

Электрическая многопрограммная духовка FD 77

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	5
Описание	7
Различные функции духовки	8
Инструкции по эксплуатации	10
Пиролитическая очистка духовки	15
Электронный программатор	17
Программирование приготовления	18
Принадлежности	20
Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне	22
Советы и рекомендации	24
Технические характеристики	26

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. Если Вы все-таки решили использовать удлинитель, то вилка и розетка удлинителя должны иметь заземляющие лепестки и соответствовать типу вилки духовки. 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 потребляемому 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 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.
19. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и пр.) вблизи работающей духовки, не храните в ней легковоспламеняющиеся материалы.
20. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
21. Рукоятки неработающей духовки должны находиться в положении «●»/«○». Когда уезжаете надолго отключайте оборудование от сети.
22. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
23. 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).
24. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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



Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключайте оборудование от электрической сети.

Встраивание

Эта духовка может встраиваться в кухонный гарнитур, размеры которого соответствуют европейским стандартам.

При установке духовки нет необходимости в соблюдении специальных мер предосторожности, так как:

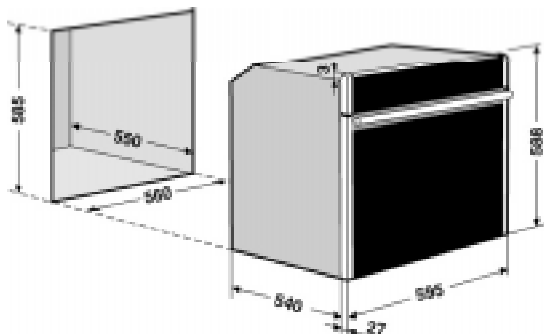
- **духовка оснащена усиленной теплоизоляцией;**
- **принудительная вентиляция духовки** не требует никаких вентиляционных отверстий.

Духовка должна устанавливаться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами безопасности. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования в результате его ненадлежащей установки.

Кроме того, правильная установка гарантирует безопасное и долгое использование духовки.

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

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



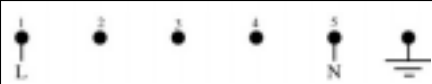
Чтобы зафиксировать духовку в ее установочном месте, откройте дверцу духовки и вкрутите 4 болта (входят в комплект оборудования) в 4 соответствующих отверстия на боковой обшивке.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

Схема подключения электродуховки Ariston к электрической сети приведены в следующей таблице:

Номера контактов на клеммной панели	Напряжение и частота тока	Мощность	Параметры питающего кабеля (медь)
	240 В 1 + N 50 Гц	3,91 кВт	20 А 3х2,5 мм

Духовка поставляется без питающего кабеля. На задней стенке духовки имеется специальная таблица, в которой указаны ее рабочее напряжение и мощность.

Перед подсоединением проверьте соответствие напряжения электрической сети напряжению, указанному в таблице. Если есть сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Духовка может подключаться к электросети двумя способами: с использованием электрической вилки и непосредственно к сетевому клеммнику (без вилки и розетки). В обоих случаях обратитесь к вышеприведенной таблице.

Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Длина питающего кабеля должна быть достаточной для проведения операций по обслуживанию духовки.

Важно: после подсоединения гибкого кабеля к оборудованию плотно зафиксируйте все винты на клеммной панели.

Цветовой код проводов в кабеле:

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

Питающий кабель следует располагать так, чтобы он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную, по всей длине. Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- ✓ предохранители (пробки) или автоматические выключатели, проводка выдерживают нагрузку, которые они уже несут, и дополнительную — от вновь устанавливаемого оборудования;
- ✓ оборудование надежно заземлено в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- ✓ розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

ОПИСАНИЕ



2

- A. Рукоятка выбора функций духовки
- B. Термостат
- C. Световой индикатор термостата духовки
- D. Дисплей блокировки
- E. Электронный программатор

РАЗЛИЧНЫЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

Различные средства управления и световые индикаторы, необходимые для функционирования духовки, находятся на передней панели оборудования.

РУКОЯТКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ (А)

Рукоятка может устанавливаться в 10 положениях, представленных последовательно следующими пиктограммами:

«0» **Выключено**



Подсветка духовки



Размораживание

Работает один вентилятор, ускоряя циркуляцию воздуха вокруг размораживаемой пищи.



Статичная духовка

Духовка нагрета естественной конвекцией. Данный режим хорошо подходит для приготовления простых блюд.



Вентилируемая духовка (принудительная вентиляция)

Вентилятор перемешивает воздух, обеспечивая равномерное распределение тепла в духовке.

Установка рукоятки **А** в эту позицию рекомендуется для приготовления сложных блюд на нескольких уровнях. Также конвекционная духовка хорошо подходит для простых блюд. Время приготовления здесь короче, чем в «Статичной» духовке.



Гриль

В режиме гриля пища готовится инфракрасным излучением от верхнего нагревательного элемента. Интенсивность излучения регулируется установкой термостата **В**.

Приготовление в гриле при частично открытой дверце духовки наилучшим образом подходит для тонких кусков мяса, тостов, блюд, жарящихся на решетке, и т.п.



Гриль с вертелом

Как и в вышеописанной позиции, пища готовится инфракрасным излучением от верхнего нагревательного элемента. Интенсивность излучения регулируется установкой термостата **В**.

Этот режим хорошо подходит для зажаривания на вертеле при закрытой дверце духовки.



Вентилируемый гриль (гриль с принудительной вентиляцией)

Инфракрасное излучение от верхнего нагревательного элемента сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки.

Эта установка рекомендуется для приготовления мяса, жаркого, домашней птицы, картофеля на решетке и т.п. при закрытой дверце духовки.



Кондитерская духовка

Вентилятор распространяет тепло от нижнего нагревательного элемента. Эта установка идеальна для приготовления тортов, пиццы, дрожжевого теста, суфле и т.д.



Самоочистка пиролизом

Духовка изнутри полностью очищается чрезвычайно высоким теплом. (Подробнее см. соответствующую главу на стр. 11).

ТЕРМОСТАТ (B)

Термостатом регулируется температура духовки в диапазоне от 60 до 300°C.

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ (C)

Этот индикатор горит, когда духовка нагревается, и гаснет при достижении установленной температуры.

ДИСПЛЕЙ БЛОКИРОВКИ (D)

Индикатор  выключен при начале пиролиза. Индикатор загорится, когда температура внутри духовки достигнет определенного уровня, и дверца духовки будет автоматически заблокирована. Перед запуском пиролиза убедитесь, что термостатом установлена температура 300°C.

Приблизительно через 20 минут после окончания пиролиза температура внутри духовки понизится до 300°C, индикатор  погаснет и Вы сможете открыть дверцу духовки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Различные режимы работы духовки дают возможность направлять и регулировать тепло: оно может распространяться снизу, сверху или быть равномерным по всей духовке.

СТАТИЧНАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки **A**: 

Положение рукоятки **B**: по выбору между **60** и **300°C**.

При установке рукоятки управления духовкой в это положение горит лампа освещения, работают два электрических нагревательных элемента, различные по уровню мощности:

- один из них, видимый, расположен наверху духовки;
- другой, невидимый, находится под нижней панелью духовки.

В таком режиме духовка работает как обычные духовки, за исключением ровного распределения температуры и эффективного использования энергии.

Статический режим конвекции остается непревзойденным для приготовления простых блюд из двух и более ингредиентов: свиных ребрышек с капустой, трески с помидорами или картофелем, свинины с рисом и т.п. Великолепные результаты могут быть получены при приготовлении мясных блюд (тушенное мясо, гуляш, мясная запеканка, свиная поджарка и т.д.), которые требуют медленного приготовления и постоянного добавления жидкости.

Также режим подходит для выпечки бисквитов, печенья, приготовления фруктовых десертов.

В режиме статичной духовки для равномерного распределения тепла сверху и снизу следует использовать одновременно только один уровень: выбирайте первый или второй (от дна) уровни, в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки **A**: 

Положение рукоятки **B**: по выбору между **60** и **300°C**.

В режиме вентилируемой духовки с принудительной циркуляцией горячего воздуха тепло перемещается вокруг пищи с помощью вентилятора, расположенного в задней части духовки за перфорированной стенкой. Горячий воздух готовит и запекает пищу равномерно и тщательно. Поскольку тепло в вентилируемой духовке постоянное и равномерное, различные блюда могут готовиться одновременно, если у них одинаковое время приготовления. Режим вентилируемой духовки позволяет готовить на нескольких уровнях одновременно.

Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления (лазанья, паштет, ризото, волованы и др.). Также 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. Также великолепные результаты получаются при тушении овощей: капусты, репы, моркови, баклажанов, кабачков, перца и др.

Режим вентилируемой духовки применяется и для приготовления изделий из дрожжевого теста: пирогов, булочек, круасонов, бриошей.

ГРИЛЬ

Положение рукоятки **A**: 

Положение рукоятки **B**: по выбору между **60** и **300°C**.

В режиме гриля пища готовится тепловым излучением от верхнего нагревательного элемента. Сильное, прямое воздействие тепла нагревает поверхность мяса очень быстро. На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Для этого способа приготовления дверца духовки должна быть оставлена частично открытой, примерно на 10 см; для удержания дверцы в такой позиции на дверной петле имеется фиксатор.

При этих условиях часть накопленного тепла покидает духовую камеру, позволяя инфракрасному излучению обжаривать внешнюю сторону продукта.

Гриль рекомендуется для приготовления блюд, требующих сильного нагрева поверхности, таких как телятина, бифштекс, ребрышки, филе, гамбургеры и т.д.

Когда работает гриль, некоторые части духовки становятся горячими. Не подпускайте детей к духовке.

Динамический дефлектор

Вентилятор, расположенный в передней части духовки, защищает средства управления и световые индикаторы на панели управления от тепла, выходящего через частично открытую дверцу духовки. Таким образом устранена потребность в механическом дефлекторе.

ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

Положение рукоятки **A**: 

Положение рукоятки **B**: по выбору между **60** и **300°C**.

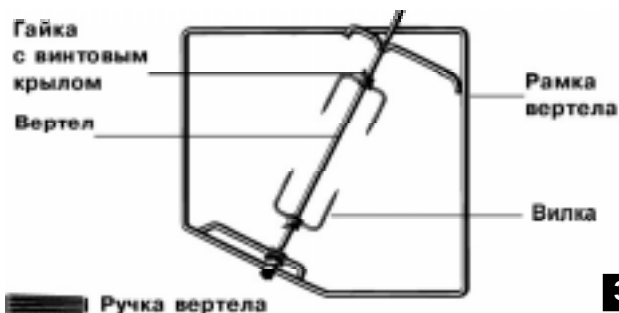
При установке рукоятки в это положение в духовке горит свет, действует инфракрасное излучение гриля, и мотор начинает вращать вертел. Довольно высокое и направленное тепло гриля немедленно нагревает поверхность мяса, сохраняя его сочным и мягким.

Не рекомендуется предварительно разогревать гриль, чтобы избежать любого риска ожогов при установке вертела.

Количество излучаемого тепла может быть отрегулировано рукояткой термостата **B**. *Не рекомендуется устанавливать температуру выше 280°C.*

Вертел

Вертел используется для медленного вращения жаркого, так чтобы оно равномерно подрумянивалось, пока полностью не приготовится.



Составные части вертела

Рамка — устанавливается на 4-м уровне духовки таким образом, чтобы конец штыря был зафиксирован в муфте двигателя, расположенного в задней части камеры духовки за перфорированной стенкой.

Вертел, на который насаживается жаркое. Жаркое удерживается с обоих концов штыря двумя скользящими вилками, которые фиксируются гайками с винтовым крылом.

Примечание: если Вы собираетесь использовать вертел, убедитесь, что он точно вставлен в муфту двигателя.

Удостоверьтесь, что:

- штырь проходит через центр жаркого;
- жаркое равноудалено от концов штыря.

Съемная ручка, сделанная из теплоизолирующего материала. Ручка навинчивается на передний конец вертела, гарантируя что:

- длины штыря достаточно, чтобы удержать большое жаркое;
- пользователь защищен от ожогов при снятии со штыря приготовленного жаркого.

Навинтите полностью ручку перед удалением вертела. (В процессе приготовления ручку на штырь оставлять нельзя).

Таймер вертела

Ваша духовка оснащена таймером для вертела. По окончании времени приготовления двигатель продолжает вращать вертел. Двигатель остановится только тогда, когда температура достаточно снизится — таким образом устраняется риск неравномерного обжаривания.

В конце приготовления оставьте рукоятку выбора функций духовки **A** в установленной позиции и переведите термостат **B** в минимальное положение.

ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ

Положение рукоятки **A**: 

Положение рукоятки **B**: по выбору между **60** и **300°C**.

Данный режим сочетает рассеянное тепловое излучение с принудительной циркуляцией воздуха в духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

Этот способ приготовления особенно рекомендуется для красного или белого мяса, картофеля на решетке (барбекю) и т.д. Вентилируемый гриль используется для приготовления шашлыков, колбасок, ребрышек, бараньих отбивных, цыплят, перепелов и т.п. Он незаменим для приготовления тунца, рыбных бифштексов и фаршированной рыбы.

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

Когда Вы используете гриль, поместите под решетку противень для сбора жира.

КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки **A**: 

Положение рукоятки **B**: по выбору между **60** и **300°C**.

В этом режиме блюдо готовится снизу при поддержании определенной степени влажности в духовой камере.

Для достижения наилучших результатов:

- работает только нижний нагревательный элемент;
- вентилятор перемешивает воздух, распределяя тепло равномерно.

Данный способ приготовления особенно рекомендуется для выпекания кексов и булочек при 160°C. Этот процесс предотвращает засушивание теста, позволяя ему подняться перед образованием румяной и хрустящей корочки. Также этот способ рекомендуется для изготовления пирогов, пышек и т.п. Изделие полностью пропекается и начинка остается мягкой. Для этих блюд должна быть установлена температура 220°C.

Несколько рекомендаций:

- всегда предварительно прогревайте духовку;
- никогда не готовьте более одного блюда одновременно;
- всегда используйте решетку (если не выпекаете прямо на противне), — это обеспечит наилучшую циркуляцию горячего воздуха. В любом случае не оставляйте в духовке формы (противни и решетки), которые не используются в процессе выпечки;
- для полного использования тепла, идущего снизу, помещайте решетку на второй или третий (от дна духовки) уровни. Форму для выпечки ставьте на середину решетки;
- во время выпекания не открывайте дверцу духовки, чтобы избежать падения температуры и прерывания процесса приготовления, в результате чего тесто может «не подняться».

Принудительная вентиляция

Некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который приводится в действие вращением рукоятки **A**. Пока духовка работает — вентилятор всегда включен. Вы можете почувствовать поток холодного воздуха, идущий из зазора между панелью и дверцей духовки.

Важно: 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.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Меры по обеспечению безопасности

Во время пиролиза температура внутри духовки достигает 450–500°C. (Такие высокие температуры необходимы для удаления жира, грязи и пр., оставшихся после готовки).

Поэтому в конструкции духовки предусмотрены меры безопасности:

- дверца автоматически блокируется, как только температура достигает определенного уровня, чтобы предотвратить любой риск ожога;
- электропитание нагревательных элементов отключается в случае нестандартных ситуаций.

Комментарии

1 - Несмотря на высокую внутреннюю температуру во время операции пиролиза, внешние стенки духовки остаются только слегка теплыми из-за:

- усиленной изоляции духовой камеры;
- работающего вентилятора, охлаждающего стенки духовки.

2 - Через окошко духовки Вы можете видеть частицы, которые во время их разрушения пиролизом вспыхивают при соприкосновении с нагревательным элементом. Это просто явление сгорания, что совершенно нормально и не содержит никакого риска.

Предосторожности перед использованием пиролиза

1 - Удалите любые большие пятна от пролитой пищи влажной губкой. Убедительно советуем не пользоваться моющими средствами или любыми другими материалами для очистки духовки.

2 - Выньте все принадлежности из духовки. Они не предназначены для сопротивления высоким температурам пиролиза. Кроме того, они будут препятствовать потокам тепла на стенки духовки, мешая эксплуатационным показателям пиролиза. Принадлежности можно легко промыть как и обычную посуду, даже в посудомоечной машине.

3 - Не оставляйте кухонные полотенца, прихватки и т.п. на ручке духовки.

Важно: во время пиролиза поверхность духовки становится горячей — не подпускайте детей к оборудованию.

Запуск пиролиза

- Выньте все принадлежности из духовки. Удалите большие пятна от пролитой пищи, чтобы избежать любого риска образования паров от выгорания, чада или пламени.
- Закройте дверцу.
- Установите рукоятку выбора функций духовки **A** в положение .
- Установите термостат на 300°C.
- Установите программу. Вы можете выбирать между:
 - немедленным стартом — та же самая процедура, что и при готовке пищи (см. раздел «Программирование приготовления» на стр. 18-19);
 - отложенным стартом — та же самая процедура что и при готовке пищи (см. раздел «Программирование приготовления»).

Обычно пиролиз занимает около 75 минут. В зависимости от степени загрязнения духовки он может длиться от 75 до 100 минут.

Что происходит во время пиролиза?

В начале процесса пиролиза индикатор нагрева духовки **C**  загорается: или немедленно, или в заданное время, если Вы запрограммировали отложенный старт.

Индикатор блокировки **D**  выключен в начале пиролиза, и загорится, когда температура внутри духовки достигнет определенного уровня и дверца духовки будет заблокирована.

Что происходит в конце пиролиза?

Индикатор термостата духовки **C**  погаснет.

Индикатор блокировки **D**  погаснет, когда температура внутри духовки достаточно понизится. Тогда будет возможно открыть дверцу духовки, рукоятка выбора функций духовки **A** все еще находится в положении .

После пиролиза на дне и стенках духовки может остаться белая пыль. Удалите ее влажной губкой после полного остывания духовки.

Если Вы хотите использовать остаточное тепло, чтобы начать приготовление пищи, не беспокойтесь относительно пыли — она безопасна.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Электронный программатор дает возможность пользователю установить продолжительность и окончание времени приготовления в течение любого времени в пределах наступающих 24 часов.

Символ  используется для установки времени окончания приготовления или операции пироллиза

Символ  используется для установки продолжительности приготовления или пироллиза

Часы:

- всегда показывают текущее время;
- также используются для показа времени окончания операции



Символ  используется для установки часов

Символ  используется для включения звукового таймера

Рукоятка программатора

- для показа символа *поверните рукоятку;*
- для выбора символа *нажмите на рукоятку;*
- для установки различных видов дисплея (установка часов и таймера, продолжительности приготовления и времени его окончания) *поверните рукоятку:*
-  для увеличения числа;
-  для уменьшения числа

Вы можете проверять установки продолжительности приготовления , времени его окончания  и таймера , поворачивая рукоятку программатора для выбора соответствующего символа.

• Установка часов:

Когда оборудование включается впервые или после сбоя (отключения) электропитания, дисплей часов и световой индикатор  подсвечиваются. Вращайте рукоятку программатора, пока необходимое время не появится на дисплее. Спустя 3 секунды установка будет подтверждена.

Чтобы изменить время, духовка должна быть в ручном режиме управления (ни один индикатор не горит). Нажмите и держите рукоятку программатора пока индикатор  не начнет мигать. Тогда поворотом рукоятки установите на дисплее желаемое время.

• Звуковой таймер:

Для использования звукового сигнала таймера, встроенного в духовку, поворачивая и нажимая на рукоятку программатора установите на дисплее символ . Затем поворачивайте рукоятку, пока желаемое время не покажется на дисплее. Как только Вы отпустите рукоятку, таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении времени раздастся звуковой сигнал; чтобы выключить его — нажмите на рукоятку. Таймер работает независимо от духовки.

Приготовление без программатора (ручной режим)

Когда не высвечивается ни один из символов, духовка работает в ручном режиме.

- Выберите необходимую функцию духовки при помощи рукоятки **A**.
- Рукояткой термостата **B** установите требуемую температуру.

Духовка сразу начнет работать в выбранном режиме.

Индикатор термостата духовки **C**  загорится и погаснет, когда будет достигнута заданная температура.

После приготовления не забудьте выключить духовку, повернув рукоятку **A** в положение «0».

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 - Немедленный старт

Духовка начинает нагреваться немедленно и прекращает автоматически в конце запрограммированного времени.

- Чтобы дисплей показывал продолжительность времени приготовления: Вращением рукоятки программатора выберите индикатор . Нажмите на рукоятку. Индикатор  начнет мигать. Поворотом рукоятки программатора установите желаемое время приготовления. Спустя 3 секунды Ваш выбор будет подтвержден. Индикатор  будет гореть в полсилы. (Игнорируйте высвечивание индикатора .

- Установите рукоятку выбора функций духовки **A** в требуемую позицию.
- При желании измените температуру, используя рукоятку термостата **B**.

- По истечении времени раздастся звукой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на рукоятку программатора и поверните рукоятку выбора функций духовки **A** обратно в положение «0».

- Чтобы отменить время приготовления, выберите функцию . Нажмите и поверните рукоятку программатора, чтобы на дисплее появилось 0.00.

2 - Отложенный старт

Программатор автоматически включит духовку в запрограммированное время.

- Удостоверьтесь, что часы установлены правильно.

- Чтобы дисплей показывал продолжительность времени приготовления: выберите индикатор , затем нажмите на рукоятку программатора. Загорится индикатор . Поверните рукоятку, чтобы выбрать желаемое время приготовления, например — 1:30.

Индикатор  мигает. Поверните рукоятку, чтобы выбрать время окончания приготовления (например, 12:30). Ваш выбор подтвердится через 3 секунды.

Два индикатора  и  останутся гореть в полсилы.

- Установите рукоятку выбора функций духовки **A** в требуемую позицию.

- При желании измените температуру рукояткой термостата **B**.

В 11:00 начнется приготовление.

- Чтобы изменить время окончания приготовления, проделайте следующие шаги:

Выберите индикатор . Нажмите на рукоятку программатора. Загорится индикатор . Выберите желаемое время окончания приготовления (например, 12:30). Через 3 секунды на дисплее вновь появится текущее время.

- По истечении времени раздастся звукой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на рукоятку программатора и поверните рукоятку выбора функций духовки **A** обратно в положение «0».

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Ваша духовка предлагает много различных способов приготовления пищи. Для достижения наилучших результатов необходимы определенные дополнительные принадлежности к духовке.

Эти принадлежности вставляются в духовую камеру таким образом, что Вы можете выбрать необходимый уровень для приготовления блюда (рис. 4).



4

В духовке имеется 7 уровней для принадлежностей. Для каждого способа приготовления и в каждом примере, приведенном в таблице раздела «Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне» указан порядковый номер уровня в духовке.

При желании, Вы можете заказать дополнительные или вспомогательные принадлежности в сервисном центре или у дилера по запасным частям (см. гарантийный документ), воспользовавшись следующей информацией:

Наименование	№ по каталогу	Наименование	№ по каталогу
Большая решетка	131487	Рамка для вертела	125645
Противень (опция)	125642	Вертел	123525
Эмалированный поддон	125643	Ручка вертела	124180
Маленькая решетка для поддона (опция)	125644	Вилки (2 шт.) + гайки с винтовым крылом (2 шт.)	124188

Рекомендации по использованию

БОЛЬШАЯ РЕШЕТКА

Большая решетка используется при готовке как поверхность для размещения посуды, тортовых форм и т.д. для всех способов приготовления и для размораживания.

ПОДДОН

- **Использование с большой решеткой**

Для приготовления в режиме «Гриль»  — пища помещается на большую решетку, а на 1-й или 2-й уровень ставится поддон для сбора сока.

- **Использование с вертелом (режим «Гриль с вертелом»)**

Поддон ставится на 1-й уровень для сбора жира и сока.

- **Отдельное использование**

Поддон может использоваться отдельно для приготовления на водяной бане или для размещения на нем посуды (формы) при приготовлении сложных блюд на 3-х уровнях.

Мы советуем не класть пищевые продукты непосредственно на поддон при приготовлении в «Статичной» или «Вентилируемой» духовке. Соки и жир, нагретые снизу при этих способах приготовления, будут подгорать и выплескиваться на стенки духовки, которые, сгорая, будут создавать чад и дым.

Приготовление в многопрограммной духовке

Блюдо	Способ приготовления (положение программатора)	Температура, °С	Время, мин	Уровень в духовке	Комментарии
Хлеб (каравай) ~ 1 кг	Вентилируемая духовка	210	30-35	2	
Слоенное тесто	Вентилируемая духовка	170	20-25	2	В зависимости от толщины
Пицца (с корочкой хлебного типа)	Кондитерская духовка	220	15	2	На поддоне
Чизкиты, суфле	Кондитерская духовка	200	35-40	2	Жестяная форма диаметром 20 см для суфле
Паштет	Статичная духовка	180	50-60	2	На водяной бане в поддоне
Баранина	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1.5-2 кг	1	На поддоне
Катофель на решетке	Вентилируемый гриль	210	40	2	В зависимости от толщины
Рыба	Статичная духовка Вентилируемый гриль Гриль	200 240 300	В зависимости от вида рыбы и толщины	2 1 6	Филе + соус – в поддоне Целиком в поддоне Рыбные стейки, дверца духовки приоткрыта
Цыпленок	Вентилируемый гриль Гриль с вертелом Гриль	210 270 300	1 час для 1.2-1.5 кг	1	Гриль, на поддоне Вертел, дверца духовки закрыта Вертел, дверца частично открыта
Ростбиф	Вентилируемый гриль	210	По желанию	1	Решетка на поддоне
Жаркое из свинины	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1 кг	1	Решетка на поддоне
Жаркое из телятины	Вентилируемый гриль	220	1 час для 1 кг	1	Решетка на поддоне
Фаршированные помидоры	Вентилируемая духовка	220	20-25	2	Блюдо на решетке

на одном уровне

Блюдо	Способ приготовления (положение программатора)	Температура, °С	Время, мин	Уровень в духовке	Комментарии
Булочки (бриоши)	Кондитерская духовка	160	35-45	2	Алюминиевый лист на решетке
Кекс (пирог, торт)	Кондитерская духовка	170	50-60	2	Алюминиевая тортовая форма на решетке
Пышки (слойки) с кремом	Вентилируемая духовка	180	20-25	2	Маленькие профитроли
Заварной крем	Статичная духовка	180	20-25	2	Индивидуально подобранная посуда на водяной бане
Бисквитный торт	Вентилируемая духовка	190	20-25	2	Алюминиевая тортовая форма на решетке
Миндальное печенье	Вентилируемая духовка	160	15-20	2	В зависимости от размера
Безе	Вентилируемая духовка	60	3 часа	3	Подсушивание для маленьких безе
Печеные яблоки	Вентилируемая духовка	220	20	2	Блюдо на решетке
Песочное печенье	Вентилируемая духовка	170	10-15	2	Или крошка, приготовленная отдельно
Яблочный пирог	Кондитерская духовка	220	25-30	2	Блюдо для фруктового пирога на решетке

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

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Духовку лучше чистить после каждого использования. Особенно после приготовления жаркого. Это предотвратит нарастание остатков пищи, которые разбрызгиваются на стенки духовки во время приготовления. Если их не очищать после каждого использования духовки, вновь образующиеся остатки при дальнейшей готовке будут способствовать образованию чада и неприятных запахов.
- Использование фольги
Мы настоятельно советуем не выстилать дно духовки фольгой, чтобы сохранить его чистым. При прямом контакте с нагретой эмалью алюминиевый лист может расплавиться и повредить поверхность духовой камеры.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Оборудование становится горячим во время использования. Не касайтесь нагревательных элементов, расположенных внутри духовки, пока они не остыли.
- При готовке в режиме «Гриль» с частично открытой дверцей, и во время пиролиза внешние части духовки нагреваются, не подпускайте маленьких детей близко к духовке.

НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ....

Некоторые аномалии в работе оборудования могут быть вызваны при вводе программы или неправильным пониманием явления.

1. Если Ваша духовка чадит во время приготовления:

- Удостоверьтесь, что Вы правильно выбрали: режим приготовления, принадлежность и уровень внутри духовки.
- Проверьте температуру. Она может быть слишком высокой для выбранного режима приготовления.
- Убедитесь, что духовка не требует очистки. Остатки пищи могут нарастать на эмали и гореть, вызывая чад, дым и неприятные запахи.
- Брызги жира или жидкости, пролитые на очень горячие поверхности могут также производить дым и чад.

2. Если дверца Вашей духовки остается заблокированной:

2.1 Если горит индикатор блокировки дверцы , установите рукоятку выбора функций духовки **A** в положение  и термостат на 300°C. Через минуту дверца будет разблокирована.

2.2 Если индикатор  выключен, установите рукоятку выбора функций духовки **A** в положение , а термостат в позицию «0». Когда индикатор  загорится, сделайте шаги, описанные выше в п. 2.1.

3. Если вентилятор продолжает работать после окончания приготовления:

- Это может происходить даже после того, как рукоятка выбора функций духовки **A** установлена в положение «0». Это нормально. Вентилятор остановится после того, как духовка полностью остынет.

4. Если ваша духовка не нагревается:

Убедитесь, что:

- не выбиты пробки,
- исправен автомат защиты,
- нет общего сбоя электропитания,
- программатор не показывает «0»,
- оранжевая стрелка находится под серой часовой стрелкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая многопрограммная духовка FD 77

Размеры, см:	
ширина, см	59,5
высота, см	59,5
глубина, см	54,3
Объем, л	51
Макс мощность, Вт	3500
Напряжение электропитания, В	230-240
Частота электропитания, Гц	50
Потребление электроэнергии:	
нагрев до 200°C, кВт/ч	0,45
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВт/ч	0,95
Комплектация:	
третье стекло	опция
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вилка	нет
самоочищающиеся панели	нет
принудительная вентиляция	есть
вертел	есть

Электрическая духовка 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.

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
10 лет
со дня изготовления

 **Scholtes**

 **ARISTON**

 **INDESIT**

Сведения о сертификации в России
электрической многопрограммной духовки FD 77 Ariston



Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
27570.0-87 275700.14-88 23511-79 P50033-92	МЕ 53	В 00331 до 30.03 2002

BI O FD 77 P-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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ ДУХОВКА

FD 77

Встроенная техника

Установка и использование



ME 53