

Электрическая многопрограммная духовка

FD 771 P

FD 772 P

Встроенная техника

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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	4
Описание	6
Различные функции духовки	7
Аксессуары	10
Очистка духовки пиролизом	12
Электронный программатор	14
Программирование приготовления	15
Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне	16
Советы и рекомендации	18

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. Запрещено использование удлинителей и переходников. 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 оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и духовки. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне 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. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Замена поврежденного кабеля должна производиться только специалистом из сервисного центра.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. 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.
14. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь духовкой босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии.
18. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и пр.) вблизи работающей духовки, не храните в ней легковоспламеняющиеся материалы.
18. Пользуйтесь кухонными перчатками ставя и вынимая посуду из разогретой духовки.
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.

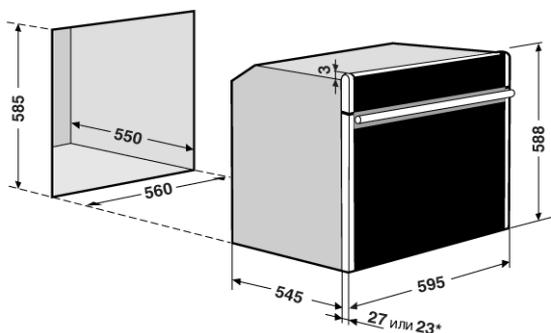
При установке духовки нет необходимости в соблюдении специальных мер предосторожности, так как:

- **духовка оснащена усиленной теплоизоляцией;**
- **фронтальная вентиляция духовки** не требует 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.

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



* 27 : FD 771 P, 23 : FD 772 P

1

Чтобы закрепить духовку в ее установочном месте, откройте дверцу духовки и вкрутите 2 винта (входят в комплект оборудования) в 2 соответствующих отверстия.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением к питанию необходимо проверить параметры электросети – количество фаз, напряжение, максимальную мощность – которые должны соответствовать параметрам подключаемого оборудования.

Электрическое подключение духовок Ariston:

Электрическое соединение	Напряжение и частота тока	Мощность	Автомат защиты
	230 В 1 + N 50 Гц	2,99 кВт	16 А 1,5 мм
	230 В 2 50 Гц	2,99 кВт	16 А 1,5 мм
	240 В 1 + N 50 Гц	3,26 кВт	16 А 1,5 мм

Духовка может подключаться к электросети двумя способами:

- с использованием электрической вилки,
- при помощи контактной панели (без вилки и розетки).

В обоих случаях обратитесь к вышеприведенной таблице, где указан минимальный диаметр проводов и параметры автоматов защиты согласно типу подключения.

Если оборудование подключается к **контактной панели** (клеммнику) должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Рекомендуем использовать питающий кабель, длина которого позволяет выдвигать духовку для технического обслуживания. Используйте только кабель марки HAR - H 05 - RRF, оснащенный вилкой, отвечающей требованиям электрической безопасности. Розетка или многолинейный выключатель должны находиться в легкодоступном месте.

Перед любыми работами по обслуживанию духовки (чистка, ремонт, замена лампы) отсоедините оборудование от электросети.

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

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



Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:

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

ОПИСАНИЕ



2

- A. Рукоятка выбора функций духовки
- B. Термостат
- C. Индикатор нагрева духовки
- D. Дисплей блокировки
- E. Электронный программатор

РАЗЛИЧНЫЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

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

РУКОЯТКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ (А)

Рукоятка может устанавливаться в 10 положениях, обозначенных следующими символами:

«0» : **Выключено**



: **Подсветка духовки**



: **Конвекционная (обычная) духовка**

Это старый, обычный способ приготовления в духовке. Два нагревательных элемента (один – видимый – находится в верхней части духовки, другой – невидимый – под ее дном) работают одновременно.

Воздух нагревается от контакта с этими источниками тепла и перемещается внутри духовой камеры: более легкий – нагретый воздух поднимается. Это явление известно как естественная **конвекция**.

Данный режим особенно рекомендуется для медленного тушения блюд в закрытых емкостях (тушеное мясо, рубец и т.п.), или приготовления на водяной бане (заварной крем и т.д.).

Поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



: **Конвекционная вентилируемая духовка**

Обычный режим приготовления, описанный выше, дополнен действием вентилятора, расположенного внизу духовки. Комбинация работы нагревательных элементов и вентилятора позволяет теплу быстрее и равномернее распределяться в духовой камере.

Этот режим особенно рекомендуется для приготовления блюд, не закрываемых крышкой, – картофель на решетке, фаршированные помидоры, лазанья и т.д., и для тушения рыбы.

Поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



: **Кондитерская духовка**

Работает только круглый нагревательный элемент внизу духовки и вентилятор, которые дают деликатный нагрев, позволяющий выпекать бриоши, шоколадные, фруктовые и бисквитные пироги, птифуры, безе и т.д.

Поставьте формы на эмалированный поддон, поместив его на 2-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.

: Вентилируемая духовка

Комбинированная работа всех нагревательных элементов и вентилятора обеспечивает превосходное распределение тепла по всей духовой камере.

Этот режим рекомендуется для приготовления блюд **на нескольких уровнях**. При этом сохраняется индивидуальный вкус блюд. Блюда должны иметь одинаковую температуру приготовления и выниматься из духовки по мере их приготовления.

Например, при готовке на двух уровнях, эмалированный поддон с блюдом следует разместить на 1-м уровне и решетку на 3-м. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.

: Пицца

Нагревательные элементы (под дном духовки и круглый) быстро прогревают духовку.

Пицца и торты пропекаются теплом, идущим снизу, а сверху на изделиях, благодаря действию вентилятора, получается аппетитная румяная корочка.

Поставьте блюдо на эмалированный поддон, поместив его на 1-й уровень. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.

: Гриль с вертелом

Работает только верхний нагревательный элемент, накаляя гриль докрасна, который испускает инфракрасные лучи подобно лучам солнечного света. Вот почему основная цель здесь не нагреть воздух в духовой камере, а подвергнуть пищу прямому воздействию лучей.

Дверца духовки при готовке в этом режиме должна быть закрыта.

Чтобы избежать ожогов при установке вертела, приготовление следует начинать в холодной духовке.

Температуру излучения можно отрегулировать термостатом (не устанавливайте температуру выше 270°).

Вертел следует поместить на 3-й уровень духовки, а на 1-й уровень – эмалированный поддон для сбора мясного сока и жира.

: Вентилируемый гриль

Работает только верхний нагревательный элемент с инфракрасным излучением. Вентилятор внизу духовки перемешивает и распределяет тепло равномерно, поэтому вся помещенная в духовку пища одновременно приготавливается:

- инфракрасными лучами, которые нагревают поверхность блюда,

- горячим воздухом, который проникает и готовит пищу по всему объему.

Этот режим рекомендуется для приготовления жаркого, красного или белого мяса и домашней птицы.

Поместите решетку с приготавливаемой пищей на 2-й уровень, а на 1-й поставьте эмалированный поддон для сбора сока и жира.

Предварительный разогрев духовки здесь не требуется.

При готовке в режимах гриль, части духовки становятся горячими, держите детей на безопасном расстоянии.

: Самоочистка пиролизом

Это очистка духовки изнутри. (Подробнее см. соответствующую главу на стр. 12).

ТЕРМОСТАТ (B)

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

ИНДИКАТОР НАГРЕВА ДУХОВКИ (C)

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

ДИСПЛЕЙ БЛОКИРОВКИ (D)

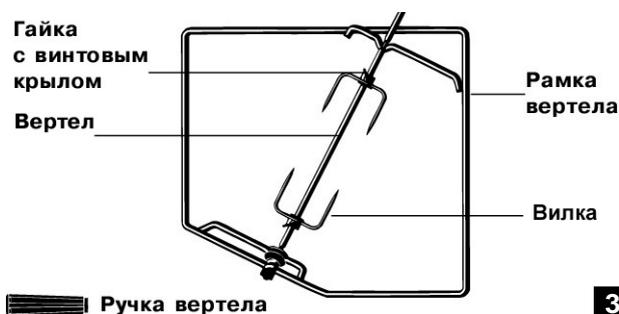
Индикатор  выключен в начале пиролиза. Индикатор **загорится**, когда температура внутри духовки станет высокой: тогда дверцу будет **невозможно открыть**. Перед запуском пиролиза не забудьте термостатом установить температуру 300°C.

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

ВЕРТЕЛ

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

Составные части вертела:



3

- **Рамка**, которая устанавливается на 3-м уровне духовки таким образом, чтобы конец штыря был зафиксирован в отверстии вала двигателя, расположенного в задней части духовки за перфорированной панелью.

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

Примечание: при установке вертела проверьте, что он точно вставлен в отверстие вала двигателя.

Удостоверьтесь, что:

- штырь проходит через центр мяса для жаркого;
- мясо для жаркого равноудалено от концов штыря.
- **Съемная ручка**, сделанная из теплоизолирующего материала. Ручка навинчивается на вертел так, чтобы Вы могли:
 - иметь вертел достаточной длины для насаживания крупных кусков мяса;
 - избежать ожогов при снятии со штыря приготовленного жаркого.

Навинтите полностью ручку, чтобы удалить вертел: (во время приготовления ручку следует снять).

Таймер вертела

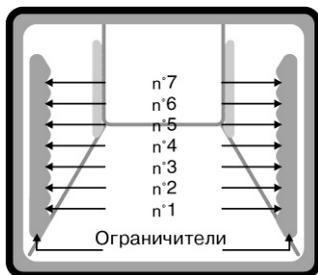
Ваша духовка оснащена таймером для вертела. По окончании времени приготовления двигатель продолжает вращать вертел. Двигатель остановится только тогда, когда температура достаточно снизится — таким образом исключается обугливания блюда.

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

АКСЕССУАРЫ

Многочисленные опции духовки могут успешно использоваться только с рядом **аксессуаров, предлагаемых для Вашего выбора.**

Эти аксессуары вставляются на различные уровни в духовой камере и поэтому могут помещены на нужную высоту для приготовления блюд (*рис. 4*).



4

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

Если Вы желаете добавить или заменить аксессуары, Вы можете заказать их в сервисном центре или у дилера по запасным частям (см. гарантийный документ), воспользовавшись следующей информацией:

Наименование	№ по каталогу
Большая решетка	137833
Эмалированный поддон (противень)	137834
Рамка вертела	125645
Вертел	137835
Ручка вертела	124180
Вилки (2) + гайки с винтовым крылом (2)	124188

ЭМАЛИРОВАННЫЙ ПОДДОН

Используется:

- для размещения на нем посуды (приготовление на одном уровне) и приготовления на водяной бане,
- для непосредственного размещения пищи для готовки (птифуры и т.п.),
- для сбора сока и жира жаркого, которое готовится на большой решетке или вертеле.

БОЛЬШАЯ РЕШЕТКА

Всегда используется независимо от дна духовки:

- **в комбинации с эмалированным поддоном;**
- ставится вместе с положенным на нее мясом на 2-й уровень духовки, на 1-й помещается поддон для сбора сока и жира;
- в режимах «гриль» ставится на верхний уровень (в зависимости от толщины пищевого продукта), на 1-й уровень помещается поддон для сбора сока и жира;
- размещается на верхнем уровне при готовке на нескольких уровнях.

Мы рекомендуем не класть мясо непосредственно на поддон при готовке в режиме «Вентилируемый гриль», так как соки и жир, нагретые снизу при этом способе приготовления, начнут пригорать и выплескиваться на стенки духовки, образуя копоть.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ ПИРОЛИЗОМ

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 действию 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 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. гл. «Программирование приготовления» на стр. 18-19);
 - отложенным стартом — та же самая процедура что и при готовке пищи (см. гл. «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, тогда дверца духовки будет заблокирована.

Что происходит в конце пиролиза?

Индикатор нагрева 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



Эти функции устанавливаются нажатием на четыре кнопки и вращением рукоятки, четыре кнопки действуют только вместе с рукояткой.

Электронный программатор позволяет Вам в любое время программировать окончание и продолжительность цикла приготовления от настоящего момента до периода ожидания в пределах 24 часов.

Вы можете проверять время окончания приготовления , его продолжительность  и установку таймера , вращая рукоятку программатора для выбора соответствующего символа.

• **Установка часов:** нажмите одновременно кнопки  и  и поворачивайте рукоятку , пока Вы не установите точное время.

• **Звонок таймера:** чтобы использовать звуковой сигнал таймера, встроенного в духовку, нажимайте кнопку , вращая рукоятку , пока желаемое время не покажется на дисплее. Как только Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени (его будет показывать дисплей).

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал; чтобы выключить его — нажмите на любую из четырех кнопок. Таймер работает независимо от духовки.

Приготовление без программатора (ручной режим)

- Нажмите кнопку , если мигает индикатор **AUTO**.
 - Установите рукояткой выбора функций духовки **A** нужный режим.
 - Рукояткой термостата **B** установите требуемую температуру.
- Духовка сразу начнет нагреваться – загорится индикатор нагрева духовки **C** , индикатор погаснет, когда будет достигнута заданная температура.
- По окончании 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.

- Установите **рукоятку выбора функций духовки A** в требуемую позицию.
- Установите **рукояткой термостата B** желаемую температуру.
- Задайте продолжительность времени приготовления нажатием кнопки  и вращением рукоятки программатора.

Загорятся индикаторы **AUTO** и , дисплей покажет время.

По истечении времени индикатор  погаснет, индикатор **AUTO** начнет мигать и раздастся звуковой сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите на кнопку  и установите рукоятку выбора функций духовки **A** обратно в положение «0».

2 - Отложенный старт

Программатор автоматически определяет время начала приготовления в соответствии с установленным на дисплее значением, и духовка прекратит нагреваться по окончании заданного времени приготовления.

Тогда Вы:

- Удостоверьтесь, что часы установлены правильно.
- Чтобы дисплей показывал **время окончания приготовления**: например, 12.30, нажимайте кнопку , вращая рукоятку .
- Чтобы **дисплей показывал продолжительность времени приготовления**: например, 50 мин., нажимайте кнопку , вращая рукоятку . В течение периода ожидания индикатор **AUTO** горит, индикатор  выключен, дисплей показывает время.
- Установите **рукоятку выбора функций духовки A** в требуемую позицию.
- Установите **рукояткой термостата B** желаемую температуру.

Приготовление в многопрограммной духовке на одном уровне

Блюдо	Способ приготовления (режим)	Температура, °С	Время, мин	Уровень духовки снизу	Комментарии	Предварит. разогрев духовки
Хлеб (каравай) ~ 1 кг	Конвекционная вентилируемая духовка	210	30-35	2	На эмалир. поддоне	да
Штучная сдоба	Вентилируемая духовка	200	20-25 в завис. от толщины	2	На эмалир. поддоне	да
Пицца (с корочкой хлебного типа)	Пицца	240	10-15	1	На эмалир. поддоне	да
Гочи лорани (короткая лапш)	Пицца	220	30	1	Блюдо на эмал. поддоне	да
Сырное суфле	Конвекционная вентилируемая духовка	200	30-40	2	В посуде диам. 20 см на эмалир. поддоне	да
Паштет	Конвекционная духовка	180	50-60	2	На водяной бане (горячая вода) в эмал. поддоне	да
Баранья нога	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1.5-2 кг	2*-1**	На решетке	нет
Заеченный картофель	Конвекционная духовка	200	40-45 в завис. от толщины	2	Блюдо на эмалир. поддоне	до
Рыба	Конвекционная духовка	200	В зависимости от вида рыбы и толщины	2	Филе + соус – в поддоне	да
	Вентилируемый гриль	240		2*-1**	Целиком на гриле	
	Вертел	300		5*-1**	Жарка на гриле	
Цыпленок	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1.2-1.5 кг	2*-1**	На решетке	нет
	Вертел	270		3*-1**	Вертел, дверца духовки закрыта	
Ростбиф	Вентилируемый гриль	210	По желанию	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из свинины	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1 кг	2*-1**	На решетке	нет
Жаркое из телятины	Вентилируемый гриль	210	1 час для 1 кг	2*-1**	На решетке	нет

Блюдо	Способ приготовления (режим)	Температура, °С	Время, мин	Уровень духовки снизу	Комментарии	Предварит. разогреть духовки
Фаршированные помидоры	Конвекционная вентилируемая духовка	200	20-25	2	Блюдо на поддоне	да
Булочки (бриоши)	Кондитерская духовка	160	35-45	2	Алюминиевый лист на поддоне	да
Кекс (пирог, торт)	Кондитерская духовка	160	60	2	Алюминиевая тортовая форма на поддоне	да
Пышки	Кондитерская духовка	200	20-25	2	Маленькие несладкие профитроли на поддоне	да
Заварной крем	Конвекционная духовка	180	30	2	Индивидуал. подобранная посуда на водяной бане (гор. вода)	да
Бисквитный торт	Кондитерская духовка	190	30	2	На эмалир. поддоне	да
Макароны	Кондитерская духовка	180	15-20 в завис. от размера	2	На эмалир. поддоне	да
Белое безе	Кондитерская духовка	70-80	3 ч в завис. от размера	2	Подсушивание для маленьких безе	да
Золотистое безе	Кондитерская духовка	110	2 ч в завис. от размера	2	Подсушивание для маленьких безе	да
Печеные яблоки	Конвекционная вентилируемая духовка	210	20-25 в завис. от размера	2	Блюдо на поддоне	да
Песочное печенье	Кондитерская духовка	190	10-15	2	Эмал. поддон	да
Яблочный пирог	Пицца	220	30	1	Форма на поддоне	да
* гриль или вертел на уровне X ** эмалированный поддон для сбора сока и жира на уровне Y						

Приготовление – по определению – изменение продукта от сырого до приготовленного состояния. Полученные результаты оцениваются по разным критериям: цвету, увеличению в объеме, влажности, степени требуемой готовности и т.д .

Установки духовки (температура и время приготовления) естественно зависят от двух важных параметров: объема приготавливаемого и способности пищевого продукта изменять цвет (количество сахара или яиц в рецепте).

Параметры приготовления, приведенные в таблице могут изменяться, в зависимости от используемой посуды и по Вашему усмотрению.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Мы рекомендуем чистить духовку после каждого использования, особенно после приготовления жаркого. Это предотвратит нарастание частиц пищи, которые разбрызгиваются на стенки духовки во время приготовления. Если их не очищать после каждого использования духовки, вновь образующиеся остатки при дальнейшей готовке будут спекаться, образуя чад 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

- Нагрев частей духовки
При пиролизе (самоочистке) внешние части духовки нагреваются, не подпускайте маленьких детей близко к духовке.

НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ....

Некоторые аномалии в работе оборудования могут быть вызваны при ошибочных установках или неправильным пониманием явления.

1. Если Ваша духовка немного 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 спекаться на эмалированных стенках, образуя чад, дым и неприятные запахи.
- Брызги жира или жидкости, пролитые на очень горячие поверхности могут также стать причиной чада.

2. Если дверца Вашей духовки остается заблокированной:

- Если горит индикатор блокировки дверцы  , установите рукоятку выбора функций духовки **A** в положение  и термостат на 300°C. Через минуту дверца будет разблокирована.
- Если индикатор  выключен, установите рукоятку выбора функций духовки **A** в положение  , а термостат в позицию «0». Когда индикатор  загорится, проделайте шаги, описанные выше.

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 полного остывания духовки.

4. Если ваша духовка не нагревается:

Убедитесь, что:

- не выбиты пробки,
- исправен автомат защиты,
- нет общего сбоя электропитания.



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.

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



*Фирменные средства
по уходу за бытовой техникой от производителя*

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
 - Стеклоочистители 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



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 771 P

FD 772 P

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации



ARISTON



**ME 53
ME 60**