

Электрические многопрограммные духовки

FD 87 C
FM 87 F
FM 87 VC

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка	5
Описание	8
Использование духовки	10
Электронный программатор	14
Практические советы	17
Приготовление в многопрограммной духовке	21
Обслуживание и уход	22
Технические характеристики	23

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.

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 и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено.
Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с поставщиком немедленно.
5. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

6. 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.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).
8. Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, замените ее при помощи квалифицированного специалиста, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием.
9. 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.
10. **Не пользуйтесь удлинителями и тройниками!** Если необходим более длинный кабель, следует установить новый кабель большей длины с теми же характеристиками. Замена должна проводиться только квалифицированным персоналом. Помните, что включение оборудования повышенной мощности с использованием тройников и удлинителей создает потенциальную опасность возгорания. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из сервисного центра.
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 по назначению. 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 или неразумным 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.

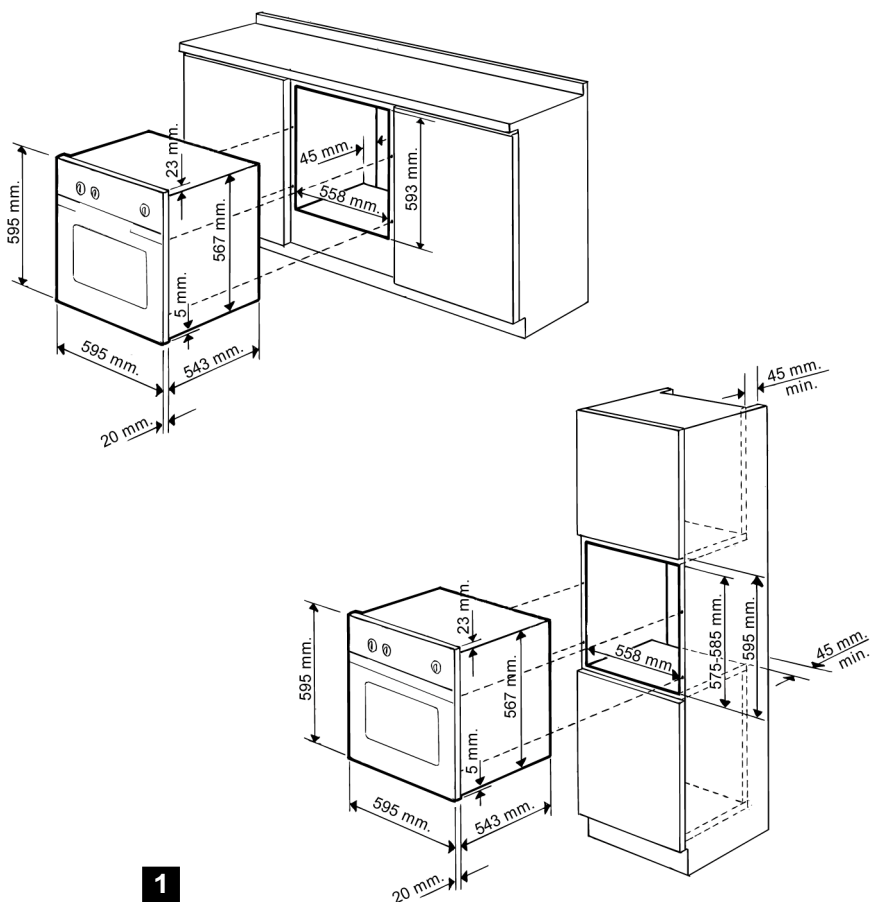
17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
18. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии.
20. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
21. Не пользуйтесь легковоспламеняющимися жидкостями (спирт, бензин и пр.) вблизи работающей духовки, не храните в ней легковоспламеняющиеся материалы.
22. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
23. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
24. Если Вы решили, что духовка больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

УСТАНОВКА

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

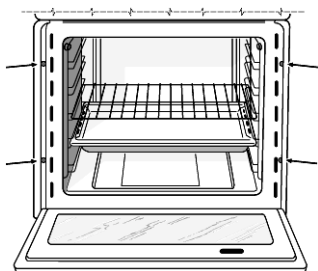
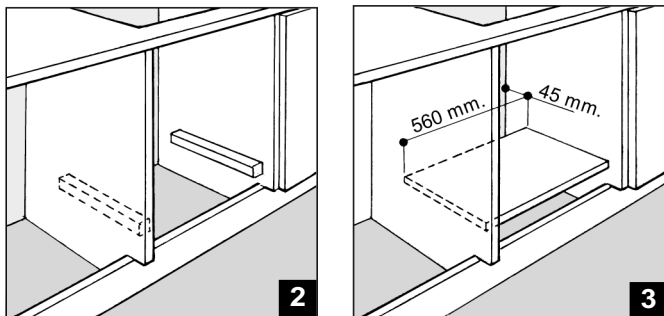
Установка встраиваемой духовки

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



1

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 45х600 мм (рис. 2 и 3).



4

Чтобы зафиксировать духовку в ее установочном месте, откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки (рис. 4).

Соприкасающиеся с духовкой поверхности кухонной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов. В частности, мебель с деревянной клеевой облицовкой должна выдерживать температуры до 100°C.

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовка оснащена трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в табличке, расположенной на задней стенке духовки, и в гл. «Технические характеристики» данного руководства.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желтого и зеленого цвета.

В случае установки рабочей поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения ремонтных работ.

Цветовой код проводов в кабеле:

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

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

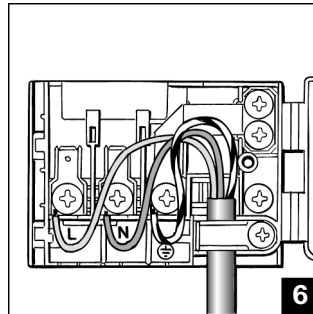
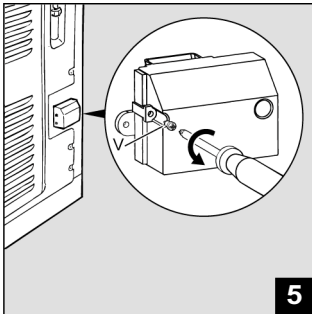
- выверните винт "V" (рис. 5);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом (рис. 6):

- отверните винты фиксирующего хомута и три винта на контактах L–N– \perp ;
- закрепите винтами провода, следуя цветовой схеме:

синий (N) коричневый (L) зеленый & желтый \perp

- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт "V".



Подсоединение кабеля к сети

Оборудование подключается напрямую к сети: должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Кабель необходимо расположить так, чтобы по всей длине прокладки кабеля температура не превышала комнатную более чем на 50°C.

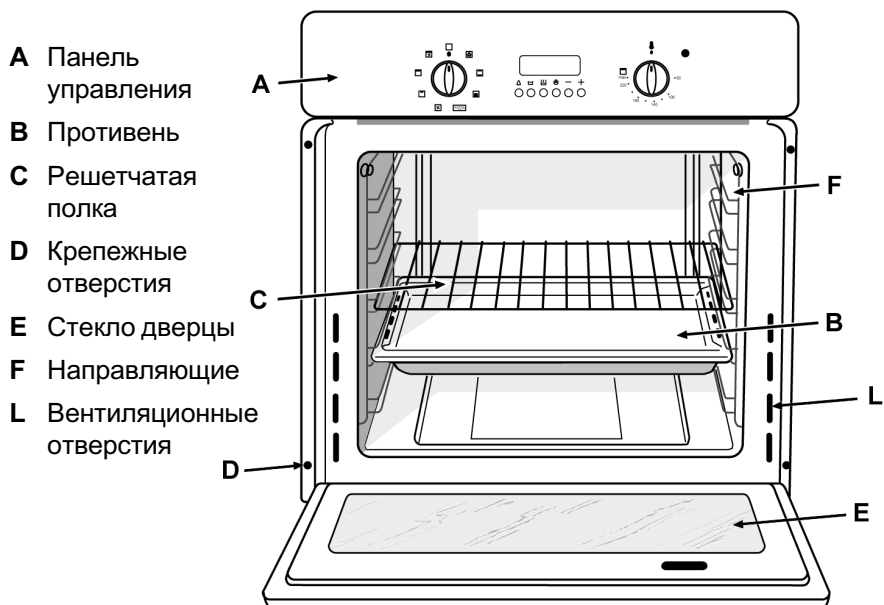
Перед подключением проверьте:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели, проводка могут выдержать нагрузку устанавливаемого оборудования;
- эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

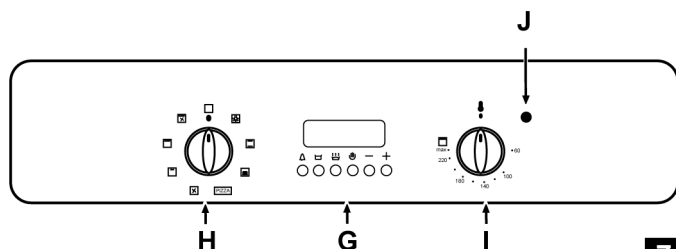
Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей (они создают опасность возгорания).

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

ОПИСАНИЕ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



7

- G Таймер / программатор / часы
 I Рукоятка установки температуры
 H Рукоятка управления духовкой
 J Красная контрольная лампочка термостата духовки


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Многопрограммные духовки «7 поваров» имеют расширенные возможности управления нагревательными элементами. Для управления ими используйте две рукоятки:

для управления
нагревательными элементами: **H**;

для установки температуры: **I**.

При рукоятке управления в любом положении кроме «0», горит лампочка освещения духовки.

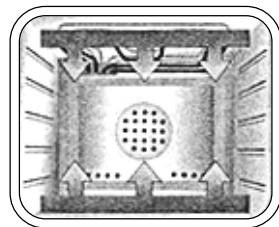
При рукоятке в положении  лампочка горит при выключенных нагревательных элементах.

1. Статичная духовка

Положение рукоятки **H**:

Положение рукоятки **I**: 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.



Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

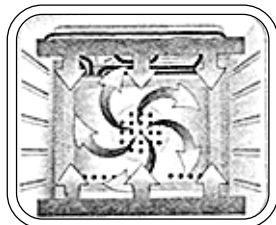
Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. «Мягкая» кондитерская духовка (кроме модели FM 87 VC)

Положение рукоятки **H**: 

Положение рукоятки **I**: любое между **60°C** и **MAX**.

В духовке горит свет, работает вентилятор и все нагревательные элементы. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной.



Режим идеален для доведения до полной готовности полуфабрикатов (в специальных формах), уже готовых снаружи, но сырых внутри. Он также подходит для выпечки пирогов, тортов, украшенных фруктами или джемом.

При использовании данного режима рекомендуем соблюдать следующие правила:

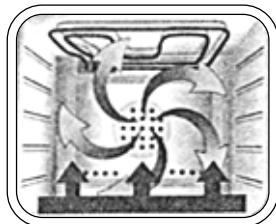
- всегда предварительно прогревайте духовку (в этом режиме духовка нагревается очень медленно, поэтому для доведения ее до нужной температуры, используйте режим статической духовки);
- никогда не готовьте более одного блюда в духовке;
- при выпечке бисквитов отдавайте предпочтение приготовлению на решетке, это обеспечивает наилучшую циркуляцию горячего воздуха и равномерный нагрев;
- во время выпечки вынимайте все неиспользуемые противни и решетки;
- помещайте решетку на второй или третий уровни снизу, форму для выпечки – на середину решетки;
- во время выпекания кондитерских изделий старайтесь не открывать дверцу духовки, так как это понижает температуру духовки, останавливает процесс приготовления торта, в результате чего он может «не подняться».
- максимальная температура режима «кондитерской» духовки примерно 180°C. Чтобы получить более высокую температуру нужно затратить много времени, используйте в этом случае режим «статической» духовки.

3. Пицца (кроме модели FM 87 VC)

Положение рукоятки **H**:

Положение рукоятки **I**: любое между **60°C** и **MAX**.

В духовке горит свет, работают нижний и круглый нагревательные элементы, вентилятор перемешивает воздух. Такая комбинация позволяет быстро достигнуть температуры, заданной термостатом. Поток горячего воздуха направлен снизу вверх. В этом режиме потребляется большое количество энергии (2800-2900 В).



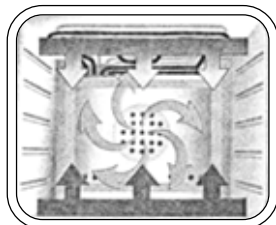
Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и жаркого. Используйте только один противень или решетку одновременно. Если вы используете два противня, это увеличит время приготовления.

4. Вентилируемая духовка

Положение рукоятки **H**:

Положение рукоятки **I**: 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. Вентилируемая духовка особенно подходит для приготовления блюд из двух и более ингредиентов. Режим вентиляруемой духовки позволяет готовить на 2-х решетках одновременно (см. п. «Приготовление на нескольких решетках одновременно»).



Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными.

Режим вентиляруемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда.

Режим вентиляруемой духовки применяется и для приготовления изделий из слоенного теста, например, круасанов, бришей.

Использовать данный режим можно и для размораживания белого или красного мяса, рыбы и хлеба. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Рукоятка **I** устанавливается в положение от 80 до 100°C.

Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), термостат устанавливается в положение меньше 60°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

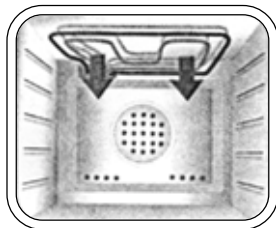
5. Гриль

Положение рукоятки **H**: 

Положение рукоятки **I**: **MAX**.

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

Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

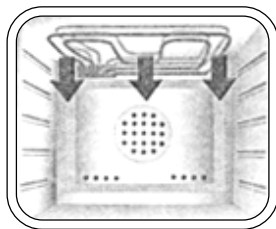


6. Двойной гриль

Положение рукоятки **H**: 

Положение рукоятки **I**: **MAX**.

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента гриля. Мощность этого гриля на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

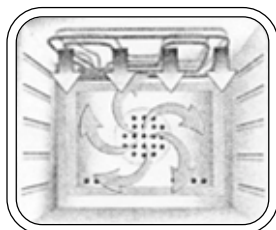


7. Двойной вентилируемый гриль


Положение рукоятки **H**: 

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

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



Подсветка духовки

Освещение духовки включается поворотом рукоятки выбора режимов приготовления **В** в положение  . Лампочка освещает духовку и остается гореть даже при выключенных нагревательных элементах.

Принудительная вентиляция

Чтобы уменьшить нагрев внешних поверхностей духовки, некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который работает в течение всего процесса приготовления. Можно почувствовать поток воздуха, выходящего между дверцей духовки и панелью управления.

После окончания приготовления оставьте вентилятор работать еще несколько минут, чтобы духовка остыла быстрее. Для этого переведите термостат в позицию «●».

Контрольная лампочка термостата духовки

Эта лампа горит, когда включен хотя бы один из нагревательных элементов духовки и происходит нагревание до заданной температуры. Лампа погаснет, когда температура в духовке достигнет требуемого значения. Во время работы термостата лампа может попеременно загораться и гаснуть.

Третье стекло дверцы

Для понижения температуры поверхности дверцы и уменьшения энергозатрат в дверцу духовки можно установить третье стекло (код 053413). По вопросам приобретения и установки защитного стекла необходимо обратиться в сервисный центр **Merloni Elettrodomestici spa** или к дилеру по запасным частям. (Для модели FM 87 VC дополнительное третье стекло входит в комплект поставки).

Снимите имеющиеся на внутренней поверхности дверцы стекло, ослабив фиксирующие винты. Вставьте дополнительное стекло, сверху положите ранее снятое, убедившись в том, что уплотняющая прокладка находится между стеклами.

Внимание! Перед первым использованием оборудования рекомендуем прокаливать пустую духовку в течение получаса, чтобы удалить остатки смазочных веществ, используемых для консервации духовки во время хранения и транспортировки.

Уберите из духовки противень и решетку, поставьте термостат в максимальное положение. Через час откройте дверцу духовки – неприятный запах испарится.

Предупреждение







Готовьте пищу только на решетке или противне, ни в коем случае не ставьте посуду на дно духовки – нагрев приготавливаемого блюда будет неравномерным. Кроме того, поверхность дна не обеспечивает устойчивого положения посуды и может деформироваться под ее тяжестью.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

С помощью программатора можно программировать следующие функции духовки или гриля:









- задержка начала приготовления на установленное время;
- немедленное начало приготовления с установленной продолжительностью;
- таймер.

Назначение кнопок

-  : включение таймера;
-  : продолжительность приготовления;
-  : окончание приготовления;
-  : ручное / автоматическое включение;
-  : увеличение времени;
-  : уменьшение времени.


Установка цифровых часов

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

- Нажмите кнопку  и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок  и  установите точное время. Нажатие кнопок  или  увеличивает или уменьшает числовое значение на дисплее, причем скорость изменения числа зависит от длительности нажатия соответствующей кнопки.
- Для любого изменения времени
 1. Повторите вышеописанную процедуру.
 2. Нажмите кнопку , а затем используя кнопки  и , установите время.




Работа духовки в ручном режиме

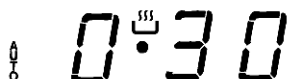
После того, как Вы установили время, программатор начинает работать в автоматическом режиме.


Для того, чтобы снова вернуться в ручное функционирование после каждого приготовления в «Автоматическом» режиме, нажмите кнопку .




Задержка начала приготовления на установленное время

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

1. Поворотом рукояток **В** и **С** установите необходимый режим и температуру (например, конвекционная духовка, 200°C).
2. Нажмите кнопку  и затем (в течение 4 секунд) с помощью кнопок  и  установите желаемую продолжительность приготовления. Например, если Вы желаете, чтобы приготовление длилось 30 минут, то на дисплее должна появиться надпись:






Опустите кнопку, через 4 секунды на дисплее снова появится значение точного времени, символ  и надпись «**auto**».



3. Нажимайте кнопку  и затем нажимайте кнопки  и  до тех пор, пока не установите желаемое время окончания приготовления, например, 13.00.



4. Через 4 секунды после того как Вы отпустите кнопку, на дисплее опять появится значение точного времени:





Если загорается надпись «**auto**», значит в автоматическом режиме были запрограммированы продолжительность приготовления и время его окончания. В нашем примере духовка включится автоматически в 12.30 и прекратит работу спустя 30 минут. Когда духовка включена, пиктограмма  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 раздастся звуковой сигнал; для его прекращения нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

Немедленное начало приготовления с установленной продолжительностью

При установке только продолжительности приготовления (пп. 1 и 2 параграфа «Задержка начала приготовления на установленное время»), начинается немедленное приготовление.

Отмена заданного времени


Нажмите кнопку  и, с помощью кнопки  установите время:

0.00.



Затем нажмите кнопку ручного режима .

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:

0.00.



Затем с помощью кнопок  и  установите требуемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и на дисплее высветится значение точного времени:

10.00.

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

Исправление или отмена установок

- Запрограммированные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки и кнопки  или .
- 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

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


Приготовление на нескольких решетках одновременно

Только режим «**вентилируемой духовки**» (положение рукоятки I : )

позволяет использовать две решетки одновременно.

- ♦ В духовке имеется 5 уровней решеток. При работе в режиме вентиляруемой духовки используйте две или три решетки, расположенные на среднем уровне. Верхняя и нижняя решетки находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому “деликатные” блюда на них могут пригореть.
- ♦ Для приготовления пищи обычно используются решетки 2-го и 4-го уровней (считая со дна), причем 2-й уровень — для блюд, требующих более высокой температуры приготовления. Например, если Вы одновременно жарите мясо и готовите еще какие-то блюда в духовке, располагайте мясо на решетке 2-го уровня, оставляя 4-й уровень для блюд с меньшей температурой приготовления.
- ♦ Если Вы одновременно готовите блюда с различными температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, “деликатные” блюда размещайте на решетке 4-го уровня и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- ♦ Располагайте противень снизу, а решетку гриля сверху.
- ♦ Когда Вы готовите пиццу, используйте 2-й и 4-й уровни решеток и установите температуру 220°C. Прогрейте духовку хотя бы в течение 15 минут перед помещением туда пиццы. На решетке 4-го уровня пицца обычно готовится медленнее. Поэтому не забывайте, что сначала нужно убрать пиццу с решетки 2-го уровня, на решетке 4-го уровня пицца будет готовиться на несколько минут дольше.
- ♦ Если Вы печете пироги на двух решетках, используйте решетки 3-го и 4-го уровней. Никогда не пользуйтесь для этих целей решеткой 2-го уровня, поскольку там слишком высокая температура.

Предварительный нагрев духовки

Если необходимо предварительно нагреть духовку, используйте режим «Пицца» , применение этого режима позволит Вам быстро достичь желаемой температуры и сэкономит энергию.


Использование гриля


Многопрограммная духовка «7 поваров» имеет три различных режима работы гриля.

Для приготовления малых порций пищи используйте режим «гриль»: .

При этом потребление энергии будет всего 1200 Ватт, но для малых количеств пищи, таких как тосты и т.п., этого достаточно.

Пищу следует располагать в центре решетки, т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента, и пища, поставленная в углах решетки, останется непрigотовленной.

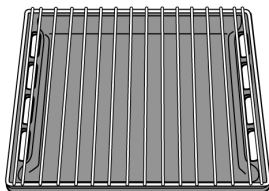
В режиме «двойной гриль»  нагревается вся поверхность решетки. Используйте этот режим для приготовления пищи, равномерно распределенной по всей решетке гриля и требующей одинакового нагрева всей поверхности.

Режим «двойной вентилируемый гриль»  удобен для быстрого приготовления. Блюдо приготавливается внутри, а снаружи образуется приятная корочка. Так можно приготовить без использования вертела крупные куски мяса или птицу. Кроме того, режим подходит и для получения хрустящей корочки на готовой выпечке.

Когда пользуетесь грилем, держите дверцу духовки закрытой, чтобы обеспечить наилучшие результаты и сберечь электроэнергию (около 10%).

Гриль лучше всего работает, когда рукоятка термостата находится в положении максимума. Но Вы можете установить любую другую температуру по своему усмотрению.

При работе с грилем ставьте решетку на нижние уровни (см. табл. на стр. 21). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира (*рис. 11*).



11

Приготовление рыбы и мяса

- ▲ Чтобы избежать пересушивания, всегда готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°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.
- ▲ Обычно: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Кладите кусок на середину решетки, а под нее поместите поддон.
- ▲ Если Вы хотите, чтобы блюдо получало больше тепла, ставьте противень на первый уровень снизу.
- ▲ Если Вы хотите получить вкусную корочку, поливайте блюдо топленным салом.
- ▲ При приготовлении пиццы в вентилируемой духовке некоторые блюда (утка, кролик, крупная птица) могут пересушиваться. В этом случае рекомендуется использовать режим вентилируемого гриля.
- ▲ Горячие бутерброды лучше получаются в верхней части духовки.

Приготовление пиццы

- √ Для достижения наилучшего результата используйте режим **«Пицца»**. Предварительно разогрейте духовку (не менее 10 минут).
- √ Используйте легкий алюминиевый поддон (приобретается отдельно), а не противень — при использовании противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- √ В процессе приготовления не следует открывать дверцу духовки.
- √ При готовке «толстой» пиццы (*capricciosa* или *quattro stagioni*) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».
- √ Если Вы готовите пиццу на нескольких решетках сразу, лучше использовать режим **«Вентилируемая духовка»**.

ВЫПЕКАНИЕ ПИРОГОВ

Не забудьте прогреть духовку в течение 15 минут. Обычно температура приготовления около 160°C. Старайтесь не открывать дверцу духовки во время печения. Тесто должно быть довольно плотной консистенции, чтобы не допустить затягивания процесса приготовления.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Если пирог слишком сухой:

в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:

в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:

поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:

сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.








Если пирог пригорает к форме:

хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

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

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

Приготовление в многопрограммной духовке

Режим	Блюдо	Вес (кг)	Уровень противня снизу	Время прогрева духовки (мин)	Положение термостата °С	Время приготовления (мин)
Статичная духовка 	Свинина	1	2	15	200	35
	Телятина	1	2	15	200	30
	Утка	1	1-2	15	200	30-35
	Меренги	-	2	10-15	100	60-75
	Бисквиты	-	2	10-15	140	15-20
«Мягкая» кондитерская духовка 	Дрожжевые пироги	0,5	3	нагрев	160	30-40
	Тартинки	1	3	15 минут	180	35-40
	Фруктовый пирог	1	2	во 2-м или 3-м режимах	180	50-60
Пицца 	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Телятина	1	3	10	200	45-55
	Цыплята	1	2/3	10	280	60-70
Вентилируемая духовка 	Пицца (на нескольких уровнях)	1	2/3	15	200-220	20-30
	Лазанья	1	3	-	180	30-35
	Запеченная лапша	1	3	-	180	20-30
	Баранина	1	2	-	180	40-45
	Цыплята	1	2	-	180-200	60-75
	Макрель	1	2	-	180	50-55
	Буженина	1,5	2	-	180	55-60
	Шоколадный пирог	1	2	10	160	50-60
Гриль 	Целая рыба и филе	1	4	5	Max	8
	Креветки на вертеле	1	4	5	Max	4
	Отбивные из трески	1	4	5	Max	10
	Овощи	1	3/4	5	Max	10
Двойной гриль 	Телячьи отбивные из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	25
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
Двойной вентилируемый гриль 	Цыплята	1,5	2	5	200	55-60
	Утка	2	2	5	200	75-90
	Филе рыбы	0,5	2	5	200	40-45

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

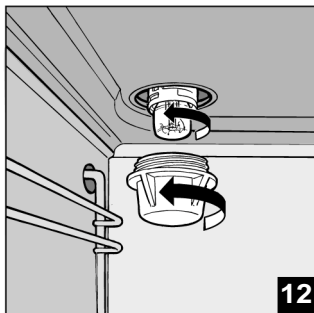
Перед чисткой или любыми операциями по уходу за духовкой отсоедините ее от электрической сети.

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

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с сильно хлорированной водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой — концентрированное тепло от нее будет препятствовать приготовлению и может повредить эмаль.

Замена лампы в духовке (не является гарантийным ремонтом)

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая многопрограммная духовка FD 87 C

Размеры, см:	
ширина	59,5
высота	59,5
глубина	54,3
Объем, л	51
Мах мощность, Вт	2950
Напряжение электропитания, В	230
Частота электропитания, Гц	50
Максимальное потребление электроэнергии:	
нагрев до 200°C кВ/ч	0,45
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВ/ч	0,95
	1,40 кВ/ч
Комплектация:	
третье стекло	опция
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вилка	нет
самоочищающиеся панели	нет
принудительная вентиляция	есть

Электрическая многопрограммная духовка FM 87 F

Размеры, см:	
ширина	59,5
высота	59,5
глубина	54,3
Объем, л	51
Мах мощность, Вт	2000
Напряжение электропитания, В	230
Частота электропитания, Гц	50
Максимальное потребление электроэнергии:	
нагрев до 200°C кВ/ч	0,45
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВ/ч	0,95
	1,40 кВ/ч
Комплектация:	
третье стекло	опция
количество противней	1
количество решеток	2
кабель	есть
вилка	нет
самоочищающиеся панели	опция
принудительная вентиляция	есть

Электрическая многопрограммная духовка FM 87 VC

Размеры, см:		
ширина		59,5
высота		59,5
глубина		54,3
<hr/>		
Объем, л		51
<hr/>		
Мах мощность, Вт		2000
<hr/>		
Напряжение электропитания, В		220-230
<hr/>		
Частота электропитания, Гц		50
<hr/>		
Максимальное потребление электроэнергии:		
нагрев до 200°C кВ/ч	0,45	} 1,40 кВ/ч
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВ/ч	0,95	
<hr/>		
Комплектация:		
третье стекло		есть
количество противней		1
количество решеток		2
рукоятка для противня		есть
кабель		есть
вилка		нет
самоочищающиеся панели		нет
принудительная вентиляция		есть
<hr/>		

Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:



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

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

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы (годности)

10 лет

со дня изготовления

 **Scholtès**

 **ARISTON**

 **INDESIT**

Сведения о сертификации электрических многопрограммных духовок FD 87 C, FM 87 F, FM 87 VC Ariston



Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
27570.0-87 275700.14-88 23511-79 P50033-92	ME 53	В 00331 до 30.03.2002 В 00217 до 24.10.2000

В I O FD 87 / FM 87-1

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

Merloni Elettrodomestici spa
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46
Тел. 961-29-00
Факс 961-29-19

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

FD 87 C

FM 87 F

FM 87 VC

Встроенная техника

Установка и использование



ME 53

 **ARISTON**