

# Электрические многопрограммные духовки

FB 86 P.1/E IX  
FC 87.1 E IX  
FD 97 C. 1E  
FD 97 P.2/E

---

## 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 оборудования.*

## ***ОГЛАВЛЕНИЕ***

|  |    |
|--|----|
| Безопасность – хорошая привычка  | 2  |
| Установка  | 4  |
| Описание   | 9  |
| Инструкции по эксплуатации   | 11 |
| Программирование приготовления   | 15 |
| Практические советы  | 18 |
| Приготовление в многопрограммной духовке   | 22 |
| Функция «Fast clean» – быстрая автоматическая чистка духовки<br>(мод. FB 86 P.1/E IX, FD 97 P.2/E) | 24 |
| Программирование функции «Fast clean»  | 26 |
| Обслуживание и уход  | 28 |
| Технические характеристики   | 31 |

## БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА

- При перемещении/транспортировке оборудования рекомендуем всегда использовать рукоятки, углубленные по его боковым сторонам, чтобы избежать травм и повреждения духовки.
- Это оборудование разработано для непрофессионального использования в домашних условиях. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, просвещения, здравоохранения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
- 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 систему заземления в помещении, где устанавливается оборудование. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
- При использовании духовки нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки становятся очень горячими – не дотрагивайтесь до них и держите детей на безопасном расстоянии.

### **Должны быть приняты соответствующие меры, чтобы не допустить контакта детей со следующими потенциально опасными элементами:**

- средства управления и оборудование в целом;
- элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скребки и т.п.);
- само оборудование, которое становится горячим после использования духовки или гриля;
- само оборудование, когда больше не эксплуатируется (потенциально опасные части должны быть сняты).

### **Не допускается:**

- дотрагиваться до оборудования влажными частями тела;
- пользоваться духовкой босиком;
- тянуть за питающий кабель или само оборудование, чтобы вынуть вилку из розетки;
- преграждать отверстия духовки для вентиляции или отвода тепла;
- соприкосновение с горячими частями оборудования питающих кабелей малых кухонных электроприборов, используемых рядом с духовкой;
- подвергать оборудование воздействию атмосферных факторов (дождь, солнечный свет);

- использовать духовку для хранения предметов;
- использовать воспламеняющиеся жидкости рядом с оборудованием;
- использовать переходники, многогнездовые розетки и удлинители для подключения оборудования;
- установка или ремонт оборудования без помощи квалифицированного персонала.

### **Обратитесь к квалифицированному персоналу в случае:**

- установки (следуя инструкциям производителя);
- неисправности оборудования;
- при замене электророзетки, когда она не подходит к вилке оборудования.

### **Обратитесь в авторизованный сервисный центр в случае:**

- при возникновении сомнений в комплектации и при обнаружении дефектов оборудования после распаковки;
- если поврежден питающий кабель или требуется его замена;
- при поломке оборудования или плохом его функционировании; запрашивайте оригинальные запасные части.

### **Обязательно выполняйте:**

- используйте оборудование только для приготовления пищи;
- проверьте комплектность оборудования после его распаковки;
- отсоедините оборудование от электросети: если оно работает не должным образом, перед всеми операциями по уходу и обслуживанию, если оборудование больше/долго не используется;
- пользуйтесь кухонными прихватками/рукавицами, когда помещаете или вынимаете пищу из духовки;
- за рукоятку дверцы духовки всегда беритесь в центре, поскольку концы рукоятки могут быть нагреты от выходящего горячего воздуха;
- проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «о», когда оборудование не используется;
- если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, отключите его от сети и обрежьте питающий кабель.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб в результате неправильной установки, неподходящего, неверного и неразумного использования оборудования.

Для эффективного и безопасного обслуживания оборудования рекомендуем:

- **Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.**
- **При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.**

## УСТАНОВКА

Оборудование должно устанавливаться только квалифицированным персоналом в соответствии с данными инструкциями.

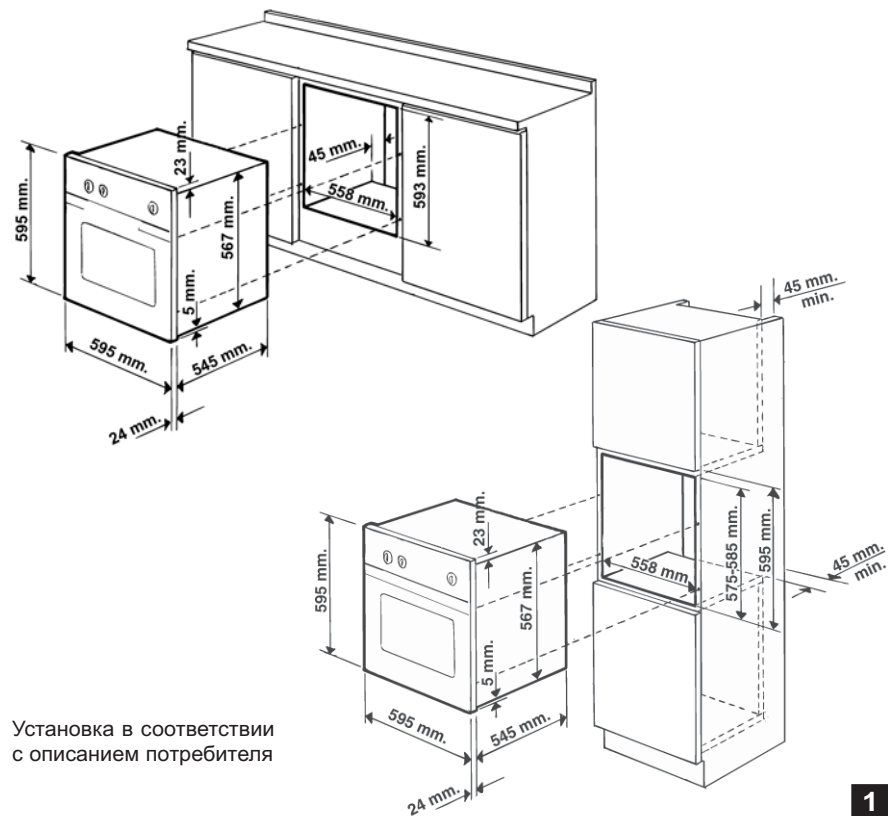
Неправильная установка может принести вред людям, животным или нанести ущерб имуществу. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

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

### Установка встраиваемых духовок

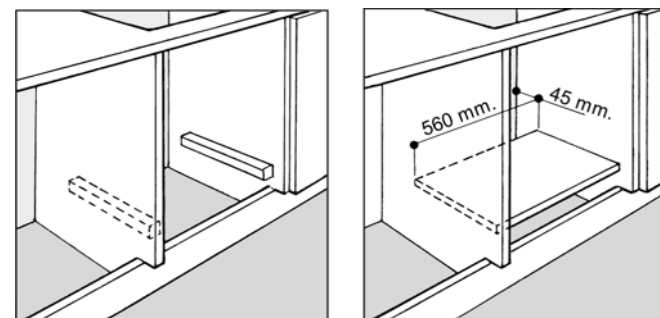
Для правильной работы встраиваемого оборудования необходимо, чтобы модуль кухонной мебели был соответствующего размера.

На рис. 1 приведены размеры установочного места для духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели.



Установка в соответствии с описанием потребителя

1



2

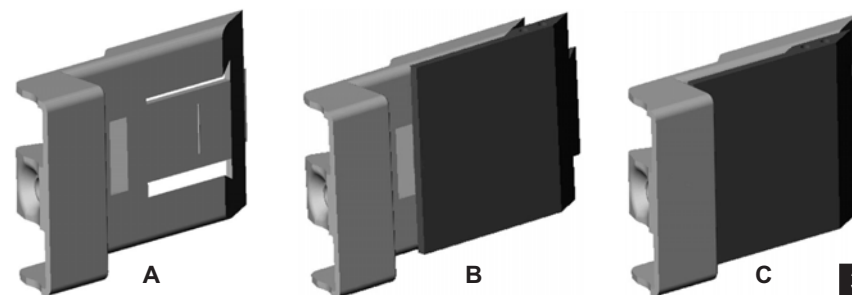
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели. Если духовка устанавливается на сплошное основание, позади оборудования должен быть обеспечен зазор не менее 45x560 мм. (рис. 2).

Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из устойчивых к нагреву материалов. В частности, мебель с деревянной клеевой облицовкой должна выдерживать температуры до 100°C.

В соответствии с нормами безопасности для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

Чтобы правильно отцентрировать духовку, поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные по периметру рамки. В частности, при толщине боковых панелей мебели:

- 20 мм – удалите съемную деталь петли (рис. 3A);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (рис. 3B);
- 16 мм – используйте второй паз (рис. 3C).



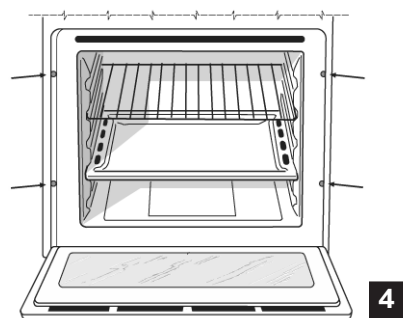
A

B

C

3

## Крепление духовки в модуле кухонной мебели



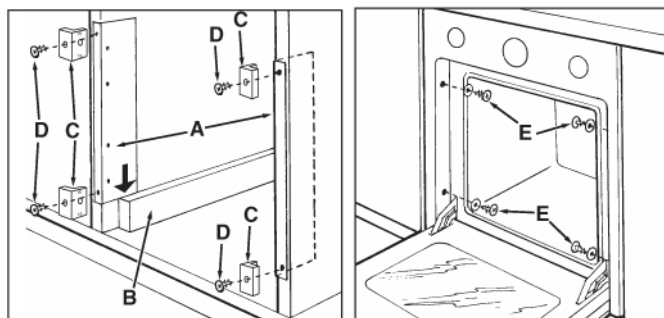
Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки (рис. 4).

4

## Только для мод. FC 87.1 E IX

Крепление духовки производится следующим образом (рис. 4А):

1. Поместите скобы «А» на основание духовки «В».
2. Поместите петли «С» на скобы «А». В частности, при толщине боковой панели мебели:
  - 16 мм – петля должна быть повернута к Вам обозначением толщины (16);
  - 18 мм – петля должна быть повернута к Вам стороной без надписи;
  - 20 мм – петли не используются.
3. Закрепите скобы и петли, заворачивая винты «D» в торцы стенок мебели.
4. Закрепите духовку в нише, используя винты и пластиковые шайбы «Е».



4А

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

**Оборудование должно быть заземлено!**

Духовка оснащена трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в главе «Технические характеристики» данного руководства.

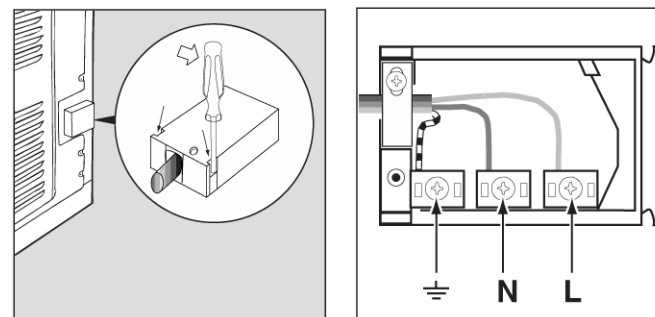
### Установка питающего кабеля (рис. 5)

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- приподнимите отверткой боковые петли крышки клеммника и откройте ее.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- отверните винт фиксирующего хомута и три винта на контактах L-N и  $\perp$ ;
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме: синий (blue) – **нейтраль (N)**; коричневый (brown) – **фаза (L)**; зеленый & желтый (yellow-green) – **заземление**  $\perp$ ;
- зафиксируйте питающий кабель хомутом и закройте крышку клеммника.



5

### Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель вилкой, соответствующей нагрузке оборудования (см. табличку характеристик). Когда оборудование непосредственно подключается к сети (без вилки и розетки), следует установить многолинейный выключатель, расстояние между разведенными контактами оборудования и сети должно быть не менее 3 мм. Многолинейный выключатель должен соответствовать нагрузке оборудования и стандартам электробезопасности (линия заземления не должна разрываться).

Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

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 систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

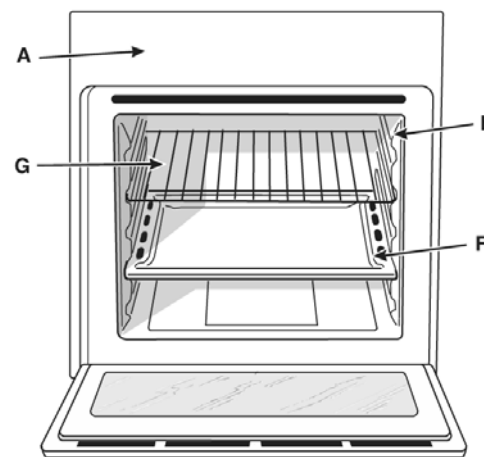
- Электрические параметры духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой оборудованием мощности.
- **Розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.**

**N.B.** Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания проводки.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

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

## ОПИСАНИЕ

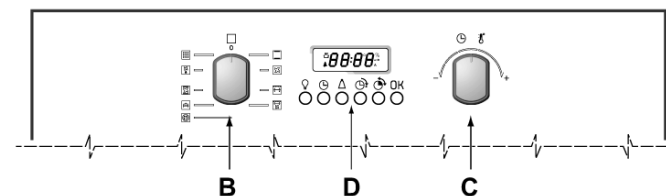


6

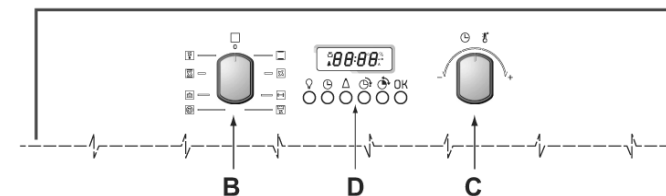
- A** Панель управления
- B** Рукоятка выбора режимов духовки
- C** Рукоятка выбора температуры духовки
- D** Электронный программатор - Позволяет программировать желаемый режим приготовления, выбирая его продолжительность и время окончания. Может также использоваться как таймер.
- F** Поддон для сбора жира или противень
- G** Решетчатая полка духовки
- H** Направляющие, по которым вставляются и вынимаются решетчатая полка духовки и противень (поддон)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

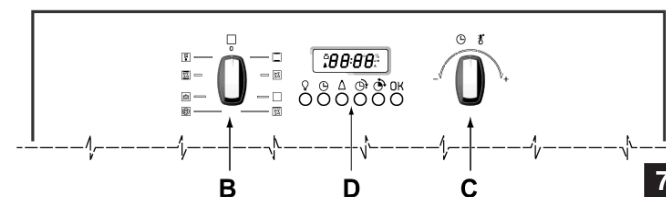
FB 86 P.1/E IX  
FD 97 P.2/E



FD 97 C. 1E

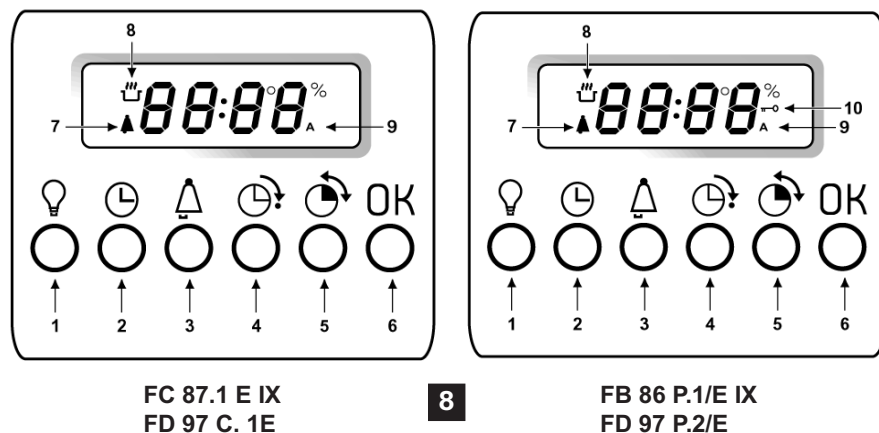




FC 87.1 E IX



7

## ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР



1. Освещение духовки
2. Регулировка часов
3. Регулировка таймера
4. Время окончания приготовления
5. Продолжительность приготовления
6. Подтверждение установки
7. Индикатор таймера
8. Рабочий индикатор: предварительный нагрев духовки (символ  вспыхивает) или процесс приготовления (символ  горит).
9. Индикатор завершения программирования.
10. Индикатор блокировки дверцы

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Внимание:** перед первым использованием мы рекомендуем прокалить пустую духовку в течение получаса, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

### УСТАНОВКА ЧАСОВ

Установка времени возможна только при положении рукоятки выбора режимов духовки **B** в позиции «0».

После подключения духовки к электросети или после сбоя в подаче электропитания значение времени автоматически сбрасывается и на дисплее начинает мигать **00.00**.

Вращайте рукоятку **C**, чтобы установить часы, и затем нажмите кнопку **OK** (6) для подтверждения установки.

Вращайте снова рукоятку **C**, чтобы установить минуты, и затем нажмите кнопку **OK** для окончательного подтверждения установленного времени.

Для любых изменений установленного времени нажмите кнопку **2** и затем повторите описанные выше действия.

### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Таймер не контролирует включение и выключение духовки, он просто по истечении заданного времени включает звуковой сигнал, который можно прервать нажатием любой кнопки.

Чтобы установить таймер, нажмите на кнопку **3**, отрегулируйте время, вращая рукоятку **C**, и затем нажмите кнопку **OK** для подтверждения установки.

Горение пиктограммы  будет напоминать Вам, что таймер включен.

По завершении обратного отсчета времени раздастся звуковой сигнал, который будет звучать 1 минуту. Вы можете самостоятельно выключить сигнал, нажав на любую кнопку.

### ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Освещение может быть включено в любой момент, когда духовка выключена, простым нажатием кнопки **1**.



## ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Для понижения температуры внешней поверхности духовки оборудование оснащено охлаждающим вентилятором, который создает поток воздуха, который выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.


**Примечание:** После окончания приготовления вентилятор остается работать, пока духовка полностью не остынет.


В режиме «Fast cooking» («Быстрое приготовление») вентилятор включается автоматически, как только духовка становится горячей.

**Напоминание:** оборудование оснащено системой диагностики ошибок. Пользователь будет проинформирован сообщениями типа «Fn Fm», которые появятся на дисплее (*n* и *m* = однозначные порядковые числа). В этом случае Вам необходимо обратиться за технической помощью в авторизованный сервисный центр, так как духовка неисправна.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает 7 различных режимов приготовления, выбор которых осуществляется с помощью рукоятки **B**, расположенной на панели управления.

Вращайте рукоятку **B**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. Духовка немедленно начнет стадию предварительного разогрева, в течение которой на дисплее будет вспыхивать пиктограмма  и указываться температура приготовления, ассоциированная с выбранным режимом. Если указанное значение Вам не подходит, Вы можете изменить температуру, просто вращая рукоятку **C**.

Как только предварительный разогрев будет завершен, раздастся звуковой сигнал и пиктограмма  будет гореть, не мигая. Теперь Вы можете поместить приготавливаемую пищу в разогретую духовку.

**Примечание:** стадия предварительного разогрева не включена в режимы **FAST COOKING** (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) и **ГРИЛЬ**.

Пожалуйста, не забудьте, что в течение процесса приготовления Вы можете:

- изменить режим приготовления вращением рукоятки **B**;
- изменить температуру приготовления вращением рукоятки **C**;
- запрограммировать продолжительность приготовления и время его окончания (см. гл «Программирование режима приготовления»);
- остановить приготовление в любой момент, установив рукоятку **B** в позицию «0».

**Примечание:** из соображений безопасности для каждого режима по умолчанию установлена продолжительность приготовления 2 часа. Если данное значение не было изменено, духовка выключится автоматически по истечении этого времени.

**Предупреждение:** поместите поддон для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

## КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **40** и **250°C**.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический традиционный тип духовки, которой был усовершенствован, с превосходным распределением температуры и уменьшенным энергопотреблением.

Конвекционная духовка до сих пор незаменима при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, вяленой рыбы, нежной телятины с рисом и т.п. Этот режим особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости (например, гуляш, тушеное мясо, дичь, окорок и т.п.).

Режим остается до сих пор наилучшим для приготовления пирогов и кондитерских изделий, запеченных фруктов и запеканок.

Когда готовите в конвекционной духовке, используйте только один уровень, так как распределение температуры не может быть равномерным для нескольких уровней духовки. Уровень расположения противня/решетки выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

## MULTI-COOKING

(одновременное приготовление нескольких блюд) 

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **40** и **250°C**.

Поочередно работают нагревательные элементы и вентилятор. Тепло остается постоянным и одинаковым по всей духовке, горячий воздух готовит и запекает пищу равномерно по всей поверхности. Этот режим позволяет готовить одновременно различные блюда, если температура их приготовления одинакова. Одновременно могут использоваться максимум два уровня духовки (см. § «Приготовление на нескольких уровнях одновременно», с. 18).

В частности, данный режим рекомендуется использовать на окончательной стадии приготовления блюд на решетке и для блюд, которые требуют длительного приготовления (лазанья, запеченная лапша, жаренные цыплята с картофелем и т.п.). Кроме того, превосходное распределение тепла позволяет использовать этот режим для приготовления жаркого при меньшей температуре. В результате мясо получается сочным и мягким, и не усыхает при жарке. Режим MULTI-COOKING особенно подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощных блюд (кабачки, баклажаны, перцы и т.д.).

Сладкое: режим идеален для выпечки изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, данный режим можно использовать для быстрого размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80°C. Для размораживания более деликатных продуктов установите термостат в положение 60°C или используйте циркуляцию холодного воздуха, переведя термостат в положение 0°C.

### ГРИЛЬ /

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **50%** и **100%**.

Работает верхний нагревательный элемент и вертел (при наличии). Очень высокое и направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, телятина, мясные ребрышки, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

**Всегда оставляйте дверцу духовки приоткрытой во время приготовления в гриле, за исключением случаев, когда используете вертел.**

При вращении рукоятки **C** на дисплее будут показаны уровни энергии в процентах — от минимальной установки (50%) до максимальной (100%).

### GRATIN (вентилируемый гриль) /

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **40** и **250°C**.

Работают верхний нагревательный элемент, вентилятор и вертел (при наличии). Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Превосходные результаты получаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, цыплят под пряным соусом, перепелов, свиных отбивных и т.п. Режим также идеален для приготовления рыбных отбивных, форели, тунца, трески, леща и пр.

**Режим Gratin используется только при закрытой дверце духовки.**

### ПИЦЦА

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **40** и **250°C**.

Работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация быстро нагревает духовку благодаря использованию большого количества энергии (2800 Вт). В результате значительный поток тепла направлен преимущественно снизу.

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

### КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **40** и **250°C**.

Работают вентилятор и задний нагревательный элемент. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, тепло равномерно распределяется по всей духовке.

Режим идеален для выпекания и приготовления деликатных блюд — особенно изделий которые должны подняться (дрожжевые изделия, бисквиты и т.п.) и для приготовления различных блюд одновременно на 3-х уровнях: например, заварные пирожные с кремом, бисквиты, пышки, швейцарские рулеты с запеченными овощами и др.

### FAST COOKING (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **40** и **250°C**.

Комбинация работы всех нагревательных элементов и вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла по всей духовке.

Этот режим рекомендуется для быстрого приготовления (не требующего предварительного разогрева), например для приготовления замороженных продуктов и полуфабрикатов, а также для приготовления «домашних» блюд. Наилучшие результаты при приготовлении в этом режиме достигаются при использовании одного уровня духовки (второго, считая от дна), см. таблицу «Приготовление в многопрограммной духовке» на с. 22-23.

### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Положение рукоятки термостата **C**: любое.

Вентилятор, расположенный на дне духовки, обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг пищи при комнатной температуре. Режим рекомендуется для размораживания всех видов продуктов, но особенно для деликатных, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых десертов или фруктовых тортов и пр.). Использование режима сокращает почти в два раза время размораживания. В случае мяса, рыбы и хлеба можно ускорить процесс, воспользовавшись режимом MULTI-COOKING и установив температуру 80-100°C.

### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

#### С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ «FAST CLEAN»

(только для моделей FB 86 P.1/E IX, FD 97 P.2/E)



Функция предназначена для полной очистки духовки.

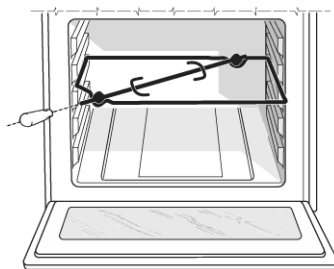
Подробнее см. гл. «Функция «Fast clean» — быстрая автоматическая чистка духовки на с. 24.



## ВЕРТЕЛ (только для некоторых моделей)

Чтобы включить вертел:

- поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив рукоятку **В** в положение  / .



9

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжительность приготовления и / или время его окончания могут быть запрограммированы после того, как был выбран режим приготовления.

### Программирование продолжительности приготовления

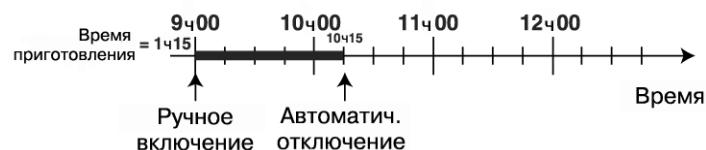
Нажмите кнопку **5** и затем отрегулируйте время, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Выбранная температура (которую можно отрегулировать рукояткой **С**) и время, остающееся до окончания приготовления, поочередно будут показываться на дисплее.

По истечении запрограммированного времени на дисплее появится слово END (КОНЕЦ) и раздастся серия звуковых сигналов, чтобы указать на завершение приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Чтобы удалить сообщение «END» с дисплея, поверните рукоятку **В** обратно в позицию «0».

Например:

Текущее время 9.00 и запрограммированная продолжительность приготовления 10 ч 15 мин. Приготовление автоматически остановится в 10:15.



### Программирование окончания времени приготовления

Нажмите кнопку **4** и затем отрегулируйте время, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Выбранная температура и время, оста-

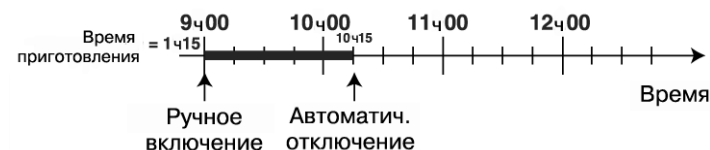
ющееся до окончания приготовления, поочередно будут показываться на дисплее.

Когда установленное время приготовления закончится, на дисплее появится слово END (КОНЕЦ) и раздастся серия звуковых сигналов, чтобы указать на завершение приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Чтобы удалить сообщение «END» с дисплея, поверните рукоятку **В** обратно в позицию «0».

Например:

Текущее время 9.00 и установлено время окончания приготовления в 10:15. Приготовление будет длиться 1 ч 15 мин.



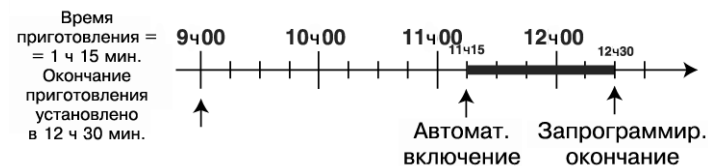
### Программирование времени приготовления с отложенным стартом

Нажмите кнопку **5** (продолжительность приготовления) и затем отрегулируйте время, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Установленные температура и время (продолжительность) приготовления поочередно будут показываться на дисплее.

Нажмите кнопку **4** и затем отрегулируйте время окончания приготовления, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Дисплей поочередно будет показывать время окончания приготовления и установленную температуру.

Например:

Текущее время 9:00, запрограммированы продолжительность приготовления – 1 ч 15 мин и время окончания приготовления – 12:30. Приготовление автоматически начнется в 11:15.



Пиктограмма **A** будет напоминать Вам, что была запрограммирована продолжительность приготовления и / или время его окончания.

### Отмена запрограммированного времени

Для отмены любого программирования установите рукоятку **В** в позицию «0».



## НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ...


1. После окончания приготовления Вы почувствуете, что из духовки некоторое время выходит вентилируемый воздух: это происходит вследствие обычной охлаждающей стадии внутри духовки.
2. При использовании режима «ГРИЛЬ» верхний нагревательный элемент не всегда включен (красного цвета): его работа контролируется термостатом.
3. Горячая струя пара выходит из духовки при открывании дверцы во время приготовления.
4. На внутренних стенках духовки могут образоваться капли воды или паровой конденсат, если Вы оставите пищу в духовке после завершения приготовления.


## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ


Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ ОДНОВРЕМЕННО

Если Вы должны готовить одновременно на нескольких уровнях духовки, используйте режим  – **Кондитерская духовка** или  – **Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)**, поскольку только эти режимы позволяют готовить таким образом.

При готовке деликатных блюд на нескольких уровнях используйте режим  – **Кондитерская духовка**, который позволяет готовить одновременно на трех уровнях (1, 3 и 5-й, считая от дна). Некоторые примеры включены в таблицу «Приготовление в многопрограммной духовке».

При готовке других блюд на нескольких уровнях используйте режим  – **Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)**, приняв к сведению следующее:

- В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме  – **Multi-cooking** используйте два из трех центральных уровня; верхний и нижний уровни находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Как правило используются 2-й и 4-й уровень (здесь и далее – считая со дна); блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень. Например, если Вы готовите мясное жаркое одновременно с другими блюдами, поместите жаркое на 2-й уровень, оставляя 4-й уровень для более деликатных блюд.



- Если Вы одновременно готовите блюда с различными температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА – FAST COOKING (быстрое приготовление)



Функциональный, быстрый и практичный режим для приготовления полуфабрикатов (в т.ч. и замороженных продуктов) и других блюд. Предложения по использованию режима Вы найдете в таблице на с. 23.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

7-программная духовка предлагает Вам два режима гриль.


Используйте режим  /  – **Гриль с приоткрытой дверцей**, размещая продукты в центре решетки (на 3-м или 4-м уровне духовки). На 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.

При использовании этого режима рекомендуется установка максимальной температуры. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.


Режим  /  – **Gratin (вентилируемый гриль)** удобен для быстрого жарения пищи. Распределение тепла позволяет не только обжарить поверхность блюда и приготовить его снизу.

Кроме того, режим можно использовать для подрумянивания блюда в конце его приготовления (например, приготовление запеченной лапши).

При использовании этого режима ставьте решетку на 2-й или 3-й уровни (см. табл. по приготовлению пищи в духовке), а на 1-м уровне разместите поддон для сбора жира.

**Важно:** используйте режим  – **Gratin (вентилируемый гриль) только с закрытой дверцей**. Таким образом вы не только получите превосходные результаты готовки, но и сэкономите электроэнергию (около 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать температуру 200°C. При такой температуре гриль, действие которого основано на инфракрасном излучении, работает наиболее эффективно. Однако, при необходимости, Вы можете установить температуру по своему усмотрению.

В моделях, оснащенных вертелом , в режиме **Gratin** вы можете использовать входящий в комплект поставки вертел: разместите вертел на 3-м уровне, а поддон для сбора жира и мясного сока на нижнем уровне.

**Налучшие результаты готовки в режимах гриль достигаются при размещении решетки на нижних уровнях (см. таблицу по приготовлению пищи в духовке), на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.**

## ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

Всегда помещайте пироги в разогретую духовку.  
Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.



### Общие замечания:

|   |
|---|
| <b>Если пирог слишком сухой:</b>  |
| в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.                               |
| <b>Если пирог слишком сырой:</b>  |
| в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.       |
| <b>Если поверхность пирога слишком темная:</b>  |
| поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.             |
| <b>Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:</b>  |
| сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления. |
| <b>Если пирог пригорает к форме:</b>  |
| хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.  |
| <b>Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:</b>                   |
| уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.             |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Для получения наилучшего результата при готовке пиццы используйте режим







 – **Пицца**.





- Предварительно разогрейте духовку (не менее 10 минут).
- Используйте легкий алюминиевый противень, разместите его на решетке, входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.
- При готовке пиццы с несколькими наполнителями (3 или 4) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».
- При готовке пиццы на двух уровнях одновременно рекомендуем использовать режим  – **Multi-cooking**, так как в режиме  – **Пицца** нижний уровень подвергается сильному нагреву.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (180–200°C).
- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение.
- В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.
- Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.
- Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

## Приготовление в многопрограммной духовке

| Режим духовки  | Блюдо   | Вес (кг)                       | Уровень духовки снизу | Время предвар. разогрева духовки, мин. | Установка термостата, °С | Время приготовления, мин. |       |
|--|---|--------------------------------|-----------------------|--|--------------------------|---------------------------|-------|
| 1. <br>Конвекционная духовка  | Утка  | 1                              | 3                     | 15                                     | 200                      | 65-75                     |       |
|  | Жаркое из телятины / говядины   | 1                              | 3                     | 15                                     | 200                      | 70-75                     |       |
|  | Жаркое из свинины   | 1                              | 3                     | 15                                     | 200                      | 70-80                     |       |
|  | Печенье (песочное)  | -                              | 3                     | 15                                     | 180                      | 15-20                     |       |
|  | Торты   | 1                              | 3                     | 15                                     | 180                      | 30-35                     |       |
| 2. <br>Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)  | Пицца (на 2-х уровнях)  | 1                              | 2-4                   | 15                                     | 230                      | 15-20                     |       |
|  | Лазанья   | 1                              | 3                     | 10                                     | 180                      | 30-35                     |       |
|  | Баранина  | 1                              | 2                     | 10                                     | 180                      | 40-45                     |       |
|  | Жаркое из цыплят + картофель  | 1+1                            | 2-4                   | 15                                     | 200                      | 60-70                     |       |
|  | Скумбрия  | 1                              | 2                     | 10                                     | 180                      | 30-35                     |       |
|  | Фруктовый пирог   | 1                              | 2                     | 10                                     | 170                      | 40-50                     |       |
|  | Пышки с кремом (на 2-х уровнях)   | 0,5                            | 2-4                   | 10                                     | 190                      | 20-25                     |       |
|  | Печенье (на 2-х уровнях)  | 0,5                            | 2-4                   | 10                                     | 180                      | 10-15                     |       |
|  | Бисквитный (на 1-м уровне)  | 0,5                            | 2                     | 10                                     | 170                      | 15-20                     |       |
|  | Бисквит (на 2-х уровнях)  | 1,0                            | 2-4                   | 10                                     | 170                      | 20-25                     |       |
|  | Пресные коржи   | 1,5                            | 3                     | 15                                     | 200                      | 25-30                     |       |
|  | 3.  / <br>Гриль | Камбала и каракатица           | 0,7                   | 4                                      | -                        | 100%                      | 10-12 |
|  |   | Шашлык из кальмаров и креветок | 0,6                   | 4                                      | -                        | 100%                      | 8-10  |
| Каракатица   |   | 0,6                            | 4                     | -                                      | 100%                     | 10-15                     |       |
| Филе трески  |   | 0,8                            | 4                     | -                                      | 100%                     | 10-15                     |       |
| Овощи-гриль  |   | 0,4                            | 3/4                   | -                                      | 100%                     | 15-20                     |       |
| Телячьи отбивные   |   | 0,8                            | 4                     | -                                      | 100%                     | 15-20                     |       |
| Сосиски  |   | 0,6                            | 4                     | -                                      | 100%                     | 15-20                     |       |
| Гамбургеры   |   | 0,6                            | 4                     | -                                      | 100%                     | 10-12                     |       |
| Скумбрия   |   | 1,0                            | 4                     | -                                      | 100%                     | 15-20                     |       |
| Запеченные бутерброды или тосты  |   | 4-6 шт.                        | 4                     | -                                      | 100%                     | 3-5                       |       |
| <b>Блюда на вертеле</b>  |   |                                |                       |  |                          |                           |       |
| Телятина   |   | 1,0                            | -                     | -                                      | 100%                     | 80-90                     |       |
| Курица   |   | 1,5                            | -                     | -                                      | 100%                     | 70-80                     |       |
| Баранина   |   | 1,0                            | -                     | -                                      | 100%                     | 70-80                     |       |
| 4.  / <br>Gratin (вентилируемый гриль) |   | Курица-гриль                   | 1,5                   | 2                                      | 10                       | 200                       | 55-60 |
|  |   | Каракатица                     | 1,5                   | 2                                      | 10                       | 200                       | 30-35 |
|  |   | <b>Блюда на вертеле</b>        |                       |  |                          |                           |       |
|  | Телятина  | 1,5                            | -                     | 10                                     | 200                      | 70-80                     |       |
| Баранина   | 1,5   | -                              | 10                    | 200                                    | 70-80                    |                           |       |
| Курица (на вертеле) + картофель на решетке   | -   | 2                              | 10                    | 200                                    | 70-75                    |                           |       |

|  |   |       |       |       |       |       |  |
|--|---|-------|-------|-------|-------|-------|--|
| 5. <br>Пицца                              | Пицца                                       | 0,5   | 3     | 15    | 220   | 15-20 |  |
|  | Жаркое из телятины / говядины               | 1,0   | 2     | 10    | 220   | 25-30 |  |
|  | Цыпленок                                    | 1,0   | 2/3   | 10    | 180   | 60-70 |  |
| 6. <br>Кондитерская духовка               | Торты                                       | 0,5   | 3     | 15    | 180   | 20-30 |  |
|  | Пирожки с фруктами                          | 1,0   | 2/3   | 15    | 180   | 40-45 |  |
|  | Фруктовый пирог                             | 0,7   | 3     | 15    | 180   | 40-50 |  |
|  | Бисквит                                     | 0,5   | 3     | 15    | 160   | 25-30 |  |
|  | Блинчики с начинкой (на 2-х уровнях)        | 1,2   | 2-4   | 15    | 200   | 30-35 |  |
|  | Мелкая выпечка (на 2-х уровнях)             | 0,6   | 2-4   | 15    | 190   | 20-25 |  |
|  | Слойки с сыром (на 2-х уровнях)             | 0,4   | 2-4   | 15    | 210   | 15-20 |  |
|  | Заварные пирожные с кремом (на 3-х уровнях) | 0,7   | 1-3-5 | 15    | 180   | 20-25 |  |
|  | Печенье (на 3-х уровнях)                    | 0,7   | 1-3-5 | 15    | 180   | 20-25 |  |
| Безе (на 3-х уровнях)  | 0,5   | 1-3-5 | 15    | 90    | 180   |       |  |
| 7. <br>Fast cooking Быстрое приготовление | <b>Замороженные продукты</b>                |       |       |       |       |       |  |
|  | Пицца                                       | 0,3   | 2     | -     | 250   | 12    |  |
|  | Пирог с кабачками и креветками              | 0,4   | 2     | -     | 200   | 20    |  |
|  | Пирог по-деревенски со шпинатом             | 0,5   | 2     | -     | 220   | 30-35 |  |
|  | Пирожки с начинкой                          | 0,3   | 2     | -     | 200   | 25    |  |
|  | Лазанья                                     | 0,5   | 2     | -     | 200   | 35    |  |
|  | Золотистый рулет                            | 0,4   | 1     | -     | 180   | 25-30 |  |
|  | Порции курицы                               | 0,4   | 2     | -     | 220   | 15-20 |  |
|  | <b>Полуфабрикаты</b>                        |       |       |       |       |       |  |
|  | Куриные крылышки                            | 0,4   | 2     | -     | 200   | 20-25 |  |
| <b>Свежие продукты</b>   |   |       |       |       |       |       |  |
| Песочное печенье   | 0,3   | 2     | -     | 200   | 15-18 |       |  |
| Фруктовый кекс   | 0,6   | 2     | -     | 180   | 45    |       |  |
| Слойки с сыром   | 0,2   | 2     | 210   | 10-12 |       |       |  |
| 8. <br>Размораживание                   | Все замороженные продукты                   |       |       |       |       |       |  |

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

При использовании режимов **ГРИЛЬ** или **GRATIN** на 1-й уровень духовки обязательно должен быть помещен поддон для сбора жира.

## Функция «FAST CLEAN» – быстрая автоматическая чистка духовки (модели FB 86 P.1/E IX, FD 97 P.2/E)

Когда задействована функция «Fast clean» температура внутри духовки достигает 500°C, такая температура необходима для сжигания оставшихся после готовки частиц пищи.

Через стекло дверцы духовки Вы можете видеть частицы, которые во время их разрушения пиролизом вспыхивают при соприкосновении с нагревательным элементом. Это просто естественное явление сгорания, которое совершенно нормально и безопасно.

### Несколько полезных советов перед началом использования автоматической чистки духовки

**1** - Влажной губкой удалите большие остатки пищи и запекающую грязь внутри духовки. Не используйте моющие средства или любые другие средствами, рекомендуемыми для чистки духовок.

**2** - Выньте все аксессуары из духовки. Они не предназначены для сопротивления высоким температурам. Более того, они будут препятствовать циркуляции горячего воздуха в духовке, мешая процессу автоматической чистки. Принадлежности можно легко промыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).

**3** - Не оставляйте кухонные полотенца на ручке духовки.

**Внимание:** во время цикла автоматической очистки поверхность духовки становится горячей — не подпускайте детей к оборудованию.

### Как запустить функцию «Fast clean»

– Закройте дверцу.

– Установите ручку выбора режимов духовки **B** в положение .

Чтобы запрограммировать продолжительность цикла быстрой самоочистки и/или время его окончания, следуйте инструкциям § «Программирование «Fast clean». Пожалуйста учтите, что вы можете выбрать временной цикл от 60 до 120 минут в зависимости от степени загрязнения духовки.

Из-за устанавливаемой во время цикла автоматической очистки высокой температуры в конструкции духовки предусмотрены меры безопасности:

- чтобы исключить риск ожога, как только температура становится высокой, дверца **автоматически блокируется**;
- в случае неисправностей как предупредительная мера происходит **отключение электропитания нагревательных элементов**;
- при блокировке дверцы духовки вы не сможете изменить продолжительность и время окончания цикла, а также изменить установки таймера.

### Что происходит в конце цикла автоматической самоочистки духовки?

По окончании цикла автоматической самоочистки на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ) и раздастся звуковой сигнал, отключить который можно, нажав на любую кнопку. Поверните ручку **B** в позицию «0» и слово «END» исчезнет с дисплея. Прежде чем открыть дверцу духовки Вам следует подождать, пока температура в духовке снизится до допустимого уровня.

После процесса автоматической очистки на дне и стенках духовки может оставаться белая пыль. Удалите ее влажной губкой после полного остывания духовки.

С другой стороны, если Вы хотите использовать остаточное тепло, чтобы начать приготовление, не беспокойтесь относительно пыли — она безопасна и не окажет никакого воздействия на пищу.

Если по разным причинам Вы не хотите использовать автоматическую очистку, Вы можете воспользоваться средством по уходу за духовкой из серии «Забота о доме» (код 082065). Средство позволяет производить чистку холодной духовки (без ее нагрева), что соответственно экономит электроэнергию и Ваше время.

### НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ...

- 1) охлаждающий вентилятор работает на низкой скорости при запуске цикла быстрой самоочистки;
- 2) при использовании быстрой самоочистки электросистема ограничивает вентиляцию, предупреждая перегрузку в результате одновременной работы многих других электробытовых приборов;
- 3) дверца духовки заблокирована во время программы быстрой самоочистки: это средство безопасности оборудования; дверцу духовки возможно будет открыть после полного остывания духовки;
- 4) после цикла быстрой самоочистки на внутренней поверхности духовки остаются небольшие пятна: рекомендуем удалить устойчивые жировые загрязнения и большие остатки пищи перед циклом самоочистки и устанавливать продолжительность цикла в соответствии со степенью загрязнения вашей духовки;
- 5) вы заметите, как воздух выходит из духовки по окончании приготовления: это нормальная фаза охлаждения внутри духовки;
- 6) при использовании режима «ГРИЛЬ» не всегда включен верхний нагревательный элемент (при включении становится красным): его работа контролируется термостатом;
- 7) струя пара выходит из духовки, когда вы открываете ее дверцу во время приготовления;
- 8) капли воды или паровой конденсат образуются внутри духовки, если Вы оставите в духовке пищу после окончания приготовления.



## Программирование функции «Fast clean»

Продолжительность цикла быстрой самоочистки и время его окончания могут быть запрограммированы после выбора режима «Fast clean».

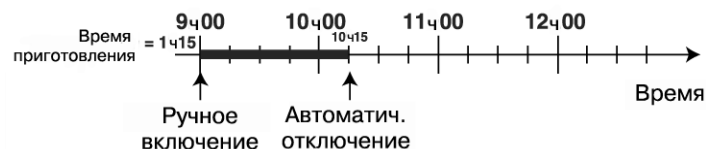
### Программирование продолжительности цикла

Нажмите кнопку **5** и затем отрегулируйте продолжительность цикла, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Время, остающееся до окончания цикла, будет отображено на дисплее. По истечении этого времени слово «END» (КОНЕЦ) появится на дисплее и раздастся серия звуковых сигналов, обозначающих завершение цикла самоочистки.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Чтобы удалить сообщение «END» с дисплея, поверните рукоятку **В** обратно в позицию «0».

#### Например:

Текущее время 9.00 и запрограммировано время цикла самоочистки духовки 1 ч 15 мин. Цикл быстрой самоочистки автоматически закончится в 10 :15.



### Программирование окончания времени цикла быстрой самоочистки

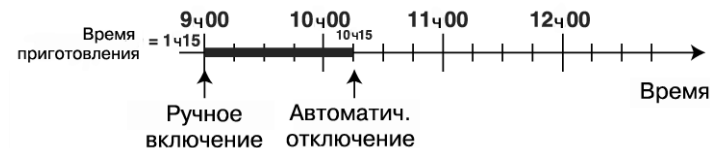
Нажмите кнопку **4** и затем отрегулируйте время, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Время, остающееся до окончания цикла самоочистки духовки, будет показываться на дисплее.

Когда установленное время цикла закончится, на дисплее появится слово END (КОНЕЦ) и раздастся серия звуковых сигналов, чтобы указать на завершение цикла самоочистки духовки.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Чтобы удалить сообщение «END» с дисплея, поверните рукоятку **В** обратно в позицию «0».

#### Например:

Текущее время 9.00 и установлено время окончания цикла в 10:15. Цикл самоочистки духовки будет длиться 1 ч 15 мин.



### Программирование времени цикла с отложенным стартом

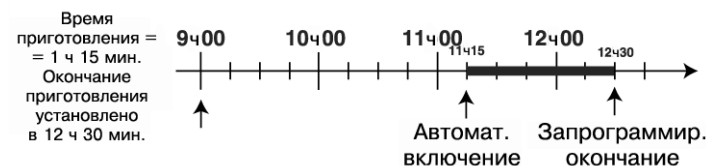
Нажмите кнопку **5** и затем отрегулируйте время, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки, которая будет показана на дисплее.

Нажмите кнопку **4** и затем отрегулируйте время окончания цикла, вращая рукоятку **С**. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения установки. Дисплей поочередно будет показывать время окончания цикла и установленную фактическую его продолжительность.

#### Например:

Текущее время 9:00, запрограммированы продолжительность цикла – 1 ч 15 мин и время окончания цикла – 12:30.

Цикл самоочистки духовки автоматически начнется в 11:15.



Пиктограмма **A** будет напоминать Вам, что была запрограммирована продолжительность цикла самоочистки и / или время его окончания.

### Отмена запрограммированного времени

Для отмены любого программирования установите рукоятку **В** в позицию «0».

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

- Не используйте парочистители для очистки оборудования.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой и моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите. Холодную духовку можно чистить специальным Средством по уходу за духовкой из фирменной серии «Забота о доме» (код 082065). При чистке не используйте абразивные губки для посуды и кислоты (напр., удалитель водного камня) – они могут повредить эмаль.
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме», затем тщательно ополоснуть и вытереть.
- При использовании духовки продолжительное время может образоваться конденсат, который следует вытереть мягкой тканью.
- Регулярно проверяйте состояние резинового уплотнителя духовки. При необходимости очищайте его средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ. При повреждении уплотнителя не используйте духовку, для замены уплотнителя обратитесь в сервисный центр.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, образующееся концентрированное тепло может испортить процесс приготовления и повредить эмаль.
- Стекло дверцы духовки очищайте неабразивными средствами или влажной губкой, затем протрите мягкой тканью.

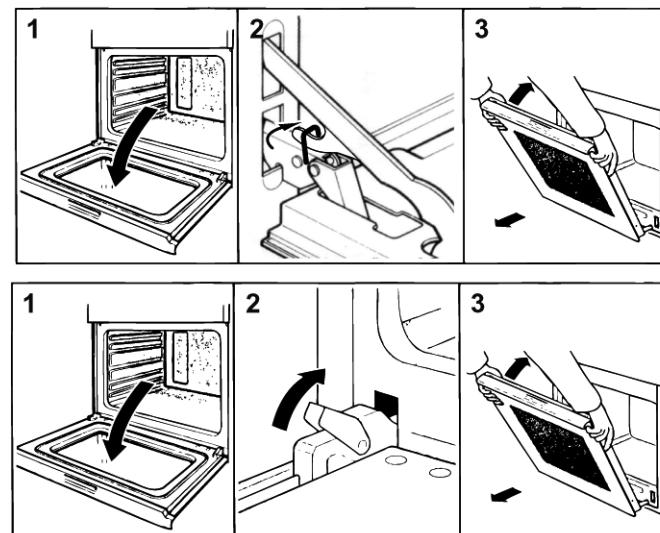
### Как снять дверцу духовки

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно снять.

Для этого проделайте следующие шаги:

- откройте полностью дверцу (рис. 10.1);
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 10.2);
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца (рис. 10.3);
- потяните дверцу на себя и снимите ее (рис. 10.3).

Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке.



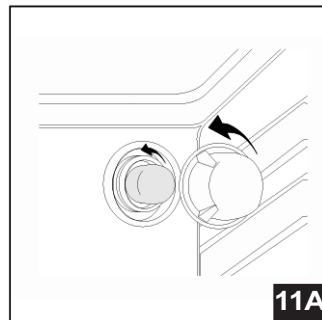
10

### Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

#### FC 87.1 E IX, FD 97 C. 1E (рис. 11 А)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу 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.



#### FB 86 P.1/E IX, FD 97 P.2/E (рис. 11 Б)

- Отключите духовку от сети, выключив многолинейный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Узким плоским предметом (отверткой или черенком ложки и пр.) снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу и замените ее лампой с такими же характеристиками:
  - напряжение 230/240 В,
  - мощность 15 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место, убедитесь что уплотнитель установлен правильно, и подключите духовку к сети.



**Merloni Elettrodomestici spa**

*Срок службы*

**10 лет со дня изготовления**

**ARISTON i INDESIT S STINOL**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Электрические многопрограммные духовки

FB 86 P.1/E IX, FC 87.1 E IX, FD 97 C. 1E, FD 97 P.2/E

#### Внутренние размеры духовки:

|         |         |
|---------|---------|
| ширина  | 43,5 см |
| глубина | 40,0 см |
| высота  | 32,0 см |

**Объем** 56 л

**Мак мощность, Вт** 2800 Вт

**Напряжение и частота электропитания** 230 В ~ 50 Гц

#### Энергопотребление

(директива 2002/40/CE для электродуховок, норм. EN 50304):

- Конвекция :

функция нагрева –  традиционная духовка (конвекционная)

- Принудительная вентиляция:

функция нагрева –  кондитерская духовка



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;
- 95/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

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

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

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**

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](http://www.merloni.ru)

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253-9319

в Екатеринбурге: (3432) 76-15-12

| <b>Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:</b> |  |          |
|---|--|----------|
| <b>Посудомоечной машиной:</b>                                   | • Средство для очистки и дезинфекции   | (082082) |
|   | • Ополаскиватель   | (082064) |
|   | • Соль   | (082075) |
|   | • Дезодорант   | (082072) |
| <b>Стиральной и посудомоечной машиной:</b>                      | • Средство для удаления накипи   | (082074) |
| <b>Плитой:</b>  | • Средство по уходу за конфорками и решетками                                      | (082080) |
|   | • Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью                             | (082067) |
|   | • Средство по уходу за духовкой  | (082065) |
| <b>Холодильником:</b>   | • Средство по уходу за холодильником   | (082066) |
|   | • Поглотитель запахов  | (082037) |
| <b>Микроволновой печи:</b>                                      | • Средство по уходу за микроволновой печью   | (082070) |
| <b>ДЛЯ ДОМА:</b>  |  |          |
|   | • Средство по уходу за кастрюлями и сковородами                                    | (082062) |
|   | • Средство по уходу за нержавеющей сталью  | (082071) |
|   | • Средство по уходу за деревянными поверхностями                                   | (082081) |
|   | • Средство по уходу за алюминием и пластиком                                       | (082083) |
|   | • Средство по уходу за цветными металлами и сплавами                               | (082063) |
|   | • Средство по уходу за стеклами и зеркалами  | (082068) |
|   | • Защита ткани от пятен  | (082069) |
| <b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:</b>                                  |  |          |
| <b>Плита</b>  | • Скребок для очистки стеклокерамической поверхности                               | (136366) |
|   | • Дополнительные решетки и противни для духовки                                    |          |
|   | • Стекланные крышки для рабочих поверхностей                                       |          |
|   | • Грили и барбекю для рабочих поверхностей   |          |
|   | • Самоочищающиеся панели для духовки   |          |
|   | • Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки |          |
|   | • Защитный экран для рабочей поверхности   |          |
| <b>Холодильник:</b>   | • Дополнительные контейнеры для хранения продуктов                                 |          |
| <b>Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели:</b>      | • Магнитный смягчитель воды Calblock   | (076120) |
|   |  |          |
| <b>Стиральная и посудомоечная машины:</b>                       | • Сливные и заливные шланги  |          |
|   | • Установочные комплекты   |          |
|   | • Антисифоны   |          |
|   | • Фильтры  |          |
| <b>Вытяжка:</b>   | • Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения                     |          |
|   | • Угольные фильтры   |          |
| <b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ:</b>                                    |  |          |
|   | • Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали                                |          |
|   | • Сервировочный столик   |          |



# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

**FB 86 P.1/E IX**  
**FC 87.1 E IX**  
**FD 97 C. 1E**  
**FD 97 P.2/E**

Встроенная техника

Руководство по установке и эксплуатации



*Производитель:*

**Merloni** Elettrodomestici spa

*Юридический адрес:*

Виале А.Мерлони, 47  
60044 Фабриано (АН), Италия  
Тел. (0732) 6611

*Продавец:*

**Merloni** International Business S.A.

*Юридический адрес:*

Центр Галлерия, 2, Виа Кантонале,  
6928 Манно, Швейцария

*Адрес и телефоны*

*для контактов:*

Россия 129233 Москва  
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)  
Павильон 46

Тел.: (095) 974-6280

Факс (095) 961-2919  
974-6279

<http://www.ariston.ru>

 **ARISTON**



АЮ 77