
Установка	2-8
Вентиляция	
Размещение и выравнивание	
Подключение к электросети	
Подключение к газу	
Настройка на различные типы газа	
Характеристики горелок и жиклеров	
Технические характеристики	

Описание оборудования	9-10
Внешний вид	
Панель управления	
Дисплей	

Включение и использование	11-21
Использование рабочей поверхности	
Установка часов	
Установка таймера	
Использование духовки	
Ручные режимы приготовления	
Автоматические режимы приготовления	
Программирование приготовления	
Практические советы	
Таблица по приготовлению в духовке	

Предупреждения и рекомендации	22-23
Основные правила безопасности	
Утилизация	
Экономия и сохранение окружающей среды	

Обслуживание и уход	24-25
Отключение оборудования	
Чистка оборудования	
Замена лампы духовки	
Уход за вентилями рукояток	

Помощь

Установка

- ! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.
- ! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи его возможным новым владельцам.
- ! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.
- ! Перед выполнением любых необходимых настроек и обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см² и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. 1).



Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см²). Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. 2).

! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (рис. 3).

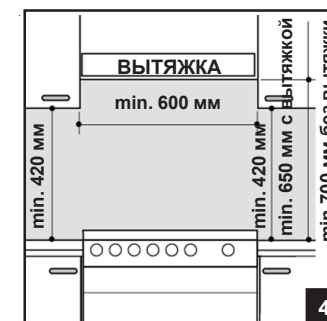


Расположение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.
! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90°C).

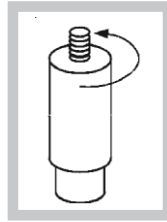
Для правильной установки:

- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы выполнены из горючих материалов (рис. 4).
- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.



Выравнивание

Плита снабжена регулируемыми ножками (рис. 4), которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудование должно быть заземлено!

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C температуру в помещении.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

! Замена провода питания со штепсельной вилкой или гибким проводом должна быть выполнена персоналом Службы техпомощи или специализированным персоналом.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Подключение к газу

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа».

! Оборудование не предназначено для работы от баллонного газа.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования*: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это гарантирует безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга (для метана) должен быть 13 мм.

После подключения удостоверьтесь, что *шланг*:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50°C;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не прижат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, отвечающими нормам подключения газового оборудования.

Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

* Только для некоторых моделей.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

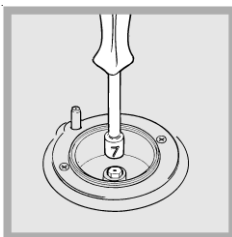
Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

Настройка рабочей поверхности

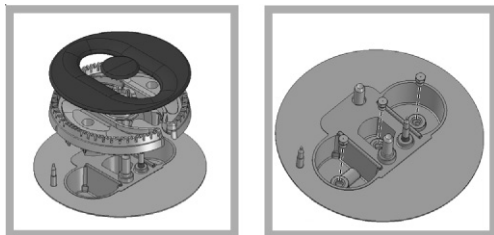
Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



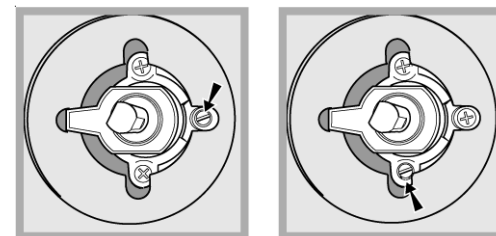
Замена жиклеров горелок двойного независимого пламени

- Снимите поддерживающие решетки и выньте горелки из гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рис.).
- 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклеры: один – у внутренней горелки, и два (того же размера) – у внешней. Замените их жиклерами для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- Соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



Регулировка минимального пламени верхних горелок

1. Поверните рукоятку к минимальному положению.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым. Чтобы ослабить регулировочный винт, вращайте его против часовой стрелки.
3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.



! Регулировка поступления воздуха для верхних горелок не требуется.

! Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

! Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

Описание оборудования

Характеристики горелок и жиклеров

Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ	
		номин.	уменьш	отверстие 1/100 мм	жиклер 1/100 мм	поток* г/ч		жиклер 1/100 мм	поток* л/ч
						G30	G31		
С. Быстрая	100	3,00	0,7	40	86	218	214	116	286
В. Полубыстрая	75	1,65	0,4	30	64	120	118	96	157
А. Вспомогательная	55	1,00	0,3	27	50	73	71	71	95
Д. Тройное кольцо (Тройная корона)	130	3,25	1,3	57	91	236	232	124	309
И. Двойного пламени (DC DR): – внутр. часть – внешняя часть	30	0,90	0,4	30	44	65	64	74	86
	130	4,10	1,3	57	70	298	293	110	390
Давление	Номинальное (мбар)				28-30	37			20
	Минимальное (мбар)				20	25			17
	Максимальное (мбар)				35	45			25



* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

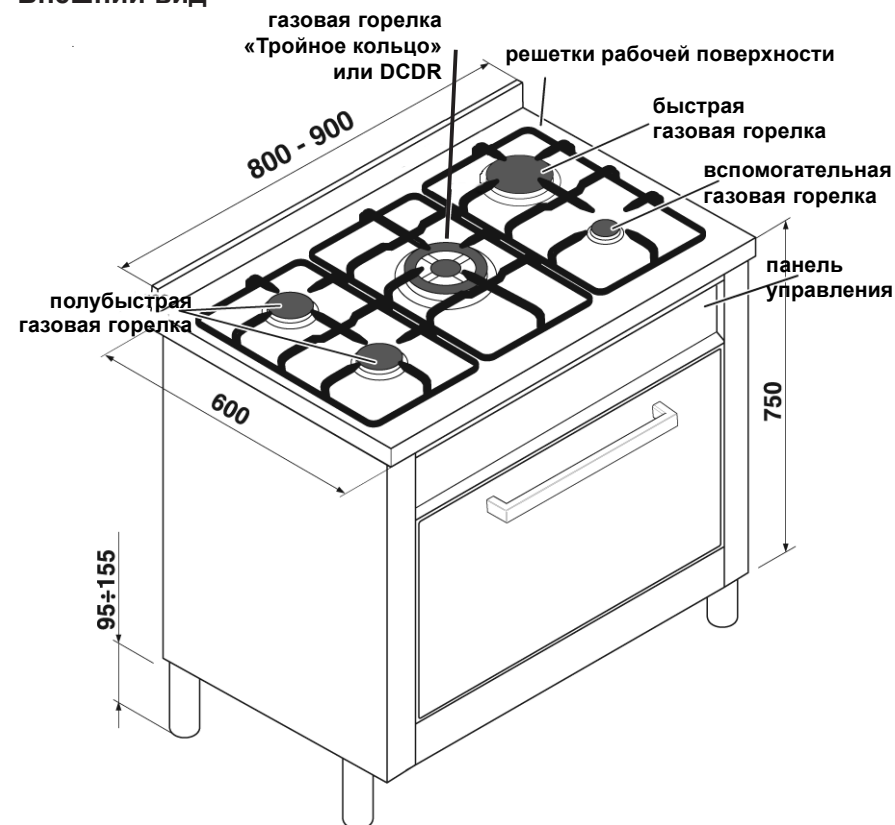
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Природный газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

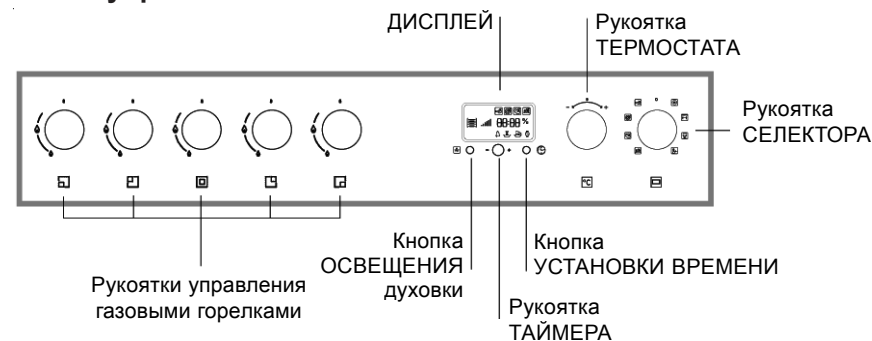
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры (высота x ширина x глубина) / объем духовки	32 x 43,5 x 40 см
Объем духовки	56 л
Горелки	могут быть адаптированы для любого типа газа, указанного в таблице технических данных оборудования
Напряжение питания и частота тока	см. табличку технических данных на оборудовании
Энергопотребление	Директива 2002/40/ЕС для электродуховок. Стандарт EN 50304. Заявленное энергопотребление для класса принудительной конвекции: режим нагрева – Gratin 
	Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС: 2006/95 ЕЕС от 12.12.06 (Низкое напряжение) и послед. модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации; - 90/369/ЕЕС от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС (Утилизация электрического и электронного оборудования).

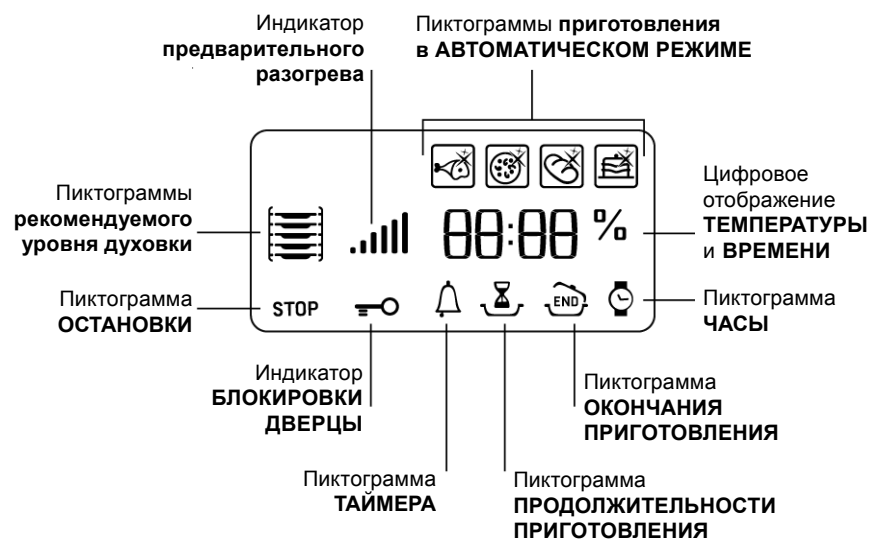
Внешний вид



Панель управления



Дисплей






Включение и использование

Использование рабочей поверхности

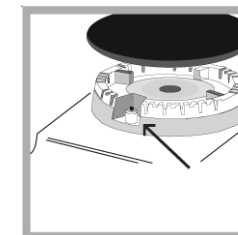
Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  – минимальное пламя,  – максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку. Чтобы зажечь нужную горелку, просто нажмите и поверните ее рукоятку против часовой стрелки в позицию максимального пламени. Держите рукоятку нажатой, чтобы активировать электроподжиг и, пока пламя не загорится. При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.



! Если пламя случайно погасло, выключите газ рукояткой и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать горелку.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2-3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» – выключено.

Горелки с двойным независимым пламенем

Эта газовая горелка состоит из двух горелок концентрической формы (колец), которые могут действовать вместе или независимо друг от друга.

Одновременное использование двух «колец» позволяет использовать горелку на максимальную мощность, что сокращает сроки приготовления по сравнению с обычными горелками. Горелка двойного пламени, кроме того, обеспечивает более равномерное распределение тепла под дном кастрюли / сковороды, в частности, при использовании для обеих частей горелки установки минимального пламени.


Чтобы наилучшим образом использовать горелку двойного пламени, никогда одновременно не устанавливайте для внутреннего «кольца» максимальное, а для внешнего – минимальное пламя.

Может использоваться посуда любых размеров, при этом для небольшой посуды зажигайте только внутреннюю горелку.

Каждое из 2-х «колец» горелки имеет свою рукоятку управления:

рукоятка, обозначенная символом , управляет внешним «кольцом»;

рукоятка, обозначенная символом , управляет внутренним «кольцом».

Для включения желаемого «кольца» нажмите соответствующую рукоятку до упора и вращайте ее против часовой стрелки до позиции максимального пламени .

Горелка снабжена устройством электронного зажигания, которое автоматически будет приведено в действие при нажатии на рукоятку.

Поскольку горелка имеет **устройство безопасного пламени**, удерживайте рукоятку нажатой примерно 2–3 секунды для прогрева термопары устройства.

С помощью соответствующей рукоятки управления возможна следующая регулировка пламени каждой горелки :

- выключено;
- максимум;
- минимум.

Чтобы выключить горелку, поверните рукоятку до упора и установите в положение «●» – выключено.

Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном. Посуда также должна подходить по размеру к горелкам.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24-26
Полубыстрая (S)	16-22
Вспомогательная (A)	10-14
Тройное кольцо (TC)	24-26
Двойного независимого пламени (DCDR)	
- внутренняя	10-14
- внешняя	26-28

Тип горелки поможет определить рис. на с. 9 (см. *Внешний вид*).

! Удостоверьтесь, что используемые кастрюли/сковороды не заходят за края рабочей поверхности плиты.

! Уменьшенная решетка (при наличии) должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр которой не более 12 см.





Использование духовки

! Перед использованием снимите пластиковую пленку с боковых сторон оборудования.

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем включить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.




Установка часов

! Часы можно устанавливать при выключенной и включенной духовке, если только предварительно не было запрограммировано время окончания приготовления.



1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут мигать пиктограмма  и две первые цифры.
2. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение часов.
3. Нажимайте снова кнопку , пока на дисплее не начнут мигать другие две цифры.
4. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение минут.
5. Нажмите снова кнопку , чтобы подтвердить выбор.

Установка таймера

! Эта функция не прерывает приготовление и не влияет на работу духовки: она просто по истечении заданного времени включает звуковой сигнал.

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут мигать пиктограмма  и три цифры.
2. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение минут.
3. Нажмите снова кнопку , чтобы подтвердить выбор.

Далее дисплей будет показывать обратный отсчет времени. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
 2. Духовка начнет предварительный разогрев, индикатор которого загорится. Температуру можно изменить, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.
 3. Когда индикатор предварительного разогрева  погаснет и раздастся звуковой сигнал, процесс предварительного разогрева будет завершен: теперь вы можете поместить пищу в духовку.
 4. На дисплее загорится пиктограмма , которая покажет рекомендуемый для размещения противня уровень духовки.
 5. Во время приготовления всегда возможно:
 - изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
 - изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
 - установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. *Режимы приготовления*);
 - остановить приготовление, переведя рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».
 6. Духовка выключится автоматически через два часа: в целях безопасности это время установлено по умолчанию для всех режимов приготовления.
 7. После сбоя в подаче электропитания во время работы духовки автоматическая система оборудования продолжит выполнение режима приготовления с того места, на котором оно был прервано, если температура не упала ниже определенного уровня.
- Запрограммированные режимы приготовления, которые не были запущены, восстановлены не будут и их нужно снова программировать.
- ! Для режиме BARBECUE (БАРБЕКЮ) не предусмотрена стадия предварительного разогрева.
- ! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие.
- ! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Охлаждающая вентиляция

Чтобы уменьшить нагрев внешних поверхностей духовки, оборудование оснащено охлаждающим вентилятором, который выдувает воздух между панелью управления и дверцей духовки.

! Когда приготовление закончится, вентилятор останется работать до полного остывания духовки.

Освещение духовки

Когда духовка не работает, ее освещение можно в любой момент включить, открыв дверцу.

Режимы приготовления, устанавливаемые вручную

! Все режимы приготовления имеют установленную по умолчанию температуру приготовления, которую можно отрегулировать по желанию вручную в диапазоне 40–250°C.

Для режима BARBECUE (БАРБЕКЮ) по умолчанию установлен уровень мощности, показываемый в процентах (%), его также можно отрегулировать вручную.

MULTILEVEL

(Одновременное приготовление на нескольких уровнях)

Включены все нагревательные элементы и вентилятор. Поскольку тепло остается одинаковым по всей духовке, воздух готовит и запекает пищу равномерно. Одновременно можно использовать максимум два уровня духовки.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)

Включены верхний нагревательный элемент и (при наличии) вертел. Вращением рукоятки ТЕРМОСТАТА можно устанавливать различные уровни мощности, которые будут показываться на дисплее. Диапазон их значений 5–100%. Высокое и прямое тепло гриля рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности.

В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

GRATIN

Включены верхний нагревательный элемент и вертел (при наличии), начинает работать вентилятор. На определенном этапе цикла также работает круглый нагревательный элемент. Такая комбинация повышает эффективность направленного теплового излучения нагревательных элементов благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

В данном режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.



НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА


Этот способ приготовления может использоваться для подъема (расстойки) теста, размораживания, приготовления йогурта, разогрева блюд с требуемой скоростью и медленного приготовления при низкой температуре: 40, 65, 90°C.

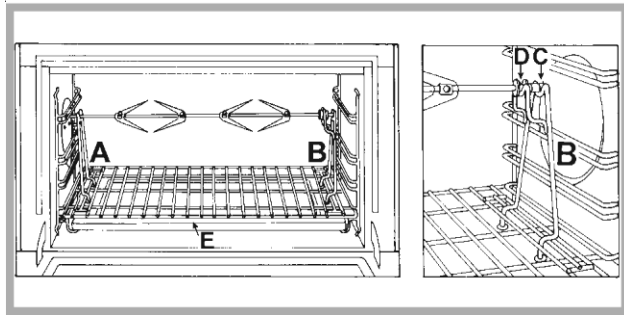
Вертел (только для некоторых моделей)

Эта принадлежность используется только при готовке в гриле.


Нанизайте мясо вдоль вертела и зафиксируйте его прилагаемыми регулируемыми вилками. Вставьте держатели «А» и «В» в соответствующие отверстия в поддоне «Е», положите стержень выемкой в паз «С» и задвиньте решетку по нижней направляющей. Затем вставьте стержень в отверстие для вертела, вдвигая его вперед в паз «D» (см. рис.).

Включите вертел, повернув и установив рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию  или .

! Когда работает режим , вертел не будет вращаться, если дверца открыта.



Автоматические режимы приготовления

! Автоматически установленные **температура** и **продолжительность приготовления** обеспечивают каждый раз великолепный результат готовки. Эти значения нельзя отрегулировать и здесь невозможно использовать **систему программирования оптимального приготовления (С.О.Р.[®])**. Цикл приготовления остановится автоматически и духовка проинформирует, когда блюдо будет готово. Вы можете начать приготовление в разогретой или не разогретой духовке; помещая пищу в духовку примите во внимание рекомендуемый индикатор  уровень расположения противня.

! По завершении процесса приготовления духовка подаст звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки — это повлияет на продолжительность и температуру приготовления.

ЖАРКОЕ (ГРИЛЬ)

Используйте этот режим для приготовления говядины, свинины и баранины. Поместите мясо в холодную духовку. Блюдо также можно поместить и в разогретую духовку.

КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Этот режим идеален для приготовления десертов с использованием дрожжей или пекарского порошка, а также для выпечки изделий из бездрожжевого теста. Поместите блюдо в холодную духовку. Блюдо также можно поместить и в разогретую духовку.

ПИЦЦА

Используйте данный режим для приготовления пиццы (подробнее см. в гл. *Практические советы*).

Чтобы получить наилучшие результаты приготовления:

- соблюдайте рецептуру;
- вес теста должен быть 500–700 г;
- глубокий противень слегка смажьте маслом / маргарином.

Рецепт приготовления ПИЦЦЫ

Один глубокий противень (поддон) на нижнем уровне, горячая или холодная духовка. Рецепт для приготовления 3-х пицц весом примерно 550 г: 1000 г муки, 500 мл воды, 20 г соли, 20 г сахара, 100 мл оливкового масла, 20 г свежих дрожжей (или 2 пакетика дрожжей в порошке):

- расстойка (подъем теста) при комнатной температуре: 1 час;
- поместить в холодную или горячую духовку;

- включить режим ПИЦЦА .

ХЛЕБ

Используйте эту функцию для выпечки хлеба.

Для получения наилучших результатов неукоснительно придерживайтесь следующих рекомендаций:

- соблюдайте рецептуру;
- не превышайте **максимальный вес**, указанный для глубокого противня;
- не забудьте добавить **100 мл холодной воды** в глубокий противень (размещенный на **5 уровне** духовки);


- на 1–1,5 ч оставьте тесто для подъема при комнатной температуре (в зависимости от температуры в помещении) или, пока объем теста не увеличится вдвое.

Рецепт приготовления ХЛЕБА

1. Один глубокий противень (поддон), макс. емкостью 1 кг, нижний уровень духовки.

2. Глубокие противни макс. емкостью 1 кг, средний или нижний уровни духовки.




Рецепт приготовления хлеба из 1000 г теста: 600 г муки, 360 г воды, 11 г соли, 25 г свежих дрожжей (или 2 пакетика дрожжей в порошке):

- смешайте в большой миске муку с солью;
- растворите дрожжи в теплой воде (примерно 35 °С);
- сделайте небольшое углубление в горке муки;
- влейте смесь воды и дрожжей;
- замесите руками тесто в течение 10 минут, растягивая и сворачивая его, пока тесто не получится однородной консистенции и не будет слишком вязким;
- скатайте тесто в шар, положите в большую миску и накройте полиэтиленовой пленкой, чтобы предохранить поверхность теста от подсыхания. Выберите «ручной» режим духовки **«Низкая температура»** и установите температуру 40 °С. Поместите миску в духовку и оставьте для расстойки (подъема) теста примерно на 1 ч (пока объем теста не станет в 2 раза больше);
- Разрежьте тесто на равные по размеру порции хлеба.
- Поместите в глубокий противень, выстланный бумагой.
- Присыпьте сверху хлеб мукой.
- Сделайте на порциях хлеба надрезы.
- Налейте на дно духовки 100 мл холодной дистиллированной воды. В целях последующей чистки мы рекомендуем использовать воду и уксус.
- Поместите хлеб в холодную духовку.
- Включите режим ХЛЕБ .
- После того как хлеб будет испечен, оставьте его в духовке до полного остывания.

Программирование приготовления





! Перед программированием следует выбрать режим приготовления.



Программирование продолжительности приготовления

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут мигать пиктограмма  и три цифры.
2. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить продолжительность приготовления.
3. Нажмите снова кнопку , чтобы подтвердить выбор.
4. По истечении выбранного времени на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ), духовка прекратит приготовление и подаст звуковой сигнал.
 - Например: 9.00 утра и запрограммировано время приготовления 1 час 15 минут. Программа автоматически остановит работу в 10:15 утра.

Программирование времени окончания режима приготовления

! Перед программированием времени окончания приготовления следует запрограммировать его продолжительность.

1. Выполните действия 1 – 3 (см. § Программирование продолжительности приготовления).
2. Затем нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнут мигать пиктограмма  и две цифры.
3. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение часов.
4. Нажимайте снова кнопку , пока на дисплее не начнут мигать другие две цифры.
5. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение минут.
6. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
7. По истечении заданного времени на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ), духовка прекратит приготовление и подаст звуковой сигнал.
 - Например: 9.00 утра, запрограммировано время приготовления 1 час 15 минут и установлено время его окончания в 12:30. Программа автоматически начнет работать в 11:15 утра.

Когда программирование установлено, горят пиктограммы  и . Дисплей попеременно будет показывать продолжительность приготовления и время его окончания.

Чтобы отменить программирование, поверните рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0»..

Практические советы

! Не ставьте решетку / противень (поддон) на 1 и 5 уровни во время приготовления в режимах, где работает вентилятор — под воздействием прямого тепла блюда могут подгореть.

! При готовке в режимах BARBECUE (БАРБЕКЮ) и GRATIN, особенно при использовании вертела, поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

MULTILEVEL (одновременное приготовление на нескольких уровнях)

- Используйте 2 и 4 уровни, поместив пищу, которая требует большего нагрева, на 2-й уровень духовки.
- Поставьте поддон для сбора жира на нижний уровень, а решётку — на верхний.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не может работать постоянно.

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки. С использованием глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления посыпать её тертым сыром моцарелла.

Таблица по приготовлению в духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки		Разогрев	Рекоменд. температура, °С	Продолжительность приготовления, минуты	
			обычные направляющие	скользящие направляющие				
MULTILEVEL* (одновременное приготовление на нескольких уровнях)	Пицца на 2-х уровнях	1+1	2 и 4	1 и 3	да	220-230	20-25	
	Пироги на 2-х уровнях	1	2 и 4	1 и 3	да	180	30-35	
	Бисквит на 2-х уровнях (в глубоком противне)	1	2 и 4	1 и 3	да	170	20-25	
	Жаркое из цыплят + картофель	1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75	
	Баранина		2	1	да	190-200	45-50	
	Скумбрия		1 или 2	1	да	180	30-35	
	Лазанья		2	1	да	190-200	35-40	
	Пышки с кремом на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	190	20-25	
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	190	10-20	
	Слойки с сыром		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25	
	Пирожки		1 и 3	1 и 3	да	200	20-30	
БАРБЕКЮ*	Скумбрия	1	4	3	нет	100%	15-20	
	Камбала и каракатица	0,7	4	3	нет	100%	10-15	
	Шашлык из кальмаров и креветок	0,7	4	3	нет	100%	8-10	
	Филе трески	0,7	4	3	нет	100%	10-15	
	Запеченные овощи	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	100%	15-20	
	Телячьи отбивные	0,8	4	3	нет	100%	15-20	
	Сосиски	0,7	4	3	нет	100%	15-20	
	Гамбургеры (шт.)	4 или 5	4	3	нет	100%	10-12	
	Запеченные бутерброды или тосты (шт.)	4 или 6	4	3	нет	100%	3-5	
	Блюда на вертеле (при наличии)	Курица	1	-	-	нет	100%	70-80
Баранина		1	-	-	нет	100%	70-80	
GRATIN*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60	
	Каракатица	1	2	2	нет	200	30-35	
Блюда на вертеле (при наличии)	Курица	1,5	-	-	нет	210	70-80	
	Утка	1,5	-	-	нет	210	60-70	
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75	
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80	
	Баранина	1,5	2	2	нет	210	40-45	
НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Размораживание		2 или 3	2	нет	-	-	
	Расстойка теста		2 или 3	2	нет	-	60-90	
	Разогрев блюда		2 или 3	2	нет	-	-	
	Пастеризация		2 или 3	2	нет	-	-	
Автоматические режимы	ПИЦЦА	Пицца (см. рецепт)	1	2	2	нет	-	23-33
		Пшеничная лепешка (хлебное тесто)	1	2	2	нет	-	23-33
	ХЛЕБ	Хлеб (см. рецепт)	1	2	2	нет	-	55
	КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА	Пироги из дрожжевого теста	1	2 или 3	2	нет	-	35-55
	ЖАРКОЕ	Жаркое	1	2 или 3	2	нет	-	60-80

* Указанное время приготовления является показателем и может быть изменено по личному вкусу. Время разогрева духовки задано как норма и не может быть изменено вручную.

Предупреждения и рекомендации

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом): чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- Не касайтесь оборудования, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Данное руководство относится к оборудованию класса 1 (независимая установка) или класса 2, подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Никогда не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами/прихватками, помещая пищу в духовку и вынимая из нее.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления горелками находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети.
- В случае неисправности ни в коем случае не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.

- Не помещайте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Если плита установлена на опоры, примите необходимые меры, чтобы предотвратить соскальзывание плиты с опор.
- Плита не должна бесконтрольно использоваться лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами, не знакомыми с инструкциями данного руководства.
- Не разрешайте детям играть с оборудованием.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/CE 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 потребитель должен обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Экономия и сохранение окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть. Режимы с программируемыми опциями позволяют пользователю эффективно организовать время использования оборудования.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режимы БАРБЕКЮ и GRATIN при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце духовки.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

Перед чисткой или любыми операциями по обслуживанию плиты отсоедините ее от электросети.

Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования паровые или пневматические очистители.

- Внешние части оборудования из нержавеющей стали или эмалированные, а также резиновый уплотнитель можно очищать губкой, смоченной теплой водой с нейтральным мылом. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства (напр. фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме»). После чистки хорошо ополосните и вытрите насухо. Не используйте абразивные порошки и агрессивные средства.
- Для облегчения чистки решетки рабочей поверхности, крышки горелок, рассекатели пламени можно снять; промойте их горячей водой с неабразивным моющим средством. Прежде чем вытереть насухо, убедитесь, что нагар удален полностью.
- Также следует часто очищать наконечник устройства безопасности.
- Изнутри духовку следует очищать после каждого использования, пока она еще теплая. Используйте воду и моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте для чистки абразивные средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте влажной губкой с неабразивным чистящим средством, затем тщательно вытрите мягкой тканью. Не используйте жесткие абразивные материалы или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и стать причиной образования трещин на стекле.
- Съёмные принадлежности можно мыть, как обычную посуду, и даже в посудомоечной машине.

Проверка уплотнителей духовки

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки. При повреждении уплотнителей обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем использовать духовку, пока уплотнители не будут заменены.

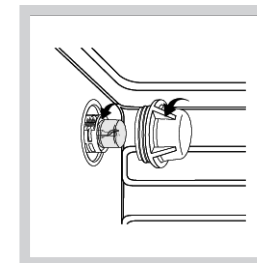
Уход за вентилями рукояток

Со временем газовые вентили (краны) рукояток могут начать застревать или с трудом проворачиваться. В этом случае их нужно заменить.

Примечание. Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

Замена лампы духовки

1. Отсоедините оборудование от электросети и снимите стеклянную крышку с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните лампу и замените ее аналогичной: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, тип E14.
3. Поместите стеклянную крышку на место и подключите оборудование к сети.



Компания Indesit Company S.p.A.,
 производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Hotpoint-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.ariston.ru

по телефонам Справочной службы компании Indesit Company S.p.A.

в Москве: (495) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

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 печи	• 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
	• Микрофибровая салфетка	094893
	АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
• Дополнительные решетки и противни для духовки		
• Стеклокрышки 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	

Помощь

Внимание:

Оборудование оснащено автоматической системой диагностики, которая обнаруживает любые неисправности. Идентифицированная неисправность будет показана на дисплее сообщением типа «F» с цифровым кодом.

В этом случае обратитесь в сервисный центр за технической помощью.

Передайте следующую информацию в Авторизованный сервисный центр:

- неисправность и/или цифровой код ошибки, показываемый на дисплее;
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель оборудования (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Срок службы 10 лет



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.

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

ARISTON

Hotpoint
ARISTON

INDESIT STINOL

КУХОННАЯ ПЛИТА С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ЭЛЕКТРОДУХОВКОЙ

CP 87 S EA/HA
CP 97 S EA/HA
CP 98 S EA/HA

Производитель:

IndesitCompanyS.p.A.

Юридический адрес:

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

Продавец:

**IndesitCompanyInternational
BusinessS.A.**

Юридический адрес:

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

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129223 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (495) 974-6280

Факс (495) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

Hotpoint
ARISTON



АЮ 77