

Электрическая многопрограммная духовка FD 88 C

Встроенная техника

Оглавление

Безопасность – хорошая привычка	2
Установка	5
Описание	8
Использование духовки	10
Программирование приготовления	15
Практические советы	16
Приготовление в многопрограммной духовке	20
Обслуживание и уход	21
Технические характеристики	23

Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша духовка надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет
Вам ознакомиться с возможностями духовки, правилами ее
монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция духовки постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики.

БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА



Оборудование должно быть заземлено!

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

6. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).
8. Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, замените ее при помощи квалифицированного специалиста, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием.
9. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться.
10. **Не пользуйтесь удлинителями и тройниками.** Если необходим более длинный кабель, следует установить новый кабель большей длины с теми же характеристиками. Замена должна проводиться только квалифицированным персоналом. 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.

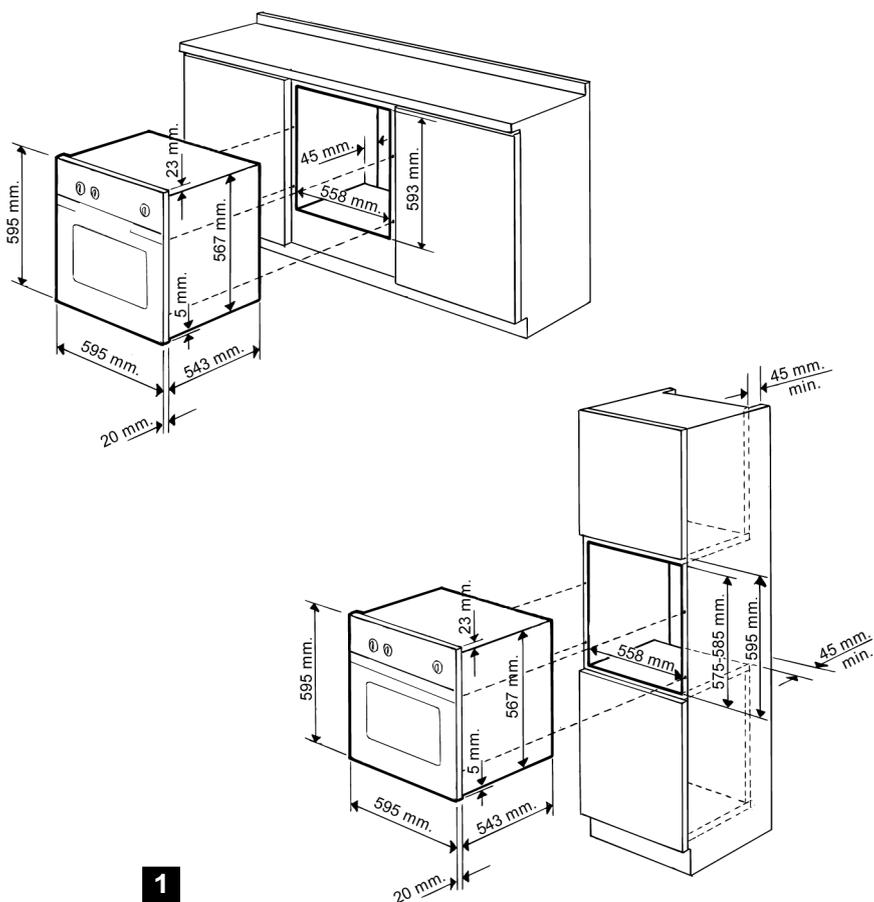
- 16.** В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
- 17.** Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
- 18.** Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии.
- 19.** Не используйте легко воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и пр.) вблизи работающей духовки, не храните в ней легко воспламеняющиеся материалы.
- 20.** При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
- 21.** При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
- 22.** 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).
- 23.** Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

УСТАНОВКА

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

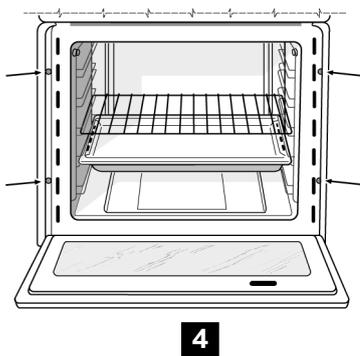
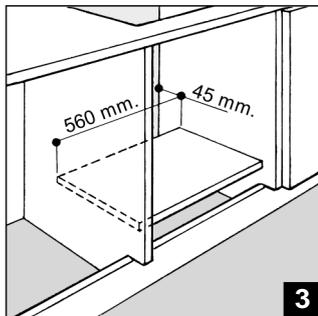
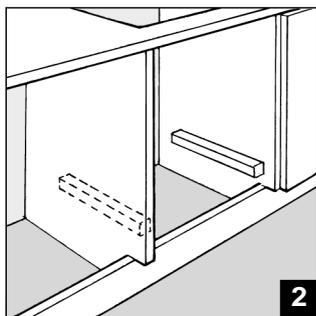
Установка встраиваемой духовки

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



1

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45х600 мм (рис. 2 и 3).



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

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

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

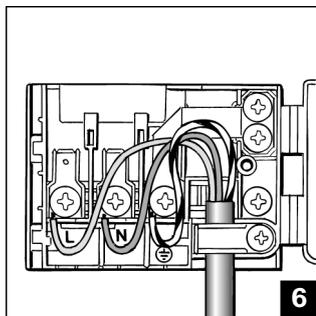
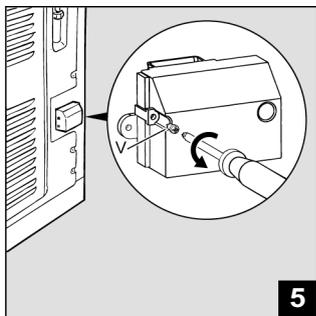
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

Провод заземления имеет цветовую маркировку желто-зеленого цвета.

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

Цветовой код проводов в кабеле:
 зеленый & желтый — **заземление;**
 синий — **нейтраль;**
 коричневый — **фаза.**



Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

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

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

- отверните винты фиксирующего хомута и три винта на контактах L– N– \perp ;
- закрепите винтами провода, следуя цветовой схеме:
 синий (N) коричневый (L) зеленый & желтый \perp
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт "V".

Подсоединение кабеля к сети

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

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

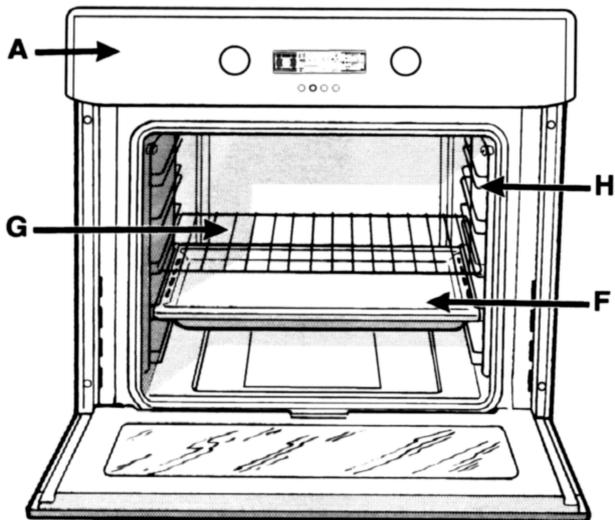
Перед подключением проверьте:

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

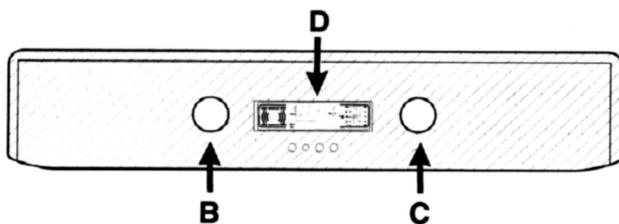
Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей (они создают опасность возгорания).

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

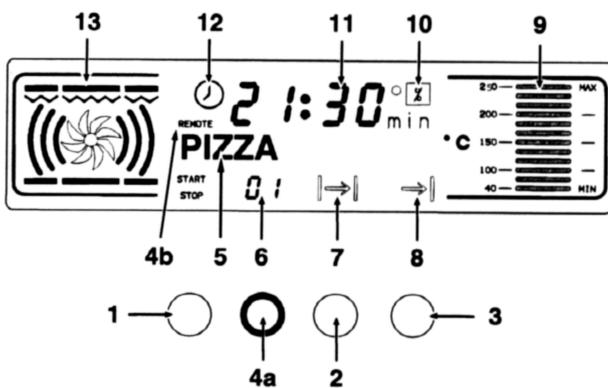
ОПИСАНИЕ



ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ (A)



ДИСПЛЕЙ (D)



- A. Панель управления
 - B. Рукоятка выбора режимов приготовления
 - C. Рукоятка выбора температуры приготовления (термостат)
 - D. Панель электронного дисплея — отображает выбранные функции, время и позволяет Вам запрограммировать желаемый режим приготовления, выбирая продолжительность приготовления и время его окончания.
 - F. Поддон для сбора жира или противень.
 - G. Решетка духовки.
 - H. Направляющие решетки или поддона (противня).
1. Функции кнопки:
 - начало - пауза - прекращение приготовления;
 - включение / выключение освещения духовки;
 - выбор языка дисплея.
 2. Функции кнопки:
 - выбор продолжительности приготовления / часы.
 3. Функции кнопки:
 - выбор времени окончания приготовления;
 - яркость панели дисплея;
 - блокировка панели управления.
- 4а. Кнопка дистанционного управления
(только для технических вспомогательных целей).
 - 4б. Световой индикатор дистанционного управления
(только для технических вспомогательных целей).
 - 5. Наименование режима приготовления.
 - 6. Номер режима.
 - 7. Индикатор времени приготовления.
 - 8. Индикатор времени окончания приготовления.
 - 9. Шкала термостата (в градусах Цельсия).
 - 10. Энергозатраты (в %) для режимов гриля.
 - 11. Индикатор времени или температуры.
 - 12. Индикатор часов.
 - 13. Используемые нагревательные элементы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Ваша духовка сочетает преимущества традиционных конвекционных духовок и наиболее современных моделей с принудительной вентиляцией воздуха. Это универсальное оборудование позволяет Вам легко и безопасно выбирать из 7 различных режимов приготовления. Разнообразные функции духовки «7 поваров» выбираются рукояткой выбора режимов **В** и рукояткой термостата **С**, расположенными на панели управления.

ЧАСЫ

Когда оборудование выключено, на панели отображается значение точного времени. Чтобы его сбросить, нажмите кнопку «**2**» и поверните рукоятку **С**.

Важно: оборудование оснащено устройством обнаружения и диагностики ошибок. Пользователь будет проинформирован о любом сбое сообщением типа «**F** nn» (nn — двузначный номер). Это означает, что оборудование находится в нерабочем состоянии и необходима техническая помощь.

ВЫБОР ЯЗЫКА СООБЩЕНИЙ

Когда оборудование выключено, нажмите кнопку «**1**» и держите ее нажатой несколько секунд. На панели дисплея будут последовательно появляться доступные языки. Чтобы выбрать желаемый язык, нажмите снова кнопку «**1**».

ВЫБОР ЯРКОСТИ ПАНЕЛИ ДИСПЛЕЯ

Когда оборудование выключено, нажмите кнопку «**3**». Поверните рукоятку **С** по / против часовой стрелки, чтобы увеличить / уменьшить яркость панели дисплея. Через несколько секунд духовка будет готова к введению следующих команд.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Эта опция позволяет пользователю заблокировать все кнопки и рукоятки. (Особенно рекомендуем использовать эту опцию, если у Вас есть дети). Чтобы задействовать устройство блокировки, нажмите и держите нажатой несколько секунд кнопку «**3**». На панели дисплея появится сообщение «**ЗАБЛОКИРОВАНО**» (**LOCKED**). Чтобы восстановить восприятие обычных команд, нажмите снова на несколько секунд кнопку «**3**». На панели дисплея появится сообщение «**РАЗБЛОКИРОВАНО**» (**UNLOCKED**).

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

Поверните рукоятку **В** и на панели дисплея появится описание выбранного режима и значение точного времени будет заменено предлагаемой температурой приготовления, которую можно изменить простым поворотом рукоятки **С**. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «1». Если в духовке ничего нет, она автоматически выключится через 10 минут после введения последней команды.

Приготовление может быть временно прервано нажатием кнопки «1»: на панели дисплея появится слово «**ПАУЗА**» (**PAUSE**). Приготовление автоматически начнется снова через 30 секунд после введения последней команды или после повторного нажатия кнопки «1». Чтобы совсем прервать приготовление, нажмите на несколько секунд кнопку «1» или поверните рукоятку **В** против часовой стрелки, пока на дисплее не появится слово «**ВЫКЛЮЧЕНО**» (**OFF**).

Важно: Перед первым использованием рекомендуем прокалить пустую духовку в течение получаса, чтобы удалить остатки смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время хранения и транспортировки. Уберите из духовки противень и решетку, поставьте термостат в максимальное положение. Через час откройте дверцу духовки – неприятный запах испарится.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режимы приготовления выбираются поворотом рукоятки **В**.

1. Конвекционная духовка



Положение рукоятки **С**: между **50°C** и **250°C**.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Режим конвекционной духовки особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

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

2. Пицца



Положение рукоятки **C** : между **50°C** и **250°C**.

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

Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и жаркого. Используйте только один противень или решетку одновременно. Если вы используете два противня, в середине приготовления их следует поменять местами.

3. Вентилируемая духовка



Положение рукоятки **C** : между **50°C** и **250°C**.

Работают верхний, нижний и круглый нагревательные элементы, включен вентилятор. Поскольку тепло остается постоянным и равномерным по всей духовке, горячий воздух готовит и подрумянивает блюдо одинаково по всей поверхности. Вентилируемая духовка особенно подходит для приготовления блюд из двух и более ингредиентов. Режим вентиляруемой духовки позволяет готовить на 2-х (максимально 3-х) уровнях одновременно (см. параграф «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

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

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

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

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

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

4. Кондитерская духовка



Положение рукоятки **C** : между **50°C** и **250°C**.

Работают вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной.

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

При использовании данного режима рекомендуем соблюдать следующие правила:

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

5. Гриль



Положение рукоятки **C** : между **40%** и **100%**.

Включен центральный нагревательный элемент гриля. Пища готовится тепловым инфракрасным излучением от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

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

6. Двойной гриль



Положение рукоятки **C** : между **40%** и **100%**.

Включены оба нагревательных элемента гриля. Этот гриль больше обычного и имеет совершенно новую конструкцию, которая позволяет на 50% повысить эффективность приготовления пищи. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

7. Вентилируемый двойной гриль



Положение рукоятки **C** : между **100°C** и **250°C**.

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.

Подсветка духовки

Когда оборудование выключено, зажгите лампочку духовки нажатием кнопки «1». Чтобы выключить освещение, нажмите снова кнопку «1». Лампочка освещает духовку и остается гореть в течение всего процесса приготовления. Если в духовке ничего нет, лампочка автоматически погаснет через 10 минут после введения на панель управления последней команды.

Принудительная вентиляция

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

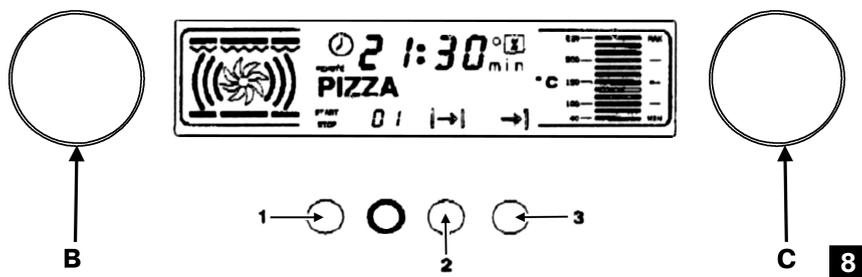
Когда приготовление закончится, вентилятор будет работать еще несколько минут для быстрого охлаждения духовки. Если духовка установлена под рабочей поверхностью, охлаждающий вентилятор может включаться автоматически для защиты электронных элементов, даже если духовка уже выключена.

Примечание: в случае сбоев в электропитании духовка запомнит достигнутую стадию приготовления и процесс будет продолжен с этого же места сразу после возобновления электропитания.

Предупреждение

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

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Панель дисплея служит для показа точного времени и для программирования режима приготовления.

Электронный программатор

Чтобы запрограммировать режим приготовления, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

- Выберите режим приготовления поворотом рукоятки **В** и температуру приготовления поворотом рукоятки **С**.
- Выберите продолжительность приготовления нажатием кнопки «**2**». На панели дисплея появится время приготовления, которое можно изменить, поворачивая рукоятку **С** до тех пор, пока не будет установлено желаемое время. Выбранная продолжительность приготовления не включает время, требуемое для разогрева духовки.
- Выберите время окончания приготовления, нажатием кнопки «**3**». Дисплей покажет конечное время приготовления, полученное добавлением к значению точного времени выбранной продолжительности приготовления и времени, необходимого для разогрева духовки (автоматически рассчитывается оборудованием в соответствии с выбранным режимом приготовления). Поворачивайте рукоятку **С** до тех пор, пока дисплей не покажет желаемое конечное время приготовления.
- Нажмите на кнопку «**1**» для подтверждения программы.

После описанных операций панель дисплея покажет время, когда начнется разогрев духовки, и время окончания приготовления. Последнее можно изменять до того, пока на панели дисплея не появятся название режима приготовления и его температура. Любые неверные данные можно откорректировать простым повторением описанных выше процедур.

Чтобы изменить введенные данные после того, как режим приготовления уже был запрограммирован, нажмите кнопку «1» на несколько секунд. На панели дисплея появятся ранее введенные данные: их можно изменить следуя приведенным выше инструкциям.

Отмена ранее запрограммированного режима приготовления

Чтобы отменить уже введенную программу, поворачивайте рукоятку **В** против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появится слово «**ВЫКЛЮЧЕНО**» (OFF).

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Предварительный нагрев духовки

Какой бы ни был выбран режим приготовления, автоматически начнет выполняться разогрев духовки, продолжительность которого рассчитывается в соответствии с выбранной температурой. Панель дисплея покажет, сколько времени потребуется для разогрева духовки перед началом приготовления.

Приготовление на нескольких уровнях одновременно

Если вы должны готовить одновременно на 2-х уровнях, используйте режим

3 — «Вентилируемая духовка» , единственно подходящий для данного вида приготовления.

- ◆ В духовке имеется 5 уровней решеток. При работе в режиме вентиляруемой духовки используйте две или три решетки, расположенные на среднем уровне. Верхняя и нижняя решетки находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому “деликатные” блюда на них могут пригореть.
- ◆ Для приготовления пищи обычно используются решетки 2-го и 4-го уровней (считая со дна), причем 2-й уровень — для блюд, требующих более высокой температуры приготовления. Например, если Вы одновременно жарите мясо и готовите еще какие-то блюда в духовке, располагайте мясо на решетке 2-го уровня, оставляя 4-й уровень для блюд с меньшей температурой приготовления.
- ◆ Если Вы одновременно готовите блюда с различными температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, “деликатные” блюда размещайте на решетке 4-го уровня и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- ◆ Располагайте противень снизу, а решетку гриля сверху.
- ◆ Когда Вы готовите пиццу, используйте 2-й и 4-й уровни решеток и установите температуру 220°C. Прогрейте духовку хотя бы в течение 15 минут

перед помещением туда пиццы. На решетке 4-го уровня пицца обычно готовится медленнее. Поэтому не забывайте, что сначала нужно убрать пиццу с решетки 2-го уровня, на решетке 4-го уровня пицца будет готовиться на несколько минут дольше.

- ◆ Если Вы печете пироги на двух решетках, используйте решетки 3-го и 4-го уровней. Никогда не пользуйтесь для этих целей решеткой 2-го уровня, поскольку там слишком высокая температура.

Использование гриля

Духовка предлагает Вам три различных режима работы гриля.

Для приготовления малых порций пищи (тосты, сэндвичи, хотдоги и т.п.) используйте режим 5  — «Гриль». При этом потребление энергии будет всего 1200 Ватт.

Располагайте пищу в центре решетки, т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. Пицца, поставленная в углах решетки, останется неприготовленной.

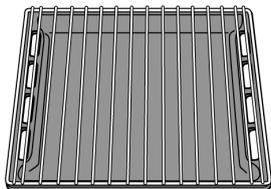
В режиме 6  — «Двойной гриль» нагревается вся поверхность решетки. Используйте этот режим для приготовления пищи, равномерно распределенной по всей решетке гриля и требующей одинакового нагрева всей поверхности.

Режим 7  — «Вентилируемый двойной гриль» удобен для быстрого приготовления. Блюдо приготавливается внутри, а снаружи образуется приятная корочка. Так можно приготовить без использования вертела крупные куски мяса или птицу. Кроме того, режим подходит и для получения хрустящей корочки на готовой выпечке, запеченной лапши и т.д..

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%).

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата **C** установить в максимальное положение — «100%». Но Вы можете установить любую другую температуру по своему усмотрению.

Когда Вы используете гриль, поместите под решетку противень для сбора жира (рис. 9).



Выпечка пирогов

Не забудьте прогреть духовку в течение 15 минут. Обычно температура приготовления около 160°C. Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время 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 наилучших результатов используйте режим 2 —



«Пицца».

- √ Используйте легкий алюминиевый поддон (приобретается отдельно), поместите его на решетку. При использовании противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- √ Не открывайте дверцу духовки во время приготовления пиццы.
- √ Если пицца имеет много наполнителей (три или четыре), рекомендуем в середине приготовления положить на пиццу сыр «Моццарелла».
- √ Если пицца готовится одновременно на нескольких уровнях (до 3-х), советуем использовать режим 3 — «Вентилируемая духовка» , поскольку в режиме 2 —  «Пицца» нижний уровень нагревается сильнее, чем другие.

Приготовление рыбы и мяса

- ▲ Чтобы избежать пересушивания, всегда готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C).
- ▲ При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение.
- ▲ Обычно: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления. Кладите кусок на середину решетки, а под нее поместите поддон.
- ▲ Если Вы хотите, чтобы блюдо получало больше тепла, ставьте противень на первый уровень снизу.
- ▲ Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона.
- ▲ При приготовлении пиццы в вентилируемой духовке некоторые блюда (утка, кролик, крупная птица) могут пересушиваться. В этом случае рекомендуется использовать режим вентилируемого гриля.
- ▲ Горячие бутерброды лучше получаются в верхней части духовки.

Приготовление в многопрограммной духовке

Позиция рукоятки выбора программ В	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата С	Время приготовления, мин
1. Конвекционная духовка	Утка	1	3	10	200°	65-75
	Жаркое из говядины	1	3	10	200°	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	10	200°	70-80
	Бисквиты	-	3	8	160°	10-15
2. Пицца	Пицца	0,5	3	10	220°	15-20
	Ростбиф	1	3	9	200°	45-55
	Цыплята	1	2-3	8	180°	60-70
3. Вентилируемая духовка	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	12	230°	15-20
	Лазанья	1,5	3	10	200°	35-40
	Запеченная лапша	1	3	9	180°	20-30
	Баранина	1	2	9	180°	40-45
	Цыплята с картофелем (на 2-х уровнях)	1+0,5	2-4	10	200°	60-65
	Морской лещ, кусками	1,5	2	9	180°	35-40
	Шоколадный пирог	1	3	8	160°	35-40
	Слойки	0,6	2	10	200°	18-20
4. Кондитерская духовка	Ростбиф	1	3	13	240°	20-25
	Пирожки	0,5	2	10	190°	13-15
	Ореховое тесто	0,7	3	9	180°	20-25
	Сливовый пирог		2	9	180°	40
5. Гриль	Дрожжевой пирог		3	9	170°	25-30
	Морская камбала и кальмар		4	5	100%	8
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	100%	4
	Филе трески	1	4	5	100%	10
6. Двойной гриль	Запеченные овощи	1	3-4	5	100%	8-10
	Бифштексы из телятины	1	4	5	100%	10-15
	Котлеты	1,5	4	5	100%	10-20
	Гамбургеры	1	3	5	100%	7
7. Вентилируемый двойной гриль	Скумбрия	1	4	5	100%	10-15
	Цыплята-гриль	1,5	2	9	200°	55-60
	Фаршированная рыба (каракавица)	1,5	2	9	200°	35-40

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности следует мыть теплой мыльной водой и не использовать абразивные и вызывающие коррозию препараты.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополоснуть и вытереть.
- Поверхности из нержавеющей стали очищаются влажной тряпочкой, трудноочищаемые загрязнения моются при помощи неабразивных моющих средств или слабо подогретого уксуса.

Самоочищающаяся духовка

(для некоторых моделей)

Съемные панели таких духовок покрыты специальной эмалью, которая не требует очистки. Чтобы удалить жир, отложившийся на стенках, включите духовку на один час, установив рукоятку термостата в максимальное положение. Остатки жира соберите влажной губкой.

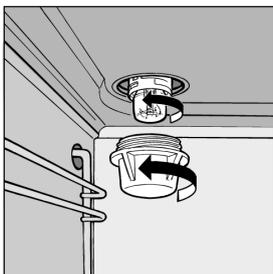
Никогда не используйте шерсть, металлические щетки, мыло или химические вещества, которые могут разрушить самоочищающуюся эмаль.

Если за панели попал жир, то более тщательная очистка духовки производится следующими образом: снимите нижнюю панель духовки, снимите с обеих стенок поддерживающие решетки, вымойте духовку изнутри теплой мыльной водой, очистите панели влажной мягкой тряпочкой или нейлоновой губкой.

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 (рис. 8) 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.



10

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая многопрограммная духовка FD 88

Размеры, см:	
ширина	59,5
высота	59,5
глубина	54,3
Объем, л	51
Мак мощность, Вт	2950
Напряжение электропитания, В	230-240
Частота электропитания, Гц	50
Максимальное потребление электроэнергии (согласно стандарту CENELEC HD 376):	
нагрев до 180°C + Rt, кВт/ч	0,5
работа при температуре 180°C в течение 1 часа + Rt, кВт/ч	0,9
Rt – комнатная температура	
Комплектация:	
третье стекло	есть
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вилка	нет
самоочищающиеся панели	есть
принудительная вентиляция	есть

Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:



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

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

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы (годности)

10 лет

со дня изготовления

 **Scholtès**

 **ARISTON**

 **INDESIT**

Сведения о сертификации электрической многопрограммной духовки FD 88 C Ariston



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

BI O FD 88 C-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 88 C

Встроенная техника

Установка и использование

RUS



ME 53

 **ARISTON**