

Кухонная плита с многопрограммной духовкой НВ 86 С.2 IX

Встроенная техника

*Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша духовка и рабочая поверхность надежны и просты в эксплуатации. Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам ознакомиться с возможностями оборудования, правилами его монтажа, использования и обслуживания.*

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция оборудования 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	8
Инструкции по эксплуатации	10
Электронный программатор	17
Практические советы	20
Приготовление в многопрограммной духовке	24
Обслуживание и уход	26
Аксессуары и профессиональные средства по уходу за бытовой техникой	30
Технические характеристики	32

БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

- При перемещении/транспортировке оборудования рекомендуем всегда использовать рукоятки, углубленные по его боковым сторонам, чтобы избежать травм и повреждения духовки.
- Это оборудование разработано для непрофессионального использования в домашних условиях. 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.
- 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 систему заземления в помещении, где устанавливается оборудование. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
- При использовании духовки нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки становятся очень горячими – не дотрагивайтесь до них и держите детей на безопасном расстоянии.

Должны быть приняты соответствующие меры, чтобы не допустить контакта детей со следующими потенциально опасными элементами:

- средства управления и оборудование в целом;
- элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скребки и т.п.);
- само оборудование, которое становится горячим после использования духовки или гриля;
- само оборудование, когда больше не эксплуатируется (потенциально опасные части должны быть сняты).

Не допускается:

- дотрагиваться до оборудования влажными частями тела;
- пользоваться духовкой босиком;
- тянуть за питающий кабель или само оборудование, чтобы вынуть вилку из розетки;
- преграждать отверстия духовки для вентиляции или отвода тепла;
- соприкосновение с горячими частями оборудования питающих кабелей малых кухонных электроприборов, используемых рядом с духовкой;

- подвергать оборудование воздействию атмосферных факторов (дождь, солнечный свет);
- использовать духовку для хранения предметов;
- использовать воспламеняющиеся жидкости рядом с оборудованием;
- использовать переходники, многогнездовые розетки и удлинители для подключения оборудования;
- установка или ремонт оборудования без помощи квалифицированного персонала.

Обратитесь к квалифицированному персоналу в случае:

- установки (следуя инструкциям производителя);
- когда сомневаетесь в работе оборудования;
- при замене электророзетки, когда она не подходит к вилке оборудования.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр в случае:

- при возникновении сомнений в комплектации и в отсутствии дефектов оборудования после распаковки;
- если поврежден питающий кабель или требуется его замена;
- при поломке оборудования или плохом его функционировании; запрашивайте оригинальные запасные части.

Обязательно выполняйте:

- используйте оборудование только для приготовления пищи;
- проверьте целостность оборудования после его распаковки;
- отсоедините оборудование от электросети: если оно работает не должным образом, перед всеми операциями по уходу и обслуживанию, если оборудование больше/долго не используется;
- пользуйтесь кухонными прихватками/рукавицами, когда помещаете или вынимаете пищу из духовки;
- всегда беритесь в центре за дверную ручку духовки, поскольку концы ручки могут нагреваться от выходящего горячего воздуха;
- проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «о», когда оборудование не используется;
- если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, отключите его от сети и обрежьте питающий кабель.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб в результате неправильной установки, неподходящего, неверного и неразумного использования оборудования.

Для эффективного и безопасного обслуживания оборудования рекомендуем:

- **Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.**
- **При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.**

УСТАНОВКА

Оборудование должно устанавливаться только квалифицированным персоналом в соответствии с данными инструкциями.

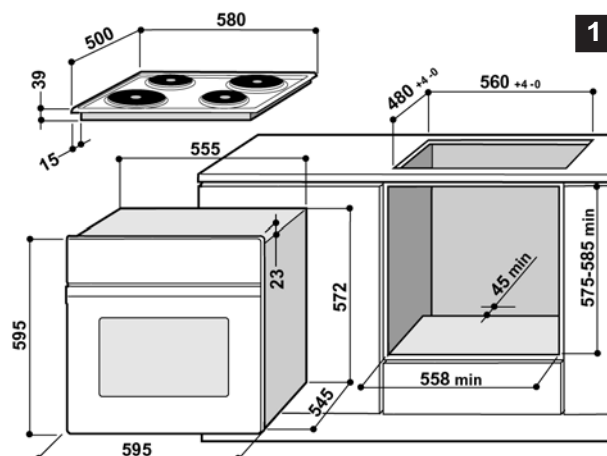
Неправильная установка может принести вред людям, животным или нанести ущерб имуществу. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

Важно: перед любыми работами по настройке, обслуживанию и т.п. питание оборудование должно быть отключено.

Установка встраиваемых духовок

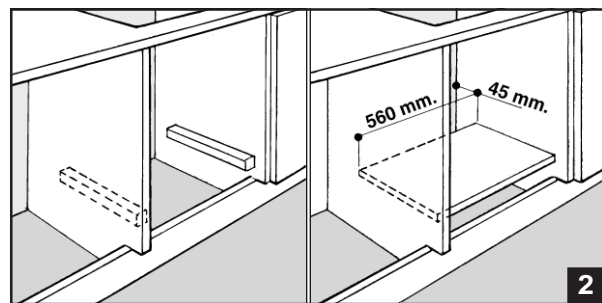
Для правильной работы встраиваемого оборудования необходимо, чтобы модуль кухонной мебели был соответствующего размера.

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



Установка в соответствии с требованием потребителя

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса,



прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания зазор позади духовки должен быть не менее 45x560 мм (рис. 2).

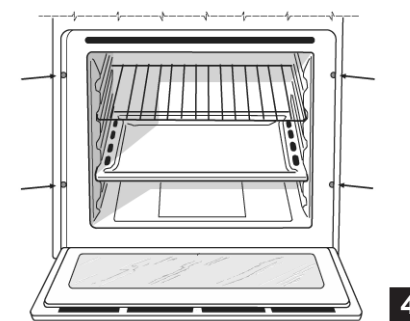
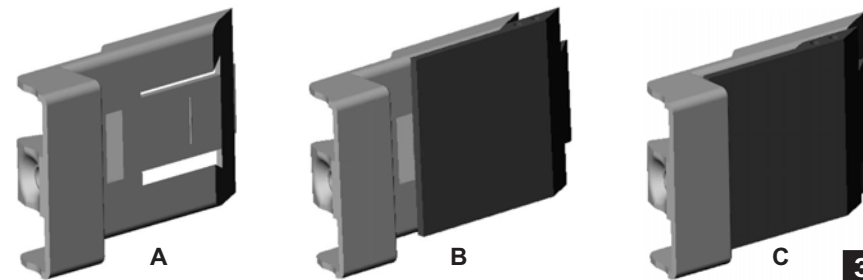
Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из теплоустойчивых материалов.

В частности мебель с деревянной клеевой облицовкой должна быть устойчива к нагреву до 100°C.

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

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

- 20 мм – удалите съемную деталь петли (рис. 3A);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (рис. 3B);
- 16 мм – используйте второй паз (рис. 3C).

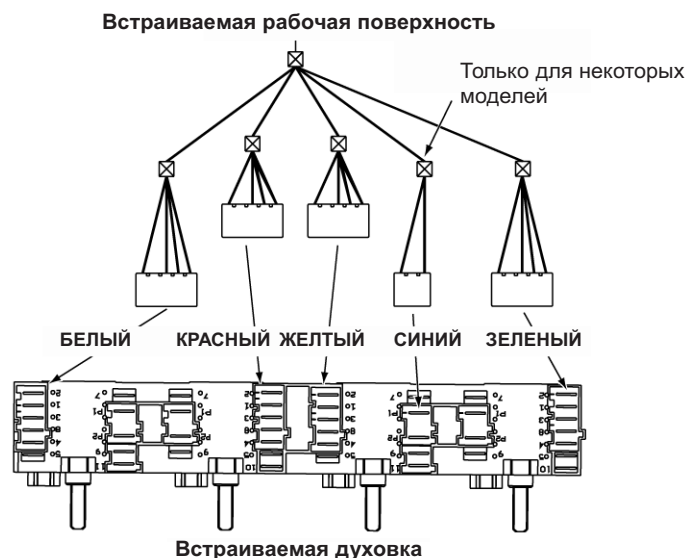


Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки (рис. 4).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудование должно быть подключено к электросети. Рабочая поверхность подключается к духовке через специальный разъем (рис. 5).

Оборудование работает на переменном токе, напряжение и частота которого указаны в информационной табличке на оборудовании.



Установка питающего кабеля

Чтобы открыть клеммник (рис. 6):

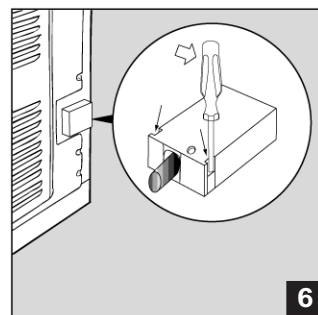
- приподнимите отверткой боковые петли крышки клеммника и откройте ее.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- отверните винт фиксирующего хомута и винты на контактах **L-N** и \perp ;
- закрепите провода винтами по нужной схеме (см. рис. 7).

Примечание: заводское подсоединение проводов — однофазное, 230 В.

- зафиксируйте питающий кабель хомутом и закройте крышку клеммника.



Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке характеристик, или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

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 систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

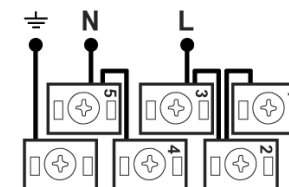
Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Электрические параметры оборудования, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой оборудованием мощности.
- **Розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.**

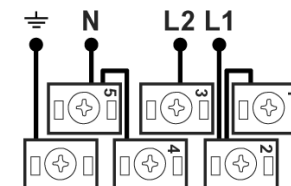
Н.В. Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

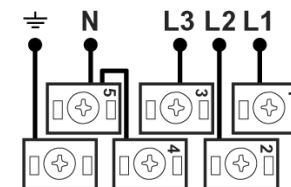
230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



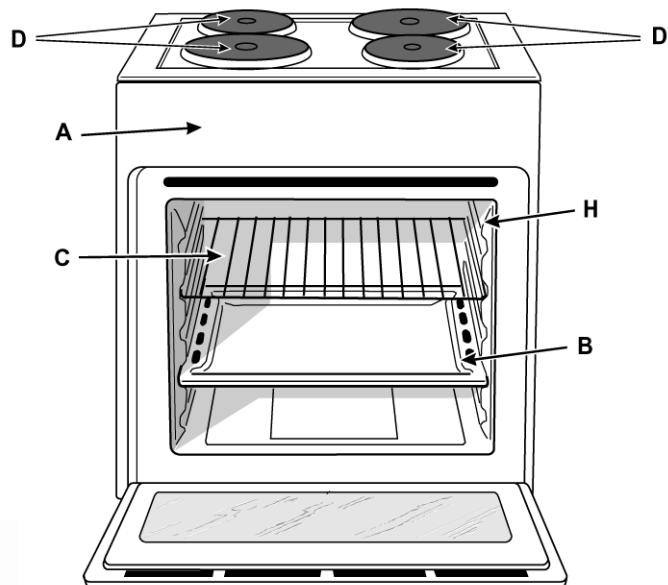
400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



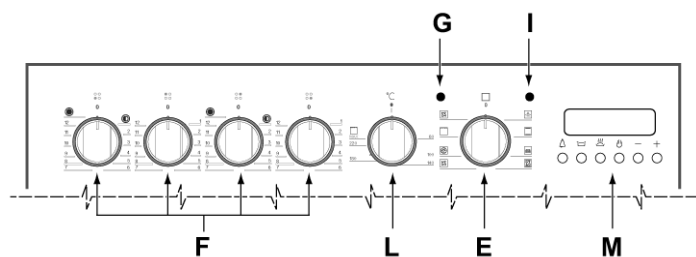
ОПИСАНИЕ



8

- A** Панель управления
- B** Поддон для сбора жира или противень
- C** Решетчатая полка духовки
- D** Электрические конфорки
- E** Рукоятка выбора режимов духовки
- F** Рукоятки управления электрическими конфорками
- G** Индикатор электрических конфорок
- H** Направляющие, по которым вставляются и вынимаются решетчатые полки духовки и противень (поддон)
- I** Индикатор духовки
- Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается до заданной температуры.
- L** Рукоятка выбора температуры духовки
- M** Электронный программатор
- Позволяет программировать желаемый режим приготовления, выбирая его продолжительность и время окончания. Может также использоваться как таймер.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





9

ДУХОВКА

Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает **7 различных режимов приготовления**, выбор которых осуществляется с помощью рукоятки выбора режимов духовки **E** и рукоятки термостата **L**, расположенных на панели управления.

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

Предупреждение: поместите поддон для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.


Примечание: если оборудование оснащено электронным программатором, чтобы использовать электрическую духовку, перед установкой желаемого режима приготовления просто нажмите кнопку  (на дисплее появится символ ).

ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка становится горячей. Когда вентилятор включен, Вы можете почувствовать, как поток воздуха выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Примечание: по окончании приготовления вентилятор останется работать, пока духовка достаточно не остынет.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Чтобы включить освещение духовки, установите рукоятку **E** в позицию . Свет останется гореть при включении любого нагревательного элемента духовки.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА (ТРАДИЦИОННАЯ)

Положение рукоятки термостата **L**: любое между **60°C** и **Max**

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический традиционный тип духовки, которой был усовершенствован, с превосходным распределением температуры и уменьшенным энергопотреблением.

Конвекционная духовка до сих пор незаменима при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, вяленой рыбы, нежной телятины с рисом и т.п. Этот режим особенно подходит для приготовления 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.

Когда готовите в конвекционной духовке, используйте только один уровень, так как распределение температуры не может быть равномерным для нескольких уровней духовки. Уровень расположения противня/решетки выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **L**: любое между **60°C** и **Max**

Работают вентилятор и задний нагревательный элемент. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, тепло равномерно распределяется по всей духовке. Энергопотребление в этом режиме составляет только 1600 Вт.

Режим идеален для выпекания и приготовления деликатных блюд — особенно изделий которые должны подняться (дрожжевые изделия, бисквиты и т.п.) и для приготовления различных блюд одновременно на 3-х уровнях — например, заварные пирожные с кремом, бисквиты, пышки, швейцарские рулеты и небольшие порции запеченных овощей и др.

3. FAST COOKING (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Положение рукоятки термостата **L**: любое между **60°C** и **Max**

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

Этот режим особенно рекомендуется для *быстрого приготовления* (не требующего предварительного разогрева), например для приготовления замороженных продуктов и полуфабрикатов, а также для приготовления «домашних» блюд. Наилучшие результаты при готовке в этом режиме достигаются при использовании одного уровня духовки (второго, считая от дна), см. гл. «Практические советы» и «Приготовление в многопрограммной духовке».

4. MULTI-COOKING

(одновременное приготовление нескольких блюд)

Положение рукоятки термостата **L**: любое между **60°C** и **Max**

Работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Тепло остается постоянным и одинаковым по всей духовке, горячий воздух готовит и запекает пищу равномерно по всей поверхности.

Этот режим позволяет готовить одновременно различные блюда, если температура их приготовления одинакова. Одновременно могут использоваться не более двух уровней духовки (см. § «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

В частности, данный режим рекомендуется использовать на окончательной стадии приготовления блюд на решетке и для блюд, которые требуют длительного приготовления (лазанья, запеченная лапша, жаренные цыплята с картофелем и т.п.). Кроме того, превосходное распределение тепла позволяет использовать этот режим для приготовления жаркого при меньшей температуре. В результате мясо получается сочным и мягким, и не усыхает при жарке. Режим MULTI-COOKING особенно подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощных блюд (кабачки, баклажаны, перцы и т.д.).

Сладкое: режим идеален для выпечки изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, данный режим можно использовать для быстрого размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80°C. Для размораживания более деликатных продуктов установите термостат в положение 60°C или используйте циркуляцию холодного воздуха, переведя термостат в положение 0°C.

5. ПИЦЦА

Положение рукоятки термостата **L**: любое между **60°C** и **Max**

Работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация быстро нагревает духовку благодаря использованию большого количества энергии (2800 Вт). В результате значительный поток тепла направлен преимущественно снизу.

Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и большого жаркого. Используйте только один противень или решетку одновременно. Если вы все же используете одновременно два противня, в середине приготовления поменяйте их местами.

6. ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **L**: **Max**

Работает центральный верхний нагревательный элемент.

Очень высокое и направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, телятина, мясные ребрышки, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

7. GRATIN (вентилируемый гриль) /

Положение рукоятки термостата **L**: любое между **60** и **200°C**

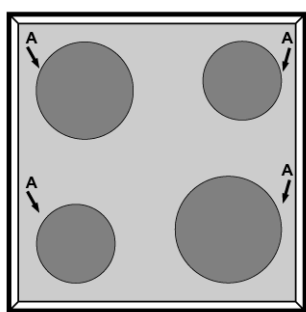
Работают верхний центральный нагревательный элемент гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Превосходные результаты получаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, цыплят под пряным соусом, свиных отбивных и т.п. Режим также идеален для приготовления рыбных отбивных, форели, тунца, трески, леща и пр.

При использовании режимов Гриль и Gratin дверца духовки должна быть закрыта.

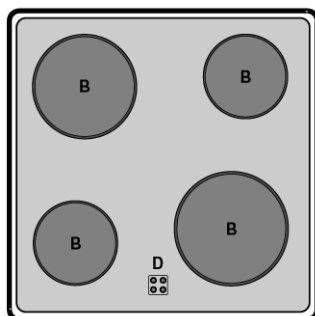
РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (описание)

Духовки комбинируются:

- с рабочей поверхностью, оборудованной 4 электрическими конфорками (рис. 10.1),
- с обычной стеклокерамической рабочей поверхностью (рис. 10.2);
- со стеклокерамической рабочей поверхностью, имеющей расширяемые (двойные) зоны нагрева (рис. 10.3).

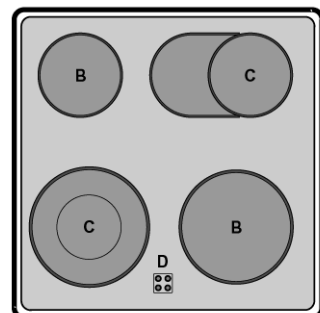


1



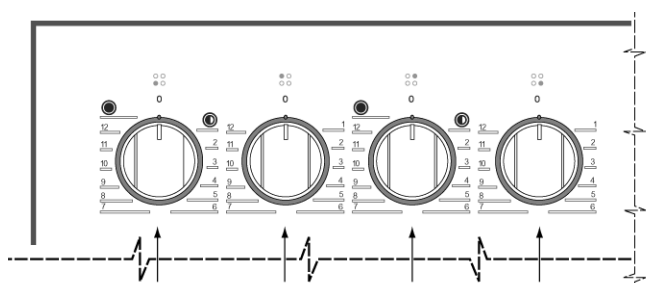
2

10



3

- A** Чугунные электрические конфорки
B Радиальные зоны нагрева
C Расширяемые (двойные) радиальные зоны нагрева
D Индикаторы остаточного тепла, каждый из которых соответствует одной зоне нагрева. Индикатор показывает, что температура соответствующей ему зоны выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



11

- E** Рукоятки управления двойными радиальными зонами нагрева
F Рукоятки управления обычными зонами нагрева

14

НВ 86 С.2 IX

Описание зон приготовления (нагрева)

Обычные зоны приготовления представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна примерно через 10 секунд после включения.

Двойные радиальные зоны приготовления функционируют подобно обычным зонам, но отличаются от них площадью нагрева (см. рис. 10.3). Вы можете включать только меньшую внутреннюю зону или обе зоны вместе.

- **Рукоятки управления обычными зонами нагрева.** Температура каждой зоны нагрева регулируется соответствующей ей рукояткой от минимального (1) до максимального (12) значений.
- **Рукоятки управления двойными зонами нагрева** позволяют выбирать из двух различных уровней мощности, каждый из которых регулируется от минимального (1) до максимального (12) значений. Вращайте рукоятку по часовой стрелке от 1 до 12, чтобы установить меньший уровень мощности. Чтобы включить максимальный уровень мощности, поверните рукоятку в позицию ● до щелчка и затем выберите нужный уровень нагрева из значений от 12 до 1 вращением рукоятки против часовой стрелки. Чтобы снова установить минимальный уровень мощности верните рукоятку в положение «0».

Для стеклокерамических рабочих поверхностей с двойными зонами нагрева (см. рис. 10.2) сначала вращением рукоятки включается меньшая (внутренняя) зона; чтобы задействовать обе зоны, увеличив тем самым площадь нагрева, поверните рукоятку в позицию ● и затем выберите нужный уровень нагрева из значений от 12 до 1.

Положение рукоятки управления	Использование радиальных зон нагрева
0	Выключено
1	Растапливание масла, плавление шоколада
2	Нагревание жидкостей
3	
4	Приготовление кремов и соусов
5	
6	Приготовление при кипении
7	
8	Поджаривание
9	
10	Кипячение больших объемов
11	
12	Жарка
●	Использование двойных зон нагрева

НВ 86 С.2 IX

15

Индикатор электрических конфорок (G)

Зеленый индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка (см. рис. 9 на с. 8).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной конфоркой / зоной 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 кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте включенные зоны приготовления пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
- Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте внимательны: не помещайте посуду или другие предметы посуду на горячую зону.
- Не включайте конфорки, если на рабочей поверхности находятся алюминиевая фольга или пластик.
- **Перед первым включением:** удалите с поверхности следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивных чистящих средств. В течение первых часов использования оборудования Вы почувствуете неприятный запах резины, который быстро исчезнет.
- Стеклокерамическая поверхность термоустойчива и достаточно ударопрочна. Однако и ее можно расколоть или поцарапать тяжелой посудой или острыми предметами. Если это произошло, отсоедините немедленно оборудование от сети. Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Программатор позволяет предварительно настроить 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;
- : работа в ручном режиме;
- : изменение времени (назад – уменьшение);
- : изменение времени (вперед – увеличение).

Установка цифровых часов

После подключения к электросети или после сбоя в электропитании на дисплее мигает: **0.00**.

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

Используйте кнопку для перевода времени вперед.

Используйте кнопку для перевода времени назад.

Время также можно изменить следующими двумя способами:

1. Повторите вышеописанную процедуру.
2. Нажмите кнопку , и затем используя кнопки и установите время.




Работа духовки в ручном режиме

После установки времени программатор автоматически начинает работать в ручном режиме.


Примечание: после каждого приготовления в «Автоматическом» режиме, нажмите кнопку , чтобы снова вернуться в ручное функционирование




Отсрочка начала приготовления на заданное время

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

1. Вращением рукояток управления духовки (E и L) установите необходимый режим и температуру (например, конвекционная духовка, 200°C).
2. Нажмите кнопку  и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок  и  установите желаемую продолжительность приготовления. Предположим была установлена продолжительность приготовления 30 минут – на дисплее появится:






Отпустите кнопку, через 4 сек. на дисплее снова появится значение текущего времени с символом  и надписью «auto».



3. Нажмите кнопку  и затем с помощью кнопок  и  установите время окончания приготовления, например, 13.00.



4. Через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, на дисплее опять появится текущее время:



Если высвечивается надпись «auto», значит в автоматическом режиме были запрограммированы продолжительность приготовления и время его окончания. В нашем примере духовка включится автоматически в 12.30 и законит работу спустя 30 мин. Когда духовка включена, символ  подсвечивается на протяжении всего времени приготовления. В любой момент нажатием кнопки  можно сделать видимой установленную продолжительность приготовления, или нажатием кнопки  — время его окончания.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал; чтобы его выключить нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью

При установке только продолжительности приготовления (пп. 1 и 2 § «Отсрочка начала приготовления на заданное время»), начинается немедленное приготовление.


Отмена установленного времени приготовления

Нажмите кнопку  и с помощью кнопки  установите время: 



Затем нажмите кнопку работы в ручном режиме .

Функции таймера

Таймер позволяет задавать 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.




Нажмите кнопку , и на дисплее появится:





Затем с помощью кнопок  и  установите требуемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и дисплей покажет текущее время:



По истечении времени сработает звуковой сигнал, который можно выключить нажатием любой из кнопок (за исключением кнопок  и ) , и символ  на дисплее исчезнет.


Изменение или отмена установок

- Запрограммированные установки в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки и используя кнопки  / .
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время окончания приготовления, и наоборот.
- В автоматическом режиме введенные перед началом работы данные о конечном времени приготовления восприняты не будут.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ


Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ


Если необходимо предварительно нагреть духовку (как правило, при выпечке дрожжевых изделий) используйте режим  **Пицца** для быстрого получения желаемой температуры и в то же время экономии энергии. По окончании разогрева индикатор духовки I погаснет, поместите пищу в духовку и выберите желаемый режим приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ ОДНОВРЕМЕННО

Если Вы должны готовить на нескольких уровнях духовки, используйте либо режим  – **кондитерская духовка**, либо  – **Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)**, поскольку только эти режимы позволяют готовить таким образом.

При готовке деликатных блюд на нескольких уровнях используйте режим  – **кондитерская духовка**, который позволяет готовить одновременно на трех уровнях (1, 3 и 5-й, считая от дна). Некоторые примеры включены в таблицу «Приготовление в многопрограммной духовке».

При готовке других блюд на нескольких уровнях используйте режим  – **Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)**, приняв к сведению следующее:


- В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме  используйте два из трех центральных уровней; верхний и нижний уровни находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Как правило используются 2-й и 4-й уровень (здесь и далее – считая со дна); блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень. Например, если Вы готовите мясное жаркое одновременно с другими блюдами, поместите жаркое на 2-й уровень, оставляя 4-й уровень для более деликатных блюд.
- Если Вы одновременно готовите блюда, у которых разные температура и время приготовления, установите среднюю температуру. «Деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА – FAST COOKING (быстрое приготовление)


Функциональный, быстрый и практичный режим для приготовления полуфабрикатов (в т.ч. и замороженных продуктов) и других блюд. Предложения по использованию режима Вы найдете в таблице «Приготовление в многопрограммной духовке».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Многопрограммная духовка предлагает Вам **два различных режима гриль, которые должны использоваться только и исключительно при закрытой дверце духовки.**

Используйте режим  **Гриль**, размещая продукты в центре решетки (на 3-м или 4-м уровне духовки), так как в этом режиме работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. На 1-й уровень поместите поддон для сбора жира (рис. 12).

При использовании этого режима рекомендуется установка максимальной температуры. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.

Режим  – **вентилируемый гриль или Gratin** удобен для быстрого зажаривания пищи, так как распределение тепла позволяет не только обжарить поверхность блюда и приготовить его снизу.

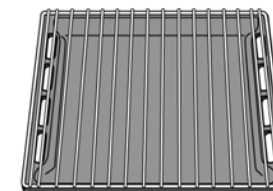
Кроме того, режим можно использовать для подрумянивания блюда в конце его приготовления (например, приготовление запеченной лапши).

При использовании этого режима ставьте решетку на 2-й или 3-й уровни (см. табл. по приготовлению пищи в духовке), а на 1-м уровне разместите поддон для сбора жира.

Важно: всегда используйте гриль только с закрытой дверцей. Таким образом вы не только получите превосходные результаты готовки, но и сэкономите электроэнергию (около 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать температуру 200°C. При такой температуре гриль, действие которого основано на инфракрасном излучении, работает наиболее эффективно. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.

Налучшие результаты готовки в режимах гриль достигаются при размещении решетки на нижних уровнях (см. таблицу по приготовлению пищи в духовке), на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.



12

ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

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

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



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 получения наилучшего результата при готовке пиццы используйте режим

 – **Пицца**.

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 10 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень, разместите 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».
- При готовке пиццы на двух уровнях одновременно рекомендуем использовать режим  – **Multi-cooking**, так как в режиме  – **Пицца** нижний уровень подвергается сильному нагреву.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (180–200°C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение.
- 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 вкусной корочки (особенно при готовке утки или дичи) поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Приготовление в многопрограммной духовке

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка термостата, °С	Время приготовления, мин.
1. Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
2. Кондитерская духовка	Торты (пироги)	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые кексы	1	2/3	15	180	40-45
	Сливовый кекс	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики с начинкой (на 2-х уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Маленькие кексы (на 2-х уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Сырные пышки (на 2-х уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Пышки с кремом (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180
3. Fast cooking (быстрое приготовление)	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	Мах	12
	Кабачок и пирог с креветками	0,4	2	-	200	20
	Деревенский пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Пирожки с начинкой	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Рулеты	0,4	2	-	180	25-30
	Закуски из цыплят	0,4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
	Печенье (песочное)	0,3	2	-	200	15-18
	Сливовый кекс	0,6	2	-	180	45
Слойки с сыром	0,2	2	-	210	10-12	

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка термостата, °С	Время приготовления, мин.
4. Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жаркое из цыплят + картофель	1+1	2-4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Пышки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный пирог (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Пирожки	1,5	3	15	200	25-30
5. Пицца	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Цыпленок	1	2/3	10	180	60-70
6. Гриль	Камбала и каракатица	1	4	-	Мах	8-10
	Шашлыки из кальмаров и креветок	1	4	-	Мах	6-8
	Филе трески	1	4	-	Мах	10
	Запеченные овощи	1	3/4	-	Мах	10-15
	Телячьи отбивные	1	4	-	Мах	15-20
	Котлеты	1	4	-	Мах	15-20
	Гамбургеры	1	4	-	Мах	7-10
	Скумбрия	1	4	-	Мах	15-20
Запеченные бутерброды	4 шт.	4	-	Мах	2-3	
7. Gratin	Курица-гриль	1,5	3	10	200	55-60
	Каракатица	1,5	3	10	200	30-35

Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

При использовании режимов **ГРИЛЬ** или **GRATIN** на 1-й уровень духовки обязательно должен быть помещен поддон для сбора жира.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте оборудование от электрической сети.

ДУХОВКА

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

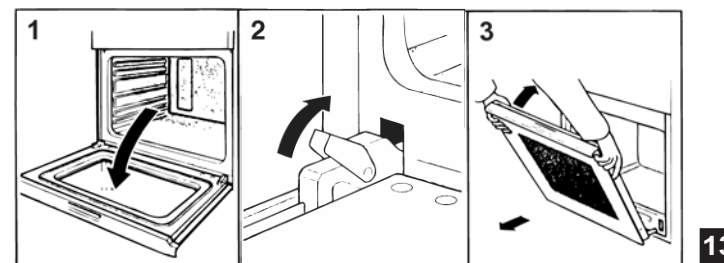
- Не используйте пароочистители для чистки оборудования.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой и моющим средством, затем 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 накипи) – они могут повредить эмаль.
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкой 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.
- При использовании духовки продолжительное время может образоваться конденсат, который следует вытереть мягкой тканью.
- Регулярно проверяйте состояние резинового уплотнителя духовки. При необходимости очищайте его средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ. При повреждении уплотнителя не используйте духовку, для замены уплотнителя обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, образующееся концентрированное тепло может испортить процесс приготовления и повредить эмаль.
- Стекло дверцы духовки очищайте неабразивными средствами или влажной губкой, затем протрите мягкой тканью.

Как снять дверцу духовки

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно снять. Для этого проделайте следующие шаги:

- откройте полностью дверцу (рис. 14.1);
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 14.2);
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца (рис. 14.3);
- потяните дверцу на себя и снимите ее (рис. 14.3).

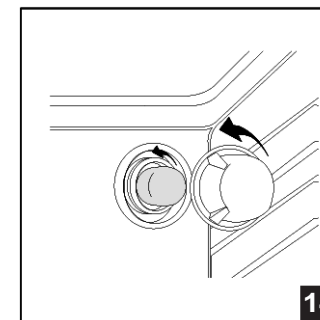
Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке.



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 (см. рис. 14) 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.



РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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 неабразивными моющими средствами.

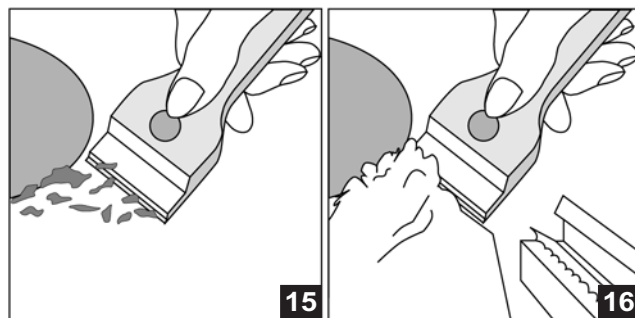
Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью. Приго-

ревшие остатки пищи и нагар удалите скребком **CERAquick** – рис. 15 (не входит в комплект поставки). Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью (фирменная профессиональная серия «Забота о доме», код 082067) и скребок CERA quick (код 136366) 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 (рис. 16).

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 (щеточки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.



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

Корпус из нержавеющей стали (только для моделей с маркировкой IX)

Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих едкий натр или фосфор. Мы рекомендуем ополоснуть рабочую поверхность большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее, или очистить ее фирменным профессиональным Средством по уходу за нержавеющей сталью (код 082071).

Уход за рабочей поверхностью с электрическими конфорками

- электрические конфорки следует, пока они не остыли, очистить влажной тканью, а затем протереть с маслом или обработать специальным средством по уходу за конфорками и решетками плит из фирменной профессиональной серии «Забота о доме» (код 082080);
- нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с 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).

Если оборудование работает недолжным образом, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Ariston и при звонке сообщите следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель и серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной на задней/нижней (духовка/рабочая поверхность) стороне оборудования или в гарантийном документе.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

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) 76-15-12

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 печи:	• 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	(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:		
Плита	• 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	(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	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая многопрограммная духовка НВ 86 С2 IX

Внутренние размеры духовки:

ширина	43,5 см
глубина	40,0 см
высота	32,0 см



Внутренний объем духовки 56 л

Мак мощность, Вт 9200 Вт

Напряжение и частота электропитания 230/400 В ~ 3 N 50 Гц

Энергопотребление

(директива 2002/40/СЕ для электродуховок, норм. EN 50304):

- Конвекция : функция нагрева —  традиционная духовка (конвекционная)
- Принудительная конвекция : функция нагрева —  кондитерская духовка






Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.

MERLONI ELETTRODOMESTICI

Срок службы

10 лет со дня изготовления

 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.

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



ARISTON INDESIT STINOL

КУХОННАЯ ПЛИТА С МНОГОПРОГРАМНОЙ ДУХОВКОЙ

Встроенная техника

НВ 86 С.2 IX

Руководство по установке и эксплуатации



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) 974-6280

Факс (095) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

ARISTON



AIO 77