

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

FD 51
FM 54 D
FM 54 T

Руководство

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка	4
Описание	8
Инструкции по эксплуатации	9
Практические советы	14
Приготовление в многопрограммной духовке	18
Обслуживание и уход	19
Технические характеристики	21

Прочитайте внимательно это руководство по установке и эксплуатации. Оно содержит важную информацию для безопасного монтажа, использования и обслуживания оборудования.

Храните руководство вместе с гарантийным сертификатом или сервисной книжкой, поскольку без них гарантия не действительна.

Если Вы будете звонить в Центр обслуживания не забудьте сообщить полное название оборудования и его серийный номер.

● Это оборудование предназначено для непрофессионального использования внутри помещений. Использование оборудования не по назначению (промышленное использование, использование духовки в столовых, ресторанах, офисах и т.п.) не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении условий данного пункта инструкции.

● 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. Убедитесь в том, что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с поставщиком немедленно.

● Духовка должна быть установлена 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 этом случае Производитель снимает с себя всякую ответственность.

● 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 отвечает за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

● Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, ее необходимо заменить при помощи квалифицированного специалиста, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием.

● Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые све-

дения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).

- Не пользуйтесь удлинителями или тройниками. Если необходим более длинный кабель, следует установить новый кабель большей длины с теми же характеристиками. Замена кабеля должна производиться только квалифицированным персоналом. Помните, что включение оборудования повышенной мощности с использованием тройников и удлинителей создает потенциальную опасность возгорания.

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

- Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности.

- Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.

- Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать духовку другой работой, (например, отопливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не отвечает за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.

- Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Если кабель поврежден, не заменяйте его сами. Вызывайте специалиста из обслуживающей организации.

- В случае неисправностей и/или неправильной работы обесточьте духовку и не прикасайтесь к ней. Неисправная духовка не обеспечивает заложенных в ее конструкцию требований по безопасности и может быть потенциально опасной. Для ремонта привлекайте только уполномоченных Производителем лиц. Требуйте применения запасных частей, используемых Производителем.

При работе с любыми электрическими приборами помните следующее:

❗ не касайтесь приборов, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые;

❗ не пользуйтесь приборами босиком;

❗ не используйте удлинители и тройники;

❗ никогда не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки;

❗ не подвергайте приборы воздействию дождя, солнца и т.д., не оставляйте их без присмотра.

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.

УСТАНОВКА

! Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. духовку необходимо отсоединить от электрической сети.

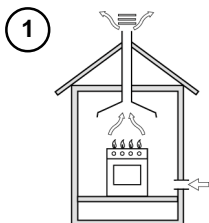
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке, регулированию и обслуживанию электрических духовок в соответствии с действующими нормами безопасности.

Расположение

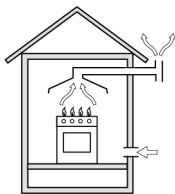
Для правильной работы духовки необходимо, чтобы она была расположена в помещении с хорошей вентиляцией, для этого должны соблюдаться следующие требования:

✓ Комната может иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания, вентилятор в отдушине или воздухоочиститель, соединенный с вентиляцией, которые автоматически включаются при включении оборудования (рис. 1).

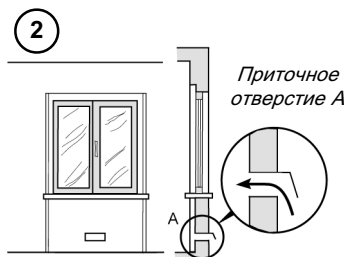
✓ Комната должна иметь вентиляционную систему, обеспечивающую приток свежего воздуха для надлежащего сгорания. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на каждый киловатт мощности и не менее $15 \text{ м}^3/\text{час}$. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см^2 , конструкция которой не допускает засорения (рис. 2); кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 3).



Вытяжка при наличии дымохода



Прямая вытяжка



Пример обеспечения притока воздуха

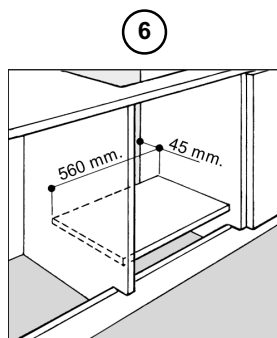
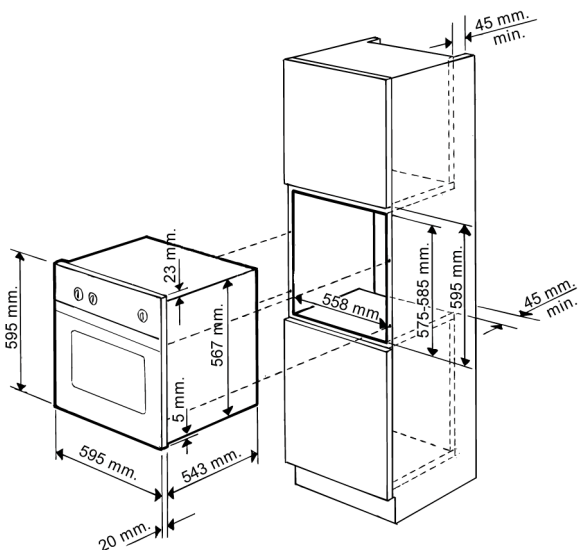
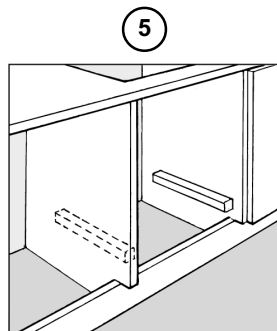
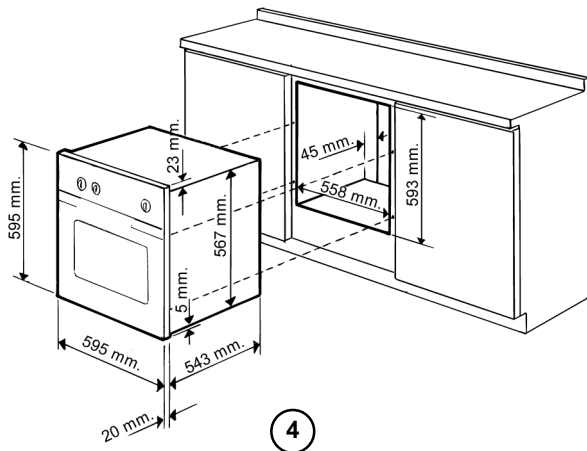


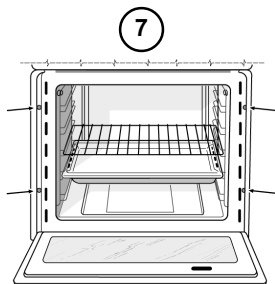
Обеспечение необходимого зазора между дверью помещения и порогом для свободного прохода приточного воздуха

Установка духовки

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей модулей кухонной мебели. На *рис. 4* приведены требуемые размеры для встраивания техники в стол или шкаф.

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. 5 и 6*).





Подключение духовки должно выполняться только квалифицированными электриками и соответствовать нормам электрической безопасности

Для прикрепления духовки к мебели используйте имеющиеся отверстия. Откройте дверцу духовки и закрепите шурупами рамку по периметру, как показано на *рис. 7*. Соприкасающиеся с духовкой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев температуры до 100°C. Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

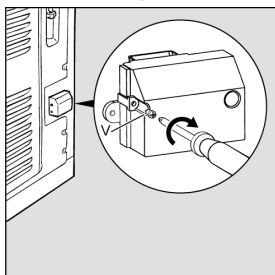
Электрические соединения

Подключение духовки производится по трехпроводной схеме в соответствии с диаграммой, наклеенной на духовку.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желтого и зеленого цвета.

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

8

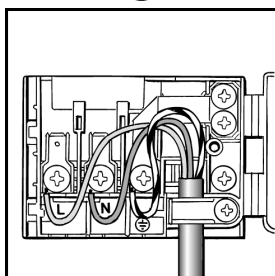


Подсоединение кабеля к сети

Духовки поставляются без питающего кабеля. На каждой духовке 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.

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.

9



Перед подключением проверьте соответствие заводского соединения проводов к духовке и соединения проводов в вилке и розетке. Необходимо снять заднюю крышку духовки, чтобы получить доступ к коммутационной колодке. При подключении кабеля пропустите его через держатель (*рис. 8 и 9*). Кабель должен обходить вентиляционные отверстия в задней крышке духовки.

Подключение производится следующим образом:

- отверните винты фиксирующего хомута и три винта на контактах **A (L)** и **N** и $\perp$;
- определите назначение проводов силового кабеля (см. табл. на поле);
- при несоответствии проводов сети цветовому коду:

- зеленый & желтый или просто зеленый провод сети через кабель должен присоединяться к контакту $\perp$;
- коричневый или красный провод сети через кабель должен присоединяться к контакту **A (L)**,
- синий или черный провод сети через кабель должен присоединяться к контакту **N**;

- зафиксируйте питающий кабель хомутом и закройте заднюю крышку духовки.

Перед первым включением еще раз проверьте:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели, проводка выдерживают нагрузку, которые они уже несут, и дополнительную — от вновь устанавливаемого оборудования;
- эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам;
- температура в месте расположения кабеля не превышает 50°C.

Плиты 220 ~ 240 /380 ~ 400 В (звезда)*

Напряжение	Кабель	Схема подключения
220 ~ 240 В одна фаза	3x2,5 мм ²	
220 ~ 240 В три фазы, треугольник	4x1,5 мм ²	
380 ~ 400 В три фазы, звезда	5x1,5 мм ²	

* Сведения о различных способах соединения проводов и перемычек для адаптации электродуховки к электрической сети, а также требования к типу кабеля (сечения проводов даны для меди).

Цветовой код проводов в кабеле:

зеленый & желтый —
заземление;

синий — **нейтраль;**

коричневый — **фаза.**

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

ОПИСАНИЕ

A Панель управления

B Рукоятка управления
духовкой

C Рукоятка управления
температурой

D Таймер

E Красная контрольная
лампочка термостата
духовки

F Противень

G Решетчатая полка

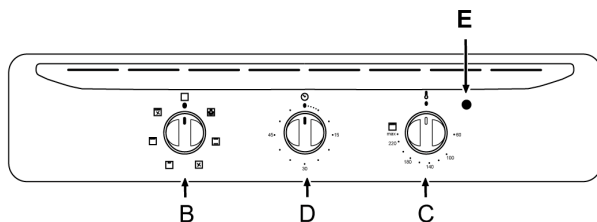
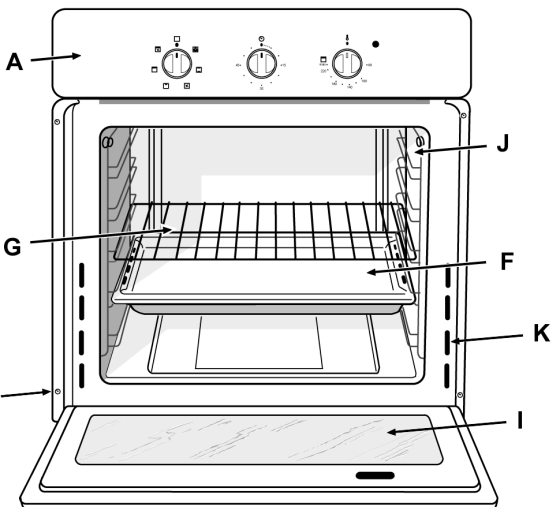
H Крепежные отверстия

I Стекло дверцы

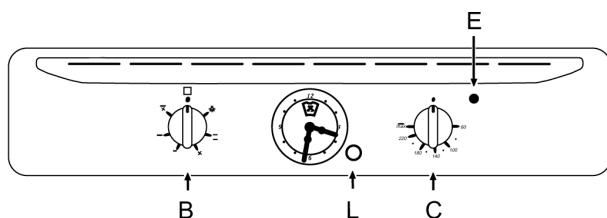
J Направляющие

K Вентиляционные отверстия

L Часы с таймером



FM 51 R



FM 54 D

FM 54 T

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рукоятки управления духовкой

Многопрограммные духовки имеют расширенные возможности управления нагревательными элементами. Для управления ими служат две рукоятки:

В - для управления нагревательными элементами;

С - для установки температуры: .

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

При рукоятке в положении «1» лампочка горит при выключенных нагревательных элементах.

Статичная духовка

Положение рукоятки **В**: 

Положение рукоятки **С**: может быть установлено между 30°C и 250°C.

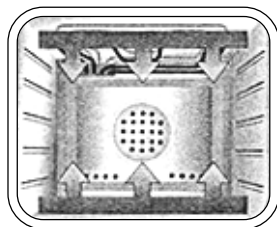
Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз.

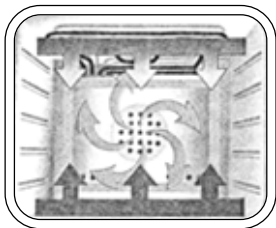
Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

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

При использовании данного режима рекомендуем предварительно прогреть духовку в течение 15 минут при температуре 200°C.

Для управления различными функциями духовки служат рукоятки и кнопки на панели управления.





Вентилируемая духовка

Положение рукоятки **В**: ☒

Положение рукоятки **С**: может быть установлено между 30°C и 250°C.

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Вентилируемая духовка особенно подходит для приготовления блюд из двух и более ингредиентов. Режим вентиляруемой духовки позволяет готовить на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких решетках одновременно»).

Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также данный 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 данный режим позволяет лучше сохранить вкус и аромат.

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

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

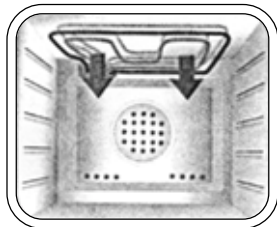
Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), термостат устанавливается в положение меньше 60°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

Гриль

- Положение рукоятки **В**:  не следует
- Положение рукоятки **С**: не следует устанавливать менее 200°C.

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

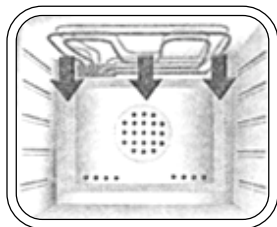
Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.



Двойной гриль

- Положение рукоятки **В**:  не следует
- Положение рукоятки **С**: не следует устанавливать менее 200°C.

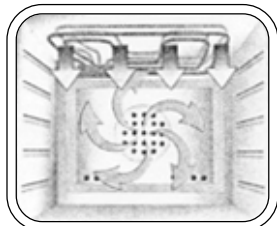
В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента гриля. Мощность этого гриля на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.



Двойной вентилируемый гриль

- Положение рукоятки **В**:  не следует
- Положение рукоятки **С**: может быть установлено в любое положение между 30°C и 250°C.

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



» Готовьте пищу только на решетке или противне, ни в коем случае не ставьте посуду на дно духовки — нагрев приготовляемого блюда будет неравномерным.

Кроме того, поверхность дна не обеспечивает устойчивого положения посуды и может деформироваться под ее тяжестью.

» Перед первым использованием духовки рекомендуем ее прокалить в течение полутора часов, чтобы удалить остатки смазочных веществ, используемых для консервации духовки во время хранения и транспортировки.

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

» При работе духовки правый край ручки дверцы нагревается выходящим паром — не касайтесь этого места.

Принудительная вентиляция

При работающей духовке всегда включен охлаждающий вентилятор. Поэтому Вы можете чувствовать, что в зазоре между панелью управления и дверцей духовки выходит воздух.

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

Индикатор термостата духовки

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

Третье стекло дверцы

Для обеспечения большей безопасности и понижения температуры поверхности дверцы в духовке предусмотрена возможность установки третьего стекла, которое Вы можете приобрести в фирменном магазине «Аристон».

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

Таймер (рукоятка D) / для модели FM 51 R /

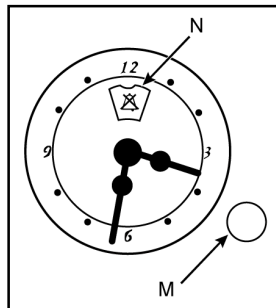
Чтобы завести таймер, поверните рукоятку по часовой стрелке до упора, а затем поворачивая в обратную сторону, совместите рукоятку с меткой, соответствующей выбранному времени. По истечении этого времени раздастся звонок, который предупредит Вас.

Таймер не выключает духовку, а только оповещает звонком о завершении выбранного промежутка времени.

Часы с таймером / для модели FM 54 D/

Установка часов

- Включите духовку.
- Нажмите и поверните по часовой стрелке небольшую рукоятку **M**, установив ею необходимое время на часах.
- Часы на духовке электрические, поэтому после отключения духовки от электросети их необходимо переустановить заново при последующем включении духовки.



Функции таймера

Таймер не выключает духовку, а только оповещает звонком о завершении выбранного промежутка времени.

Установка таймера

- Поверните рукоятку **M**, не нажимая на нее, так, чтобы установить в расположенном на шкале часов окошке **N** необходимое время.
- Отсчет времени начнется незамедлительно.
- Чтобы отключить таймер, или для использования часов без таймера, установите в окошке **N** символ перечеркнутого колокольчика.

 Рукоятку **M** следует вращать только по часовой стрелке, в противном случае она просто вывернется.

Звук отключится автоматически примерно через 2 минуты, в окошке **N** появится символ перечеркнутого колокольчика.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

Приготовление на нескольких решетках одновременно

Только режим «**вентилируемой духовки**» (положение рукоятки **В** : ) позволяет использовать две решетки одновременно.

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

Предварительный нагрев духовки

Если необходимо предварительно нагреть духовку, используйте режим «вентилируемой духовки», который позволит быстро достичь желаемой температуры и экономит энергию.

Использование гриля

Многопрограммная духовка имеет два различных режима работы гриля.

Для приготовления малых порций пищи используйте режим «гриль»: 

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

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

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

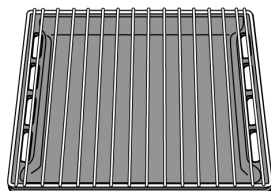
Режим «двойной вентилируемый гриль»  удобен для быстрого приготовления. Блюдо приготавливается внутри, а снаружи образуется приятная корочка. Так можно приготовить без использования вертела крупные куски мяса или птицу. Кроме того, режим подходит и для получения хрустящей корочки на готовой выпечке.

Когда пользуетесь грилем, держите дверцу духовки закрытой, чтобы обеспечить наилучшие результаты и сберечь электроэнергию (около 10%). Если Вы все-таки считаете необходимым использование гриля с открытой дверцей, не забудьте установить защитный экран (*поставляется с некоторыми моделями*), чтобы предохранить ручки от перегрева.

При приготовлении пищи защитный экран сильно нагревается. Дайте ему остыть, перед тем как будете снимать его.

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 (*рис. 10*).



10

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 (150–170°C).
- ▲ При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение.
- ▲ Обычно: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Кладите кусок на середину решетки, а под нее поместите поддон.
- ▲ Если Вы хотите, чтобы блюдо получало больше тепла, ставьте противень на первый уровень снизу.
- ▲ Если Вы хотите получить вкусную корочку, поливайте блюдо топленным салом.
- ▲ При приготовлении пищи в вентилируемой духовке некоторые блюда (утка, кролик, крупная птица) могут пересушиваться. В этом случае рекомендуется использовать режим вентилируемого гриля.
- ▲ Горячие бутерброды лучше получаются в верхней части духовки.

Приготовление пиццы

- ✓ Для достижения наилучшего результата используйте режим «вентилируемой духовки». Предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут.
- ✓ Используйте легкий алюминиевый поддон (приобретается отдельно), а не противень — при использовании противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- ✓ В процессе приготовления не следует открывать дверцу духовки.
- ✓ При готовке «толстой» пиццы (*capricciosa* или *quattro stagioni*) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

Приготовление пирогов



Не забудьте прогреть духовку в течение 15 минут.

Обычно температура приготовления около 160°C. Старайтесь не открывать дверцу духовки во время печения. Тесто должно быть довольно плотной консистенции, чтобы не допустить затягивания процесса приготовления.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Если пирог слишком сухой:

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

Если пирог слишком сырой:

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

Если поверхность пирога слишком темная:

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

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:

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

Если пирог пригорает к форме:

хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МНОГОПРОГРАММНОЙ ДУХОВКЕ

Положение рукоятки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень поддона снизу	Время прогрева духовки (мин)	Положение термостата °C	Время приготов- ления (мин)
Статичная духовка 	Свинина	1	2	15	200	35
	Телятина	1	2	15	200	30
	Утка	1	1-2	15	200	30-35
	Меренги	-	2	10-15	100	60-75
	Бисквиты	-	2	10-15	140	15-20
Гриль 	Целая рыба и филе	1	4	5	Max	8
	Креветки на вертеле	1	4	5	Max	4
	Отбивные из трески	1	4	5	Max	10
	Овощи	1	3/4	5	Max	10
Двойной гриль 	Отбивные из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	25
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
Двойной вентилиру- емый гриль 	Цыплята	1,5	2	5	200	55-60
	Утка	2	2	5	200	75-90
	Филе рыбы	0,5	2	5	200	40-45
Венти- лируемая духовка 	Пицца (на несколь- ких уровнях)	1	2\3	15	200-220	20-30
	Лазанья	1	3	-	180	30-35
	Запеченная лапша	1	3	-	180	20-30
	Баранина	1	2	-	180	40-45
	Цыплята	1	2	-	180-200	60-75
	Макрель	1	2	-	180	50-55
	Буженина	1,5	2	-	180	55-60
	Шоколадный пирог	1	2	10	160	50-60



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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Чтобы духовка служила долгое время, ее нужно тщательно и своевременно мыть, помня что:

- эмалированные и самоочищающиеся поверхности следует мыть теплой мыльной водой и не использовать абразивные и вызывающие коррозию препараты;
- духовку лучше всего мыть, пока она еще не остыла, теплой водой с моющим средством, затем тщательно промыть и высушить;
- поверхности из нержавеющей стали очищаются влажной тряпочкой, трудноочищаемые загрязнения моются при помощи неабразивных моющих средств или слабо подогретого уксуса.



Перед любой операцией по уходу отключите духовку от электрической сети.

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.

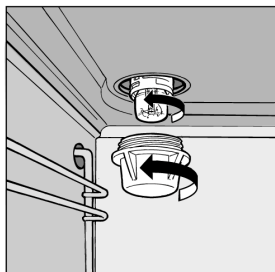
Очистка стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло дверцы духовки можно снять для очистки: отверните два боковых винта, крепящих стекло в дверце духовки, извлеките стекло и протрите его мягкой тканью. При установке стекла на место не забудьте установить на место и шайбы под крепежные винты.

Использование духовки со снятым стеклом дверцы не допустимо.

Замена лампы в духовке

(не является гарантийным ремонтом)



11

- Отключите духовку от сети.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (рис. 11) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230/240 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ FM 51 R

Размеры:	
ширина, см	59,5
высота, см	59,5
глубина, см	54,3
Объем, л	51
Мах мощность, Вт	2100
Напряжение электропитания, В	230
Частота электропитания, Гц	50/60
Потребление электроэнергии:	
нагрев до 200°C, кВт/ч	0,45
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВт/ч	0,7
Комплектация:	
третье стекло	опция
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вилка	нет
самоочищающиеся панели	нет

ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ FM 54 D

Размеры:		
ширина, см		59,5
высота, см		59,5
глубина, см		54,3
Объем, л		51
Мах мощность, Вт		2100
Напряжение электропитания, В		230
Частота электропитания, Гц		50/60
Потребление электроэнергии:		
нагрев до 200°C, кВт/ч		0,45
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВт/ч		0,7
Комплектация:		
третье стекло		опция
количество противней		1
количество решеток		1
кабель		есть
вилка		нет
самоочищающиеся панели		нет

ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОПРОГРАММНАЯ FM 54 T

Размеры:		
ширина, см		59,5
высота, см		59,5
глубина, см		54,3
Объем, л		51
Мах мощность, Вт		2100
Напряжение электропитания, В		230
Частота электропитания, Гц		50/60
Потребление электроэнергии:		
нагрев до 200°C, кВт/ч		0,45
работа при температуре 200°C в течение 1 часа, кВт/ч		0,7
Комплектация:		
третье стекло		опция
количество противней		1
количество решеток		2
кабель		есть
вилка		нет
самоочищающиеся панели		нет

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы (годности)

10 лет

со дня изготовления

 **Scholtès**

 **ARISTON**

 **Indesit**

Сведения о сертификации электрических духовок
“Merloni Elettrodomestici”
Россия (Ростест – Москва, Тест – С.Петербург и др.)



Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
27570.0-87 275700.14-88 23511-79 P50033-92	МЕ 53	B00217 до 24.10.2000

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

Встроенная техника

FM 51 R
FM 54 D
FM 54 T

УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

RUS



ME 53

 **ARISTON**