

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

FB 21

FB 51

FO 52

FR 54

ВСТРОЕННАЯ ТЕХНИКА

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка	5
Описание	9
Инструкции по эксплуатации	11
Часы-таймер	16
Практические советы	17
Приготовление в многопрограммной духовке	21
Обслуживание и уход	23
Технические характеристики	25

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.

БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

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 продавцом 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 оборудованию 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 причинить 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 обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. 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.
15. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь духовкой босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
18. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
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 (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием, не храните в духовке огнеопасные материалы.

22. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии. Части духовки после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к духовке: дождитесь, когда она полностью остынет.
23. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «О».
24. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и перекройте подачу газа, позвоните в 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).

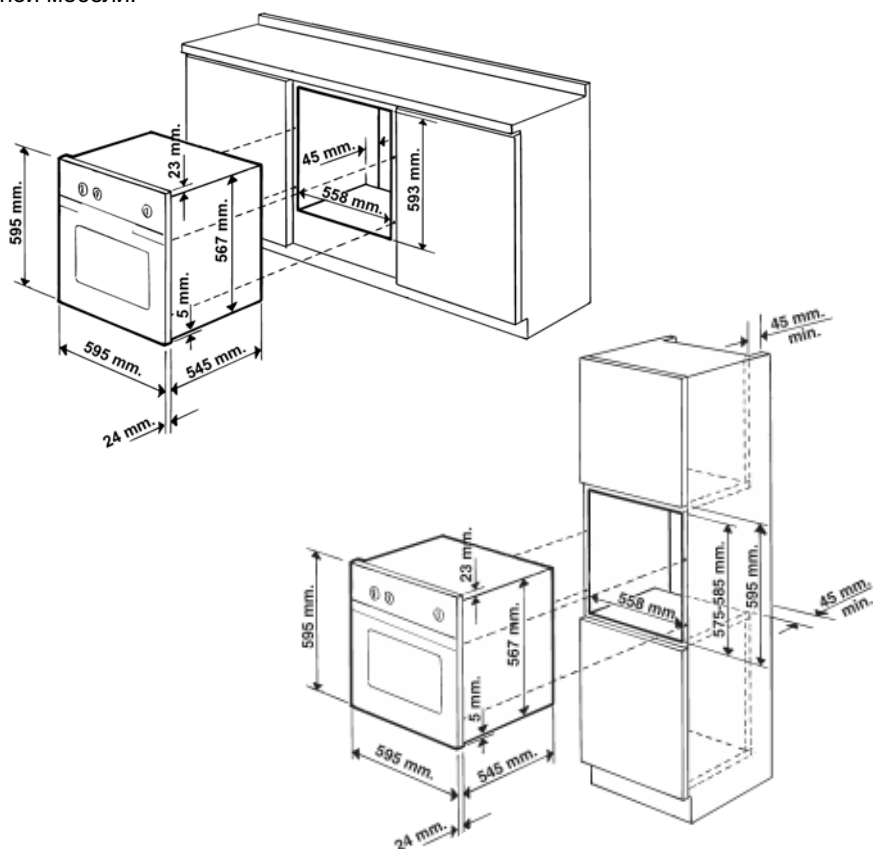
УСТАНОВКА

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

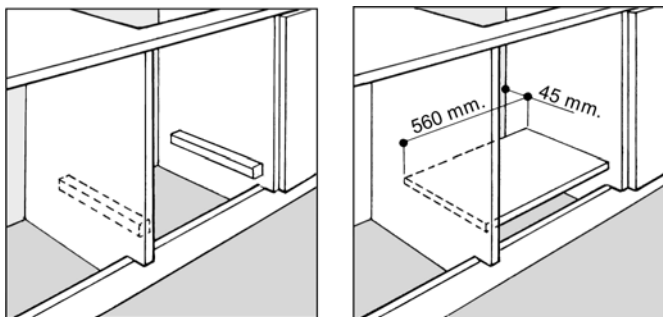
Важно: *перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.*

Установка встраиваемых духовок

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



Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45х560 мм. (рис. 2).



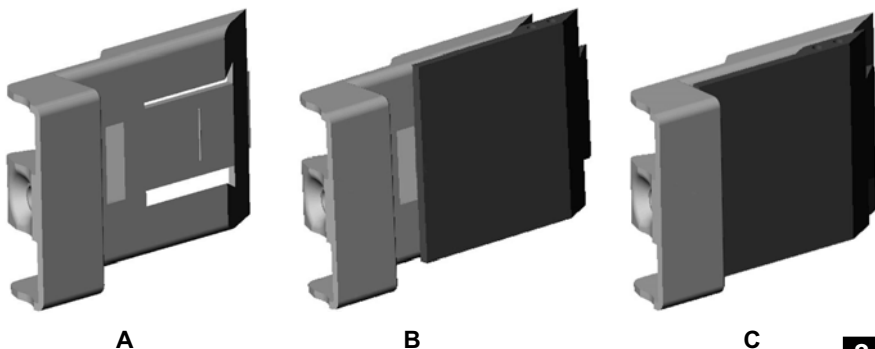
2

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

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

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

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



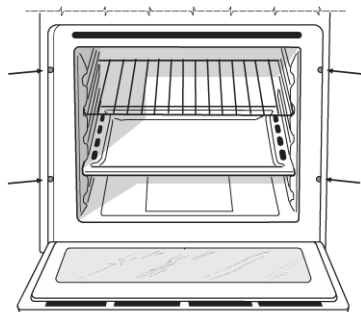
A

B

C

3

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



4

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны на табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в главе «Технические характеристики» данного руководства.

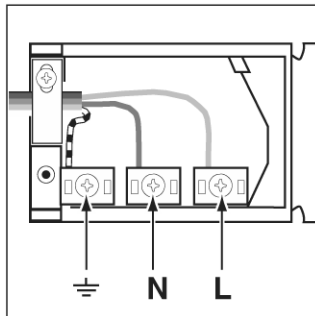
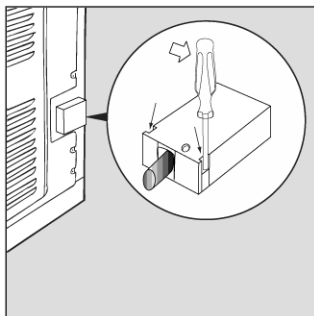
Установка питающего кабеля (рис. 5)

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- приподнимите отверткой боковые петли крышки коммутационной колодки;
- снимите крышку колодки.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- отверните винт фиксирующего хомута и три винта на контактах **L-N** и $\perp$;
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме: синий (blue) – **нейтраль (N)**; коричневый (brown) – **фаза (L)**; зеленый & желтый (yellow-green) – **заземление**.



5

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) 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.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

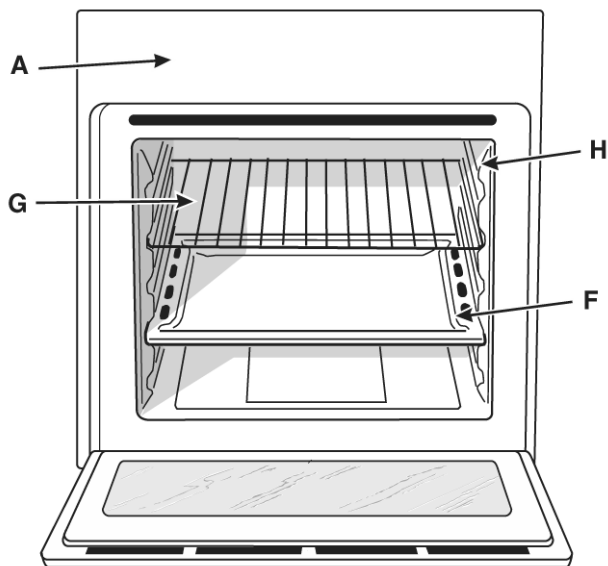
- Технические характеристики духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам;
- 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.**

N.B. 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.

Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

ОПИСАНИЕ

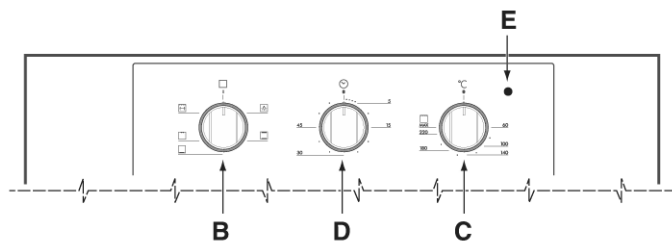


6

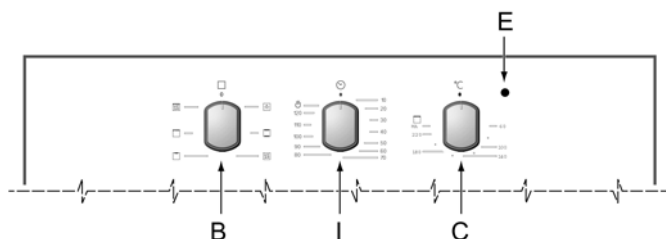
- A** Панель управления
- F** Поддон для сбора жира или противень
- G** Решетчатая полка духовки
- H** Направляющие, по которым вставляются и вынимаются решетчатая полка духовки и противень (поддон)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (А)

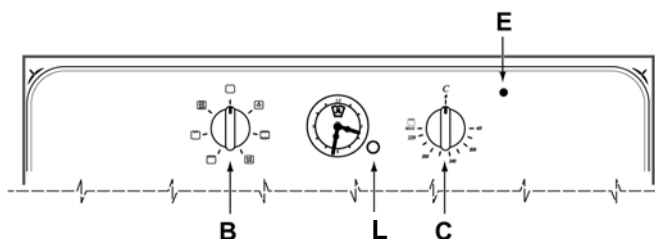
**FB 21
FB 51**



FO 52



FR 54



7

В Рукоятка управления духовкой / вертел - гриль

С Кнопка включения освещения духовки

D Рукоятка таймера (FB 21, FB 51)

E Индикатор духовки

I Таймер окончания приготовления (FO 52)

L Часы с таймером (FR 54)

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРОГРАММЫ)

FB 21. (статическая духовка)

Выбор различных функций духовки осуществляется с помощью двух рукояток:

В — рукоятки выбора режимов духовки;

С — рукоятки термостата.

1. Конвекционная духовка

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

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Конвекционная духовка до сих пор незаменима при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, трески по-испански, телячьих отбивных 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, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

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

2. Кондитерская духовка

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

В духовке горит свет, работает 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.

Этот режим идеален для запекания и приготовления деликатных блюд – особенно для выпекания кондитерских изделий, которые должны подняться (пирогов, тортов...).

Учтите, что в этом режиме для достижения высокой температуры требуется значительное количество времени, поэтому мы рекомендуем в таких случаях использовать режим **1 «Конвекционная духовка»**.

3. Верхний нагревательный элемент

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

В духовке горит свет, работает верхний нагревательный элемент.

Режим может использоваться для запекания (подрумянивания) блюд в конце приготовления.

4. Гриль

Положение рукоятки термостата **С**: **Max**

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

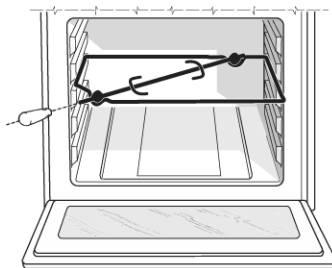
Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, телятина, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

Вертел (только для некоторых моделей)

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив рукоятку **В**

в положение .



FB 51, FO 52, FR 54 – духовки «Multi 5» (5 программ)

Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает 5 различных режимов приготовления, выбор которых осуществляется с помощью двух рукояток:

В — рукоятки выбора режимов духовки;

С — рукоятки термостата.

1. Конвекционная духовка

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

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Конвекционная духовка до сих пор незаменима при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, трески по-испански, телячьих отбивных 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, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

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

2. Вентилируемая духовка

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

В духовке горит свет, 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 максимум два уровня духовки (см. § «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

В частности, режим вентиляруемой духовки 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, этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет готовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентиляруемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием мень-

шего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, данный режим можно использовать для быстрого размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80°C. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 60°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

3. Верхний нагревательный элемент

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

В духовке горит свет, работает верхний нагревательный элемент.

Режим может использоваться для запекания (подрумянивания) блюд в конце приготовления.

4. Гриль

Положение рукоятки термостата **С**: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального нагревательного элемента. Это излучение 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: бифштекс, телятина, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

5. Вентилируемый гриль

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

В духовке горит свет, 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, порционных цыплят, свиного филе и т.п. Вентилируемый гриль незаменим для приготовления рыбных отбивных, форели, тунца, трески, леща и пр.

Рукоятка таймера контроля окончания приготовления (I) (FO 52)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **I** на один полный оборот против часовой стрелки ; затем вращением рукоятки по часовой стрелке  установите желаемое время приготовления — для этого совместите нужное количество минут на рукоятке с меткой на панели.

По окончании запрограммированного времени прозвучит сигнал таймера и духовка выключится автоматически.

Чтобы использовать духовку в ручном режиме выровняйте метку на рукоятке с символом  на панели. При выключенной духовке таймер контроля приготовления может использоваться как обычный таймер.

Освещение духовки

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

Рукоятка таймера (D) (только для некоторых моделей)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **D** на один полный оборот по часовой стрелке ; затем вращением рукоятки против часовой стрелки  установите желаемое время приготовления — для этого совместите нужное количество минут на рукоятке с меткой на панели.

Индикатор духовки (E) (только для некоторых моделей)

Горящий красный индикатор показывает, что духовка нагревается до заданной температуры.

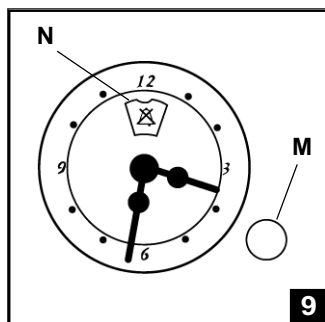
Принудительная вентиляция

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который включается при вращении рукоятки **B**. При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Примечание: После окончания приготовления вентилятор остается работать, пока духовка не остынет.

ЧАСЫ–ТАЙМЕР

Некоторые модели духовок оснащены часами, которые также могут функционировать как таймер (рис. 9).



Установка текущего времени

Духовка должна быть подключена к электросети.

Чтобы установить время, оттяните и поверните рукоятку **М** по часовой стрелке.

Н.В. Часы электрические, поэтому при отключении (сбоях) электропитания часы остановятся. При возобновлении электропитания текущее время необходимо снова установить.

Функция таймера

Таймер производит обратный отсчет заданного периода времени. Эта функция не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного времени включает звуковой сигнал.

Установка таймера

- Вращайте рукоятку **М** пока индикатор **Н** не будет указывать желательный отрезок времени на внутреннем круге циферблата. Время хорошо видно через прозрачное окно индикатора.
- Таймер сразу начнет отсчет времени.
- Звуковой сигнал прекратится автоматически примерно после 2-х минут звучания, и таймер будет установлен в позицию  (функция — часы).
- Для выключения зуммера или, чтобы использовать только часы, установите индикатор **Н** на позицию .

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, используйте режим:

FB 21 — 1  — «Конвекционная духовка»,

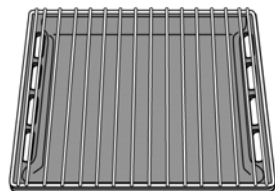
FB 51, FO 52, FR 54 — 2  — «Вентилируемая духовка», применение которого позволит Вам быстро достичь желаемой температуры и экономит энергию. По окончании разогрева (красный индикатор **Е** должен погаснуть) выберите желаемый режим приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ ОДНОВРЕМЕННО

(для **FB 51, FO 52, FR 54**)

Только режим 2  — «Вентилируемая духовка» позволяет готовить одновременно на двух уровнях.

- В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме вентиляруемой духовки используйте два из трех центральных уровня; 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 с различными температурой и временем 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.



11

ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Всегда помещайте пироги в разогретую духовку (около 15 мин.). Удостоверьтесь, что духовка полностью прогрелась – красный индикатор **Е** (при наличии) 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 (FB 51, FO 52, FR 54)

Для достижения наилучшего результата используйте режим 2  — «Вентилируемая духовка».

- 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 используйте 2-й и 4-й уровни при температуре 220°C, поместите пиццы в духовку после ее разогрева (не менее 10 мин.), а в середине приготовления поменяйте пиццы местами.

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 поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

FB 21. Используя режим 4  «Гриль» располагайте пищу в центре решетки (3 или 4-й уровень), т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента, и пища, поставленная в углах решетки, останется неприготовленной. На 1-й уровень поместите поддон для сбора жира. При использовании этого режима рекомендуется установка максимальной температуры. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.

FB 51, FO 52, FR 54. Многофункциональная духовка имеет **2 различных режима работы гриля, которые используются только при закрытой дверце духовки.**

Используя режим 4  «Гриль» располагайте пищу в центре решетки (3 или 4-й уровень), т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента, и пища, поставленная в углах решетки, останется неприготовленной. **На 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.** При использовании этого режима рекомендуется установка максимальной температуры. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.

Режим 5  — «Вентилируемый гриль» удобен для быстрого приготовления. Распределение тепла позволяет не только запекать поверхность блюда и приготовить его изнутри.

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.**

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.

Для всех моделей

Важно: всегда используйте гриль с закрытой дверцей.

Это позволит получить превосходные результаты приготовления и сэкономить энергию (около 10%).

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.

Приготовление в многопрограммной духовке

FB 21

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин
1. Конвекционная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквитные пирожные	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки с кремом	0,3	3	10	180	30-35
	Воздушный пирог (бисквит)	0,5	3	10	170	20-25
	Пресное тесто	1,5	3	15	200	30-35
2. Кондитерская духовка 	Дрожжевые пироги	0,5	3	15	160	30-40
	Торты	1	3	15	180	35-40
	Фруктовые пироги	1	3	15	180	50-60
	Бриоши	0,5	3	15	160	25-30
3. Верхний нагревательный элемент 	Подрумянивание блюд	-	3-4	15	220	-
4. Гриль 	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	10-15
	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,0	-	5	Max	80-90
	Курица	1,5	-	5	Max	70-80
	Баранина	1,0	-	5	Max	70-80

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

FB 51, FO 52, FR 54

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин
1. Конвекционная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквитные пирожные	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
2. Вентилируемая духовка 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Курица с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Воздушный пирог / бисквит (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Воздушный пирог / бисквит (на 2-х уровнях)	1	2-4	10	170	20-25
	Пресное тесто	1,5	3	15	200	25-30
3. Верхний нагревательный элемент 	Подрумянивание блюд	-	3-4	15	220	-
4. Гриль 	Морская камбала и кальмары	1	4	5	Max	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	10-15
	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,0	-	5	Max	80-90
	Курица	1,5	-	5	Max	70-80
	Баранина	1,0	-	5	Max	70-80
5. Вентилируемый гриль 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	3	5	200	30-35
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,5	-	5	200	70-80
	Курица	2,0	-	5	200	70-80
	Курица (на вертеле) + картофель (на поддоне для сбора жира)	1,5	2	5	200	70-75
	Баранина	1,5	-	5	200	70-80

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

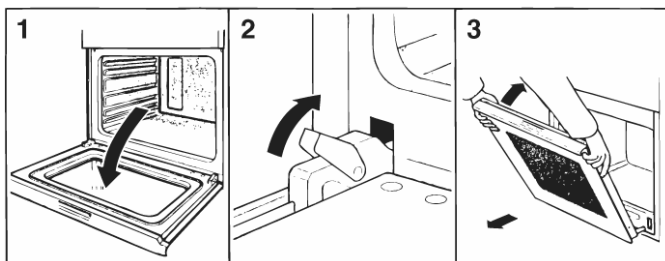
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой и моющим средством, затем тщательно вытрите. Холодную духовку можно чистить специальным Средством по уходу за духовкой из фирменной серии «Забота о доме». 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 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», 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 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. 12.1);
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 12.2);
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца (рис. 12.3);
- потяните дверцу на себя и снимите ее (рис. 12.3).

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

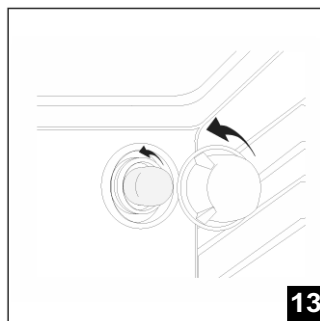


12

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. 13) 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.



13

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	FD 51	FB 51	FO 52	FR 54
ЭСТЕТИКА	Style	Style	Tech	Style Deco¹
ЦВЕТ *	IX-WH-BK	IX-WH-BK-BR	IX-ALU	AN-WH-BR
ТИП				
Электрический	●	●	●	●
ФУНКЦИИ				
Функции приготовления пищи	Статическая	5 программ	5 программ	5 программ
Электронный контроль температуры		●		●
ПРОГРАММЫ				
Традиционная	●	●	●	●
Одновременное приготовление нескольких блюд		●	●	●
Гриль	●	●	●	●
Вентилируемый гриль		●	●	●
Вертел	●			
Верхний нагрев	●	●	●	●
Нижний нагрев	●			
БЕЗОПАСНОСТЬ				
Тангенциальная вентиляция охлаждения	●	●	●	●
Двойное стекло	●	●	●	●
ПРОГРАММИРОВАНИЕ				
Таймер окончания приготовления			●	
Таймер	●	●		● (аналогов.)
АКСЕССУАРЫ				
Количество решеток	1	1	1	1
Количество противней	1	1	1	1
Внутреннее освещение	●	●	●	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Полезный объем (л)	60	56	56	56
Макс. температура (приготовление, °C)	240	240	240	240
Мощность гриля (кВт)	2,25	2,25	2,25	2,25
ПИТАНИЕ				
Максимальная потребляемая мощность	2,25	2,25	2,25	2,25
Питание В - Гц	230-50/60	230-50/60	230-50/60	230-50
Питающий кабель	●	●	●	●
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ ЕЭС	●	●	●	●

* ЦВЕТ:

Нержавеющая сталь - IX

Черный- BK

Белый - WH

Коричневый - BR

Алюминий - ALU

Компания "Merloni Elettrodomestici",
производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Indesit, Stinol,
настоятельно рекомендует использовать
для ухода за Вашей бытовой техникой
средства и аксессуары профессиональной серии
"Забота о доме"

**СЕРИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
АКСЕССУАРОВ**



***Фирменные средства
по уходу за бытовой техникой от производителя***

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:

- | | |
|--|--|
| Посудомоечной машиной: | <ul style="list-style-type: none">• Средство для очистки и дезинфекции• Ополаскиватель• Соль• Дезодорант |
| Стиральной и посудомоечной машиной: | <ul style="list-style-type: none">• Средство для удаления накипи |
| Плитой: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за конфорками и решетками• Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью• Средство по уходу за духовкой |
| Холодильником: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за холодильником• Поглотитель запахов |
| Микроволновой печью: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за микроволновой печью |
| ДЛЯ ДОМА: | <ul style="list-style-type: none">• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами• Средство по уходу за нержавеющей сталью• Средство по уходу за деревянными поверхностями• Средство по уходу за алюминием и пластиком• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами• Средство по уходу за стеклами и зеркалами• Защита ткани от пятен |

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:

- | | |
|--|---|
| Плита: | <ul style="list-style-type: none">• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности• 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: | <ul style="list-style-type: none">• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов |
| Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели: | <ul style="list-style-type: none">• Магнитный смягчитель воды Calblock |
| Стиральная и посудомоечная машины: | <ul style="list-style-type: none">• Сливные и заливные шланги• Установочные комплекты• Антисифоны• Фильтры |
| Вытяжка: | <ul style="list-style-type: none">• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения• Угольные фильтры |

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ:

- Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали
- Сервировочный столик

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств "Забота о доме" и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании "Merloni Elettrodomestici"

в Москве (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253 9319

в Екатеринбурге: (3432) 659058

MERLONI ELETTRODOMESTICI

Срок службы

10 лет со дня изготовления



ARISTON



INDESIT



Scholtès

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



Scholtès STINOL

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6611

Merloni International Trading B.V.
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46
Тел.: (095) 961-2900
Факс (095) 961-2919, 974-6279
<http://www.ariston.ru>

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

FB 21

FB 51

FO 52

FR 54

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации

RUS

 **ARISTON**



ME 53

ME 60