

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ FG 21, FG 21 D

ВСТРОЕННАЯ ТЕХНИКА

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность – хорошая привычка	2
Установка	5
Описание	13
Инструкции по эксплуатации	14
Практические советы	17
Приготовление в газовой духовке	19
Обслуживание и уход	20
Технические характеристики	22

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 варианты расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики.

БЕЗОПАСНОСТЬ — ХОРОШАЯ ПРИВЫЧКА



Оборудование должно быть заземлено!

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. 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.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 3 (встраиваемое оборудование).
4. 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.
5. Убедитесь что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и тройников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м.
Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованию мощности.

7. Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, замените ее при помощи квалифицированного специалиста, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием.
8. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).
9. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
10. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
11. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
12. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
13. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
14. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
15. Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать духовку другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим использованием.
16. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь духовкой босиком.
17. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
18. Старайтесь не допускать детей в помещение, где находится работающая духовка.

19. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
20. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
21. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте духовку от сети, когда уезжаете надолго. Перекройте подачу газа.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются — никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии. Части духовки после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к духовке: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «0».
26. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и перекройте подачу газа, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
27. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

УСТАНОВКА

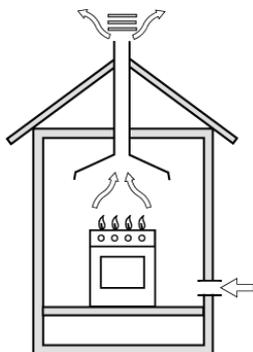
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию духовок в соответствии с действующими нормами безопасности.

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.

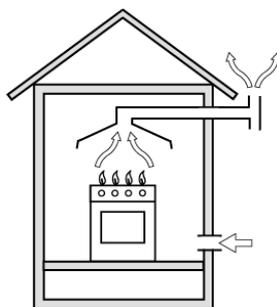
Расположение

Духовка должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки (рис. 1).



Вытяжка при наличии дымохода



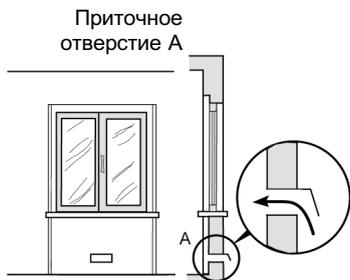
Прямая вытяжка

1

б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее 2 м³/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Ниже приведены варианты сечения вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, в котором устанавливается духовка.

Объем помещения, м ³	Сечение вентиляционной трубы, см ²
менее 5	110
5-10	не менее 50
более 11	не требуется

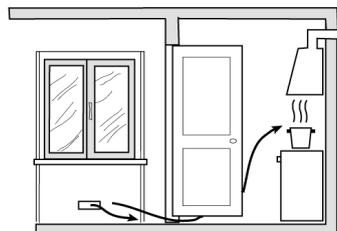
Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 3).



Пример обеспечения притока воздуха

2

Смежное помещение Помещение, требующее вентиляции



Обеспечение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

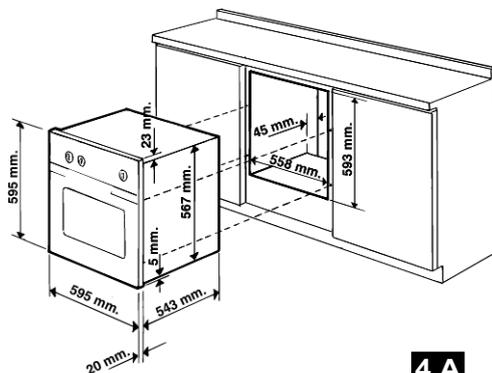
3

- в) При длительной работе духовки может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.
- г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня земли (в подвалах и т.п.). Держите в помещении только баллоны, используемые в настоящий момент, и не располагайте их вблизи источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.) — они могут нагреть баллон выше 50°C.

Установка встраиваемой духовки

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей модулей кухонной мебели.

На рис. 4 приведены требуемые размеры для встраивания духовки под столешницу (рис. 4 А) или в стойку кухонной мебели (рис. 4 В).



4 А

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

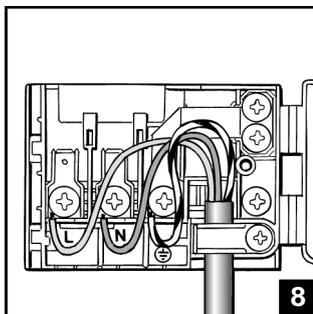
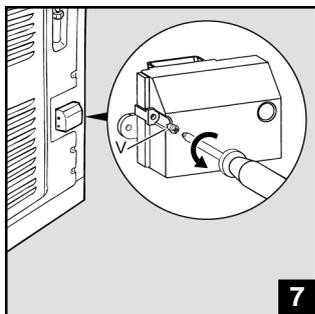
Провод заземления имеет цветovou маркировку желтого и зеленого цвета. В случае установки рабочей поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения ремонтных работ.

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- выверните винт "V" (рис. 7);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом (рис. 8):



- отверните винты фиксирующего хомута и три винта на контактах L–N– \perp ;
- закрепите винтами провода, следуя цветовой схеме:

синий (N) коричневый (L) зеленый & желтый \perp

Цветовой код проводов в кабеле:

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

- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт "V".

Подсоединение кабеля к сети

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

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

Перед подключением проверьте:

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

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

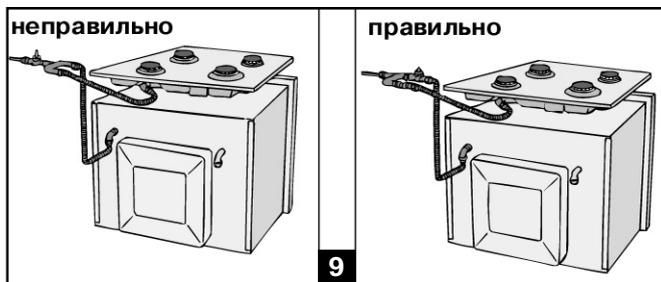
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение духовки к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям главы «Настройка газовой духовки на различные типы газа».

Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). При использовании сжиженного газа на баллон с газом необходимо установить редуктор.

Важно: для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

При установке газовой духовки вместе с газовой рабочей поверхностью, подключение должно производиться отдельно и каждое оборудование должно иметь свой газовый вентиль (рис. 9).



Подключение шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают национальным стандартам.

Внутренний диаметр штуцеров под шланги:

- 8 мм – для сжиженного газа;
- 13 мм – для метана.

При подключении шлангом соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Шланг по всей длине не должен касаться частей плиты, температура которых превышает 50°C.
- Длина шланга не должна быть более 1500 мм.
- Шланг не должен быть растянут и перекручен, иметь изгибов и уступов.
- Шланг не должен ничем прижиматься и соприкасаться с подвижными деталями и предметами, имеющими острые края.
- Шланг по всей длине должен быть доступен для осмотра и контроля состояния.

Проверьте плотность посадки шланга с обеих сторон и зафиксируйте его зажимами. Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, используйте гибкие металлизированные трубы.

Внимание: между газовой трубой и плитой после установки шланга не должно быть электрического соединения.

Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части рабочей поверхности.

Оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой для подсоединения к источнику газа. Чтобы повернуть штуцер, прокладку необходимо заменить (поставляется с оборудованием).

Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения круглой газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Удалите штуцер. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие национальным стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения удостоверьтесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение газа проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

Настройка газовой духовки на различные типы газа

Для того чтобы подготовить духовку к работе с другим типом газа, необходимо заменить жиклеры, отрегулировать подачу воздуха и минимальное пламя.

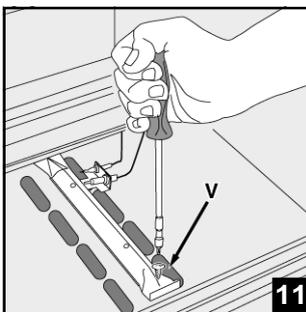
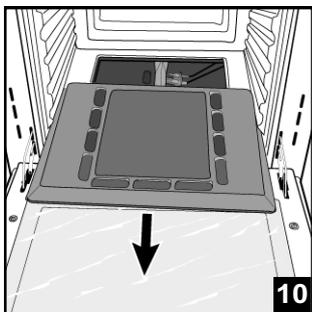
Помните, во время выполнения этих операций духовка должна быть отключена от сети.

Важно: снимите имеющийся штуцер и установите тот, который находится в пакете принадлежности.

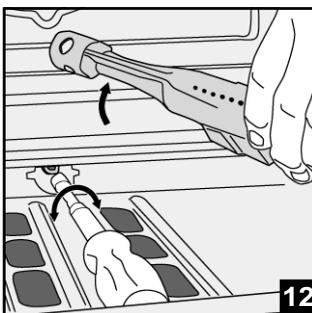
Обратите внимание: штуцер для сжиженного газа маркирован цифрой «8», штуцер для метана и городского газа имеет маркировку «13». Обязательно установите уплотнительную прокладку.

а) Замена жиклера духовки:

- Откройте дверцу духовки.
- Выдвиньте и удалите нижний поддон (рис. 10).
- Открутите винт **V** (рис. 11) и снимите горелку — для облегчения этой процедуры снимите дверцу.



- Специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (рис. 12) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. таблицу 1).
- Соберите все детали в обратном порядке.

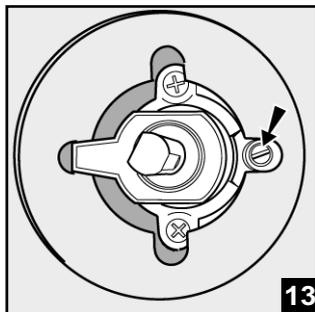


Регулировка поступления воздуха в горелку духовки

- Регулировки не требуется.

Регулировка минимума для газовой горелки духовки

- зажгите горелку как описано в параграфе «Рукоятка управления духовкой»;
- поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 мин в максимальное положение, а затем — в минимальное;
- снимите рукоятку;
- винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора (рис. 13) отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.



Н.В. В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью.

- удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от максимума к минимуму и при резком открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

Важно: по завершении всех операций старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

Горелка	Тепловая мощность, кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ		Городской газ	
	номин.	уменьш.	отверстие 1/100 (мм)	жиклер 1/100	расход*, л/ч *** **		жиклер 1/100 (мм)	расход*, л/ч	жиклер 1/100 (мм)	расход*, л/ч
Духовка	2.60	1	49	78	189	186	119	248	235	589
Давление	Номинальное (мбар)		37**				20		8	
	Минимальное (мбар)		25**				17		6	
	Максимальное (мбар)		45**				25		15	

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

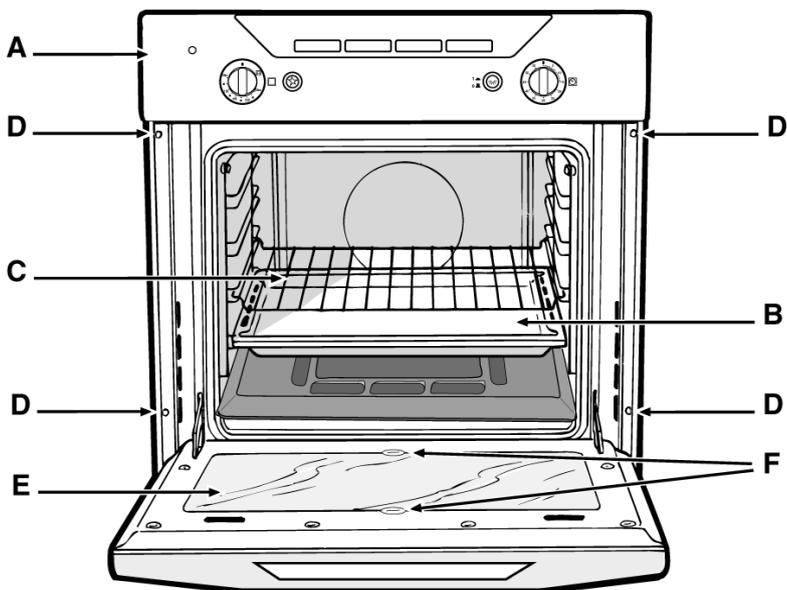
** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

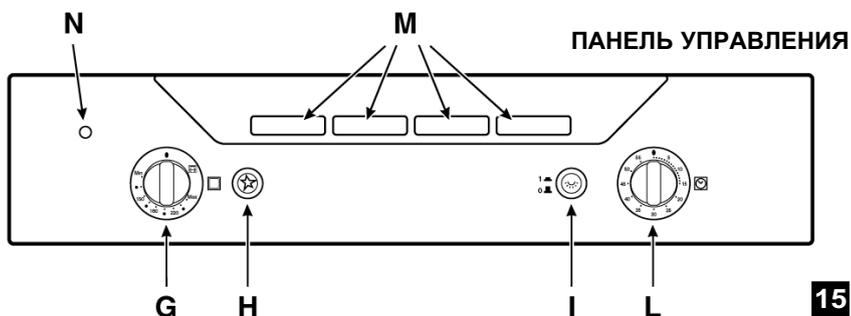
Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³

Городской газ P.C.S. = 15.87 МДж/м³

ОПИСАНИЕ



14



15

- A. Панель управления
- B. Поддон гриля или противень
- C. Решетчатая полка духовки
- D. Крепежные отверстия
- E. Стекло дверцы духовки
- F. Крепление стекла дверцы
- G. Рукоятка управления духовкой / грилем-вертелом
- H. Кнопка электронного зажигания
- I. Кнопка вкл/выкл. освещения духовки
- L. Рукоятка таймера
- M. Вытяжные отверстия
- N. Световой индикатор гриля

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для выбора различных функций духовки служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Рукоятка управления духовкой (G)

Эта рукоятка используется для выбора различных функций духовки и установки требуемой температуры приготовления (от **140** до **240°C**), указанной вокруг рукоятки.

Электронный розжиг духовки (H)

Чтобы зажечь горелку духовки, нажмите на кнопку **H**, обозначенную символом , одновременно нажмите и поверните рукоятку управления духовкой **G** против часовой стрелки до позиции **Max**.

Так как духовка оснащена устройством безопасности «Gas Control», рукоятку G необходимо держать нажатой не менее 6 секунд, чтобы устройство успело сработать.

Кнопку электронного розжига духовки и гриля **H** нельзя держать нажатой более 15 секунд. Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, отпустите кнопку, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем зажигать горелку снова.

Желаемая температура приготовления выбирается из значений указанных на панели управления; полный диапазон температур, поддерживаемых термостатом, показан ниже:

140	•	160	•	180	•	220	Max
	150		175		205		240

Духовка нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый рукояткой, поддерживает температуру постоянной.

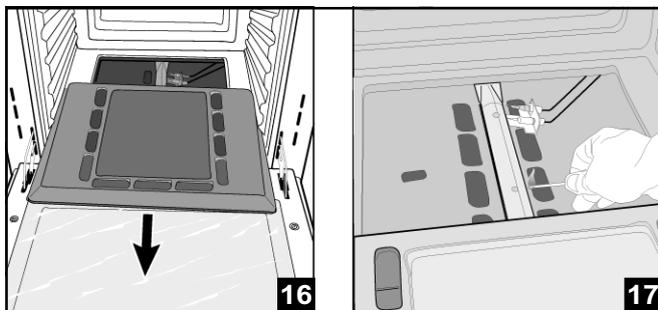
Внимание: перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появиться неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

Важно: готовьте пищу только на решетке или противне, ни в коем случае не ставьте посуду на дно духовки — нагрев приготавливаемого блюда будет неравномерным.

Ручной розжиг духовки

При отсутствии электропитания Вы можете зажечь горелку духовки вручную:

- а) откройте дверцу духовки;
- б) выдвиньте и удалите нижний поддон (рис. 16);
- в) чтобы зажечь горелку духовки, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию (см. рис. 17), одновременно нажимая и поворачивая рукоятку управления духовкой **G** против часовой стрелки до позиции **Max**.



Так как духовка оснащена устройством безопасности «**Gas Control**», рукоятку **G** необходимо держать нажатой не менее 6 секунд, давая выход газу, пока не прогреется термopара устройства.

- г) вставьте нижний поддон на место.

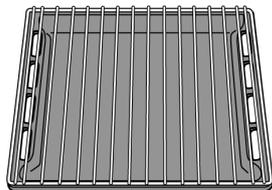
Важно: если пламя горелки случайно погаснет, выключите газ рукояткой **G**, и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Гриль (рукоятка G)

Ваша духовка оборудована электрическим грилем с большой поверхностью излучения, которая обеспечивает равномерный нагрев по всей поверхности решетки. Сильное и направленное тепло гриля сразу же запекает мясо сверху, сохраняя его сочным и мягким. Чтобы включить гриль, нажмите и поверните нажатой рукоятку **G** в позицию . Инфракрасные лучи гриля начнут поджаривать пищу. Гриль особенно рекомендуется для приготовления мясного жаркого (отбивные, колбаски, ростбиф).

На моделях, оснащенных вертелом, установка рукоятки **G** в позицию  включает одновременно с грилем и двигатель вертела, который работает все время, пока включен гриль.

Важно: при пользовании грилем держите дверцу духовки закрытой, это не только обеспечит лучшее приготовление, но и сохранит электроэнергию (около 10%). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира (рис. 18).

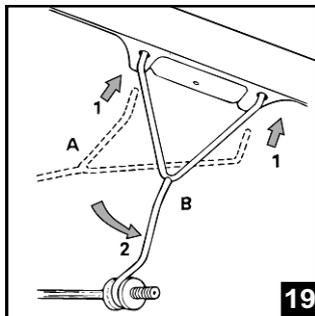


18

Вертел

При пользовании вертелом действуйте следующим образом:

- а) вставьте поддерживающий крюк, как показано на *рис. 19, позиция 1*;
- б) установите вертел в отверстие в центре задней стенки духовки, проследив, чтобы передняя часть вертела была правильно насажена на поддерживающий крюк (*рис. 19, позиция 2*);
- в) включите вертел, повернув нажатой рукоятку **G** в позицию .



Кнопка освещения духовки (I)

Кнопкой I, отмеченной символом , включается освещение внутри духовки и Вы можете следить за приготовлением, не открывая дверцу духовки.

Световой индикатор гриля (N)

Этот индикатор горит во время использования гриля.

Рукоятка таймера (L)

Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку таймера **L** на полный оборот по часовой стрелке, а затем поворачивая в обратную сторону, совместите рукоятку с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Внимание: таймер не отключает духовку, а только издает звуковой сигнал по истечении заданного промежутка времени.

Третье стекло дверцы

Для понижения температуры поверхности дверцы работающей духовки, а также сокращения расхода электроэнергии предусмотрена возможность установки третьего стекла. Такое стекло Вы можете приобрести в сервисном центре или у дилера по запасным частям (см. адреса и телефоны в гарантийном документе).

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

Внимание:

Пары, образующиеся при готовке, удаляются через вытяжные отверстия (**M**) в верхней части панели управления: будьте осторожны, не касайтесь этого места.

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 пирогов

Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут. Обычно температура выпекания около 160°C. Старайтесь не открывать дверцу духовки во время приготовления. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе процесс выпекания может затянуться.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Если пирог слишком сухой:

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

Если пирог слишком сырой:

в следующий раз понизьте температуру на 10°C 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 пиццы

Для получения наилучших результатов при готовке пиццы:

- √ 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 открывайте дверцу духовки.
- √ При готовке «толстой» пиццы (*capricciosa* или *quattro stagioni*) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

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 дольше время приготовления. Кладите кусок на середину решетки, а под нее поместите поддон. Решетку поставьте на средний уровень духовки.
- ▲ Если Вы хотите, чтобы блюдо получало больше тепла, ставьте противень на первый уровень снизу.
- ▲ Если Вы хотите получить вкусную корочку, поливайте блюдо топленным салом или обложите кусочками бекона, блюдо поместите на верхний уровень духовки.

Приготовление в газовой духовке

Позиция рукоятки G (режим)	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки G (температура, °C)	Время приготовления, мин
Духовка	Лазанья	2,5	2	-	205	75-80
	Каннеллони	2,5	2	-	205	75-80
	Запеченная лапша	2,2	2	-	205	75-8-
	Телятина	1,7	2	-	205	85-90
	Цыплята	1,5	2	-	210	110-115
	Индейка	3,0	2	-	210	95-100
	Цыплята	1	2-3	-	180°	60-70
	Утка	1,8	2	-	205	120-125
	Кролик	2,0	2	-	205	105-110
	Свинина	1,1	2	-	210	120
	Баранина	1,8	2	-	205	90-95
	Макрель	1,1	2	-	210	55-60
	Морской лещ	1,5	2	-	210	60-65
	Форель	1,0	2	-	210	40-45
	Пицца	0,6	2	15	205	20-25
	Бисквиты	0,5	2	15	180	30-35
	Фруктовые пирожные	1,1	2	15	180	30-35
	Шоколадный кекс	1,0	2	15	205	45-50
Дрожжевой пирог	1,0	15	15	205	50-55	
Гриль	Морская камбала и каракатица	1	3	-	-	8
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	2	-	-	4
	Треска	1	3	-	-	10
	Запеченные овощи	1	2	-	-	8-10
	Бифштексы из телятины	1	3	-	-	15-20
	Отбивные	1,5	3	-	-	25
	Гамбургеры	1	3	-	-	7
	Колбаски	1,7	3	-	-	40-45
	Шашлык из курицы	1,7	-	-	-	80-90
	Шашлык из телятины	1,0	-	-	-	80

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

- эмалированные и самоочищающиеся поверхности следует мыть теплой мыльной водой без применения абразивных и агрессивных средств, которые могут повредить их;
- если для чистки Вы удаляете нижний поддон духовки, будьте осторожны и не изогните жесткий контактный провод свечи "ktrnhjgj;buf, это может повредить устройство электророзжига;
- духовку лучше всего мыть, пока она еще не остыла, теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополоснуть и высушить;
- нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с очень жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.

Очистка стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло дверцы духовки можно снять для очистки:

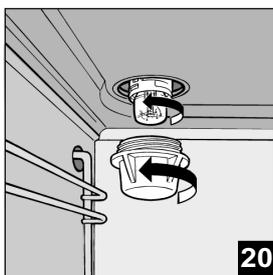
- выверните полностью два боковых винта, крепящих стекло в дверце духовки,
- извлеките стекло и протрите его мягкой тканью.
- при установке стекла на место не забудьте установить под крепежные винты две маленькие шайбы.

Внимание: не допускается использование духовки со снятым стеклом дверцы.

Замена лампы в духовке

(Данная процедура не является гарантийным ремонтом!)

- Отключите духовку от сети.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (рис. 20) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае, они должны быть очищены изнутри и смазаны.

Н.В.: Эта процедура должна выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Газовые духовки

FG 21, FG 21 D

Размеры, см:	
ширина, см	59,5
высота, см	59,5
глубина, см	54,3
Объем, л	
48	
Электрические параметры:	
Мак мощность, Вт	2200-2300
Напряжение электропитания, В	220/230
Частота электропитания, Гц	50/60
Газовые параметры:	
заводская регулировка	метан
мощность, Вт	2600
Комплектация:	
третье стекло	опция
количество противней	1
количество решеток	1
кабель	есть
вилка	нет
вертел	есть
принудительная вентиляция	есть

Духовка соответствует следующим директивам ЕЭС:



- 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации;
- 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации;
- 90/396/ЕЕС от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

 **Scholtès**

 **ARISTON**

 **INDESIT**

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.

Сведения о сертификации газовых духовок FG 21, FG 21 D
"Мерлони Элеттродоместичи" в России



Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
27570.0-87 27570.14-88 P 50696-94 23511-79 P 50033-92	ME 53	B 00342 до 05.04.2002

BIGO FG21

Merloni Elettrodomestici spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6611

Merloni Elettrodomestici spa
Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46
Тел. 961-29-00
Факс 961-29-19

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ

FG 21, FG 21 D

Встроенная техника

Установка и использование

RUS



ME 53

 **ARISTON**