
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	8
Инструкции по эксплуатации:	
– FD 52	10
– FD 97 C	13
FD 97 C: электронный программатор	17
Практические советы	21
Приготовление в многопрограммной духовке	
– FD 52	25
– FD 97 C	26
Обслуживание и уход	28
Аксессуары и профессиональные средства по уходу за бытовой техникой	30
Технические характеристики	32

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. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. 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 оборудованьем мощности.
6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед операциями по обслуживанию и уходу за духовкой.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша духовка должна использоваться только 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.
15. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь духовкой босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
18. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. 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.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием, не храните в духовке огнеопасные материалы.
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.
23. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «*»/ «0».
24. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и позвоните в авторизованный сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
25. 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).

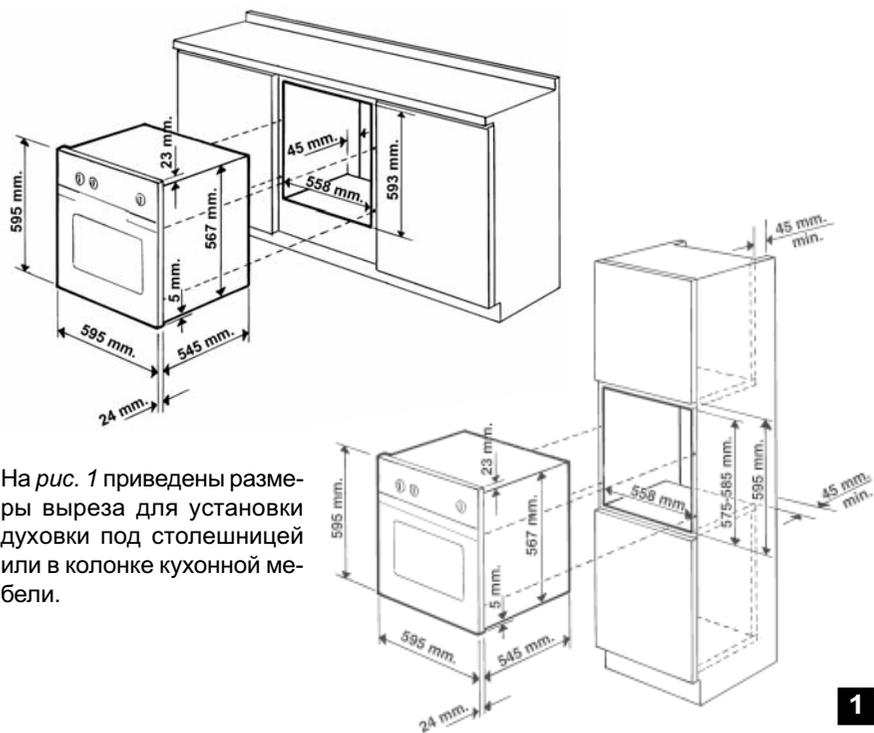
УСТАНОВКА

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

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

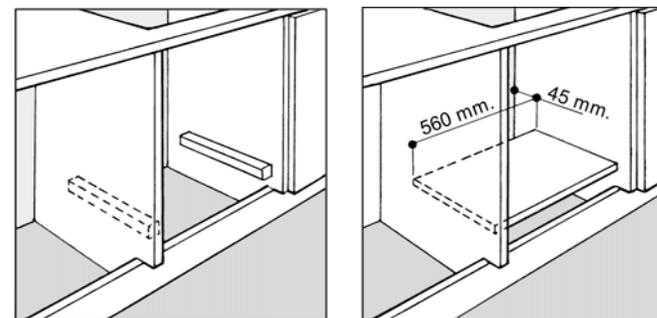
Установка встраиваемых духовок

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



На рис. 1 приведены размеры выреза для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели.

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45x560 мм. (рис. 2).



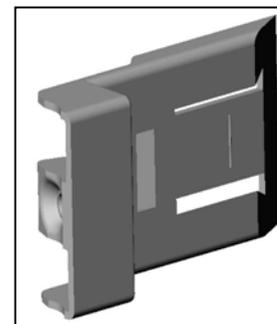
2

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

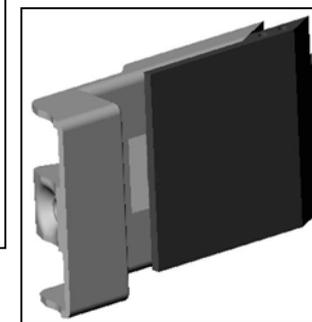
Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

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:

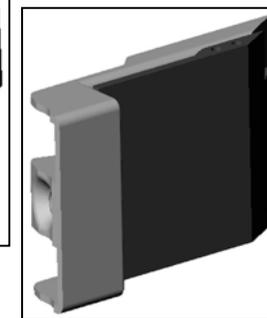
- 20 мм – удалите съемную деталь петли (рис. 3А);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (рис. 3В);
- 16 мм – используйте второй паз (рис. 3С).



А

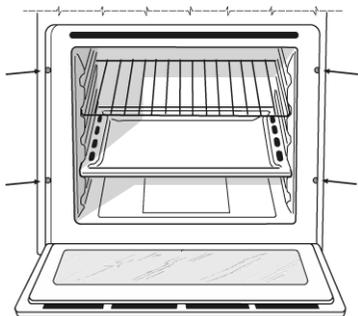


В



С

3



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

4

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

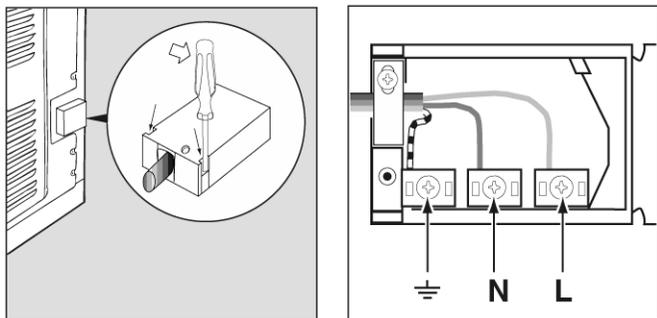
Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в главе «Технические характеристики» данного руководства.

Установка питающего кабеля (рис. 5)

- Снимите с клеммника крышку – для этого приподнимите отверткой ее боковые петли.

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**.
- зафиксируйте питающий кабель хомутом и закройте крышку клеммника.



5

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем 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.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

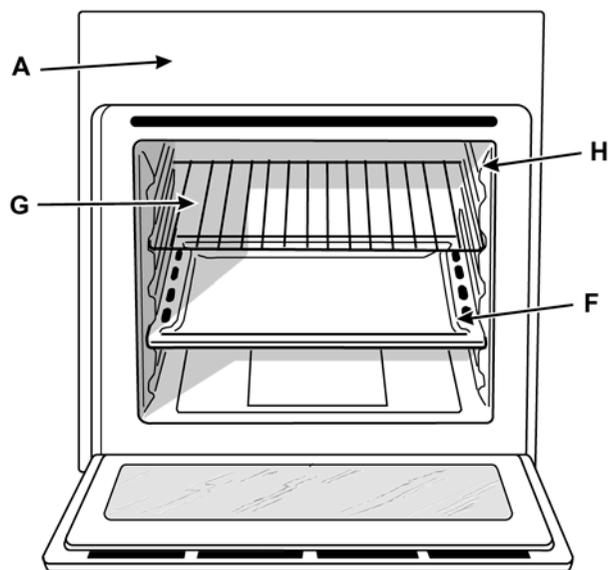
- Электрические параметры духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам;
- 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.**

Н.В. Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

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

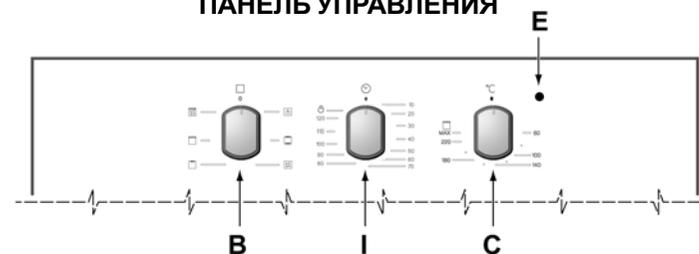


6

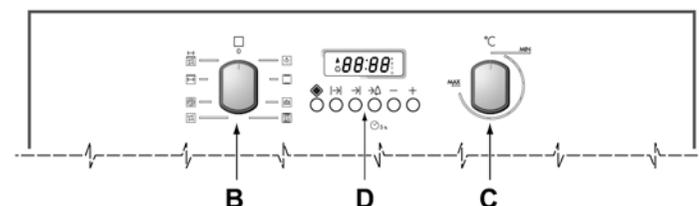
- A** Панель управления
- B** Рукоятка выбора режимов духовки
- C** Рукоятка выбора температуры духовки
- D** Электронный программатор (только для **FD 97 C**)
- Позволяет запрограммировать желаемый режим приготовления, выбирая его продолжительность и время окончания. Может также использоваться как таймер.
- E** Индикатор духовки (только для **FD 52**)
- Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается до заданной температуры.
- F** Поддон для сбора жира или противень
- G** Решетчатая полка духовки
- H** Направляющие, по которым вставляются и вынимаются решетчатая полка духовки и противень (поддон)
- I** Рукоятка таймера контроля окончания приготовления (только для **FD 52**)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

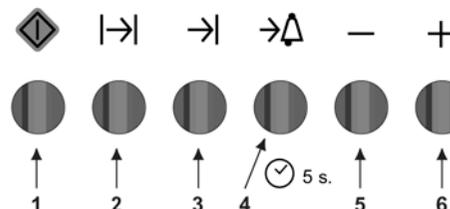
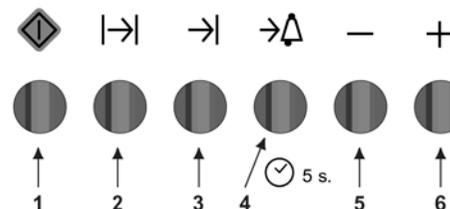
FD 52



FD 97 C



7



Кнопки программатора мод. FD 97 C

1. Начало приготовления.
2. Продолжительность приготовления.
3. Окончание приготовления.
4. Таймер / часы.
5. Уменьшение / Громкость звукового сигнала.
6. Увеличение / Отображение температуры.
7. Индикатор таймера.
8. Индикатор - мигает в течение предварительного нагрева духовки; - горит, пока идет процесс приготовления.
9. Индикатор окончания программирования.

8

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.

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. Дно духовки слегка выгнутое, выпуклость может увеличиваться при нагреве — не волнуйтесь, это особенности конструкции.

FD 52

Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает **5** различных **режимов приготовления**, выбор которых осуществляется с помощью двух рукояток:

В — рукоятки выбора функций духовки;

С — рукоятки термостата.

1. КОНВЕКЦИОННАЯ (СТАТИЧНАЯ) ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **С**: любое между **60°C** и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Конвекционная духовка до сих пор незаменима при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, трески по-испански, телячьих отбивных 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, мясные запеканки, окорок и т.д.). И все же данный режим остается наилучшим для выпечки, а также для запекания фруктов и других блюд в закрытой посуде.

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

2. ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата **С**: любое между **60°C** и **Max**

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. 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»).

В частности, режим вентилируемой духовки 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, этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Режим превосходен для выпекания 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 (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 60°C или положение «0» — циркуляция воздуха при комнатной температуре.

3. ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Положение рукоятки термостата **С**: любое между **60°C** и **Max**

В духовке горит свет, работает верхний нагревательный элемент.

Режим может использоваться для запекания (подрумянивания) блюд в конце приготовления.

4. ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **С**: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального нагревательного элемента. Это излучение 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: бифштекс, телятина, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

При готовке в режиме ГРИЛЬ дверца духовки должна быть приоткрыта.

5. ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **60** и **200°C**.

В духовке горит свет, работают верхний центральный нагревательный элемент гриля и вентилятор. 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. Вентилируемый гриль незаменим для приготовления рыбных отбивных, форели, тунца, трески, леща и пр.

При готовке в режиме ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ дверца духовки должна быть закрыта.

Рукоятка таймера контроля окончания приготовления (I)

(только для некоторых моделей)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **I** на один полный оборот по часовой стрелке ; затем вращением рукоятки против часовой стрелки  установите желаемое время приготовления — для этого совместите маркер на рукоятке с нужным количеством минут на панели.

По окончании запрограммированного времени прозвучит сигнал таймера и духовка выключится автоматически.

Внимание: чтобы использовать духовку в ручном режиме выровняйте маркер на рукоятке с символом  на панели. При выключенной духовке таймер контроля приготовления может использоваться как обычный таймер.

Освещение духовки

Чтобы включить освещение духовки, установите рукоятку **B** в позицию .

Свет останется гореть при включении любого нагревательного элемента духовки.

Принудительная вентиляция

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка нагрета. Когда охлаждающий вентилятор включен, Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

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

FD 97 C

Многофункциональная духовка «The 7 Suochi» (7 программ) 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.

1. ТРАДИЦИОННАЯ (КОНВЕКЦИОННАЯ) ДУХОВКА

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

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Конвекционная духовка до сих пор незаменима при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например капусты с ребрышками, трески по-испански, телячьих отбивных 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, мясные запеканки, окорок и т.д.). И все же данный режим остается наилучшим для выпечки, а также для запекания фруктов и других блюд в закрытой посуде.

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

2. 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. Энергопотребление в этом режиме составляет только 1600 Вт.

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, слойки с кремом, бисквиты, пышки, швейцарские рулеты с запеченными овощами и др.

3. FAST COOKING (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

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

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

Этот режим рекомендуется для быстрого приготовления (не требующего предварительного разогрева духовки), например для приготовления заморо-

женных 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» (с. 26-27).

4. MULTI-COOKING

(одновременное приготовление нескольких блюд) 

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

Работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. 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»).

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, этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными.

Также данный режим хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда.

Великолепные результаты получаются при выпечке 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 (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 60°C или используйте циркуляцию холодного воздуха, установив термостат в положение 0°C.

5. ПИЦЦА

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

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

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.

6. ГРИЛЬ /

Положение рукоятки термостата **C**: любое между **1** и **5**

В духовке горит свет, включен вертел (при наличии), пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального нагревательного элемента. Это излучение 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, ребрышки, филе, гамбургеры и т.д. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».

При использовании режима ГРИЛЬ всегда оставляйте дверцу духовки приоткрытой, за исключением приготовления на вертеле.

Примеры использования гриля см. в главе «Практические советы».

Примечание: при вращении рукоятки **C** на дисплее будут показаны числа от 1 до 5, обозначающие уровни энергии — от минимального (1) до максимального (5) соответственно.

7. GRATIN (вентилируемый гриль) /

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

Работают верхний центральный нагревательный элемент гриля, 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.

ВЕРТЕЛ (только для некоторых моделей)

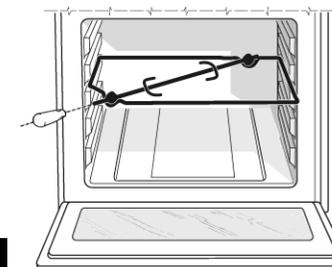
Чтобы включить вертел:

а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;

б) вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;

в) включите вертел, установив рукоятку **B**

в положение  / 



9

ЗАЩИТА ОТ ПОДГОРАНИЯ *(только для некоторых моделей)*

Духовка оборудована устройством, которое продолжает вращать вертел с пищей даже по истечении времени приготовления. Это предотвращает подгорание блюда (от воздействия остаточного тепла), сохраняя таким образом качество пищи, приготовленной на вертеле.

Помните, что по окончании приготовления вертел останется вращаться, пока рукоятка **В** не будет установлена в позицию «0» или пока духовка достаточно не остынет.

СТАДИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА. Чтобы сохранить только что приготовленную пищу теплой, в режимах, предусматривающих работу внутреннего вентилятора, он остается работать по окончании приготовления. Принудительная циркуляция воздуха будет прекращена при установке рукоятки **В** в положение «0» и когда духовка полностью остынет.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ. Чтобы включить освещение духовки, установите рукоятку **В** в позицию . Свет останется гореть при включении любого нагревательного элемента духовки. Не забудьте, что по окончании приготовления свет будет гореть до тех пор, пока рукоятка **В** не будет установлена в положение «0», или пока духовка полностью не остынет.

ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ. Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который включается при вращении рукоятки **В**. При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

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

В режиме **Fast cooking** (быстрое приготовление)  вентилятор включается автоматически, как только духовка будет нагрета.

ВНИМАНИЕ: духовка оснащена системой диагностики ошибок, о которых пользователь будет проинформирован сообщениями на дисплее: «Fn Fm» (n и m – числа). В этом случае Вам следует обратиться в авторизованный сервисный центр за технической помощью.

FD 97: ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Вы можете установить часы, только если рукоятка выбора режимов духовки **В** находится в позиции «0».

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

Нажмите кнопку  или , чтобы увеличить или уменьшить значение времени.

Как только Вы перестанете нажимать кнопки установленное время будет запомнено, но его можно изменить в течение последующих 3-х секунд.

Чтобы изменить установленное время, нажимайте кнопку  , пока время не появится на дисплее, а затем нажимайте кнопку  или . В этом случае также как только Вы перестанете нажимать на кнопки, выбранное время будет запомнено, и изменить его можно будет только в течение последующих 3-х секунд.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Таймер работает только при выключенной духовке (рукоятка выбора режимов духовки **В** в позиции «0»).

Пожалуйста, помните, что 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 коротко на кнопку   и затем установите требуемое время с помощью кнопки  или . Как только Вы перестанете нажимать на кнопки  или , выбранное время будет запомнено и может быть изменено только в течение следующих 3-х секунд. Через 3 секунды таймер немедленно начнет обратный отсчет времени, загорится индикатор  и останется гореть, пока работает таймер.

По истечении заданного времени в течение 1 минуты будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на любую кнопку.

Помните, что показания таймера будут сброшены и индикатор  погаснет, как только начнется приготовление в духовке (и при немедленном, и при отложенном старте).

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Звучание сигнала можно отрегулировать, как при выключенной духовке, так и во время приготовления: нажимайте кнопку , пока не достигнете желаемого тона.

Примечание: 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

Когда рукоятка **В** находится в положении «0», рукоятка **С** и кнопки  | ,

 и  деактивизированы.

Установите рукояткой **В** желаемый режим приготовления и рекомендуемая температура появится на дисплее (которая не зависит от положения рукоятки **С**).

Если предлагаемая температура Вам не подходит, ее можно изменять с шагом в 10° вращением рукоятки **С**.

Каждому режиму также соответствует рекомендуемое время приготовления, которое можно уменьшить до 2-х минут, или увеличить до 9 ч 59 мин. нажатием кнопки  и затем  или .

Как только Вы перестанете нажимать на эти кнопки, время приготовления будет запомнено, но в следующие 3 секунды его можно еще изменить.

Имейте в виду, что в случае незапрограммированного приготовления, в его продолжительность не включается время, требуемое на разогрев духовки до подходящей температуры.

- Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Из соображений безопасности, если кнопка  не нажата в течение 1 минуты после выбора режима рукояткой **В**, на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ) и все кнопки будут деактивизированы. Чтобы снова активизировать кнопки, верните рукоятку **В** в позицию «0».

При запуске процесса приготовления в духовке начнется стадия предварительного разогрева, во время которой на дисплее будет вспыхивать символ  и отображаться заданная температура. Когда она будет достигнута, раздадутся последовательно три звуковых сигнала и символ  будет гореть постоянно. Теперь Вы можете поместить пищу для приготовления в разогретую духовку.

Примечание: для режимов **FAST COOKING (быстрое приготовление)** и **ГРИЛЬ** предварительный разогрев не предусмотрен, поэтому

после нажатия кнопки  в духовке сразу начнется стадия приготовления и символ  будет гореть постоянно.

Пожалуйста, помните, что пока идет приготовление, Вы можете:

- изменить **режим** приготовления (вращением рукоятки **В**), не изменяя время приготовления и температуру);
- проверить заданную **температуру** (нажатием кнопки  и изменить ее (вращением рукоятки **С**);
- изменить **время приготовления** (нажатием кнопки  и затем  или  для уменьшения или увеличения значения времени);
- в любой момент прервать приготовление установкой рукоятки **В** в позицию «0».

Как только время приготовления закончится, в течение 1 минуты будет раздаваться звуковой сигнал, который Вы можете отключить, нажав любую кнопку. На дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ); панель управления и рукоятка **С** будут деактивизированы, пока рукоятка **В** находится в положении «0».

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы запрограммировать режим приготовления, следуйте нижеприведенным инструкциям:

- Установите режим приготовления вращением рукоятки **В**, и температуру приготовления вращением рукоятки **С**.
- Установите время приготовления нажатием кнопки . Рекомендуемое время приготовления появится на дисплее, Вы можете изменить его нажимая кнопку  или , пока не появится желаемое время. После отпущения кнопок установленное время будет запомнено, но его можно изменить в течение последующих 3-х секунд. Не забудьте, что в данном случае вводимое значение также включает время, требуемое для разогрева духовки до нужной температуры
- Установите время окончания приготовления нажатием кнопки . Время окончания приготовления появится на дисплее. Время приготовления вычитывается добавлением предварительно установленного времени к его текущему значению. Нажимайте кнопку  или , пока дисплей не покажет желаемое время, в которое должно закончиться приготовление. После отпущения кнопок время окончания приготовления будет запомнено – его можно изменить в течение последующих 3-х секунд.

- Нажмите кнопку , чтобы задействовать программу. Из соображений

безопасности, если кнопка  не нажата в течение 1 минуты после выбора режима рукояткой **B**, на дисплее появится слово «**END**» (КОНЕЦ) и кнопки будут деактивизированы. Чтобы их снова активизировать, верните рукоятку **B** в позицию «0».

При ожидании отложенного начала приготовления обозначающий его индикатор «**A**» / «**Auto**» будет высвечиваться на дисплее, а также на дисплее поочередно будут появляться время окончания приготовления и установленная температура. Во время ожидания Вы не можете производить никаких изменений в сделанных установках, за исключением режима и температуры приготовления.

Примечание: индикатор останется гореть и внутренний вентилятор будет работать, пока нагретая духовка полностью не остынет.

Отмена программирования

Для отмены любых сделанных программных установок переведите рукоятку **B** в позицию «0».

Аннулирование будет подтверждено словом «**OFF**» (ВЫКЛ.), которое 3 секунды появится на дисплее.

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:

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Если необходимо предварительно нагреть духовку, используйте режим:

FD 52 —  – «Вентилируемая духовка»;

FD97 C —  – **Пицца**, применение которого позволит Вам быстро достичь желаемой температуры и сэкономит энергию. По окончании разогрева (в мод. **FD 52** красный индикатор **E** должен погаснуть) поместите пищу в духовку и выберите желаемый режим приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ ОДНОВРЕМЕННО

Если Вы должны готовить одновременно на нескольких уровнях духовки, используйте режим:

FD 52 —  – «Вентилируемая духовка»;

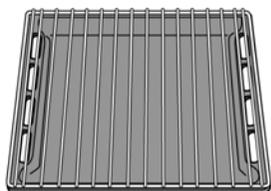
FD97 C —  – **Кондитерская духовка** или  – **Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)**, поскольку только эти режимы позволяют готовить таким образом. При готовке деликатных блюд на нескольких уровнях используйте режим  – **Кондитерская духовка**, который позволяет готовить одновременно на трех уровнях (1-й, 3-й и 5-й, считая от дна). Некоторые примеры включены в таблицу «Приготовление в многопрограммной духовке».

FD 52 / FD 97 C

- В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме  – «Вентилируемая духовка» (**FD 52**) /  – **Multi-cooking (FD 97 C)** 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.

10



FD 97 C: 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. 26-27.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Многoproграммная духовка имеет два различных режима работы гриля.

1. Используйте режим  (FD 52);  /  (FD 97 C) – **Гриль с приоткрытой дверцей духовки**, размещая продукты в центре решетки (на 3-м или 4-м уровне духовки), так как в этом режиме работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. На 1-й уровень поместите поддон для сбора жира (рис. 10).

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

Только для FD 97 C: в моделях, оснащенных вертелом , в режиме **Гриль** вы можете использовать входящий в комплект поставки вертел. В этом случае готовьте при закрытой дверце духовки, разместив вертел на 3-м уровне и поддон для сбора жира и мясного сока на нижнем уровне.

2. Режим  «Вентилируемый гриль» (FD 52);  /  **Gratin** (FD 97 C) удобен для быстрого зажаривания пищи. Распределение тепла позволяет не только запечь поверхность блюда, но и приготовить его снизу. Кроме того, режим можно использовать для подрумянивания блюда в конце его приготовления (например, запекание лапши).

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

Важно: используйте режим  «Вентилируемый гриль» (FD 52);  /  **Gratin** (FD 97 C) *только с закрытой дверцей*. Таким образом вы не только получите превосходные результаты готовки, но и сэкономяте 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 рукояткой термостата **C** температуру по своему усмотрению.

В моделях, оснащенных вертелом  (FD 97 C), в режиме **Gratin** используйте входящий в комплект поставки вертел: разместите вертел на 3-м снизу 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:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Для получения наилучшего результата при готовке пиццы используйте режим:

FD 52 —  «Вентилируемая духовка»;

FD 97 C —  «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:

FD 52 — используйте 2 и 4-й уровни при температуре 220°C, поместите пиццы в духовку после ее разогрева (не менее 10 мин.). Пицца на 4-м уровне готовится немного медленнее, поэтому сначала снимите пиццу со 2-го уровня, оставив другую в духовке еще на несколько минут.

FD97 C — 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 поджаристой вкусной корочки (особенно утка, дичь) поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками сала / бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Приготовление в многопрограммной духовке

FD 52

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин
1. Конвекционная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (пирожные)	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
2. Вентилируемая духовка 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Курица с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Воздушный пирог / бисквит (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Воздушный пирог / бисквит (на 2-х уровнях)	1	2-4	10	170	20-25
	Пресное тесто	1,5	3	15	200	25-30
3. Верхний нагревательный элемент 	Подрумянивание блюд	-	3-4	15	220	-
4. Гриль 	Морская камбала и кальмары	1	4	5	Max	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	10-15
	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3	
5. Вентилируемый гриль 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	3	5	200	30-35

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

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

Приготовление в многопрограммной духовке

FD 97 C

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка термостата, °C	Время приготовления, мин.
1. Традиционная 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. Кондитерская духовка	Торты (пироги)	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые кексы	1	2/3	15	180	40-45
	Сливовый кекс	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики с начинкой (на 2-х уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Маленькие кексы (на 2-х уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Сырные пышки (на 2-х уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Пышки 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
3. Fast cooking (быстрое приготовление)	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	Мах	12
	Кабачок и пирог с креветками	0,4	2	-	200	20
	Деревенский пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Пирожки с начинкой	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Рулеты	0,4	2	-	180	25-30
	Закуски из цыплят	0,4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
	Печенье (песочное)	0,3	2	-	200	15-18
	Сливовый кекс	0,6	2	-	180	45
	Слойки с сыром	0,2	2	-	210	10-12

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

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка термостата, °C	Время приготовления, мин.
4. Multi-coking (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
	Сливовый 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 пирог (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25
Несладкие коржи	1,5	3	15	200	25-30	
5. Пицца	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Цыпленок	1	2/3	10	180	60-70
6. Гриль	Камбала и каракатица	1	4			8-10
	Шашлыки из кальмаров и креветок	1	4			6-8
	Филе трески	1	4			10
	Запеченные овощи	1	3/4			10-15
	Телячьи отбивные	1	4			15-20
	Котлеты	1	4			15-20
	Гамбургеры	1	4			7-10
	Скумбрия	1	4			15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4			2-3
	Блюда на вертеле					
Телятина	1,0	-			80-90	
Курица	1,5	-			70-80	
Баранина	1,0	-			70-80	
7. Gratin	Курица-гриль	1,5	3		200	55-60
	Каракатица	1,5	3		200	30-35
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,5	-	10 мин. для всех блюд	200	70-80
	Баранина	1,5	-		200	70-80
	Курица (на вертеле) + картофель на поддоне	1,5	-		200	70-75
	-	2		200	70-75	

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

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:

- 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.

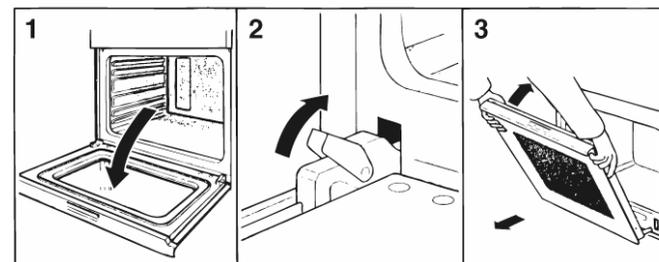
Как снять дверцу духовки

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно снять.

Для этого проделайте следующие шаги:

- откройте полностью дверцу (рис. 11.1);
- поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 11.2);
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца (рис. 11.3);
- потяните дверцу на себя и снимите ее (рис. 11.3).

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

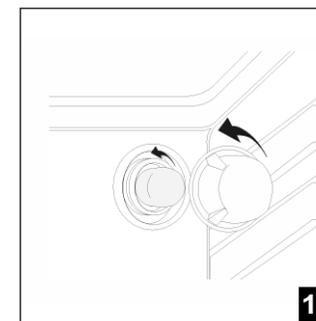


11

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис. 12) 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.



12

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

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) 659-058

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной:	<ul style="list-style-type: none"> • Средство для очистки и дезинфекции (082082) • Ополаскиватель (082064) • Соль (082075) • Дезодорант (082072) 	
Стиральной и посудомоечной машиной:	<ul style="list-style-type: none"> • Средство для удаления накипи (082074) 	
Плитой:	<ul style="list-style-type: none"> • Средство по уходу за конфорками и решетками (082080) • Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью (082067) • Средство по уходу за духовкой (082065) 	
Холодильником:	<ul style="list-style-type: none"> • Средство по уходу за холодильником (082066) • Поглотитель запахов (082037) 	
Микроволновой печью:	<ul style="list-style-type: none"> • Средство по уходу за микроволновой печью (082070) 	
ДЛЯ ДОМА:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:		
Плита	<ul style="list-style-type: none"> • Скребок для очистки стеклокерамической поверхности (136366) • Дополнительные решетки и противни для духовки • Стеклокрышки для рабочих поверхностей • Грили и барбекю для рабочих поверхностей • Самоочищающиеся панели для духовки • Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки • Защитный экран для рабочей поверхности 	
Холодильник:	<ul style="list-style-type: none"> • Дополнительные контейнеры для хранения продуктов 	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели:	<ul style="list-style-type: none"> • Магнитный смягчитель воды Calblock (076120) 	
Стиральная и посудомоечная машины:	<ul style="list-style-type: none"> • Сливные и заливные шланги • Установочные комплекты • Антисифоны • Фильтры 	
Вытяжка:	<ul style="list-style-type: none"> • Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения • Угольные фильтры 	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали • Сервировочный столик 	

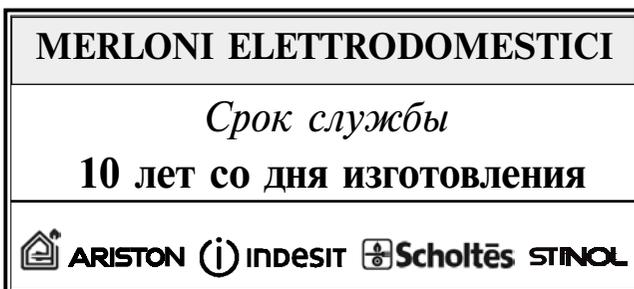
Если Ваша духовка работает недолжным образом, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Ariston и при звонке не забудьте сообщить следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель и серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной на задней стенке духовки и рабочей поверхности или в гарантийном документе. *Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

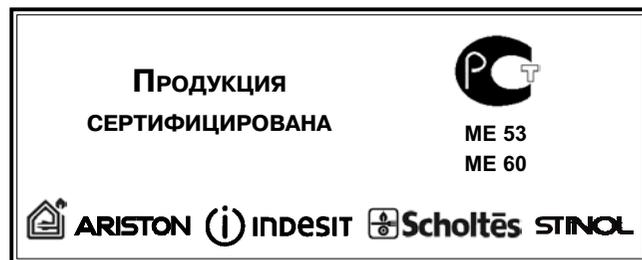
Модель	FD 52	FD 97 C
Внутренние размеры духовки, см:		
ширина	43,5	43,5
глубина	40,0	40,0
высота	32,0	32,0
Объем, л	56	56
Мах мощность, Вт	2250	2800
Электропитание: напряжение, В – частота, Гц	230 – 50/60	230 – 50/60
Потребление электроэнергии:		
нагрев до 200°С, кВт/ч	0,40	0,40
работа при t=200°С в течение 1 часа, кВт/ч	0,95	0,95

Духовки соответствуют следующим директивам ЕЭС:

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



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

FD 52
FD 97 C

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) 961-2900

Факс (095) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

 **ARISTON**



ME 53
ME 60