиццы

Для получения наилучшего результата при готовке пиццы используйте режим 3  – «Пицца».

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 15 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень для пиццы, разместив его на решетке, входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- При готовке пиццы с несколькими наполнителями (3 или 4) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

Выпечка пирогов

Всегда помещайте пироги в разогретую духовку. Удостоверьтесь, что духовка полностью прогрелась – красный индикатор **O** должен погаснуть. Температура обычно около 160°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким – это может увеличить время приготовления.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.
Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Приготовление рыбы и мяса

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, используйте установки низкие температуры (150-175°C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, начинайте готовить при высокой температуре (200–220°C), установив ее на короткое время, а затем понизьте температуру.
- В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.
- Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.
- Для получения вкусного жаркого (особенно утки и дичи) обложите мясо сверху кусочками сала / бекона.

Приготовление в духовке «7 программ»

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка рукоятки термостата, °C	Время приготовления, мин.
1. Конвекционная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Песочное печенье	-	3	15	180	15-20
	Торты (пироги)	1	3	15	180	30-35
2. Кондитерская духовка 	Кексы	0,5	3	15	180	20-30
	Пироги, тортовые коржи	1	2/3	15	180	40-45
	Сливовый пирог	-	3	15	180	40-50
	Бисквитный кекс	-	3	15	160	25-30
3. Пицца 	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из говядины	1	2	10	220	25-30
	Цыпленок	1	2/3	10	180	60-70
4. Вентилируемая духовка 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20
	Лазанья	1,8	3	10	180	30-35
	Макароны на решетке	1	3	10	180	20-30
	Запеченные макароны	1,5	3	10	180	20-30
	Баранина	1,5	2	10	180	40-45
	Цыпленок + картофель	1	2-4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30
	Морской лещ	1,5	2	10	180	55-60
	Сливовый пирог	1	3	10	160	40-50
	Пышки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	20-25
	Печенье (на 2-х уровн.)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	165	20-25
	Запеченные макароны на решетке (на 2-х уровн.)	2,5	2-4	15	200	35-40
5. Верхний нагревательный элемент 	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8
	Кальмары и креветки на шампуре	1	4	5	Макс.	4
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Жареные овощи	1	3/4	5	Макс.	8-10
6. Гриль 	Телячьи отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные котлеты	1,5	4	5	Макс.	20
	Гамбургеры	1	3	5	Макс.	7
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	5
Блюда на вертеле	Телятина	1,0	-	5	Макс.	70-80
	Курица	2	-	5	Макс.	70-80

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка рукоятки термостата, °C	Время приготовления, мин.
7. Вентилируемый гриль 	Курица-гриль	1,5	2	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	2	5	200	30-35
	Курица (на шампуре) + картофель (в поддоне)	1,5	-	5	200	70-75
			2	5	200	70-75
Блюда на вертеле	Телятина	1,5	-	5	200	70-80
	Курица	1,5	-	5	200	70-80
	Баранина	1,5	-	5	200	70-80
Блюда на много-шампурном вертеле (только для некоторых моделей)	Шашлыки из мяса	1,0	-	5	Макс.	40-45
	Шашлыки из овощей	0,8	-	5	Макс.	25-30

Примечание: Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании режимов гриль обязательно поместите поддон на 1-й снизу уровень духовки.

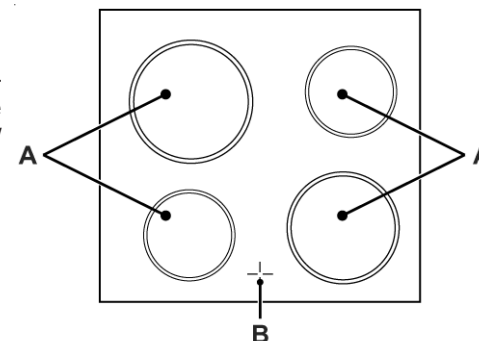
Использование стеклокерамической рабочей поверхности

Описание

Рабочие поверхности оснащены радиальными электрическими нагревательными элементами, встроенными под стеклокерамическую поверхность в качестве зон, которые при использовании окрашиваются в красный цвет.

А. Зона приготовления (А).

В. Индикаторы, показывающие, что температура соответствующих зон превышает 60°C, даже если рабочая поверхность/зона были выключены.



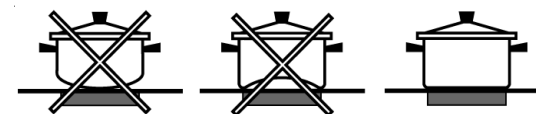
Описание зон нагрева

Радиальные зоны нагрева представляют собой круговые нагревательные элементы, которые становятся красными через 10-20 секунд после включения.

Использование посуды на стеклокерамической рабочей поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании обычной и стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте основные правила:

- На стеклокерамической рабочей поверхности могут использоваться кастрюли и сковороды всех типов. Однако дно посуды должно быть совершенно плоским. Естественно, чем толще дно кастрюли или сковороды, тем равномернее будет распределяться тепло.



- Удостоверьтесь, что дно посуды полностью закрывает зону нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно посуды, что не обеспечит полный контакт дна посуды с рабочей поверхностью.

Практические рекомендации по использованию электроконфорок

Рукоятки управления (N) электроконфорок

Плиты могут быть оснащены обычными, быстрыми и автоматическим электроконфорок в различных комбинациях (отличительным признаком быстрых конфорок является наличие красной точки в центре, у автоматических конфорок в центре находится круглый алюминиевый диск).

Во избежание потерь тепла и повреждения конфорок рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не меньше диаметра конфорок.

В таблице показано целевое назначение установок рукояток управления электроконфорок.

Установка	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Продолжительное приготовление больших объемов пищи, мясных/куриных супов с овощами
4	Жарение (средняя температура)
5	Жарение (высокая температура)
6	Жарка до золотисто-коричневого цвета и быстрое доведение до кипения

Индикатор электроконфорок (Q)

Зеленый индикатор горит, когда включена электроконфорка.

Обслуживание и уход

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте оборудование от электросети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

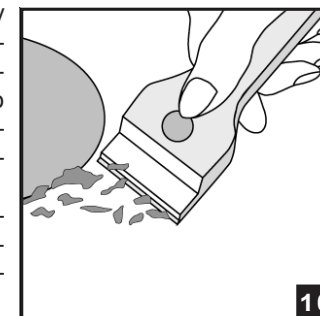
- Не используйте пароочистители для чистки оборудования.
- Эмалированные части и самоочищающиеся панели мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и агрессивных веществ.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой и моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите. Холодную духовку можно чистить специальным Средством по уходу за духовкой из профессиональной фирменной серии «Забота о доме». При чистке не используйте абразивные губки для посуды и кислоты (напр., удалитель известки) – они могут повредить эмаль.
- Нержавеющая сталь может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме», затем тщательно ополоснуть и вытереть насухо.
- Регулярно очищайте жир и грязь, скапливающиеся на панели управления. Чтобы не поцарапать эмаль и отполировать элементы из нержавеющей стали, используйте неабразивные губки или мягкую ткань.

Уход за стеклокерамической рабочей поверхностью

Перед использованием рабочей поверхности нужно влажной губкой удалить остатки пищи и жира от предыдущей готовки. Рабочая поверхность должна регулярно очищаться теплой водой и мягкими моющими средствами.

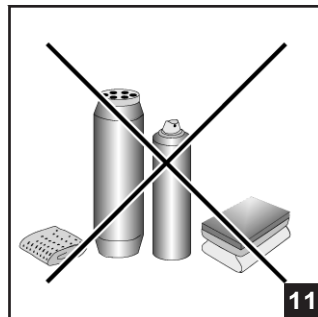
Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью. Пригоревшие остатки пищи и нагар удалите скребком **CERA quick** – рис. 10 (не входит в комплект поставки). Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью и скребок CERA quick (из серии фирменных профессиональных средств «Забота о доме») можно приобрести в авторизованных сервисных центрах, магазинах по продаже электробытовой техники.

Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.



10

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком, пока поверхность еще теплая. Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара. Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины (рис. 11).



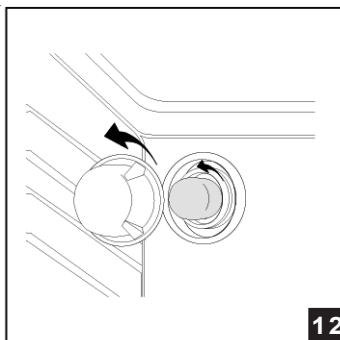
11

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (рис. 12) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230/240 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



12

Срок службы 10 лет
 ARISTON  INDESIT  STINOL

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. 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»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

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 Мерлони

в Москве: (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

в Екатеринбурге: (343) 376-15-12

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
Стиральной и посудомоечной машиной	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
Плитой	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
Холодильником	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
Микроволновой печью	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
для ДОМА	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
АКСЕССУАРЫ для ТЕХНИКИ	• Микрофибровая салфетка	094893
	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	136366
	• 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:	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
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	

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

 **ARISTON**  **INDESIT**  **STINOL**

КУХОННАЯ ПЛИТА С 7-ПРОГРАММНОЙ ДУХОВКОЙ и СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

K3C76/BG

Производитель:

IndesitCompanyS.p.A.

Юридический адрес:

Виале А.Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел. (0732) 6611

Продавец:

**IndesitCompanyInternational
BusinessS.A.**

Юридический адрес:

Центр Галлерея, 2, Виа Кантонале,
6928 Манно, Швейцария

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (095)974-6280

Факс (095)961-2919

974-6279

<http://www.ariston.ru>

 **Indesit**



АЮ 77