

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ ДУХОВКА

FD 51

ВСТРОЕННАЯ ТЕХНИКА

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность – хорошая привычка	2
Установка	5
Описание	8
Инструкции по эксплуатации	9
Практические советы	13
Приготовление в многопрограммной духовке	17
Обслуживание и уход	23
Технические характеристики	25



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.

*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 оборудовани- ем мощности.
6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).

8. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед операциями по обслуживанию и уходу за духовкой.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из 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).

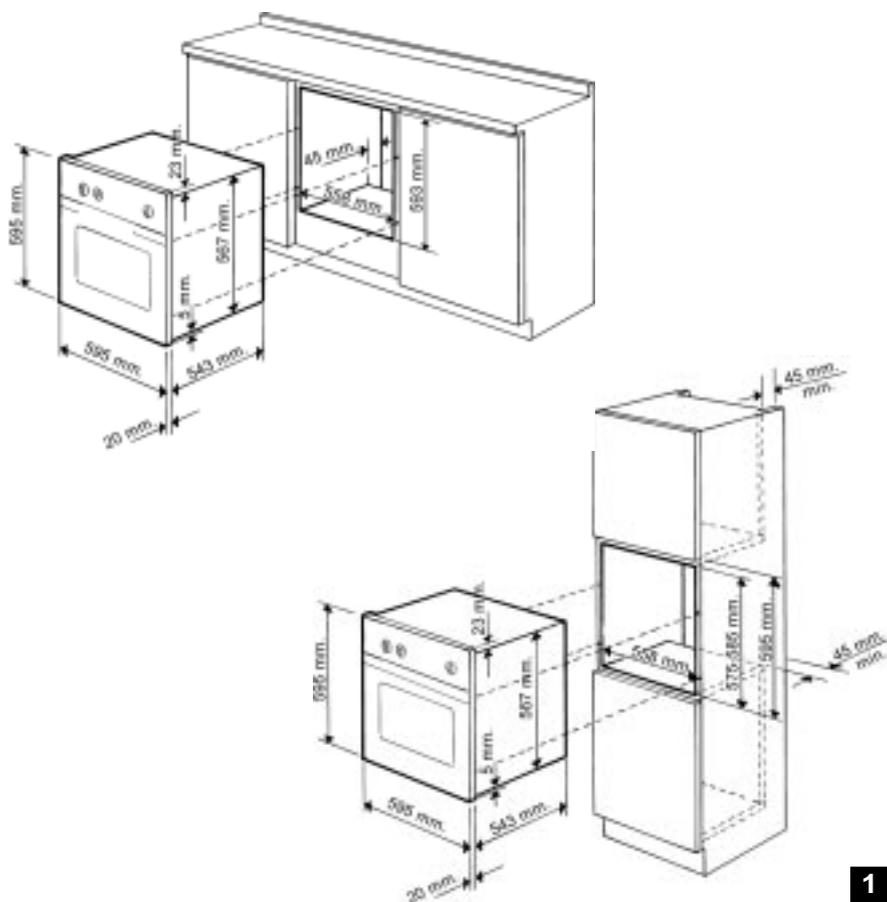
УСТАНОВКА

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

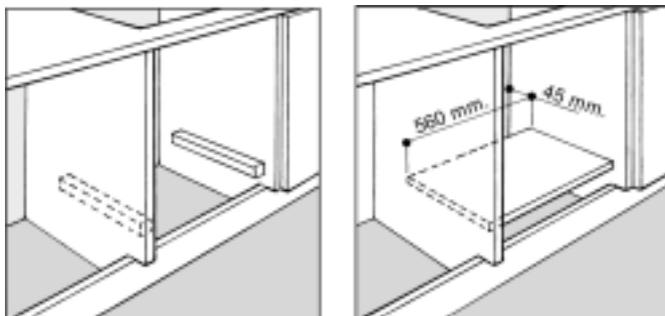
Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.

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 45x560 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.

Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки (рис. 3).



3

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.

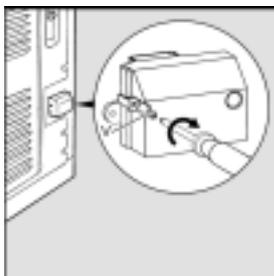
Установка питающего кабеля (рис. 4, 5)

Чтобы открыть клеммник:

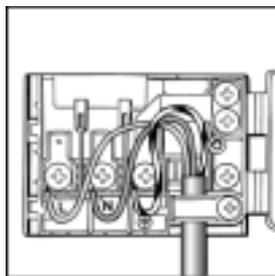
- отверните винт **V**;
- снимите крышку клеммника.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

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



4



5

- зафиксируйте питающий кабель хомутом, закройте крышку клеммника и закрепите ее винтом **V**.

Подсоединение кабеля к сети

Оборудование должно подключаться напрямую к сети через 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:

- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).

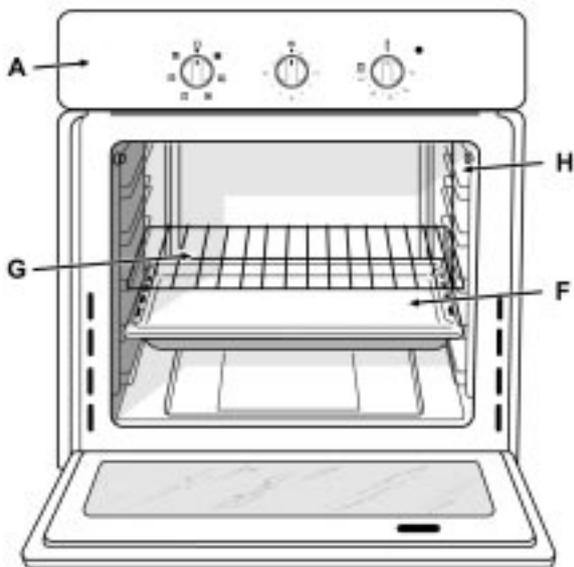
- Эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам;
- **Розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.**

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.

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

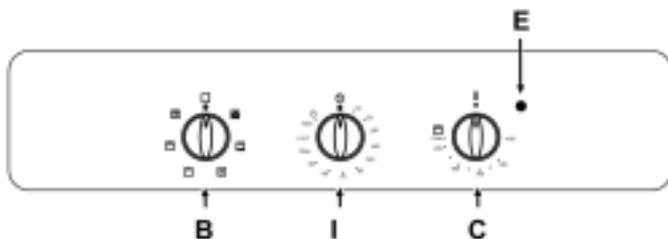
ОПИСАНИЕ



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)



7

- В** Рукоятка выбора функций духовки
- С** Рукоятка термостата
- Е** Индикатор духовки
- І** Рукоятка таймера контроля окончания приготовления

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 функций духовки;

С — рукоятки термостата.

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.

Дно духовки слегка выгнутое, выпуклость может увеличиваться при нагреве - не волнуйтесь, это особенности конструкции.

1. КОНВЕКЦИОННАЯ (СТАТИЧНАЯ) ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **C**: 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 **C**: 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 вентилируемой 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 приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо 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 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 продук-

тов, 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. ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **C: 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».

4. ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **C: 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.

5. ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

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

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента 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 шашлычков 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.

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

Рукоятка таймера контроля окончания приготовления (I)

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.

Индикатор духовки (E)

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет при достижении 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.

После окончания приготовления оставьте вентилятор работающим для того, чтобы духовка остыла быстрее. Для этого переведите термостат в позицию «●».

Третье стекло дверцы

Для обеспечения большей безопасности и понижения температуры поверхности дверцы в духовке предусмотрена возможность установки третьего стекла, которое Вы можете приобрести в сервисном центре Merloni Elettrodomestici или у дилера по запасным частям (см. телефоны в гарантийном талоне).

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:

2  — «Вентилируемая духовка», применение которого позволит Вам быстро достичь желаемой температуры и сэкономит энергию. По окончании разогрева (красный индикатор **E** должен погаснуть) поместите пищу в духовку и выберите желаемый режим приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ ОДНОВРЕМЕННО

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.
- Если Вы печете пироги на двух решетках, используйте 3-й и 4-й уровни духовки. Никогда не пользуйтесь для этих целей 2-й уровень, поскольку там слишком высокая температура.

ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Всегда помещайте пироги в разогретую духовку (около 15 мин.). Удостоверьтесь, что духовка полностью прогрелась – красный индикатор **Е** должен погаснуть. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе процесс приготовления может затянуться.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:

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

Если пирог слишком сырой:

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

Если поверхность пирога слишком темная:

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

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:

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

Если пирог пригорает к форме:

хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Для достижения 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.). Пицца на 4-м уровне готовится немного медленнее, поэтому сначала снимите пиццу со 2-го уровня, оставив другую в духовке еще на несколько минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

- 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.
- 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Многопрограммная духовка 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 неприготовленной.

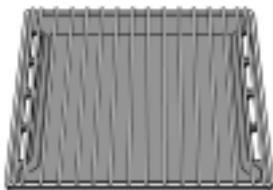
В режиме «**Двойной гриль**»  нагревается вся поверхность решетки. Используйте этот режим для приготовления пищи, равномерно распределенной по всей решетке гриля и требующей равномерного пропекания.

Режим «**Вентилируемый двойной гриль**»  удобен для быстрого приготовления. Распределение тепла позволяет не только запечь поверхность блюда, но и приготовить его изнутри. Так можно приготовить без использования вертела крупные куски мяса или птицу. Кроме того, режим подходит и для подрумянивания блюд в конце приготовления.

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

Для режимов гриль рекомендуется установка максимальной температуры. Но Вы можете установить температуру по своему усмотрению.

Когда Вы используете гриль, ставьте решетку на нижние уровни (см. табл. «Приготовление в многопрограммной духовке»), а под решетку поместите поддон для сбора жира (*рис. 8*).



8

Приготовление в многопрограммной духовке

Рукоятка выбора функций духовки В	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Предвар. разогрев духовки (мин)	Рукоятка термостата °С	Время приготовления (мин)
1. Статичная духовка 	Жаркое из свинины	0,5	2	15	200	35
	Жаркое из телятины	0,5	2	15	200	30
	Утка	0,5	1-2	15	200	30-35
	Безе	-	2	10	100	60-75
	Беченье	-	2	10	140	15-20
2. Вентилируемая духовка 	Пицца	1	2	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
	Скумбрия	1	2	-	180	50-55
	Буженина	1,5	2	-	180	55-60
Шоколадный пирог	1	2	10	160	50-60	
3. Гриль 	Камбала, палтус	1	4	5	Max	8
	Креветки и кальмары на вертеле	1	4	5	Max	4
	Отбивные из трески	1	4	5	Max	10
	Овощи	1	3/4	5	Max	8-10
4. Двойной гриль 	Отбивные из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	25
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
5. Двойной вентилируемый гриль 	Цыплята	1,5	2	5	200	55-60
	Филе рыбы	1,5	2	5	200	40-45

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

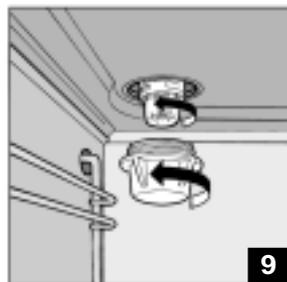
Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- 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.

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. 9) 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.

Если Ваша духовка работает недолжным образом, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Ariston и при звонке не забудьте сообщить следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель, ♦ серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной на задней стенке духовки и рабочей поверхности или в гарантийном документе.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FD 51
Внутренние размеры духовки, см:	
ширина	40
глубина	39
высота	34
Объем, л	53
Мах мощность, Вт	2100
Электропитание: напряжение, В – частота, Гц	230 – 50/60
Потребление электроэнергии:	
нагрев до 200°C, кВт/ч	0,45
работа при t=200°C в течение 1 часа, кВт/ч	0,7
Комплектация:	
третье стекло	опция
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вилка	нет
тангенциальная вентиляция охлаждения	нет

Духовки соответствуют 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 посл. мод.;
- 93/68/ ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

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

**СЕРИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
АКСЕССУАРОВ**



The image is a collage of various kitchen appliances. In the top left, an oven is shown with a pizza inside. To its right is a refrigerator with its door open, revealing shelves and drawers. Below the oven is a dishwasher with its door open, showing clean dishes. In the bottom left, a washing machine is shown with its door open. The background features a kitchen with a stove, a range hood, and various kitchen items on the counter. On the left side of the collage, there is a vertical text label: "СЕРИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ". Below this text is a logo consisting of a house icon with a smiley face, the word "accessories" in a curved banner, and the word "professional" in a rectangular box below it.

*Фирменные средства
по уходу за бытовой техникой от производителя*

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:

- Посудомоечной машиной:**
- Средство для очистки и дезинфекции
 - Ополаскиватель
 - Соль
 - Дезодорант
- Стиральной и посудомоечной машиной:**
- Средство для удаления накипи
- Плитой:**
- Средство по уходу за конфорками и решетками
 - Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью
 - Средство по уходу за духовкой
- Холодильником:**
- Средство по уходу за холодильником
 - Поглотитель запахов
- Микроволновой печью:**
- Средство по уходу за микроволновой печью
- ДЛЯ ДОМА:**
- 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:**
- Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
 - Дополнительные решетки и противни для духовки
 - Стеклопластиковые 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
- 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

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

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



ME 53
ME 60



ARISTON



INDESIT



Schottès

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>

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ ДУХОВКА

FD 51

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации

RUS

 **ARISTON**



ME 53
ME 60