

Многофункциональная электрическая духовка

МВ 91

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 оборудования.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность – хорошая привычка	2
Установка	4
Описание	6
Инструкции по эксплуатации	7
Практические советы	11
Приготовление в многофункциональной духовке	14
Обслуживание и уход	15
Технические характеристики	17
Аксессуары и профессиональные средства по уходу за бытовой техникой	18

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 пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, просвещения, здравоохранения 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. Запрещено использование удлинителей и тройников. 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 оборудованной мощности.
6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).
8. 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.
9. 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.
10. 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. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.

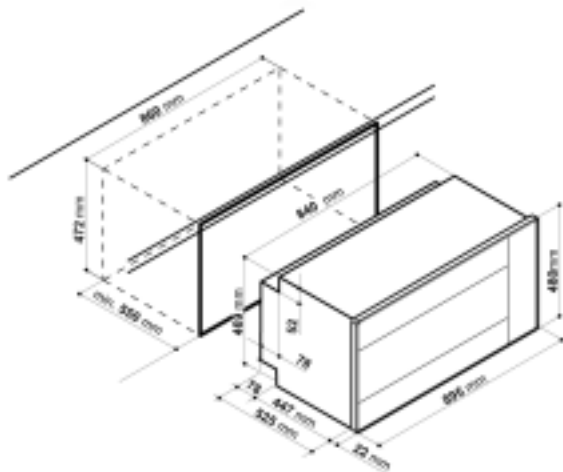
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед операциями по обслуживанию и уходу за духовкой.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизованного сервисного центра.
13. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь духовкой босиком.
14. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
15. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
16. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
17. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
18. Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. 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.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте духовку от сети, когда уезжаете надолго.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с работающим оборудованием, не используйте духовку для хранения.
22. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии. Всегда беритесь за центральную часть ручки работающей духовки, так как концы ручки могут быть сильно нагреты выходящим паром. Пользуйтесь кухонными перчатками помещая пищу в духовку или вынимая из нее.
23. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «●»/ «○».
24. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и позвоните в авторизованный сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
25. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

УСТАНОВКА

Перед любыми работами по наладке и обслуживанию оборудования духовку необходимо отсоединить от электрической сети.

Установка встраиваемой духовки

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей модулей кухонной мебели. На *рис. 1* приведены требуемые размеры для встраивания духовки под столешницу или в стойку кухонной мебели.

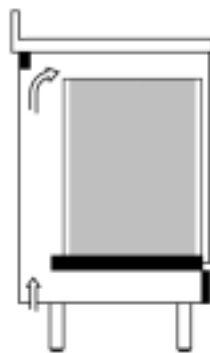


1

Для обеспечения необходимой вентиляции установочное место должно иметь вентиляционные отверстия внизу передней части и в верхней плоскости корпуса кухонной мебели. Сечения отверстий должны составлять: для воздухозабора — не менее 200 см², для отвода воздуха — не менее 60 см² (*рис. 2*).

Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов. В случае деревянной облицовки окружающих поверхностей, клеевой состав фанеровки должен выдерживать нагрев до 120°C.

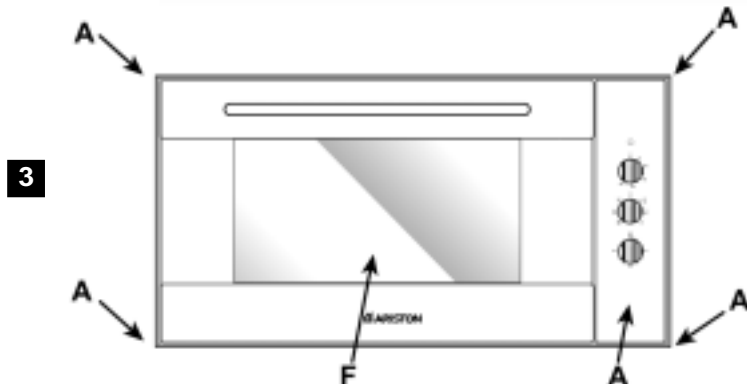
В соответствии с требованиями безопасности для предотвращения возможного контакта с деталями оборудования, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.



2

Крепление духовки в модуле кухонной мебели

Вставьте оборудование в нишу; откройте дверцу духовки и закрепите духовку в кухонной мебели четырьмя (4) винтами «А» (рис. 3). Не забудьте между отверстиями и винтами поместить специальные прокладки (входят в комплект поставки).



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовка с трехжильным питающим кабелем подключается к сети переменного тока, напряжение и частота которого должны соответствовать данным, приведенным в табличке характеристик оборудования, расположенной на нижней внешней стороне духовки.

Электрические провода имеют следующую цветовую маркировку:

Духовка может подключаться непосредственно к сети (без вилки и розетки) с использованием многолинейного выключателя, соответствующего нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм (причем линия заземления не должна разрываться).

зеленый & желтый	– заземление;
синий	– нейтраль;
коричневый	– фаза.

Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

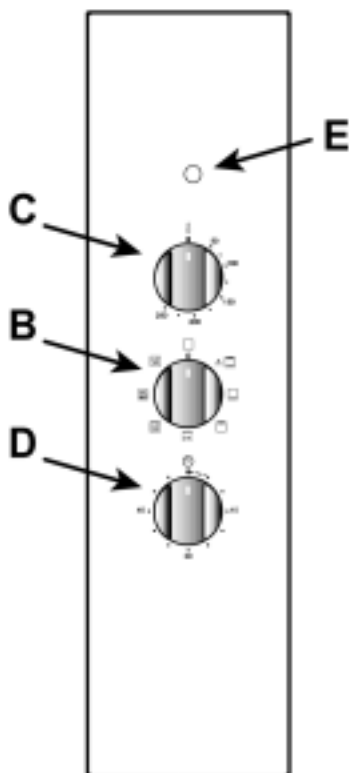
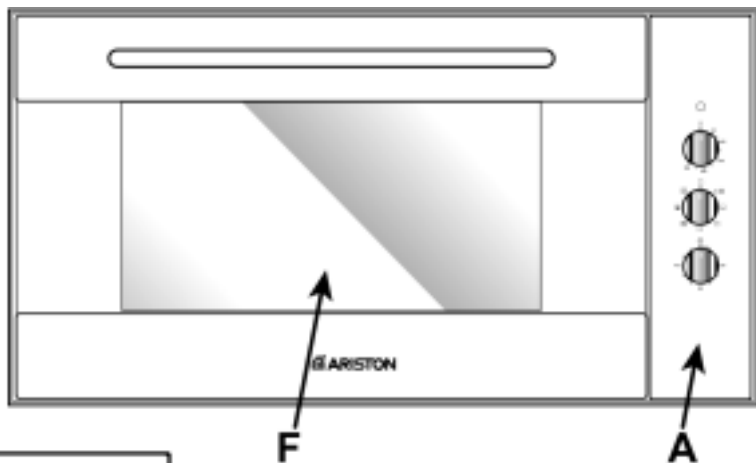
Перед подключением убедитесь, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели, проводка выдерживают нагрузку, которые они уже несут, и дополнительную — от вновь устанавливаемого оборудования;
- система электропитания имеет эффективное заземление в соответствии с правилами электробезопасности;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не пользуйтесь переходниками, удлинителями и тройниками, которые могут вызвать перегрев оборудования и возгорание проводки.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиной которого послужило ненадежное электрическое подсоединение и заземление!

ОПИСАНИЕ



4

- A. Панель управления
- B. Рукоятка выбора функций духовки (программатор)
- C. Рукоятка термостата духовки
- C. Рукоятка таймера
- E. Индикатор термостата духовки
- F. Стекло дверцы духовки



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Ваша многофункциональная духовка в одном устройстве сочетает преимущества традиционных конвекционных духовок и наиболее современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование позволяет Вам легко и безопасно выбирать между 7 различными режимами приготовления.

Выбор различных функций духовки осуществляется с помощью рукоятки программатора **В** и рукоятки термостата **С**, расположенных на панели управления.

Освещение духовки

Когда рукоятка программатора **В** находится в любой позиции кроме «●», горит лампочка освещения духовки.

Чтобы зажечь освещение духовки без включения любого из нагревательных элементов, поверните рукоятку программатора **В** в позицию  , а рукоятку термостата **С** установите в нулевую позицию, обозначенную символом «●».

Важно: *Перед первым использованием духовки и гриля, прокалите пустую духовку в течение получаса, установив термостатом максимальную температуру. Затем откройте дверцу духовки и проветрите помещение. Появившийся специфических запах скоро исчезнет — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации оборудования во время его хранения до установки.*

КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ (традиционная духовка)

Положение рукоятки термостата **С**: между **50** и **250°C**.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Режим конвекционной духовки особенно подходит для приготовления мясных блюд (говядина или телятина), требующих медленного приготовления с добавлением жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Режим наилучшим образом подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня (решетки) выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Положение рукоятки термостата **C**: между **50** и **250°C**.

В духовке горит свет и работает нижний нагревательный элемент.

Эта позиция рекомендуется для завершающей стадии приготовления блюд (на противнях), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри.

Обратите внимание: в этой позиции максимальная температура автоматически поддерживается термостатом и отрегулировать ее нельзя.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Положение рукоятки термостата **C**: между **50** и **250°C**.

В духовке горит свет и работает верхний нагревательный элемент.

Эта позиция рекомендуется для завершающей стадии приготовления блюд (на противнях), уже готовых внутри, но еще сырых снаружи.

ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **C**: не следует устанавливать выше **200°C**.



В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: говядина, телячьи бифштексы, антрекоты, стейки из вырезки, гамбургеры и т.д.

ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **C**: не следует устанавливать выше **200°C**.

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

Внимание: при использовании гриля (режимы  ) дверца духовки должна быть закрыта.

«МЯГКАЯ» КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **C**: между **50** и **250°C**.

Работают вентилятор и нижний нагревательный элемент. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной. Режим идеален для приготовления деликатных блюд, особенно выпечки, которая должна подняться, так как тепло, идущее снизу, ускоряет процесс поднятия теста.

Обратите внимание, что этот режим требует продолжительного времени для достижения высокой температуры в духовке. Поэтому, если требуется высокая температура, рекомендуем использовать режим «Конвекционная духовка».

ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **С**: между **50** и **250**°С.

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поскольку тепло остается ровным и постоянным по всей духовке, горячий воздух готовит и запекает блюдо равномерно по всей его поверхности. В этом режиме Вы также можете готовить различные блюда одновременно, если температура их приготовления одинакова. Максимум 2 уровня духовки могут использоваться одновременно (см. § «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

Этот режим идеален для приготовления блюд на решетке (au gratin), или блюд, требующих длительного приготовления.

Кроме того, данный режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными.

Режим вентилируемой духовки особенно подходит для приготовления рыбы с меньшим количеством приправ, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда.

Режим вентилируемой духовки применяется и для приготовления изделий из слоенного теста, например, круасанов, бриошей.

Использовать данный режим можно и для размораживания белого или красного мяса, рыбы и хлеба. Рукоятка **С** устанавливается в положение от 80 до 100°С.

Для размораживания более деликатных продуктов (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), термостат устанавливается в положение до 60°С или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

После приготовления установите термостат на 4-5 минут в положение «0°С» для остывания духовки. Если Вы не приняли во внимание этот совет, а духовка была включена в течение продолжительного времени при максимальной температуре, сработает устройство безопасности, которое прервет подачу электропитания оборудования.

Индикатор термостата духовки (E)

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда заданная температура будет достигнута.

Если индикатор поочередно загорается и гаснет, это означает, что термостат работает должным образом для поддержания температуры в духовке.


Многошампурный вертел

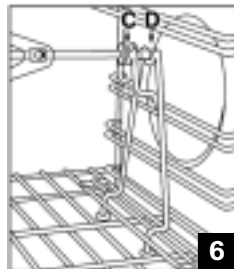
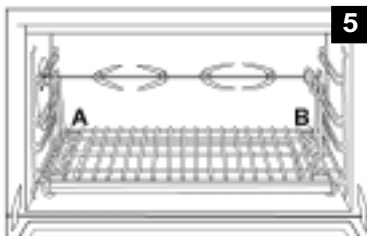
Духовка оборудована съемным многошампурным вертелом, который устанавливается параллельно задней части духовки (рис. 5).

Нанизайте мясо вдоль вертела, придерживая его на месте регулируемыми вилками.

Когда готовите шашлык, наденьте мясо на вертела и разместите их в соответствующих держателях.

Держатели «А» и «В» (рис. 5) вставьте в соответствующие отверстия в поддоне, стержень положите концом с бороздкой на направляющую «D» и задвиньте решетку по нижней направляющей (рис. 6). Затем вставьте стержень в отверстие на вале двигателя и поместите рифленый конец стержня на направляющую «С».

Запустите двигатель, установив рукоятку программатора в позицию «Гриль» .



Рукоятка таймера (D)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку таймера **D** по часовой стрелке до упора, а затем поворачивая в обратную сторону, совместите рукоятку с меткой, соответствующей выбранному времени (в минутах). По истечении этого времени раздастся звонок, который предупредит Вас.

Таймер не выключает духовку, а только оповещает звонком о завершении выбранного промежутка времени.

Защитный экран


Чтобы уменьшить температуру поверхности дверцы работающей духовки можно установить дополнительный защитный экран (он особенно необходим, если рядом находятся маленькие дети).

Экран можно приобрести в авторизованном сервисном центре Ariston («Children Safety Kit», модель BAV-MB 91 (IX)(BK).

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ


Различные режимы работы духовки позволяют направлять и регулировать тепло: оно может распространяться снизу, сверху или быть равномерным по всей духовке при поддержании необходимой температуры. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности духовки. Кроме того, Вам помогут рекомендации, содержащиеся в этом разделе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ ОДНОВРЕМЕННО

Только режим **«Вентилируемая духовка»** (положение рукоятки **C** : ) позволяет использовать два уровня духовки одновременно.

- ♦ В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме вентиляруемой духовки используйте два средних уровня. Верхний и нижний уровень находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- ♦ Для приготовления пищи обычно используются 2-й и 4-й уровень (считая со дна), причем 2-й — для блюд, требующих более высокой температуры приготовления. Например, если Вы одновременно жарите мясо и готовите еще другое блюдо в духовке, расположите мясо на 2-м уровне духовки, оставляя 4-й уровень для блюд с меньшей температурой приготовления.
- ♦ Если Вы одновременно готовите блюда с различными температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, «деликатные» блюда размещайте на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- ♦ Располагайте противень снизу, а решетку гриля сверху.
- ♦ Когда Вы готовите пиццу, используйте 2-й и 4-й уровни духовки и установите температуру 220°C. Прогревайте духовку не менее 15 минут перед помещением туда пиццы. На 4-м уровне блюдо обычно готовится медленнее. Поэтому не забывайте, что сначала нужно убрать пиццу со 2-го уровня, на 4-м уровне пицца будет готовиться на несколько минут дольше.
- ♦ Если Вы печете пироги на двух уровнях, используйте 3 и 4-й. Не используйте для этих целей 2-й уровень, где слишком высокая температура.


ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ


Если необходимо предварительно разогреть духовку (обыкновенно для приготовления блюд, требующих подъема), используйте режим  — **«Вентилируемая духовка»**. Применение этого режима позволит быстро получить желаемую температуру и сэкономит электроэнергию.

После помещения пищи в духовку выберите наиболее подходящий режим приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Многофункциональная духовка предлагает два режима гриля.

Для приготовления маленьких порций используйте режим  — «Гриль». Хотя потребление электроэнергии составляет всего 1200 Вт, режим позволит отлично приготовить небольшие порции продуктов – сэндвичи, хотдоги и т.п. Размещайте пищу в центре решетки, так как работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. Пища, расположенная по углам решетки, останется неприготовленной.

Режим  — «Вентилируемый гриль» особенно подходит для быстрого жарения пищи, так как распределение тепла позволяет не только обжарить поверхность блюда, но и приготовить его нижнюю часть. Этот режим может также использоваться для обжаривания (подрумянивания) пищи на конечных стадиях приготовления.

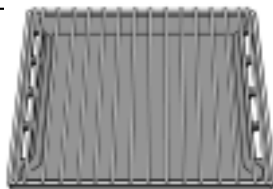
Важно: *гриль используйте всегда с закрытой дверцей духовки*, что позволит Вам получить превосходный результат и сохранит энергию (около 10 %).

При готовке в любом режиме гриля, рекомендуется устанавливать рукоятку термостата в максимальное положение, поскольку это наиболее эффективный способ использования инфракрасного излучения гриля.

Однако, в случае необходимости, можно установить более низкие температуры, просто повернув рукоятку термостата **C** к желаемой позиции.

При пользовании грилем располагайте решетку на нижних уровнях духовки (см. таблицу гл. «Приготовление в многофункциональной духовке» на стр. 14). Под решетку поместите поддон для сбора жира/сока (*рис. 7*).

7



ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

▲ Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками весом не менее 1 кг.

▲ При приготовлении белого мяса, птицы или рыбы устанавливайте низкие температуры (150–200°C).

▲ Для красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, вначале на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, затем установите прежнее значение. В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления.

▲ Кладите мясо на середину решетки и поместите под нее поддон для сбора жира. Удостоверьтесь, что решетка вставлена на средний уровень духовки.

▲ Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижние уровни духовки.

▲ Для получения вкусного жаркого (особенно утки и дичи), обложите поверхность мяса кусочками сала или бекона.

ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Всегда помещайте пироги в разогретую духовку. Удостоверьтесь, что духовка полностью прогрелась – красный индикатор **Е** должен погаснуть).

Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.

Тесто не должно быть слишком жидким, иначе процесс приготовления может затянуться.

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.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:

уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Для достижения наилучших результатов при готовке пиццы используйте ре-

жим  — «Вентилируемая духовка».

- ◆ Разогрейте духовку (не менее 10 минут).
- ◆ Используйте легкий алюминиевый противень (лист) для пиццы, поместите его на жаровню (решетку) духовки. Использование поддона увеличит время приготовления и затруднит образование хрустящей корочки.
- ◆ Не открывайте часто дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- ◆ Если пицца имеет много наполнителей (три или четыре), рекомендуем в середине приготовления положить на пиццу сыр «Моцарелла».

Приготовление в многофункциональной духовке

Блюдо	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Пироги и кексы		
Фруктовый пирог	130	60-70
Безе	130	30-40
Бисквит	150	20-30
Рождественский пирог	160	40-50
Кекс с мадерой	160	40-50
Шоколадный кекс	170	30-40
Сладкая булка	170	40-50
Пышки	200	15-20
Слоеное печенье	200	15-20
Песочное тесто	200	15-20
Блюдо	Температура, °С	Время приготовления, час.
Мясо		
Индейка (4-8 кг)	160	3-4,5
Гусь (4-5 кг)	160	4-4,5
Утка (2-4 кг)	170	1,5-2,5
Каплун (2,5-3 кг)	170	2-2,5
Тушеная говядина (1-1,5 кг)	160	3-3,5
Баранья нога	160	1-1,5
Кролик (жаркое)	160	1-1,5
Фазан (жаркое)	160	1-1,5
Цыпленок (1-1,5 кг)	170	1-1,5
Блюдо	Время приготовления, мин.	Уровень духовки снизу
Отбивные (0,5 кг)	25	3
Сосиски	15	2
Цыплята-гриль (1 кг)	60	1
Телятина на вертеле (0,6 кг)	60	-
Курица на вертеле (1 кг)	60	-

Примечание: Время приготовления может меняться в зависимости от вида пищевых продуктов, их целостности и веса. Если блюдо готовится впервые, желательно выбрать наименьшее время приготовления из значений, указанных в таблице, и затем увеличить время при необходимости. 1-й уровень понимается как самая нижняя позиция.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед любой операцией по уходу и обслуживанию отключите духовку от электрической сети.

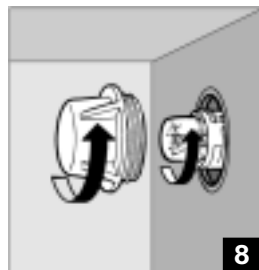
Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих 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 фирменной серии «Забота о доме» (код 082065). При чистке не используйте абразивные губки для посуды и кислоты (напр., удалитель водного камня) – они могут повредить эмаль.
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме» (код 082071), затем тщательно ополоснуть и вытереть.
- Стекло дверцы духовки очищайте неабразивными средствами или влажной губкой, затем протрите мягкой тканью.
- Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как наращивание тепла будет не только препятствовать процессу приготовления, но и может повредить эмаль.

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (рис. 11) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230/240 В,
 - мощность 15 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



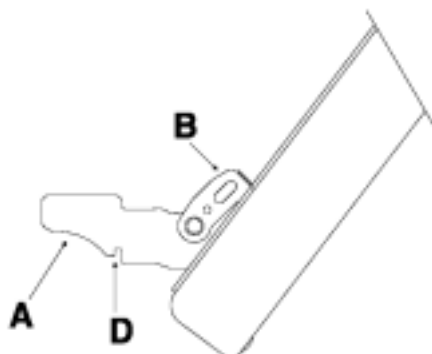
Демонтаж / монтаж дверцы духовки

Для облегчения чистки духовки ее дверцу можно снять следующим образом (рис. 9, 10):

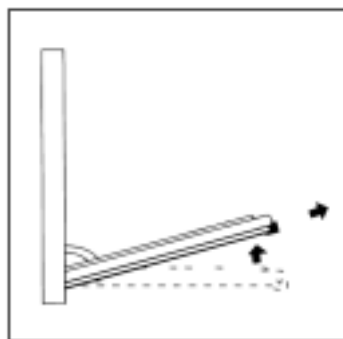
- Откройте полностью дверцу и поднимите 2 рычага «В» (рис. 9);
- Теперь, прикрыв слегка дверцу, снимите ее с крюков «А», как показано на рис. 10.

Установка дверцы

- Держа дверцу вертикально, вставьте два крюка «А» в их пазы.
- Удостоверьтесь, что край паза точно вошел в прорезь «D» (подвиньте дверцу назад и слегка вперед).
- Держа дверцу полностью открытой, отогните 2 рычага «В» вниз и снова закройте дверцу.



9



10

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	МОДЕЛЬ
	МВ 91
ЭСТЕТИКА	Style
ЦВЕТ	ИХ-ВК
ТИП	Электрический
ФУНКЦИИ	
Функции приготовления пищи	7 программ
ПРОГРАММЫ	
Конвекционная (традиционная)	●
Одновременное приготовление нескольких блюд	●
Гриль	●
Вентилируемый гриль	●
Кондитерская	●
Вертел	●
Верхний нагрев	●
Нижний нагрев	●
ОЧИСТКА	
Самоочищающиеся каталитические панели	опция
БЕЗОПАСНОСТЬ	
Тангенциальная вентиляция охлаждения	●
Двойное стекло	●
ПРОГРАММИРОВАНИЕ	
Таймер	●
АКСЕССУАРЫ	
Количество решеток	2
Количество противней	1
Внутреннее освещение	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Полезный объем (л)	70
Макс. температура (приготовление, °С)	250
Мощность гриля (кВт)	2,0
ПИТАНИЕ	
Максимальная потребляемая мощность (кВт)	2,4
Питание В - Гц	230-50/60
Питающий кабель	●
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ 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;
- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

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 «Merloni Elettrodomestici»

в Москве: (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

в Екатеринбурге: (3432) 659-058

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:

Посудомоечной машиной:	• Средство для очистки и дезинфекции	(082082)
	• Ополаскиватель	(082064)
	• Соль	(082075)
	• Дезодорант	(082072)
Стиральной и посудомоечной машиной:	• Средство для удаления накипи	(082074)
Плитой:	• Средство по уходу за конфорками и решетками	(082080)
	• Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью	(082067)
	• Средство по уходу за духовкой	(082065)
Холодильником:	• Средство по уходу за холодильником	(082066)
	• Поглотитель запахов	(082037)
Микроволновой печью:	• Средство по уходу за микроволновой печью	(082070)
ДЛЯ ДОМА:		
	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами	(082062)
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью	(082071)
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	(082071)
	• 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:		
Плита	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	(136366)
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стеклянные 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	(076120)
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	

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет со дня изготовления



ARISTON



INDESIT



Schottès

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.

**Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА**



**ME 53
ME 60**

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

Производитель:

Merloni Elettrodomestici spa

Юридический адрес:

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

Продавец:

Merloni International Business S.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) 961-2900
Факс (095) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

МВ 91

Встроенная техника

 **ARISTON**



**ME 53
ME 60**