

РУС

ВСТРАИВАЕМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Модели OV

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ – ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ
МОНТАЖНИК – УСТАНОВКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



код E133960070000EN
36/2020

СОДЕРЖАНИЕ

3 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 3 Технические данные
- 7 Первое включение прибора

8 УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8 Модели МР
- 10 Модели МР: программатор с 5 кнопками
- 12 Модели ЕЗ: программатор с 5 кнопками
- 17 Сенсорный TFT дисплей
- 20 Модели ТЗ с сенсорным дисплеем
- 22 Аксессуары

23 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 23 Демонтаж дверцы
- 25 Рекомендации по очистке
- 26 Замена лампы подсветки

27 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- 27 Указания по ремонту
- 27 Защита от детей
- 28 Ошибка на TFT-дисплее

29 ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 29 Обдув горячим воздухом
- 30 Естественная конвекция

31 МОНТАЖ

- 31 Указания по монтажу
- 32 Подключение электричества
- 32 Правила монтажа
- 34 Схема соединений

42 ДЛЯ ЗАМЕТОК

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Технические данные

Заводская табличка находится на рамке дверцы, ее можно увидеть, когда дверца открыта.

ВНИМАНИЕ!

Следующие предупреждения относятся к приборам различных моделей. Будьте внимательны, убедитесь, что вы правильно определили модель своего прибора (см. заводскую табличку).



Эти предупреждения действительны в тех странах, которые перечислены в табличке.

- 1 Перед тем как начать пользоваться прибором внимательно прочитайте данное руководство. Здесь содержится очень важная информация, касающаяся безопасности во время монтажа, эксплуатации и технического обслуживания.

Храните данное руководство, чтобы вы могли им воспользоваться в любой момент.

- 2 Электрическая безопасность прибора гарантируется только в том случае, если прибор подсоединен к работающей правильным образом и установленной в соответствии с действующими правилами системе заземления. Очень важно следовать этим требованиям. При возникновении сомнений вызовите квалифицированного технического специалиста, чтобы он проверил электрическую систему. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ненадлежащей работой системы заземления.

- 3 **Перед подключением прибора проверьте, совпадают ли технические характеристики, указанные на заводской табличке, с характеристиками домашней электрической сети. Работы по монтажу / настройке прибора должны выполняться квалифицированным специалистом.**

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



- 4 Убедитесь, что электрическая система и розетки имеют соответствующие параметры для работы при максимальной нагрузке (указана на заводской табличке), создаваемой прибором. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному сантехнику.

- 5 Прибор должен быть подсоединен к электрической сети напрямую с соблюдением полярности. Подсоединение должно быть выполнено в соответствии с указаниями по монтажу при помощи устройства, обеспечивающим полное разъединение контактов при возникновении перенапряжения III категории.

- 6 Если тип вилки не подходит для вашей розетки, обратитесь к квалифицированному специалисту, который заменит вилку и также сечение кабеля розетки соответствует нагрузке, которую может создать прибор. Кабель питания поставляется без вилки. Для выполнения подключения см. раздел «Подключение электричества». Не рекомендуется использовать переходники, многоместные розетки и/или удлинители.

- 7 Если прибор не будет использоваться в течение долгого времени, отсоедините его от сети питания.

- 8 Не загораживайте вентиляционные отверстия и не накрывайте рассеиватели тепла.

- 9 В случае повреждения кабеля питания, обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

- 10 Используйте прибор только в тех целях, для которых он предназначен – приготовление пищи. Использование в любых иных целях расценивается, как применение не по назначению, и представляет опасность для пользователей. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ненадлежащим использованием прибора.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



11 Во время эксплуатации любого электрического прибора нужно соблюдать определенные правила:

A. Запрещается дотрагиваться до прибора, мокрыми (влажными) руками или другими частями тела;

B. Надевайте обувь и не снимайте ее на протяжении всего процесса использования прибора;

C. Не используйте удлинители; если без них не обойтись, соблюдайте правила техники безопасности;

D. Для извлечения кабеля питания тяните за корпус вилки, а не за сам шнур;

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.п.);

F. Не оставляйте детей младше 8 лет без присмотра рядом с прибором. Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.

G. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут выполнять работы по очистке и обслуживанию прибора только под присмотром взрослых.

12 Прибор и доступные для касания части сильно разогреваются во время работы. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Не оставляйте детей младше 8 лет без присмотра рядом с прибором.

13 Перед тем как приступить к очистке и обслуживанию прибора, отсоедините его от сети питания, вытащив вилку из розетки или отключив соответствующий автомат.

ВАЖНЫЕ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



15 Не оставляйте детали, которые могут представлять опасность, в доступном для детей месте.

16 Не храните легко воспламеняющиеся жидкости (спиртосодержащие жидкости, бензин ...) рядом с прибором!



17 Материалы, из которых изготовлен прибор, соответствуют требованиям по охране окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Не подпускайте детей к остаткам упаковки. Упаковочные материалы должны быть утилизированы надлежащим образом (раздельные баки). Получить информацию о способах утилизации прибора можно и продавца или в муниципалитете. Перед тем как сдать прибор на утилизацию, приведите его в непригодное для дальнейшего использования состояние.

18 Запрещается использовать пароочистители для очистки духового шкафа.

19 Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические скребки, так как стекло может поцарапаться и треснуть.

20 Предупреждение! Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.

ВАЖНЫЕ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Первое включение прибора

Перед тем как использовать духовой шкаф в первый раз, освободите рабочую камеру и дайте прибору поработать в течение 1 часа (230 °С), если есть возможность оставьте окна открытыми. При первом включении духового шкафа вы можете почувствовать неприятный запах, который исходит от остатков используемых при производстве масел и смазок.

Когда прибор полностью остынет, очистите его, следуя указаниям из раздела «Очистка и уход».



По истечении обозначенного времени духовой шкаф уже можно будет использовать для приготовления. Запрещается накрывать внутренние поверхности рабочей камеры алюминиевой фольгой.

Это может негативно отразиться на работе прибора или повредить его.

Перед тем как начать пользоваться аксессуарами, которые контактируют с продуктами, тщательно вымойте их.

Во время приготовления продукты не должны касаться решеток и стенок рабочей камеры.

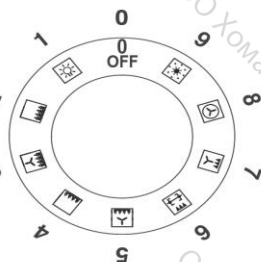
УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели MP

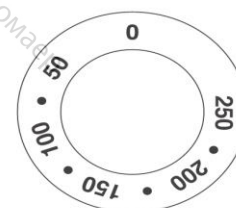
Управление программатором с 5 кнопками у стандартного духового шкафа



Программатор P



Переключатель режимов S



Термостат T

S Многофункциональный переключатель

P Программатор/Часы/Таймер

T Термостат

Использование термостата (T)

Этот поворотный переключатель позволяет установить температуру от 50 до 250 °С.

Включение и выключение

При помощи переключателя режимов (S) выберите режим приготовления и установите нужную температуру (50-250°С) термостата T.

Перед тем как положить противни с продуктами внутрь, рекомендуется дождаться, когда духовой шкаф разогреется.

Предохранительный термостат

Прибор оборудован предохранительным термостатом, который отвечает за прекращение подачи электричества. Работа нагревательных элементов регулируется термостатом в автоматическом режиме в зависимости от текущей температуры внутри рабочей камеры. Перед тем как продолжить приготовление, дождитесь, когда прибор остынет. Если термостат сработал из-за поломки или дефекта прибора, обратитесь в центр технической поддержки.

Как пользоваться духовым шкафом





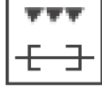



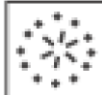
При помощи переключателя режимов (S) выберите один из 9 режимов приготовления и установите нужную температуру (50-250°С) переключателем термостата (T). Если прибор оборудован программатором, установите нужные настройки приготовления.

Подсветка

Для включения и отключения подсветки нажмите на переключатель режимов (S). Подсветка не будет работать, если переключатель установлен в положение 0.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели MP

Позиция	Значок	Режим
1		<p>Пицца</p> <p>Этот режим хорошо подойдет для приготовления пиццы, focaccia и хлеба. Прибор задействует нижний нагревательный элемент в сочетании с другими нагревательными элементами.</p>
2		<p>Верхний и нижний нагрев</p> <p>Классический режим приготовления, который хорошо подойдет для приготовления свиных отбивных, сосисок, трески, тушеной говядины, мяса диких животных, запеченной телятины, меренги и печенья, запеченных фруктов и т.п.</p>
3		<p>Нижний нагрев</p> <p>Самый подходящий режим для приготовления выпечки (печенья, меренги, пирогов из опарного теста, фруктовых десертов и т.п.) и других блюд.</p>
4		<p>Верхний нагрев</p> <p>Хорошо подходит для подрумянивания блюд и придания им золотистой корочки. Рекомендуется для приготовления гамбургеров, свиных отбивных, стейков из телятины, морского языка, кальмаров и т.п.</p>
5		<p>Гриль с закрытой дверцей</p> <p>Этот режим хорошо подходит для быстрой и глубокой прожарки, подрумянивания и запекания мяса, стейков из филе, флорентийских стейков, рыбы и овощей. При использовании электрического гриля на термостате должна быть выставлена температура 180°C.</p>
6		<p>Гриль с конвекцией</p> <p>Этот режим предназначен для особо быстрого и глубокого приготовления, позволяя уменьшить количество потребляемой энергии. Хорошо подходит для свиных отбивных, сосисок, свинины или блюд на шпажках, мяса диких животных, ньокки и т. д. При использовании электрического гриля на термостате должна быть выставлена температура 180°C.</p>
7		<p>Интенсивное приготовление</p> <p>Быстрое и интенсивное приготовление разных блюд. Лучше всего подходит для запеченной рыбы, тушеных овощей, блюд на шпажках, утки, курицы и т.п.</p>
8		<p>Конвекция</p> <p>Этот режим позволяет готовить несколько блюд, не допуская смешения запахов. Подходит для лазаньи, пиццы, круассанов, булочек бриошь, открытых пирогов, тортов и т.п.</p>
9		<p>Быстрый старт (функция доступна только у некоторых моделей)</p> <p>Ускорение предварительного разогрева. Не рекомендуется использовать эту функцию, если температура приготовления ниже 200°C, так как эффект будет заметен только при температуре от 200 до 250°C. Для активации «Быстрого старта» поверните переключатель режимов (S) в положение 9, затем задайте нужную температуру с помощью термостата (T). Когда духовой шкаф разогреется до нужной температуры, оранжевый индикатор погаснет. Это означает, что вы можете поставить противень с продуктами внутрь рабочей камеры.</p> <p>После этого выберите нужный режим приготовления.</p> <p>Внимание! Функция «Быстрый старт» не подходит для приготовления блюд, это вспомогательная программа, предназначенная для более быстрого разогрева рабочей камеры.</p> <p>НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ «БЫСТРЫЙ СТАРТ» ДОЛЬШЕ 20 МИНУТ.</p>

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели МР: программатор с 5 кнопками

Функции



Таймер



Продолжительность приготовления и режим ручного управления



Автоматическая программа

Индикаторы



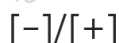
Кнопка для установки таймера и звукового сигнала



Автоматическая продолжительность приготовления



Установка времени окончания приготовления





Уменьшить / увеличить выбранный параметр

Выбор функции


Выберите функцию нажатием на соответствующую кнопку и задайте нужное время.

Управление духовым шкафом



При первом включении на дисплее будут отображаться часы, значение которых будет увеличиваться с интервалом в 1 минуту. Следуйте указаниям из раздела «Настройка часов» в следующем параграфе.

Одновременно нажмите кнопки  и , чтобы войти в режим ручного управления. Для установки температуры воспользуйтесь переключателем термостата (Т), для выбора режима – переключателем (S).




Настройка часов

Для перехода в режим настройки времени суток нажмите на кнопки продолжительности  и окончания  приготовления. Установите нужное время при помощи кнопок +/- . Все установленные до этого программы будут отменены.


Ручной режим

Для активации этого режима, одновременно нажмите кнопки  (продолжительности) и  (окончания) приготовления. Отобразится значок посуды, значок «А» погаснет. Все установленные до этого программы будут отменены.

Полуавтоматический режим (продолжительность приготовления)

Нажмите на кнопку продолжительности приготовления  и задайте нужное значение при помощи кнопок +/- . На дисплее отобразятся значки «А» и . Духовой шкаф начнет работу. Когда текущее время станет равным установленному времени окончания (можно проверить нажатием кнопки время окончания приготовления ) прибор отключится, значок кастрюли на дисплее погаснет. Прибор подаст звуковой сигнал. Значок «А» начнет мигать.




Полуавтоматический режим (время окончания приготовления)

Нажмите на кнопку продолжительности приготовления  и задайте время окончания приготовления при помощи кнопок +/- . На дисплее отобразятся значки «А» и значок кастрюли. Духовой шкаф начнет работу. Когда текущее время станет равным установленному времени окончания, духовой шкаф отключится, значок кастрюли на дисплее погаснет. Прибор подаст звуковой сигнал. Значок «А» начнет мигать.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Модели МР: программатор с 5 кнопками

Автоматический режим (продолжительность и время окончания приготовления)

Нажмите на кнопку продолжительности приготовления  и задайте время окончания приготовления при помощи кнопок +/- . На дисплее отобразится значок «А». Духовой шкаф начнет работу, на дисплее отобразится значок . Нажмите на кнопку  для установки времени окончания приготовления. Используя кнопки +/- , задайте точное время окончания. Духовой шкаф отключится, значок кастрюли погаснет. Когда выполнится условие: текущее время = время окончания - продолжительность приготовления, значок кастрюли снова отобразится на дисплее.




Когда автоматическая программа завершится, значок «А» начнет мигать. После подачи звукового сигнала духовой шкаф выключится, значок кастрюли погаснет. Когда автоматическая программа завершится, значок «А» начнет мигать. После подачи звукового сигнала духовой шкаф выключится, значок кастрюли погаснет.

Таймер

Нажмите на кнопку таймера  и задайте время окончания работы таймера при помощи кнопок +/- . Во время работы таймера, на дисплее будет отображаться значок . Когда обратный отсчет завершится, прибор подаст звуковой сигнал.

Звуковой сигнал

Когда истечет время таймера или режима приготовления с заданной продолжительностью, прибор будет подавать звуковой сигнал в течение 7 минут.

Для прекращения подачи звукового сигнала нажмите на кнопку ,  или .

Вы можете настроить громкость звукового сигнала, для этого, не выбирая никакой функции нажимайте на кнопку «-». На выбор представлены 3 уровня громкости, продолжительность зависит от того, насколько времени была зажата кнопка «-».

Запуск и проверка статуса программы

Выбранная программа будет запущена после того, как вы установите время. Вы можете в любой момент проверить оставшееся количество времени, повторно нажав на соответствующую кнопку.

Определение ошибок при выполнении программы

Если настроить режим приготовления таким образом, что значение текущего времени будет находиться в промежутке от времени начала до времени окончания приготовления, то возникнет программная ошибка.

В этом случае прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее будет мигать значок «А».

Отмена программы

Для отмены программы выполните переход в режим ручного управления. Также прибор автоматически отменит программу по завершении приготовления.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели Е3: программатор с 5 кнопками

Обозначения кнопок



Установить сигнальный таймер



Установить время для начала приготовления



Установить время для окончания приготовления



Уменьшить значение выбранного параметра



Увеличить значение выбранного параметра

Дисплей

Дисплей имеет формат F4:



- В режиме ожидания отображается текущее время.
- Во время приготовления в режиме ручного управления на дисплее будет отображаться заданная температура.
- Во время приготовления по таймеру в режиме автоматического управления отображается заданная температура.
- Во время приготовления с использованием температурного зонда отображается температура зонда.
- Если установлен таймер, то в режиме ожидания на дисплее отображается текущее время.

Значки

1



Индикатор основного духового шкафа [1]. Если он мигает, то на дисплее отображается температура и продолжительность приготовления для основного духового шкафа (при использовании двойного духового шкафа) *

2



Индикатор дополнительного духового шкафа [2]. Если он мигает, то на дисплее отображается температура и продолжительность приготовления для дополнительного духового шкафа (при использовании двойного духового шкафа) *



Если индикатор горит, таймер активирован. Если индикатор мигает, таймер завершил работу. Во время настройки таймера, индикатор также будет мигать.



Если индикатор горит, активирована функция отсрочки старта приготовления. Индикатор горит на протяжении всего времени работы этой функции.



Если индикатор горит, активирована функция автоматического окончания приготовления. Во время работы этой функции индикатор будет мигать, затем, когда духовой шкаф отключится, индикатор будет постоянно гореть.



Если горит этот индикатор, на дисплее отображается время до полудня.








Если горит этот индикатор, на дисплее отображается время после полудня.

(*) при одновременном использовании двух рабочих камер, для отображения настроек температуры и времени приготовления основного или дополнительного духового шкафа нажмите на соответствующий поворотный переключатель термостата.



УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


Модели Е3: программатор с 5 кнопками

Управление духовым шкафом

При первом включении на дисплее будут отображаться часы, значение которых будет увеличиваться с интервалом в 1 минуту. Перед началом использования прибора вам необходимо: выполнить «настройку часов» при помощи кнопок [+] и [-] или принять текущее значение на часах без настройки. Подробная информация о настройке часов, таймера, продолжительности и времени окончания приготовления представлена в специальных разделах ниже. При помощи кнопок , ,  вы можете перейти в режим отображения или изменения настроек соответствующей функции (обозначается миганием индикатора). Для изменения значения на дисплее воспользуйтесь кнопками [+] и [-]. Спустя 4 секунды после последнего нажатия на какую-либо кнопку значение будет сохранено (индикатор продолжит гореть). Для отмены всех настроек одновременно нажмите на кнопки  и .

Настройка часов




Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 5 секунд (дисплей начнет мигать) и настройте часы при помощи кнопок [+] и [-]. Часы также можно настроить, когда прибор находится в режиме ожидания.

Вы можете изменить режим отображения часов: во время настройки времени нажмите и удерживайте в течение 4 секунд кнопку , при помощи кнопок [+] и [-] вы можете выбрать один из двух форматов отображения: 24-часовой или 12-часовой AM / PM (до/после полудня).

Включение и отключение духового шкафа

Поверните переключатель [S]. На дисплее отобразится «On». Через две секунды активируется подсветка рабочей камеры, на дисплее отобразится значение стандартной температуры для выбранного режима приготовления. Для отключения прибора во время работы верните поворотный переключатель в положение [0], на дисплее отобразится «OFF».

Таймер

Эта функция не связана с работой нагревательных элементов. Вы можете использовать ее независимо от того, производится приготовление или нет. Нажмите на кнопку , загорится соответствующий индикатор и отобразится «0:00». При помощи кнопок [+] и [-] задайте время (максимум 180 минут), через 4 секунды после внесения последних изменений, значение будет подтверждено, значок останется активным. Нажмите на кнопку , после изменения значения таймера, чтобы вернуться в режим часов. Введенное значение будет сохранено. По истечении заданного времени прибор подаст звуковой сигнал, значок  будет мигать. Нажмите на любую кнопку, чтобы прекратить подачу звукового сигнала и отключить мигание значка.



Режим ручного управления (без заданного времени отключения)

Включите духовой шкаф. Выберите нужный режим приготовления. Задайте нужную температуру при помощи поворотного переключателя термостата [T]. Через 4 секунды после внесения последних изменений духовой шкаф начнет приготовление и будет работать, пока вы его не выключите вручную, на дисплее будет отображаться значение заданной температуры.



УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели E3: программатор с 5 кнопками

Полуавтоматический режим (время окончания приготовления)

Включите духовой шкаф. Нажмите кнопку , на дисплее отобразится надпись «End». Задайте время окончания приготовления кнопками [+] и [-] (максимальное время приготовления – 10 часов). Задайте продолжительность приготовления и нажмите кнопку , чтобы вернуться в режим часов, введенное значение будет сохранено. Через 4 секунды после внесения последних изменений прибор будет работать в течение заданного времени. В установленное время прибор перейдет в режим завершения приготовления.

Автоматический режим

Включите прибор. Нажмите на кнопку  и выберите время начала приготовления при помощи [+] и [-]. Нажмите кнопку , на дисплее отобразится надпись «End». Задайте время окончания приготовления кнопками [+] и [-]. Если время приготовления не было установлено, духовой шкаф продолжит работать в режиме ручного управления (без заданного времени отключения). Через 4 секунды после внесения последних изменений прибор будет работать до установленного времени. Вы всегда можете выбрать один из доступных режимов и задать нужную температуру. В установленное время прибор перейдет в режим завершения приготовления.

Режим завершения приготовления

В установленное время окончания приготовления духовой шкаф отключит нагрев, подаст тройной звуковой сигнал (средняя громкость), на дисплее отобразится время, значок духового шкафа будет мигать. Для снятия блокировки нажмите на любую кнопку программатора: звуковой сигнал будет остановлен, после этого прибор будет готов к дальнейшему использованию. Эта функция недоступна для программ «Гриль» и «Гриль с конвекцией».

Выборе температуры приготовления

В установленное время окончания приготовления духовой шкаф отключит нагрев, подаст тройной звуковой сигнал (средняя громкость), на дисплее отобразится время, значок духового шкафа будет мигать. Для снятия блокировки нажмите на любую кнопку программатора: звуковой сигнал будет остановлен, после этого прибор будет готов к дальнейшему использованию.

Управление подсветкой

Подсветка будет работать в течение 1 минуты при включении духового шкафа и также 1 минуту при завершении предварительного нагрева. Во время ожидания при активированной функции отложенного старта подсветка остается отключенной. Вы всегда можете активировать подсветку вручную, нажав на переключатель термостата [T], она отключится автоматически через 1 минуту.

Вы также можете оставить подсветку включенной в течение всего времени приготовления, для этого нажмите и удерживайте переключатель термостата [T] в течение 3 секунд.

Защита от детей

Специальное защитное устройство предотвращает несанкционированное или случайное включение. Для активации блокировки духовой шкаф должен быть отключен, нажмите и удерживайте переключатель термостата [T] в течение 3 секунд. Прибор подаст короткий звуковой сигнал, на дисплее отобразится «n-0». После этого прибор будет заблокирован и не будет реагировать на попытки включения. Для снятия активированной блокировки нажмите и удерживайте переключатель термостата [T] в течение 3 секунд.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели Е3: программатор с 5 кнопками

Поз.	Значок	Режим
1		<p>Пицца</p> <p>Этот режим хорошо подойдет для приготовления пиццы, фокаччи и хлеба. Прибор задействует нижний нагревательный элемент в сочетании с другими нагревательными элементами.</p>
2		<p>Верхний и нижний нагрев</p> <p>Классический режим приготовления, который хорошо подойдет для приготовления свиных отбивных, сосисок, трески, тушеной говядины, мяса диких животных, запеченной телятины, меренги и печенья, запеченных фруктов и т.п.</p>
3		<p>Нижний нагрев</p> <p>Самый подходящий режим для приготовления выпечки (печенья, меренги, пирогов из опарного теста, фруктовых десертов и т.п.) и других блюд.</p>
4		<p>Верхний нагрев</p> <p>Хорошо подходит для подрумянивания блюд и придания им золотистой корочки. Рекомендуется для приготовления гамбургеров, свиных отбивных, стейков из телятины, морского языка, кальмаров и т.п.</p>
5		<p>Гриль с закрытой дверцей</p> <p>Этот режим хорошо подходит для быстрой и глубокой прожарки, подрумянивания и запекания мяса, стейков из филе, флорентийских стейков, рыбы и овощей. При использовании электрического гриля на термостате должна быть выставлена температура 180°C.</p>
6		<p>Гриль с конвекцией</p> <p>Этот режим предназначен для особо быстрого и глубокого приготовления, позволяя уменьшить количество потребляемой энергии. Хорошо подходит для свиных отбивных, сосисок, свинины или блюд на шпажках, мяса диких животных, ньокки и т. д. При использовании электрического гриля на термостате должна быть выставлена температура 180°C.</p>
7		<p>Интенсивное приготовление</p> <p>Быстрое и интенсивное приготовление разных блюд. Лучше всего подходит для запеченной рыбы, тушеных овощей, блюд на шпажках, утки, курицы и т.п.</p>
8		<p>Конвекция</p> <p>Этот режим позволяет готовить несколько блюд, не допуская смешения запахов. Подходит для лазаньи, пиццы, круассанов, булочек бриошь, открытых пирогов, тортов и т.п.</p>
8a		<p>Режим Есо</p> <p>Режим, который позволяет готовить со значительно уменьшенным энергопотреблением. Для увеличения эффективности положите противень по центру рабочей камеры перед тем, как включить этот режим.</p> <p>Подходит для блюд с большой продолжительностью приготовления: тушеных овощей, белого мяса, запеченной пасты, нежных кондитерских изделий. Не рекомендуется для приготовления замороженных продуктов.</p> <p>Чтобы включить «Режим Есо», установите переключатель «S» в положение 8, затем, когда на дисплее отобразится ON, нажмите «+» и удерживайте в течение 2 секунд, пока на дисплее не отобразится «ECHO». Для этого режима можно установить температуру в промежутке от 30 °C до 300 °C.</p> <p>Примечание: «Режим Есо» нельзя использовать вместе с температурным зондом.</p>
9		<p>Быстрый старт (доступно только на некоторых моделях)</p> <p>Ускорение предварительного нагрева рабочей камеры. Рекомендуется использовать при температуре приготовления от 200 до 300 °C.</p> <p>Использование функции «Быстрый старт» при температурах ниже 200 °C не дает особых преимуществ. Чтобы активировать функцию, установите переключатель (S) в положение (9), а затем выберите температуру переключателем (T). Когда духовка нагреется до нужной температуры, оранжевый индикатор термостата погаснет, и духовка будет готова для приготовления блюд.</p> <p>После этого вы можете выбрать нужный режим приготовления.</p> <p>ВНИМАНИЕ: Функция «Быстрый старт» не подходит для приготовления блюд, а служит только для более быстрого предварительного нагрева духовки.</p> <p>НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ БЫСТРОГО ЗАПУСКА БОЛЕЕ 20 МИНУТ.</p>

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

Если нужно проверить степень готовности блюда, вы можете открыть дверцу. В этом случае активируется подсветка, вращение вентилятора и/или вертела будет приостановлено. Они возобновят работу, когда дверца закроется.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ






Модели E3: программатор с 5 кнопками

Проверка готовности блюда

Вы можете проверить степень готовности блюда в любой момент, достаточно открыть дверцу. При этом активируется подсветка, а вращение вентилятора и/или вертела будет приостановлено (если выбранный режим приготовления предполагает их использование). Приготовление будет возобновлено сразу после того, как дверца будет закрыта.

Приготовление с сухим / влажным воздухом

Духовой шкаф оснащен автоматическим устройством, которое удаляет водяной пар из рабочей камеры, благодаря чему воздух внутри становится сухим (приготовление с сухим воздухом). Это устройство можно отключить, если для приготовления требуется, чтобы водяной пар оставался внутри рабочей камеры (приготовление с влажным воздухом). Для этого выберите нужный режим, когда на дисплее отобразится «ON», удерживайте кнопку «-» нажатой в течение 2 секунд, пока на дисплее не отобразится надпись «HUM». Таким образом, вы можете регулировать влажность внутри рабочей камеры во время приготовления. Эту функцию можно использовать вместе со следующими режимами:

Значок	Режим
	Верхний и нижний нагрев
	Нижний нагрев
	Верхний нагрев
	Интенсивное приготовление
	Конвекция

Приготовление с температурным зондом (функция доступна только на некоторых моделях)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температурный зонд нельзя использовать со следующими режимами: «РАЗМОРАЖИВАНИЕ», «БЫСТРЫЙ СТАРТ», «ПИЦЦА» и «ЕСО». Вставьте вилку температурного зонда в разъем на правой стенке рабочей камеры, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания. В течение 2 секунд на дисплее будет отображаться надпись «MEAT», значок «зонд» будет мигать. Затем отобразится значение температуры зонда по умолчанию (75 °C). Поворачивайте кнопку регулирования, чтобы выбрать температуру в промежутке от 40 до 100 °C. Нажмите на кнопку, чтобы подтвердить выбранное значение. Когда температура внутри блюда достигнет установленного значения приготовление завершится. Через 4 секунды после внесения последних изменений прибор сохранит установленное значение, значок «зонд» будет гореть. Включите духовой шкаф, выберите режим приготовления и задайте температуру при помощи соответствующих переключателей. На дисплее будет отображаться температура зонда.

Когда температура внутри блюда станет равна заданному значению, духовой шкаф отключится и подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «END». Запустится режим завершения приготовления.

Настройки для температурного зонда можно поменять в любой момент во время приготовления. Для этого нажмите и затем поверните регулирующий переключатель 3 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вставить штепсель зонда в разъем в рабочей камере во время приготовления, духовой шкаф отключится, а на дисплее отобразится «Off».

Если вытащить штепсель зонда во время приготовления, духовой шкаф отключится, а на дисплее отобразится «Off».

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсорный TFT-дисплей – Обозначения значков



Пауза



На главную



Старт



Подсветка



°C - °F



Таймер



Блокировка дисплея



Выход — Прекращение работы



Подтверждение и переход на следующий шаг



Часы



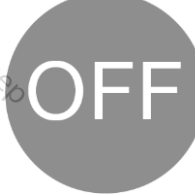
Настройки



Подтверждение настроек



Температурный зонд



Выключить



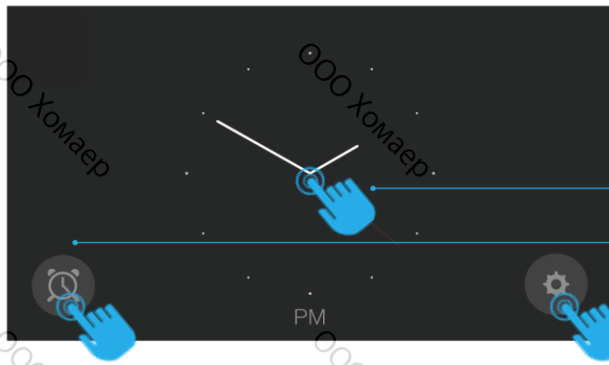
Не все модели имеют данный переключатель (позволяет выбирать и подтверждать режимы в дополнение к сенсорным кнопкам)



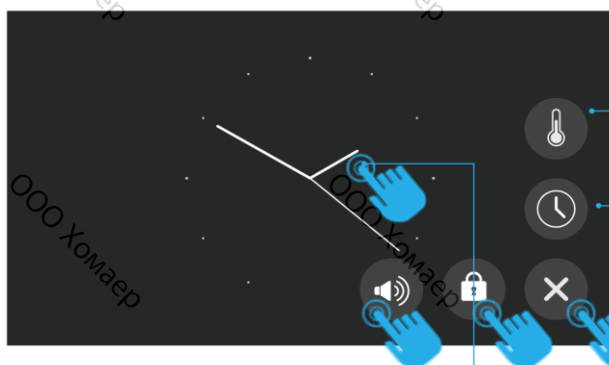
Не все модели имеют данный переключатель (позволяет выбирать и подтверждать режимы в дополнение к сенсорным кнопкам)

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсорный TFT дисплей – Настройки



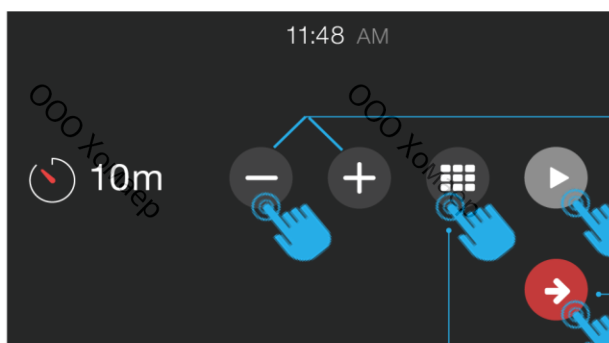
- Главный экран
- Возможны 3 варианта
- Переход к экрану параметров приготовления
- Установка таймера
- Прямой доступ к настройкам



- Настройки
- Выбор температурной шкалы (°C или °F)

Позволяет задать громкость звукового сигнала и выбрать звук нажатия клавиш

- Установка времени
- Выход – Остановить
- Блокировка дисплея
- Для разблокировки нажмите на дисплей и удерживайте в течение 10 секунд



- Установка таймера
- Увеличить или уменьшить время
- Подтвердить выбранное время. В конце раздастся звуковой сигнал.

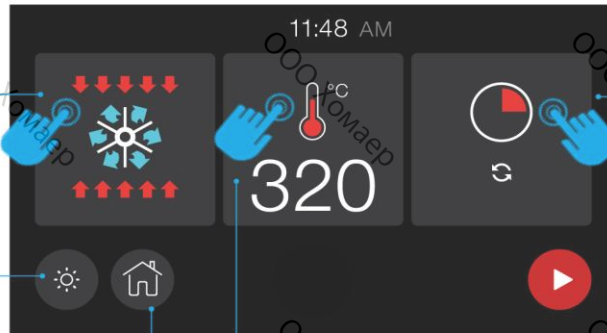
Числовая клавиатура

- Подтвердить и вернуться на главный экран

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсорный TFT дисплей – Настройки

1- Выбрать режим приготовления



Подсветка
(вкл. или откл.)

На главную
(Возврат на главную страницу)

3- Установить время приготовления и запрограммировать время отложенного старта

2- Установить температуру приготовления

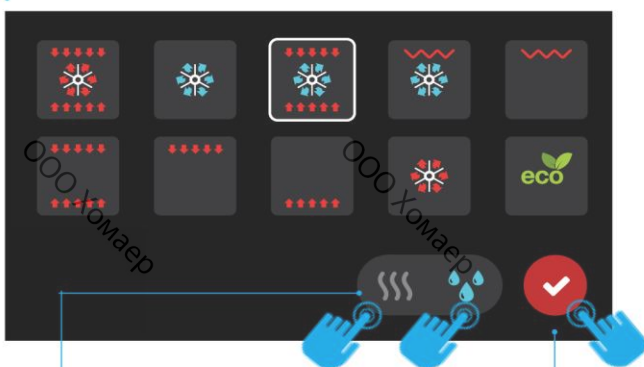


2a - 2 способа задать температуру:

- Нажать или провести пальцем по градусной шкале
- Использовать кнопку + или -

2b - Подтвердить режим приготовления

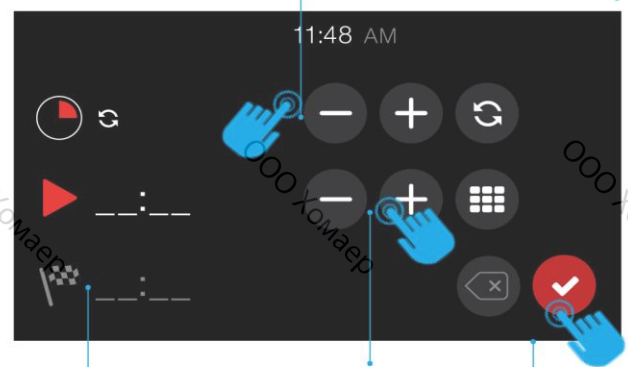
3a - Установить время приготовления



1a - Выбрать тип приготовления: сухой или влажный воздух

1b - Подтвердить выбор режима

ПРИМЕЧАНИЕ: доступно только для некоторых режимов приготовления



3b - Время приготовления

3c - Установить начальное время

3d - Подтвердить режим приготовления

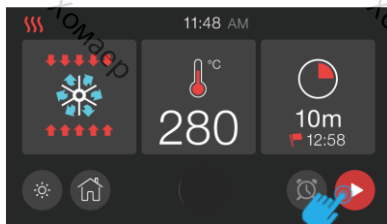
УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели Т3 с сенсорным дисплеем



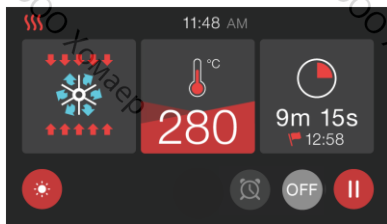
ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите нужные параметры (режим, температура и таймер) и нажмите кнопку подтверждения – прибор запустит фазу предварительного нагрева. На дисплее отобразится соответствующее меню.



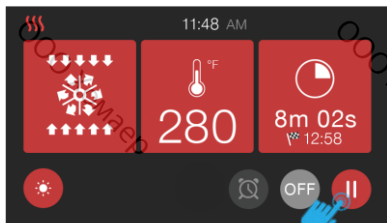
ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Процесс предварительного нагрева отслеживается и отображается в виде 4 уровней. По мере прогрева красная область будет увеличиваться, пока фон всех клеток не изменится на красный цвет.



ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА ЗАВЕРШЕНА

Когда прибор нагреется до нужной температуры, цвет фона клеток изменится на красный. Это обозначает, что предварительный нагрев завершился и прибор перешел к фазе приготовления. Если ранее вы установили время приготовления, прибор автоматически отключится в нужный момент.



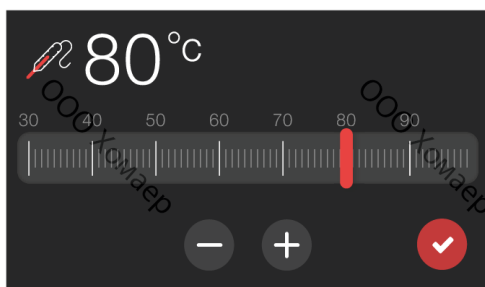
Если время приготовления не было установлено, то вы можете остановить



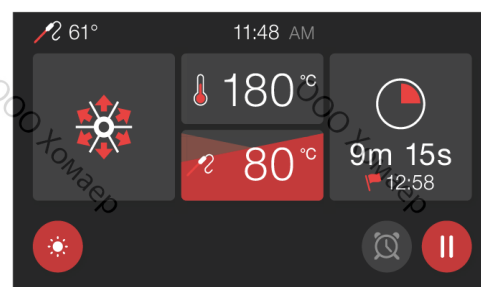
процесс приготовления и завершить его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕМПЕРАТУРНЫМ ЗОНДОМ

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ЗОНДА



НАГРЕВ С ТЕМПЕРАТУРНЫМ ЗОНДОМ



ВНИМАНИЕ: если дисплей не реагирует на нажатия (сенсорная панель заблокирована), просто откройте и закройте дверцу.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели Т3 – Значки



Пицца

Этот режим хорошо подойдет для приготовления пиццы, фокаччи и хлеба. Прибор задействует нижний нагревательный элемент в сочетании с другими нагревательными элементами.



Верхний и нижний нагрев

Классический режим электрических духовых шкафов, который особенно хорошо подходит для приготовления свиных отбивных, сосисок, трески, тушеного мяса, дичи, жаркого из говядины, выпекания меренги и печенья, запекания фруктов и т. д.



Нижний нагрев

Самый подходящий режим для завершения приготовления, особенно для выпечки (печенья, меренги, пирогов из опарного теста, фруктовых десертов и т.п.) и других блюд.



Верхний нагрев

Особенно хорошо подходит для подрумянивания и придания более насыщенного цвета готовому блюду. Этот режим рекомендуется для приготовления гамбургеров, свиных отбивных, бифштексов, камбалы, кальмаров и т. д.



Гриль с закрытой дверцей

Данный режим предназначен для быстрого и глубокого прожаривания, для запекания мяса, филе, отбивных по-флорентийски, рыбы и даже овощей. При использовании электрического гриля на термостате должна быть выставлена температура 180°C.



Гриль с конвекцией

Особенно быстрая и глубокая прожарка со значительно пониженным энергопотреблением. Подходит для приготовления таких блюд как: свиная отбивная, сосиски, кебаб из свинины или смешанного мяса, дичи, ньокки по-римски и т. д. При использовании электрического гриля на термостате должна быть выставлена температура 180°C.



Интенсивное приготовление

Быстрое и интенсивное приготовление разных блюд. Лучше всего подходит для запеченной рыбы, тушеных овощей, блюд на шпажках, утки, курицы и т.п.



Конвекция

Этот режим позволяет готовить несколько блюд, не допуская смешения запахов. Подходит для лазаньи, пиццы, круассанов, булочек бриошь, открытых пирогов, тортов и т.п.



Режим Есо

Режим, который позволяет готовить со значительно уменьшенным энергопотреблением. Для увеличения эффективности положите противень по центру рабочей камеры перед тем, как включить этот режим.

Подходит для блюд с большой продолжительностью приготовления: тушеных овощей, белого мяса, запеченной пасты, нежных кондитерских изделий.

Примечание: «Режим Есо» нельзя использовать вместе с температурным зондом.



Размораживание

Быстрый разогрев продуктов до комнатной температуры.



Быстрый старт (функция доступна только на некоторых моделях)

Эта функция уменьшает время, затрачиваемое на предварительный нагрев рабочей камеры. Использование этой функции для температур ниже 200 °C не рекомендовано, так как результат будет замечен только при температуре от 200 до 300/320 °C. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Функция «Быстрый старт» не предназначена для приготовления блюд и должна использоваться только для предварительного разогрева духового шкафа.**

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ «БЫСТРЫЙ СТАРТ» ДОЛЬШЕ ДВАДЦАТИ МИНУТ.



Приготовление с сухим / влажным воздухом

Духовой шкаф оснащен автоматическим устройством, которое удаляет водяной пар из рабочей камеры, благодаря чему воздух внутри становится сухим (приготовление с сухим воздухом). Если нужно, чтобы влага оставалась внутри духового шкафа, устройство удаления влаги можно отключить, нажав на соответствующий значок.

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

Если нужно проверить степень готовности блюда, вы можете открыть дверцу. В этом случае активируется подсветка, вращение вентилятора и/или вертела будет приостановлено. Они возобновят работу, когда дверца закроется.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аксессуары

Использование поворотного вертела (только для некоторых моделей)

Закрепите кусок мяса на вертеле при помощи специальных зажимов. Разместите стойки на противне для жира, положите вертел на стойки и установите всю конструкцию внутри рабочей камеры. Включите режим «Гриль с закрытой дверцей». Чтобы вытащить вертел вместе с противнем, выдвиньте его.



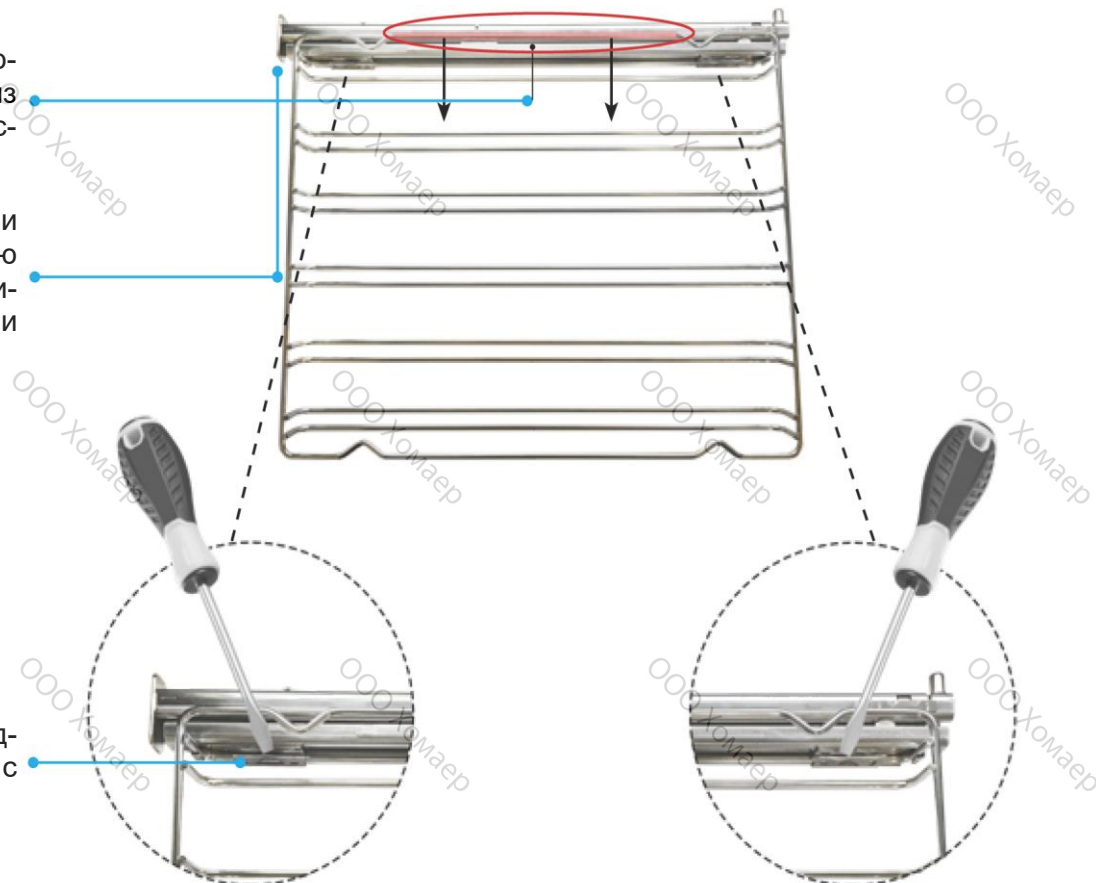
Телескопические направляющие (только для некоторых моделей)

С данным аксессуаром выдвигать и задвигать противни будет проще и безопаснее. Комплект включает полностью выдвигаемые направляющие на шариковых подшипниках. Направляющие имеют механизм защиты от опрокидывания противней. Направляющие можно снять во время очистки или переустановить на другой уровень (показано на рисунке).

Чтобы снять направляющие, потяните вниз часть, отмеченную красным цветом.

Переверните решетку и положите ее на плоскую поверхность телескопическими направляющими вниз.

Чтобы снять зажим, подденьте его отверткой с плоским шлицем



Выполните эти действия в обратном порядке, чтобы установить направляющие на место.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Демонтаж дверцы

Порядок действий

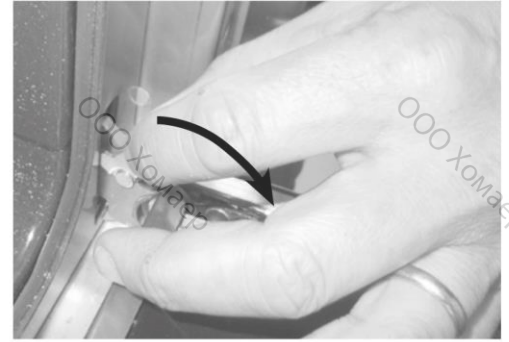
Вы можете снять дверцу, чтобы облегчить процесс очистки. Для этого:

- откройте дверцу
- следуйте указаниям на рисунках ниже

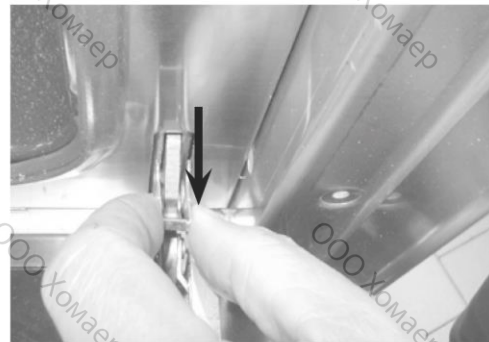
1



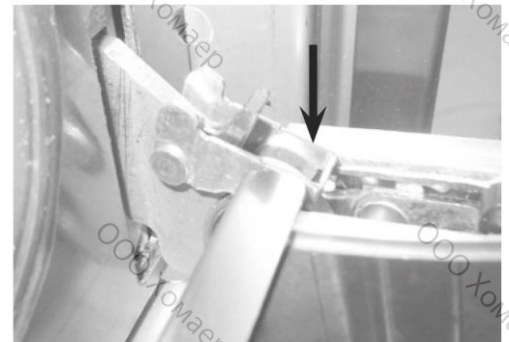
2



3



4



5 (только у некоторых моделей)



6



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Разборка дверцы

Порядок действий

Дверь духовки состоит из трех слоев листового стекла (в некоторых моделях из двух). Для очистки стекла используйте неабразивные впитывающие салфетки и обычное моющее средство. Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как из-за них стекло может поцарапаться или треснуть. Чтобы упростить процесс очистки, внутренние стекла можно снять. Для этого снимите дверцу или установите ее в промежуточное положение.

Последовательность действий для снятия стекла:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предварительно снимите дверцу и положите ее на ровную поверхность, на которой дверца не сможет повредиться.

- 1 Открутите 2 винта (левый и правый) на верхней панели



- 2 Поднимите и снимите верхнее стекло



- 3 Снимите среднее стекло



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

– Рекомендации по очистке

ДУХОВОЙ ШКАФ

ДЕТАЛЬ

Внутренние поверхности рабочей камеры

СПОСОБ ОЧИСТКИ

Рекомендуется чистить духовку после каждого использования. Так будет проще удалить грязь, потому что она не будет подвергаться повторному воздействию высокой температуры. Вытащить все съемные детали и вымыть их по отдельности горячей водой и неабразивным моющим средством. После того камера остынет, протереть ее поверхности мягкой тряпкой, смоченной в растворе из прохладной воды и нашатырного спирта. Убрать остатки раствора влажной тряпкой и вытрите насухо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Запрещается использовать пароочистители для очистки духового шкафа. Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные/агрессивные чистящие средства или острые инструменты, так как стекло может поцарапаться и треснуть.

Противни

Замочить в мыльном растворе. Высушить.

Удалять остатки еды сразу после использования.

Решетки

Чистить теплой водой и неабразивным средством / подходящим средством для удаления жира.

Для очистки пригоревших или трудноудаляемых загрязнений рекомендуется замочить решетки на несколько часов, затем промыть.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

ДЕТАЛЬ

Стальные поверхности

СПОСОБ ОЧИСТКИ

Чистить водой и неагрессивным жидким моющим средством, после этого вытереть насухо мягкой тряпкой из ткани или микрофибры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Чтобы поверхности не теряли блеск, их нужно регулярно обрабатывать специальным средством. Запрещается использовать абразивные чистящие порошки.

Окрашенные поверхности

Чтобы окрашенные поверхности сохраняли свои свойства, их нужно регулярно чистить водой с мылом.

Следите, чтобы на окрашенных деталях не оставались кислота или щелочь (уксус, лимонная кислота, соль, томатный сок ...). Окрашенные детали можно чистить только после того, как они остыли.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

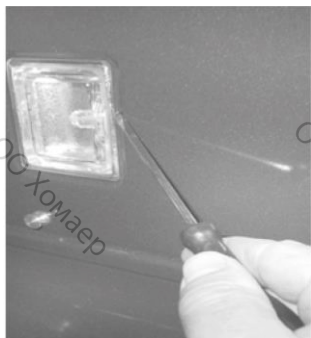
– Замена лампы подсветки

Порядок действий

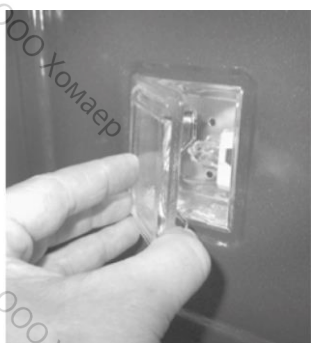
Если подсветка перестала работать, отключите прибор от электрической сети, снимите защитное стекло и замените лампу.

Новая лампа должна быть пригодной для работы в условиях высокой температуры и иметь подходящие характеристики.

- 1 Поддеть отверткой с плоским шлицем



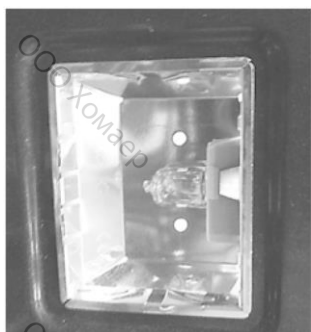
- 2 Вытащить защитное стекло



- 3 Вытащить лампу



- 4 Заменить лампу и закрыть крышку



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

– Указания по ремонту

ВНИМАНИЕ



- В течение гарантийного срока ремонтные работы должны выполняться только специалистом авторизованного центра по обслуживанию клиентов.
- Перед тем как приступить к выполнению ремонтных работ, отсоедините прибор от сети питания: вытащите вилку из розетки или отключите автомат.
- Запрещается самостоятельно разбирать или ремонтировать прибор, так как это может привести к поражению электрическим током или возникновению короткого замыкания. Данные работы должны выполняться квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра.
- Мелкие неисправности можно решить самостоятельно, для этого следуйте указаниям.
- Если неисправности вызваны ненадлежащей эксплуатацией прибора, вызов специалиста сервисного центра будет платным.
- Если причиной поломки или неисправностей стали несоблюдение правил монтажа или эксплуатации, гарантия не покрывает расходы на ремонт. В этом случае ремонтные услуги оказываются за дополнительную плату.

– Защита от детей

Как распознать

Значок «Защита от детей»



ВНИМАНИЕ



Не волнуйтесь, если вы увидели этот значок на дисплее. Возможно, вы случайно активировали блокировку.

Духовой шкаф оснащен устройством, которое предотвращает несанкционированное или случайное включение прибора.

Как отключить

Чтобы снять блокировку «Защита от детей», нажмите и удерживайте переключатель термостата в течение 5 секунд. На дисплее отобразятся сначала «n–o», затем «OFF».

Как включить

Чтобы активировать блокировку, нажмите и удерживайте переключатель термостата в течение 5 секунд, когда духовой шкаф отключен. Вы услышите короткий звуковой сигнал, на дисплее отобразятся сначала «n–o», затем «ON». После этого вы не сможете включить духовой шкаф.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

– Ошибка на TFT-дисплее

Системные ошибки Прибор фиксирует следующие ошибки:

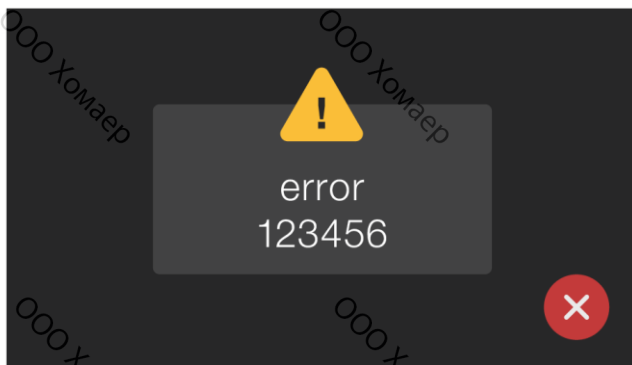
Коды ошибок имеют следующий формат: “E YY X”, где

YY = код ошибки

x = номер рабочей камеры в строке ошибки или 0, для ошибок общего характера

Описание	Номер ошибки
Обрыв в цепи датчика рабочей камеры	00
Короткое замыкание датчика рабочей камеры	01
Обрыв в цепи температурного зонда	04
Короткое замыкание температурного зонда	05
Перегрев	08
Вентилятор не работает	16
Ошибка чтения карты	19
Ошибка обмена информацией	20

ОПОВЕЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ



Если возникла ошибка, отсоедините и заново подсоедините прибор к сети питания.

Если ошибка возникает повторно, требуется вмешательство авторизованного технического специалиста.


ДВЕРЦА ОТКРЫТА (ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ)



Закройте дверцу духового шкафа.

ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обдув горячим воздухом (ориентировочные значения)

Блюдо	Темп. в °С		Мин.
Мясо			
Ростбиф	170-180	2/3	40/50
Запеченная воловина	170-190	2/3	40/60
Запеченная телятина	160-180	2/3	65/90
Запеченный ягненок	140-160	2	100/130
Ростбиф с кровью	180-190	2/3	40/45
Запеченный заяц	170-180	2/3	80/100
Запеченный кролик	160-170	2	80/100
Запеченная индейка	160-170	2	160/240
Запеченный гусь	160-180	2/3	120/160
Запеченная утка	170-180	2/3	100/160
Запеченная курица	180	2/3	90/120
РЫБА	160-180	2/3	15/25
ТОРТЫ И ПИРОГИ			
Фруктовый пирог	180-200	2	40/50
Кекс	180-190	2	40/45
Бриошь	170-180	2	40/60
Бисквитный торт	190-200	2	25/35
Кекс-кольцо	160-180	2	35/45
Сладкое печенье	180-200	2	20/30
Кекс из дрожжевого теста	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Печенье «Савоярди»	150-180	2	50/60
Яблоки в кляре	180-200	2	18/25
Бисквитный пудинг	170-180	2	30/40
ВЫПЕЧКА			
Хлеб	180-200	3	45
Пицца	250	3	10/20
Хлебные тосты	185-195	2	7

Важно


Запекание с помощью гриля

Духовой шкаф нужно предварительно разогреть!

Блюда готовятся с закрытой дверцей при температуре 180 °С. Продукты нужно расположить на соответствующей решетке, предпочтительно на 4 уровне.

ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Естественная конвекция (ориентировочные значения)

Блюдо	Темп. в °С		Мин.
Мясо			
Ростбиф	225	2/3	60/80
Запеченная воловина	250	2/3	50/60
Запеченная телятина	225	2/3	60/80
Запеченный ягненок	225	2	40/50
Ростбиф с кровью	230	2/3	50/60
Запеченный заяц	250	2/3	40/50
Запеченный кролик	250	2	40/50
Запеченная индейка	250	2	50/60
Запеченный гусь	225	2/3	60/70
Запеченная утка	250	2/3	45/60
Запеченная курица	250	2/3	40/45
РЫБА	200-225	1/2	15/25
ТОРТЫ И ПИРОГИ			
Фруктовый пирог	225	2	35/40
Кекс	175-200	2	50/60
Бриошь	175-200	2	25/30
Бисквитный торт	220-250	2	20/30
Кекс-кольцо	180-200	2	30/40
Сладкое печенье	200-220	2	15/20
Кекс из дрожжевого теста	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Печенье «Савоярди»	180-200	2	40/50
Яблоки в кляре	200-220	2	15/20
Бисквитный пудинг	200-220	2	20/30
ВЫПЕЧКА			
Хлеб	220	3	30
Пицца	250	2	15/20
Пицца	250	2	10/20
Хлебные тосты	250	3	5

Важно

Духовой шкаф нужно предварительно разогреть!

Запекание с помощью гриля

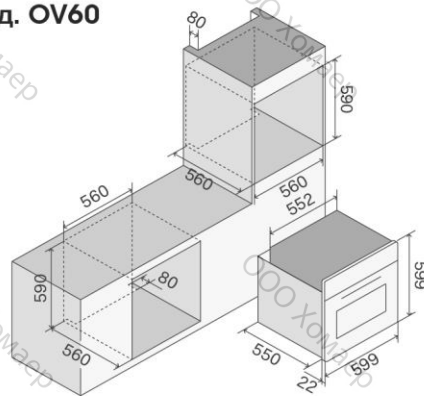
Блюда готовятся с закрытой дверцей при температуре 180 °С. Продукты нужно расположить на соответствующей решетке, предпочтительно на 4 уровне.

МОНТАЖ

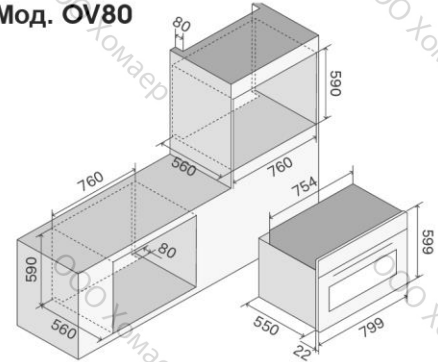
Указания по монтажу

Общая техническая информация о приборе (напряжение, потребление, размер зазоров) находится на месте соприкосновения двери с корпусом духового шкафа. Чтобы увидеть табличку, откройте дверцу. Прибор должен быть установлен в нишу подходящих размеров (см. табличку на дверце). Крайне важно, чтобы ниша была достаточно прочной: она должна выдерживать нагрузку, создаваемую прибором. Убедитесь, что используемые материалы, покрытие и клей подходят для эксплуатации при температурах до 150°C – не будут плавиться или расслаиваться. В комплект поставки входят монтажные винты и другие элементы крепления. На рисунках ниже изображен правильный порядок выполнения монтажа духового шкафа.

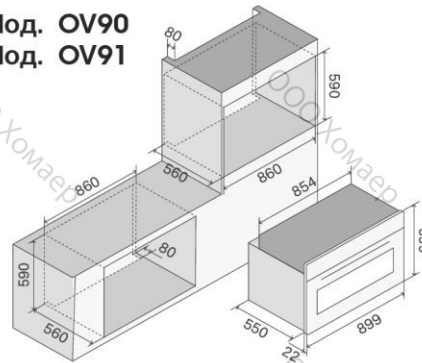
Мод. OV60



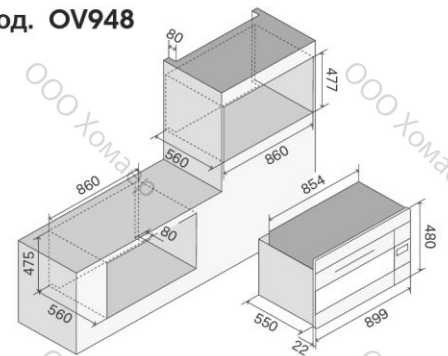
Мод. OV80



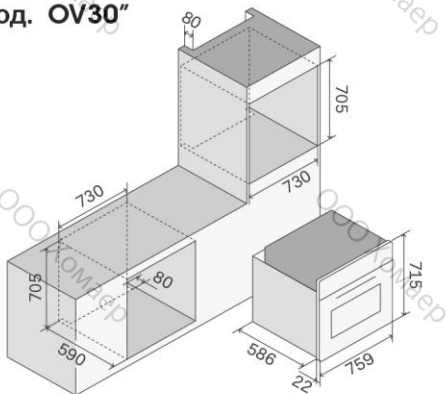
Мод. OV90
Мод. OV91



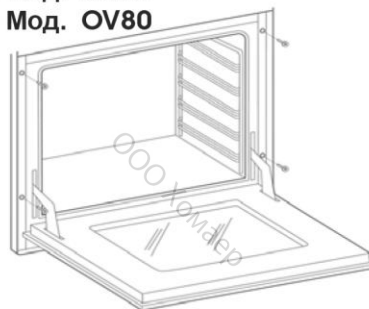
Мод. OV948



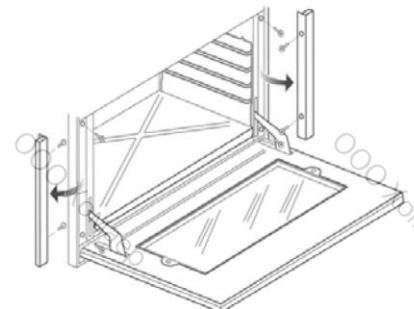
Мод. OV30"



Мод. OV60 -
Мод. OV70
Мод. OV80



Мод. OV90



МОНТАЖ

Подключение электричества

Приведенные ниже указания предназначены для квалифицированных специалистов, ответственных за монтаж, выравнивание, техническое обслуживание прибора и соблюдения действующих правил по выполнению этих работ.

Важно! Перед выполнением работ по регулировке и техническому обслуживанию, отсоедините прибор от сети питания.

Правила монтажа

Данный прибор соответствует требованиям следующих директив: ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU
ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU
РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами) Монтаж должен быть выполнен на профессиональном уровне и в соответствии с действующими нормами и указаниями, касающимися установки электрооборудования. В противном случае производитель полностью снимает с себя всю ответственность. В этом руководстве представлены схемы соединений для вашего прибора.

Прибор предназначен для подключения к сети питания с параметрами напряжения, обозначенными на заводской табличке.

Перед подключением прибора к электрической сети, проверьте:

- Электромагнитный переключатель или розетка должны выдерживать подаваемую прибором нагрузку (см. заводскую табличку);
- Сеть питания должна быть оснащена функционирующей надлежащим образом системой заземления.

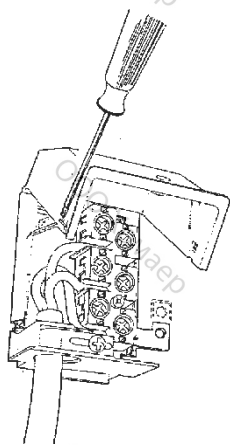
Прибор поставляется с кабелем питания без вилки, поэтому подключение к электросети должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель — это проводник заземления, который не должен ничем разрываться.

Розетка должна находиться на видном и доступном месте, чтобы прибор можно было легко отсоединить от сети питания.

Для прямого подключения необходимо, чтобы:

- Автомат и проводка способны выдержать нагрузку, создаваемую оборудованием (см. заводскую табличку);
- Сеть питания должна быть оснащена функционирующей надлежащим образом системой заземления.
- После установки прибора розетка или омниполярный переключатель (с минимальным расстоянием между контактами 3 мм) должны находиться в легко доступном месте.
- Главный выключатель должен быть подключен в соответствии со всеми правилами монтажа.

Желто-зеленый проводник заземления не должен ничем прерываться, даже переключателем. Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы он не соприкасался с поверхностями, чья температура может быть на 50 °С выше комнатной. Для замены кабеля питания обратитесь в центр технической поддержки.



МОНТАЖ

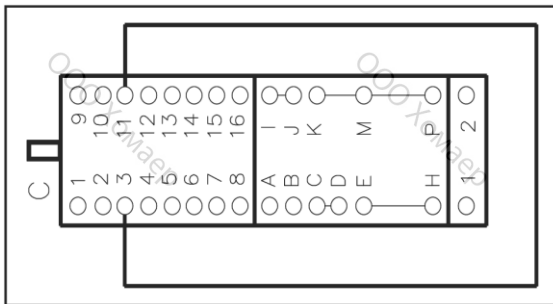
Потребление электроэнергии (кВт)	Модель	кВт (230В)	Нагревательные элементы			
			Нижний (кВт)	Верхний (кВт)	Гриль (кВт)	Кольцевой (кВт)
	OV60	2,45	1,1	1	2,1	2,1
	OV80 - OV948 OV90	2,75	1,35	1,2	2,15	2,1
	OV30	3,1	1,6	1,2	3,0	2 x 1,05
	OV91	2,95	1,6	1,2	2,15	2,1
С функцией «Быстрый старт»						
	OV60	3,2	1,1	1	2-1	2,1
	OV80 - OV948 OV90	3,40	1,35	1,2	2,15	2,1
	OV30	3,40	1,6	1,2	3,0	2 x 1,05
	OV91	3,4	1,6	1,2	2,15	2,1

Обозначения

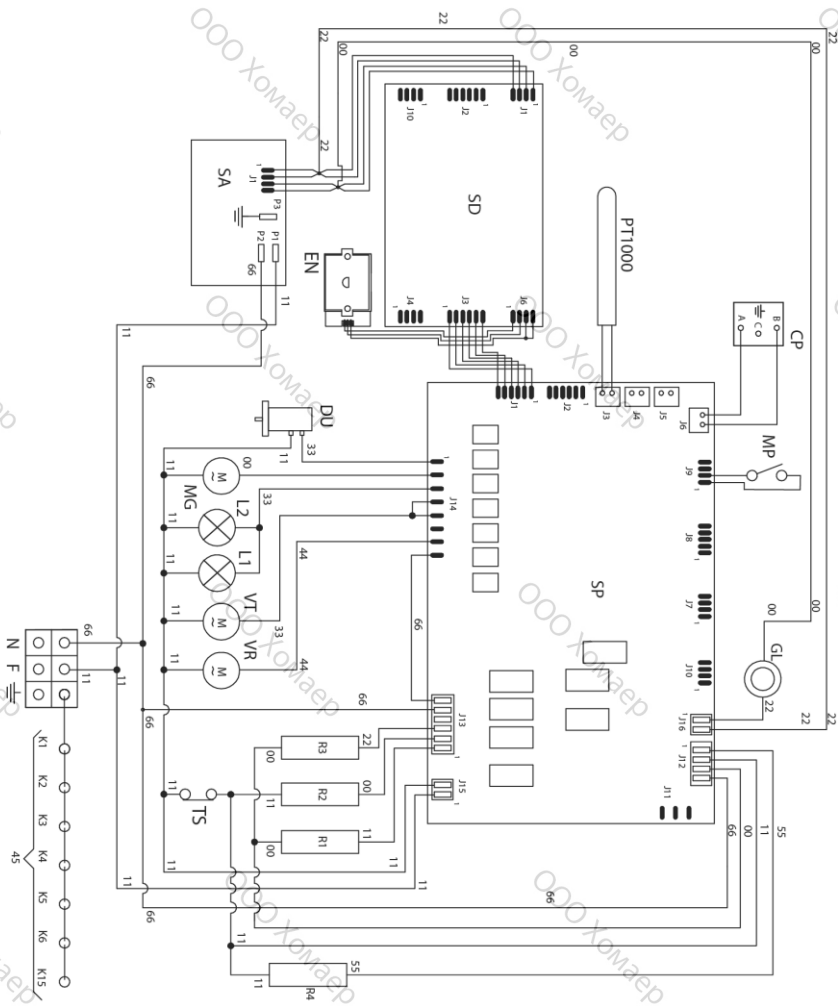
00	Черный	M	Соединительная коробка
11	Коричневый	MG	Вертел
22	Красный	MP	Микропереключатель дверцы
33	Белый	N	Нейтраль
44	Желтый	NTC	Температурный зонд
45	Желто-зеленый	P	Таймер/программатор
55	Серый	P	Таймер/часы
66	Синий	R1	Верхний нагревательный элемент
C	Коммутатор	R2	Нижний нагревательный элемент
CP	Температурный зонд	R3	Нагревательный элемент гриля
DU	Термостат с твердым наполнителем для подачи пара	R4	Кольцевой нагревательный элемент
EF	Кодировщик режимов	S1	Индикатор духового шкафа
ET	Кодировщик термостата	S2	Индикатор напряжения сети
F	Фаза	SD	Плата дисплея
FLC	Фильтр	SE	Поворотный переключатель
K1	Провод заземления соединительной коробки	SP	Плата питания
K2	« » нижнего нагр. элемента	SS	Плата зонда
K3	« » конвекционного вентилятора	T	Термостат гриля
K4	« » кольцевого нагр. элемента	TF	Термостат духового шкафа
K5	« » верхнего нагр. элемента	TS	Предохранительный термостат
K6	« » подсветки 1	TT	Байпасный термостат
K7	« » подсветки 2	TST	Предохранительный термостат вентилятора охлаждения
K8	« » вертела	V	Вентилятор духового шкафа
K9	« » вентилятора охлаждения	VT	Вентилятора охлаждения
K11	« » термостата духового шкафа	SA	Плата питания
K12	« » программатора/таймера	GL	Светодиодное кольцо
K15	« » рамки	PT1000	Температурный зонд PT1000
L1	Подсветка		
L2	Подсветка		

МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

Быстрый старт



- OV 60 PM T3
- OV 80 PM T3
- OV 91 PM T3

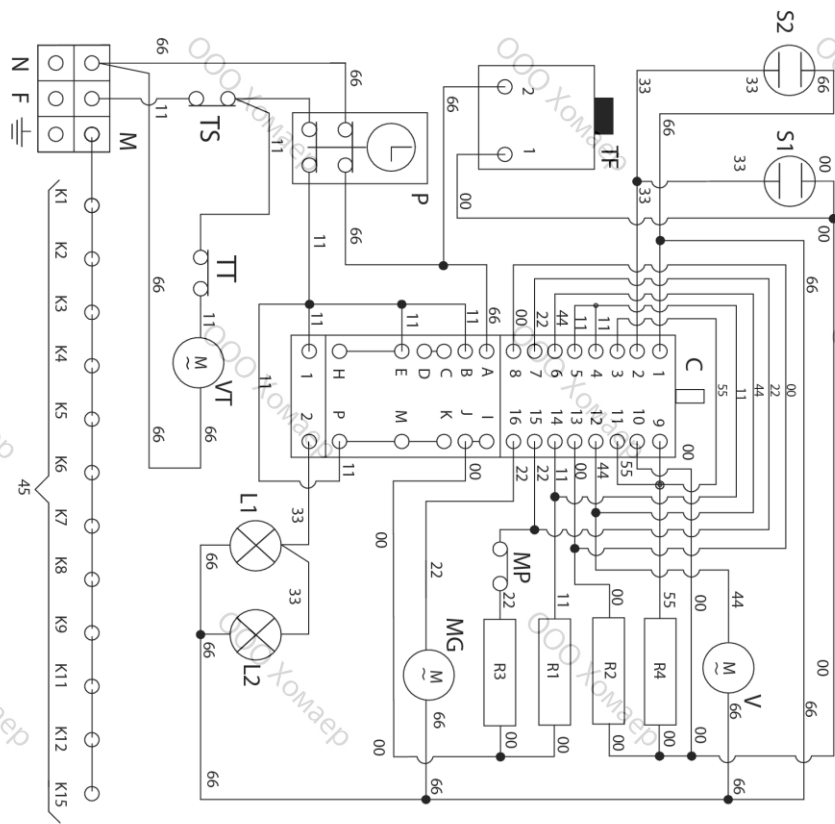


МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

OV 60 MP

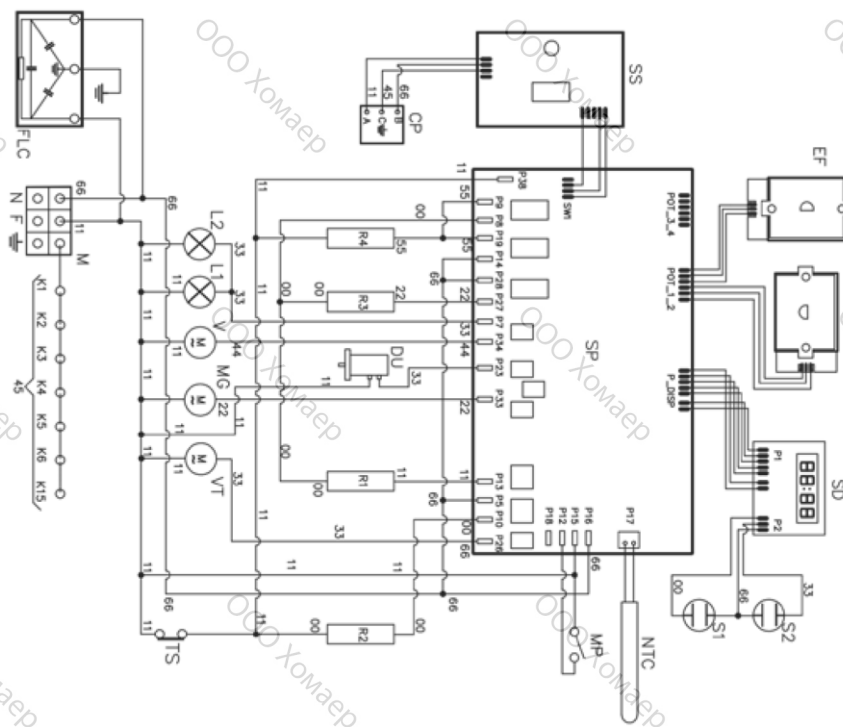
OV 80 MP

OV 90 MP



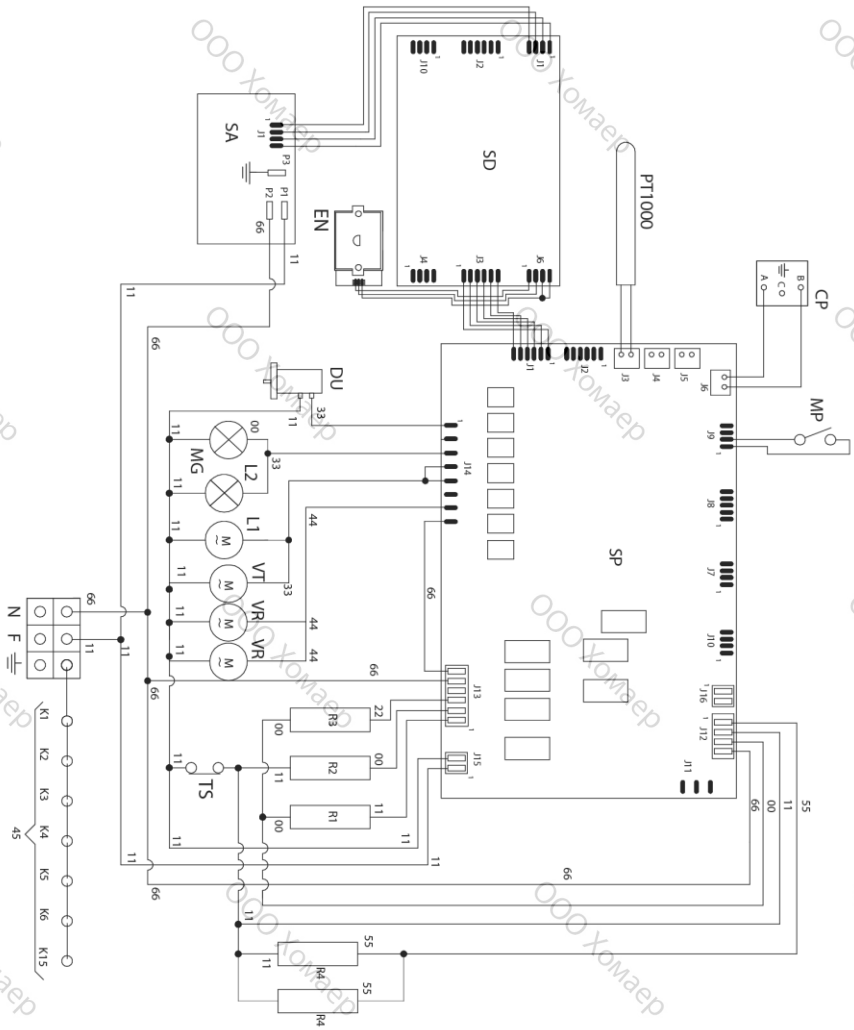
МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

- OV 60...E3
- OV 80...E3
- OV 90...E3
- OV 948...E3



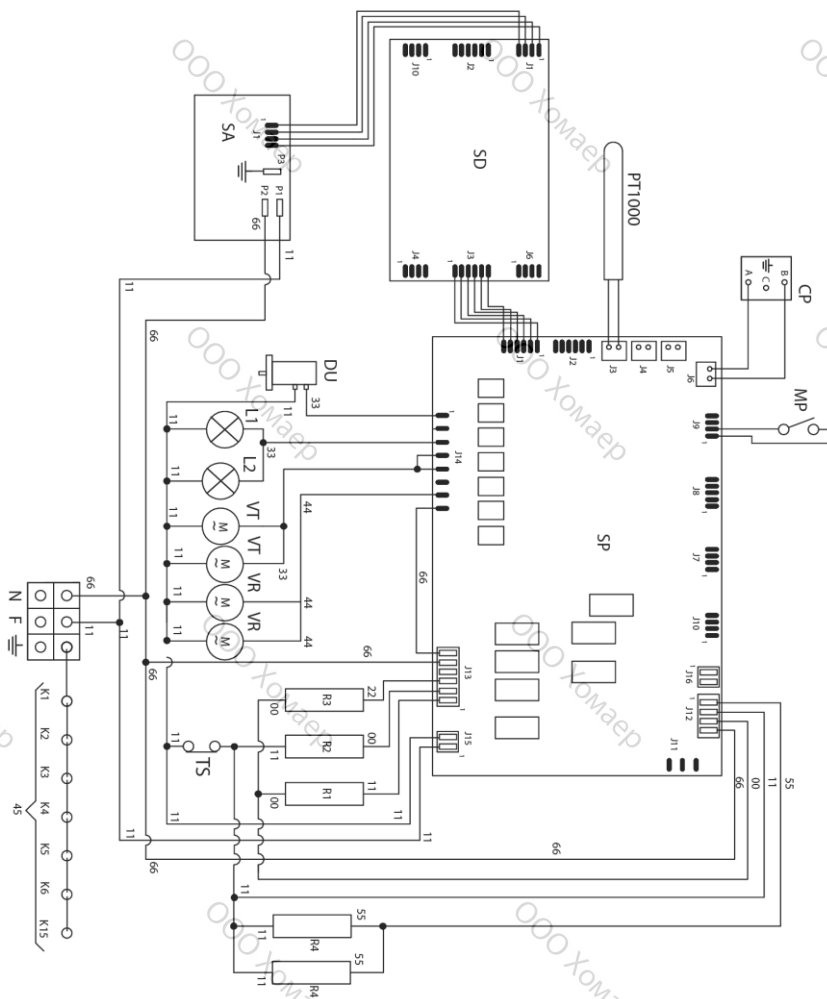
МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

OV 30 ST3



МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

OV 30 STCT3

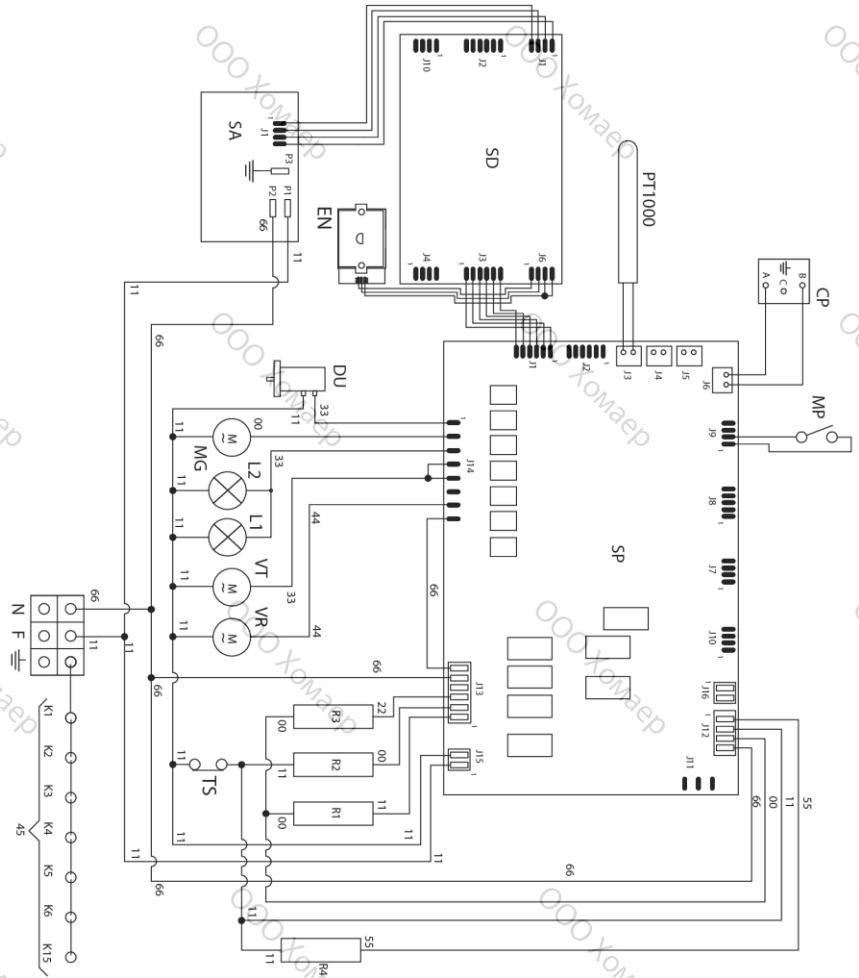


МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

OV 60 ST3

OV 80 ST3

OV 90 ST3

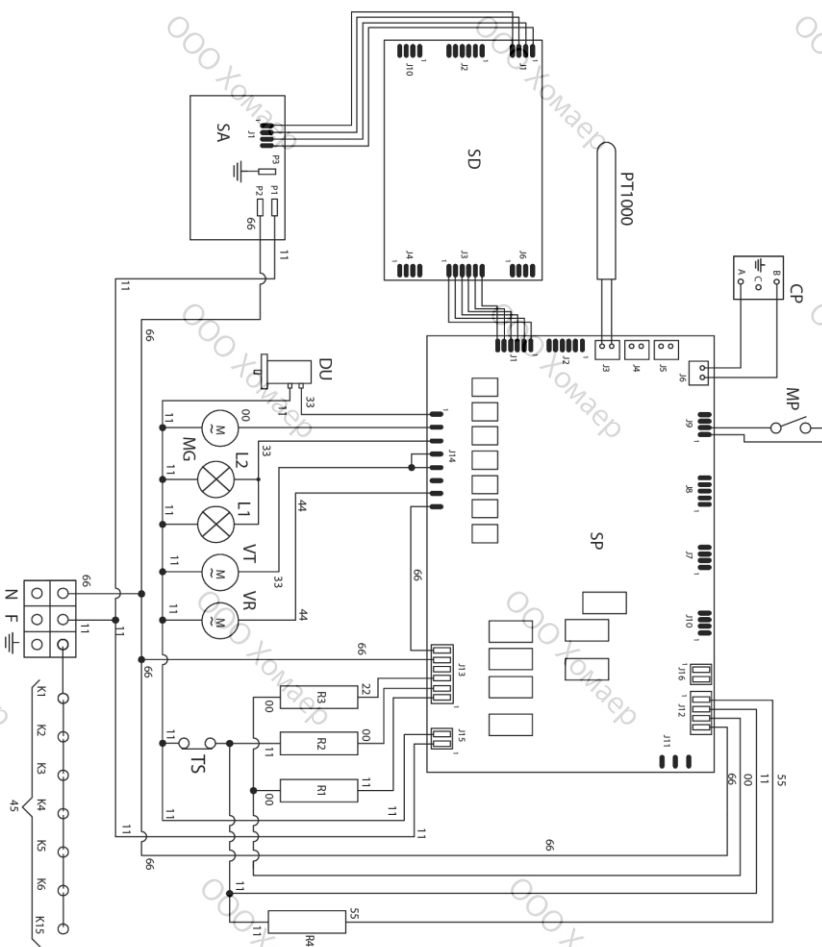


МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

OV 60 STCT3

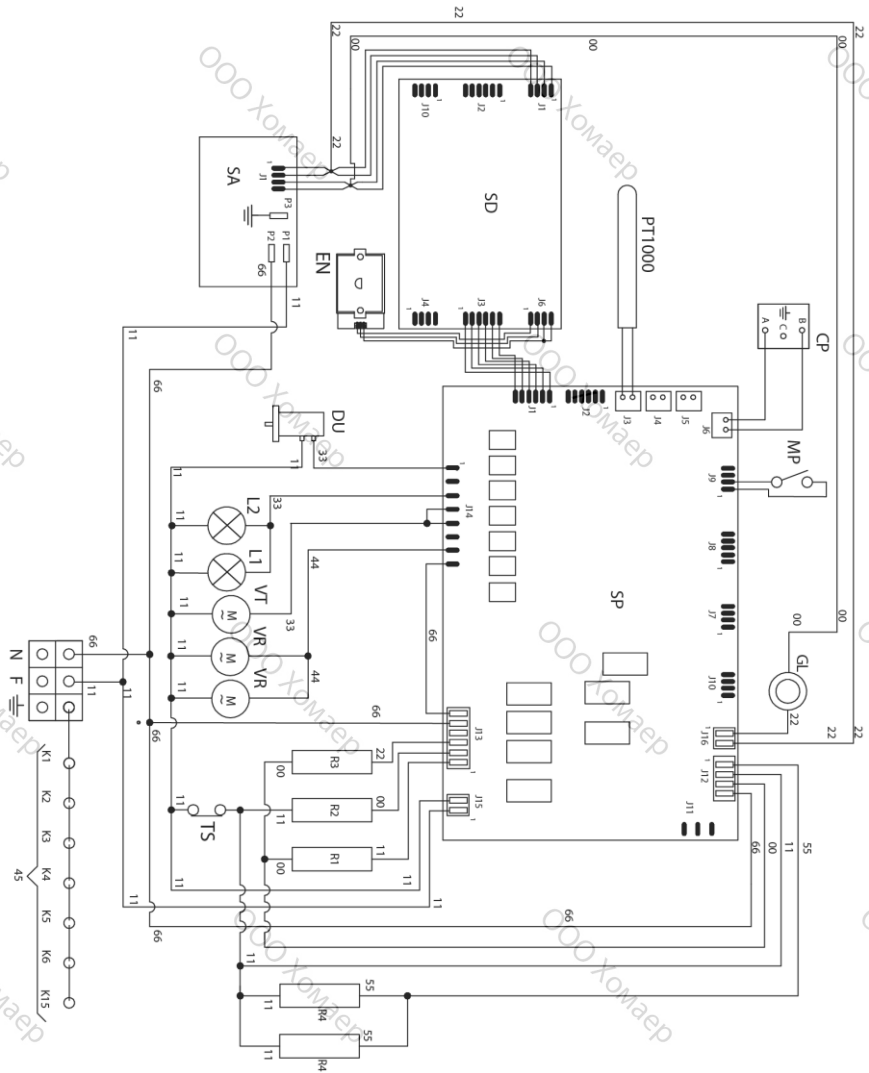
OV 80 STCT3

OV 90 STCT3



МОНТАЖ СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

OV 30 PMT3



ДЛЯ ЗАМЕТОК

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

ДЛЯ ЗАМЕТОК

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер 000 Хомаер

