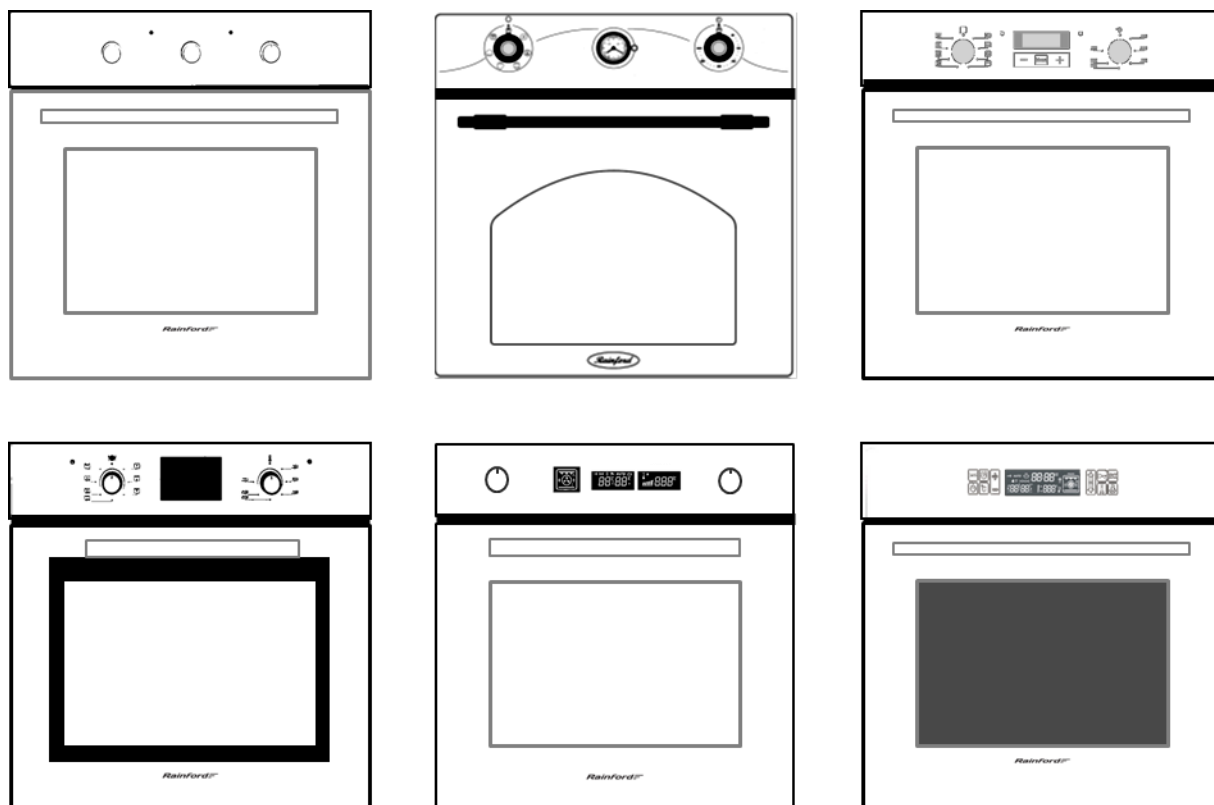


Rainford



RUS

ДУХОВОЙ ШКАФ – Руководство по установке и эксплуатации

Model:

RBO-3616PB/LPB

RBO-3616R

RBO-4638PB/LPB

RBO-4647PB

RBO-5649

RBO-5661

RBO-5658PB

CE EAC

СОДЕРЖАНИЕ:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	3
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА	6
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	10
СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	12
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	13
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-3616 PB	14
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-3616 R	19
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-4638 PB	28
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-4647 PB	34
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-5649	47
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-5661	60
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА RBO-5658 PB	73
ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ НАГРЕВА ДУХОВОГО ШКАФА	91
РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА	96
АКСЕССУАРЫ	97
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	98
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	99
ТОНКОСТИ КУЛИНАРИИ	101
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	102
ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ	107
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	108

Уважаемые покупатели!

Прежде всего, благодарим Вас за покупку нашей продукции. Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции и предупреждения, изложенные в данном руководстве, поскольку эти инструкции содержат важную информацию по установке, эксплуатации Вашей продукции и уходу за ней, а также о преимуществах наиболее практического применения продукции.

Храните это руководство в безопасном и легкодоступном месте с целью использования при необходимости.

Производитель не несет ответственности за ущерб лицу, его окружению или имуществу, причиненный вследствие неправильной эксплуатации прибора в результате несоблюдения пунктов данного руководства по эксплуатации.

Настоящее руководство применимо и к нескольким моделям. Различия между моделями детально изложены в данном руководстве.

**Соответствие директиве ЕС о содержании вредных веществ(RoHS)
Приобретенная вами продукция соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения вредных веществ (2011/65/EU). Она не содержит вредных веществ и запрещенных в производстве материалов, указанных в настоящей Директиве.**

- Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества духового шкафа без предварительного уведомления.
- Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.
- Значения, указанные в маркировках духовых шкафов или в других печатных документах, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьировать в соответствии с применением духового шкафа и внешними условиями.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Данный раздел руководства, который поможет предотвратить опасность получения личного вреда или вреда имуществу, включен в инструкцию по технике безопасности. Несоблюдение этой инструкции может лишить законной силы любую гарантию, поскольку компания не несет ответственности за причиненные убытки.

Общая безопасность

- Настоящий духовой шкаф не приспособлен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или людьми без опыта и знания, если они не находятся под наблюдением или им не предоставлены инструкции по использованию духовки лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем, чтобы быть уверенным, что они не играют с духовкой.
- Духовой шкаф предназначен только для домашнего использования. Не допускается его коммерческое (промышленное) использование. Он не может быть использован для любых других целей, за исключением приготовления еды и подогревания. Использование с любой другой целью (например, отопление комнаты, сушка одежды или полотенца на ручке), является опасным и неуместным. При неуместном, ненадлежащем или неадекватном пользовании духового шкафа, или в результате использования под воздействием окружающей среды он может получить повреждения, за которые компания не несет ответственности.
- Перед использованием продукции убедитесь в удалении всех упаковочных материалов.
- При первом использовании духового шкафа изоляционные материалы и нагревательные элементы выделяют запах гари. Поэтому при первом включении духового шкафа не кладите в него блюдо. Сначала включите и ждите до тех пор, пока не исчезнет запах, затем приступайте к приготовлению. Прочистите духовой шкаф изнутри влажной мягкой тканью.
- В рабочем состоянии духовка может быть горячей. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, внутренним секциям духового шкафа, противням и т.д. Не подпускайте детей к духовке!
- При работе поверхность гриля может очень нагреться, будьте осторожны!
- Всегда пользуйтесь теплозащитными перчатками, когда кладете блюда в духовой шкаф или вынимаете их оттуда вместе с противнем.
- Ни в коем случае не готовьте или не жарьте на основании духового шкафа.
- Не кладите противни, листы духового шкафа прямо на дно духового шкафа и не оборачивайте их в алюминиевую фольгу. Иначе накопленное тепло может повредить основанию духового шкафа и может возникнуть пожароопасная ситуация.
- При перемещении, чистке или техническом осмотре духового шкафа отключите электропитание.
- Не пытайтесь вынимать вилку из розетки, дергая за сетевой шнур.
- Не прикасайтесь к духовому шкафу, когда он мокрый или влажный.

- Если духовой шкаф не работает или сломан, отключите его, выньте вилку из розетки и отдайте в ремонт.
- Не производите самостоятельно ремонт, и не вносите изменения в изделие. Можно устранить лишь некоторые неполадки (**См. Устранение неполадок до обращения в авторизованный сервисный центр**)
- Техническое обслуживание и ремонт должны производиться только уполномоченным сервисным центром фирмы-производителя, а также нужно использовать только оригинальные запасные части от производителя.
- Если Вы не пользуетесь духовым шкафом, установите его в режим 0-“Выкл.”
- Чистка духового шкафа и соблюдение техники безопасности позволяют сохранить духовой шкаф в хорошем состоянии. Оставленные надолго остатки пищи после использования со временем могут повредить внутреннюю поверхность духового шкафа.
- Позаботьтесь при монтаже в хорошей вентиляции духового шкафа.
- Не используйте духовой шкаф с разбитым стеклом передней двери.
- Задняя поверхность духового шкафа в рабочем состоянии нагревается. Газовая труба или сетевой кабель не должны соприкасаться с задней поверхностью духового шкафа; это может привести к опасному нагреву газовой трубы, а сетевой кабель может получить повреждение.
- Не пользуйтесь духовым шкафом при приеме лекарственных препаратов или алкоголя, которые негативно сказываются на мышлении и координации.
- Будьте осторожны при приготовлении в духовом шкафу еды с применением алкогольных напитков. При высоких температурах алкоголь испаряется и может вызвать пожар, поскольку при соприкосновении с горячей поверхностью духового шкафа может вызвать воспламенение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева комнаты.

Обеспечение безопасности детей

- Духовой шкаф предназначен для пользования взрослыми. Не позволяйте маленьким детям трогать элементы управления или играть близко от духового шкафа или с духовым шкафом.
- Доступные элементы духового шкафа могут нагреваться в рабочем состоянии. Не подпускайте детей к духовке, до тех пор, пока он не охладится.

- Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пленки, растянутый полистирол и др.) в доступных для детей местах, поскольку это опасно.
- Не вешайте на открытую дверь духового шкафа тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на них. Духовой шкаф может перевернуться, а дверные петли могут сломаться.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: При использовании гриля его нагревательный элемент сильно нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ВАЖНО: Если Вы решили больше не использовать духовой шкаф, следует привести его в нерабочее состояние путем обрезания питающего кабеля после отсоединения его от источника электропитания. Неиспользуемые приборы представляют угрозу для безопасности детей, поскольку дети часто играют с ними. С этой целью рекомендуется сделать духовку безопасной.

Соблюдение безопасности при осуществлении работ, связанных с электричеством

- Любые работы по монтажу и установке должны выполняться только компетентными и квалифицированными специалистами уполномоченного сервисного центра.
- Выключите духовой шкаф и отсоедините его от электросети в случае любого повреждения. Для этого выключите двухполюсный выключатель или линейный предохранитель.
- Убедитесь в том, что сила тока в сети соответствует силе тока для продукции.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Установка должна быть выполнена компетентным квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям, животным или предметам интерьера в результате неправильной установки.



ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После установки прибора по правилам техники безопасности и в целях охраны окружающей среды необходимо выбросить упаковочные материалы в соответствии с правилами об утилизации отходов упаковочных материалов (полиэтилен, картон, стироловый пенопласт и пр.).

Инструкции по Установке

- При установке духового шкафа его подключают к сети только в соответствии с местными электрическими нормами.
- Духовой шкаф предназначен для установки на кухне. Он может быть установлен под столешницу либо в высокий шкаф (колонну) на уровне глаз. Заблаговременно подготовьте место установки на кухне, как показано на рисунке (**См. Рис. 1 и Рис. 2**).
- Убедитесь, что основание места установки под духовой шкаф достаточно прочное, чтобы выдержать его вес.
- Стенки кухонной секции (ниши) для установки духового шкафа должны быть теплостойкими. В частности, боковые стенки должны быть изготовлены из фибролитового покрытия. Покрытие мебельного шкафа и клеи должны быть устойчивы к температуре до 100 °С. Его нельзя изготавливать из теплостойких синтетических ламинатов и вязких материалов, поскольку пластмассы или вязкие материалы могут быть повреждены. Настоящая информация служит только для создания инструкции, а фактическое сопротивление повышению температуры зависит от материалов и качества отделки кухонного оборудования и его внутренних и внешних поверхностей.
- Ответственность за установку прибора с нарушением правил по безопасности с размещением сетевого кабеля на расстоянии недопустимо близком расстоянии от прибора лежит на владельце.
- Нельзя давить, загибать и зажимать сетевой шнур питания, следует избегать его соприкосновения с горячими частями духового шкафа. После установки штепсельная вилка должна находиться в легкодоступном месте.
- Расстояние между стенами кухни и оборудованием должно быть безопасным.
- Правильная установка должна обеспечивать надлежащую защиту электрических контактов и изоляцию от поверхности духового шкафа.
- Все изоляционные и обеспечивающие безопасность части должны быть плотно зафиксированы при помощи инструментов.
- Для эффективной циркуляции воздуха духовой шкаф должен быть установлен согласно нижеприведенным размерам ниши в кухонной мебели (**См. Рис. 1 и Рис.2**).
- Если встроенный духовой шкаф установлен под варочной поверхностью, тогда расстояние по высоте между приборами должно быть не менее 50 мм.

- Необходимо удалить заднюю панель в нише кухонного шкафа с целью свободной циркуляции воздуха. Ниша, в которую вставляется духовка, должна иметь зазор в задней части в размере, по меньшей мере, **75 мм** (См. Рис. 3)
- Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильными или морозильными камерами, так как тепло от духового шкафа может вывести их из строя.

Рис.1

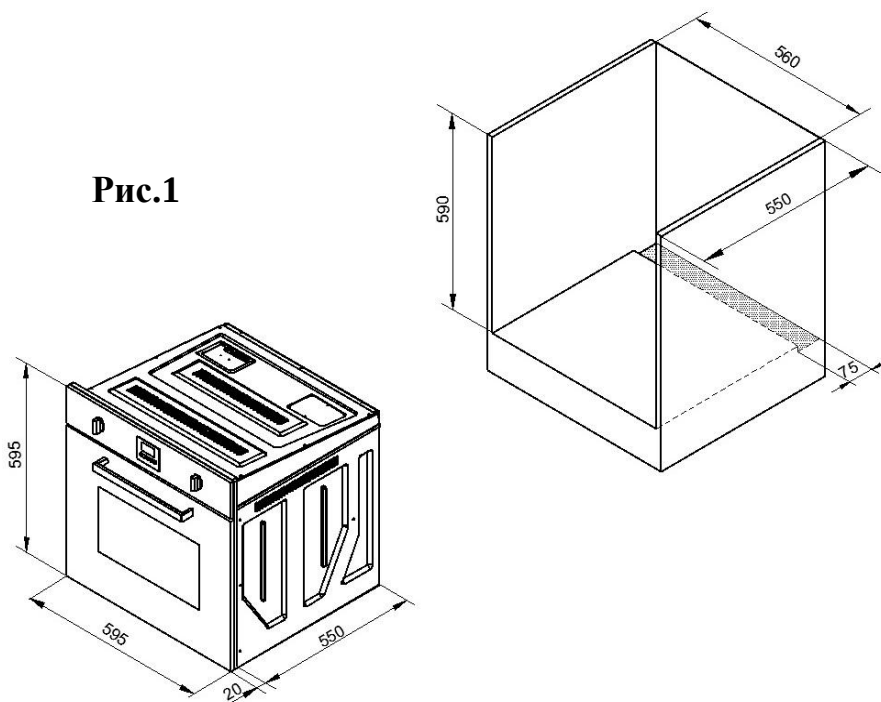
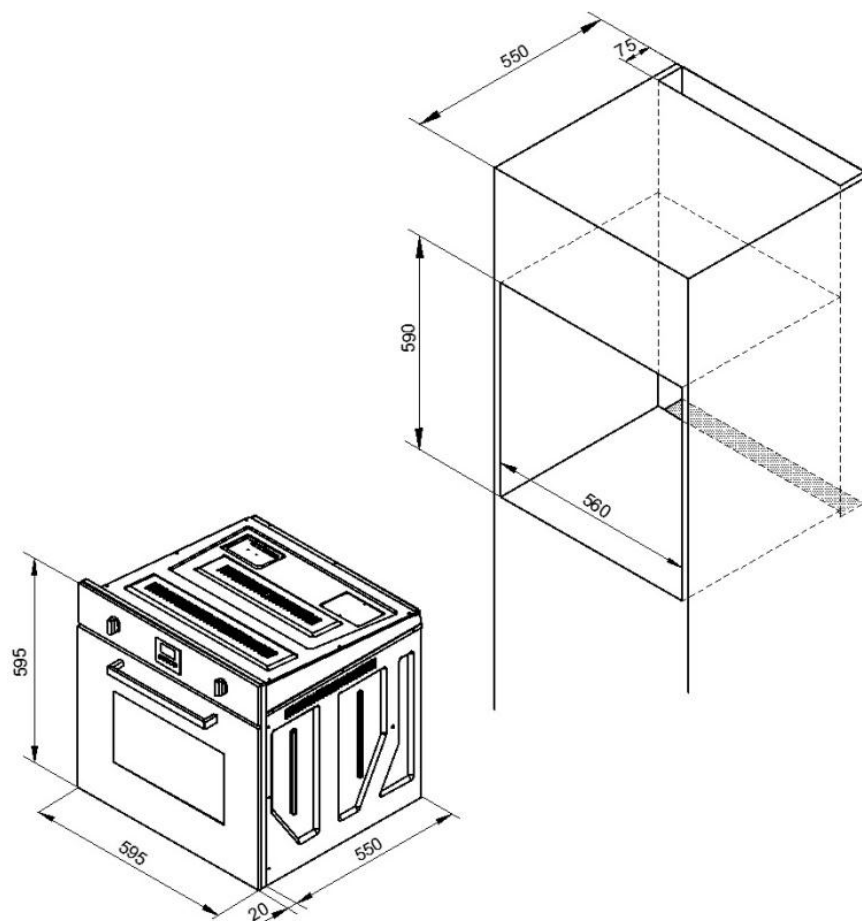


Рис.2



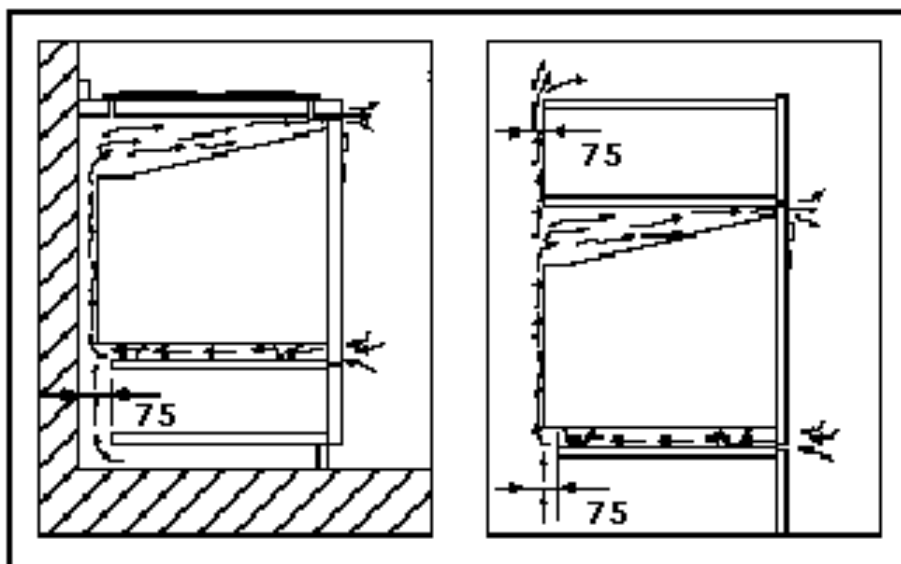


Рис. 3

Установка духового шкафа

- При установке духового шкафа соблюдайте симметрию, выровняйте его по центру и установите заподлицо с мебельным фронтом.
- Перемещать духовой шкаф при установке должны не менее двух человек при помощи специальных транспортировочных ручек расположенных сбоку корпуса.
- При монтаже категорически запрещено поднимать духовой шкаф за ручку его дверцы!
- После расположения шкафа в месте его установки, откройте дверь и закрепите духовой шкаф к торцевым частям панелей мебельного шкафа (ниши) четырьмя крепежными шурупами, чтобы они совпадали с отверстиями, предусмотренными по обеим сторонам крепежной рамы (А) (См. Рис. 4).
- При подключении духового шкафа к электросети, для удобства установки необходимо отдельно соединить ее электрическим кабелем. Убедитесь, что соединение произведено без повреждений.

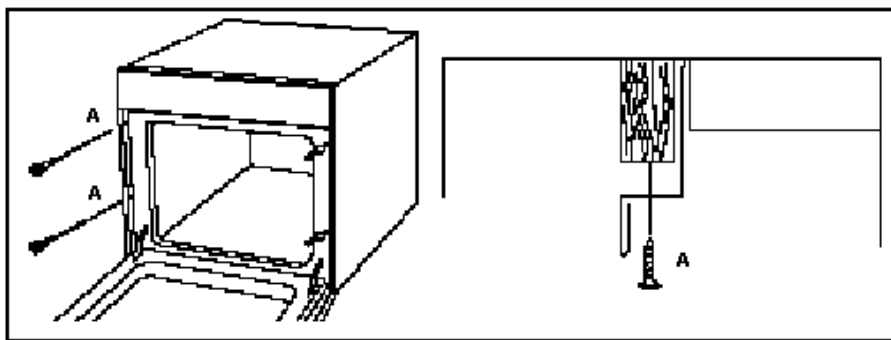


Рис. 4

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Все электрические соединения выполняются только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами и правилами. Соединение должно отвечать национальным стандартам.

Перед электрическим подключением духового шкафа

- Духовой шкаф должен быть подключен к центральной электросети в соответствии с действующими законами и правилами только квалифицированным электриком или авторизованным сервисным центром.
- Духовой шкаф должен быть подсоединен электриком, имеющим официальное разрешение и допуск, в соответствии с действующими правилами. Производитель не несет ответственности за любой ущерб людям, животным или имуществу по причине неправильного электрического соединения.
- Сила тока для обеспечения нормальной работы духового шкафа должна быть не менее 16А.
- Если сила тока меньше 16А, необходимо вызвать компетентного электрика для замены силового выключателя.
- Соединение должно отвечать национальным стандартам.
- Заземленная вилка подсоединяется к электрическому шнуру духового шкафа. Линия электросети должна быть с заземлением. Установку должен производить квалифицированный электрик.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оборудование должно быть заземлено.

- При отсутствии на духовом шкафу электрического кабеля его установку осуществляет компетентный электрик с соблюдением нижеприведенных параметров (См. Таблица 1)

Напряжение сети	Тип кабеля	Размер сечения	Ток (в Амперах)
220-240V ~ 50 Hz	H05 VV – F	3 x 1,5 мм ²	Не менее 16А

Таблица 1

Схема соединения электрического кабеля:

Желтый/зеленый - провод заземления подсоединяется к терминалу .

Голубой-нейтральный провод подсоединяется к терминалу "N"

Черный,коричневый или красный провод подсоединяется к терминалу "L"

(См. Рис. 5)

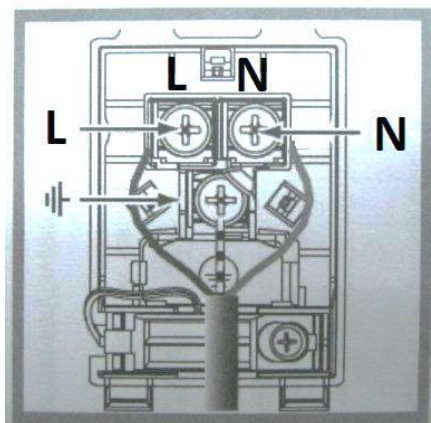


Рис. 5

- Духовой шкаф должен быть установлен так, чтобы обеспечить свободный доступ к розетке.
- Не допускать контакта электрического кабеля и розетки с нагретыми поверхностями духового шкафа.
- При повреждении электрического кабеля обратитесь в сервисную службу или см. **Таблицу 1**, для замены поврежденного кабеля оригинальным кабелем с параметрами, указанными в таблице. Категорически запрещается эксплуатация духового шкафа с поврежденным кабелем электропитания!
- Если духовой шкаф подсоединен напрямую к сети, то между ними должен быть установлен двухполюсный предохранитель, провод заземления не должен быть отсоединен двухполюсным предохранителем.
- Не рекомендуется использование адаптеров, подключение к комплексным розеткам или через удлинитель.

- После завершения соединения проверьте нагревательные элементы духового шкафа в течение 3 минут.
- Электрическая безопасность духового шкафа может быть гарантирована при правильном соединении к заземленному источнику питания, предусмотренному в правилах техники безопасности. Производитель не несет ответственности за поломку и причинению вреда здоровью по причине отсутствия заземления.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Нижеследующие советы помогут Вам использовать ваш духовой шкаф экологически безопасным способом и с экономией электроэнергии.

- В духовом шкафу для лучшей передачи тепла рекомендуется использовать эмалированную посуду темного цвета (формы для выпечки, противни и др.)
- При частом открытии дверцы духового шкафа во время приготовления пищи поступающий внутрь воздух приводит к потере электроэнергии. Поэтому не рекомендуется часто открывать дверцу духового шкафа.
- Тепло, оставшееся в духовом шкафу после процесса приготовления пищи, можно использовать для приготовления очередного блюда или для подогрева уже готового блюда.
- Перед каждым приготовлением пищи на предварительный подогрев духового шкафа требуется не менее 10 минут, если это рекомендуется в кулинарной инструкции по приготовлению конкретного блюда.
- Готовьте блюда одно за другим, в этом случае духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии по возможности готовьте несколько блюд одновременно.
- Замороженные продукты необходимо разморозить перед приготовлением (функция размораживания есть в некоторых моделях см. описание функций конкретной модели).
- Для экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления пищи.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Вытащите все противни, решетки и упаковку из духового шкафа.
- Закройте дверь духового шкафа
- Установите переключатель регулировки температуры в положение **МАХ**.
- Установите переключатель выбора режимов на Верхний и Нижний режимы нагрева или Верхний нагрев +Конвектор. (Если имеется в данной модели).
- Оставьте духовой шкаф в этом состоянии на 30 минут.
- За это время подогреваются все элементам духового шкафа и теплоизоляционные материалы, может появиться запах гари. В случае повторного выделения запаха гари, перед приготовлением пищи в духовом шкафу тщательно проветрите его и помещение.
- Повторите операцию с решеткой и противнем.
- Подождите, пока духовой шкаф остынет.
- После выполнения этих операций рекомендуется протереть духовой шкаф изнутри влажной, а затем сухой мягкой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности духового шкафа, например противень и решетку.

ВАЖНО: Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки. (См. Рис. 6)

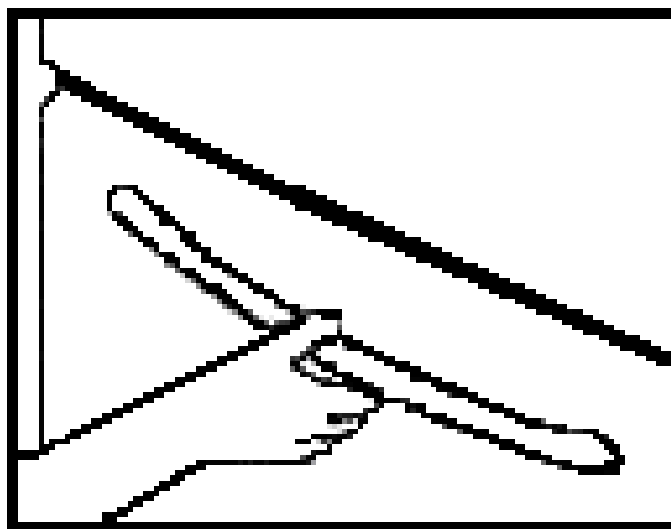
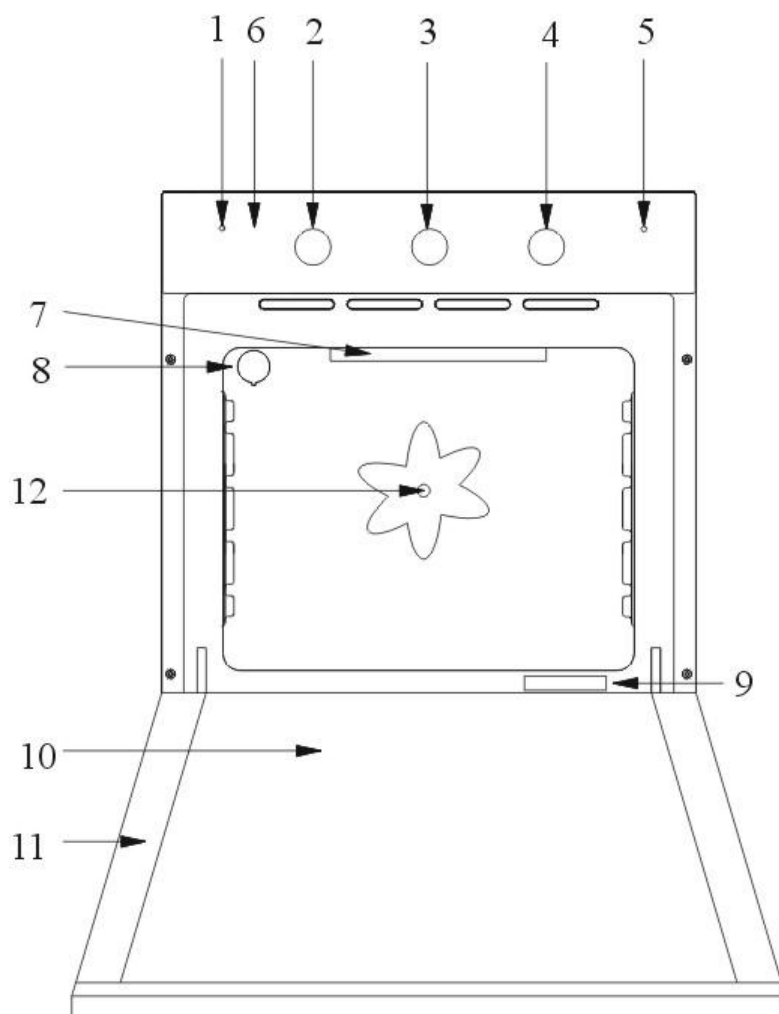


Рис. 6

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: RBO-3616 PB / LPB



1. Функциональная сигнальная лампочка
2. Переключатель выбора режимов нагрева
3. Переключатель управления таймером
4. Переключатель выбора температуры
5. Температурная сигнальная лампа
6. Передняя панель управления
7. Верхний нагревательный элемент (гриль)
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Стикер с техническими данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Вентилятор конвектора

Примечание: Тип таймера может отличаться от показанного на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка

Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22-30 Вт
*Мотор привода вертела	4-6 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Предельное напряжение	2083 В
Класс энергоэффективности #	A

* *Имеется только в некоторых моделях.*

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 60350**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для удобства эксплуатации, чистки и ухода ваш духовой шкаф оснащён утопчиваемыми поворотными переключателями выбора режимов нагрева и Температуры (См. Рис 7).

Для выбора режима работы и температуры сначала нажмите на нужный переключатель, чтобы он вышел из плоскости панели управления, после чего, повернув его по часовой стрелке, задайте нужный режим и температуру. После окончания процесса приготовления, вы сможете вернуть оба переключателя в «утопленное» состояние. Установите переключатель в исходное положение «○» и просто нажмите на него.

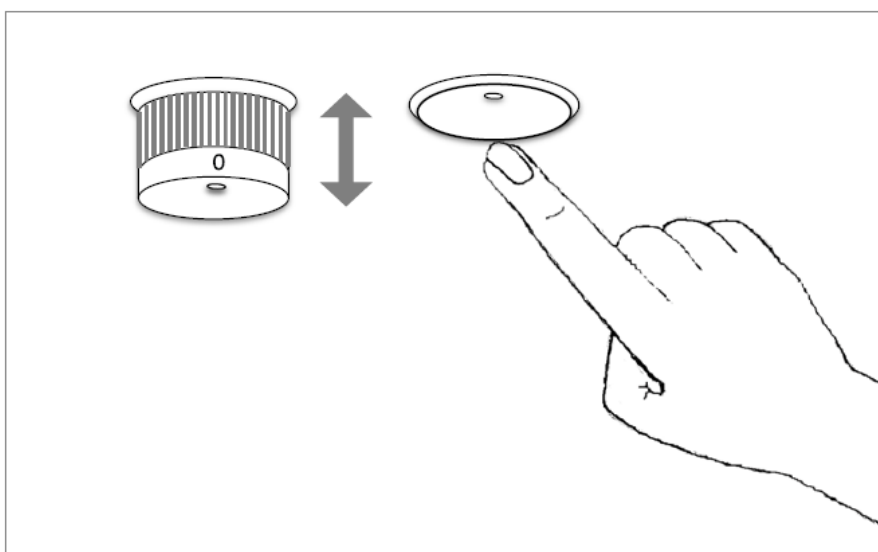


Рис. 7

ТАЙМЕР ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Перед использованием духового шкафа следует настроить электронный или механический таймер. Иначе, духовка не будет работать. (См. Рис 8).

Внешний вид и тип таймера может отличаться в зависимости от выбранной модели духовки.

МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР:

Поворачивая минутный таймер по часовой стрелке можно регулировать время до 90 минут (См. Рис. 8). Таймер будет работать в течение установленного времени, а по его истечении автоматически отключается. После помещения блюда в духовку, настройте температуру и необходимый режим приготовления с помощью ручки управления и поверните ручку минутного таймера на требуемую позицию. По истечении установленного времени, раздастся звонок (зуммер), и духовка автоматически отключается. Вследствие ограниченности периода времени, время

работы духовки может быть настроено на не более чем 90 минут. Для длительного приготовления устанавливайте время вручную. Для ручной регулировки

выровняйте минутный таймер до отметки , повернув его против часовой стрелки. При ручной установке для прекращения приготовления в любое время, по

часовой стрелке поверните таймер с отметки  к отметке «○».

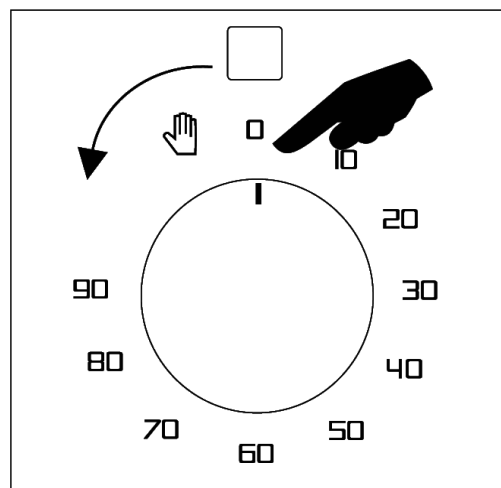
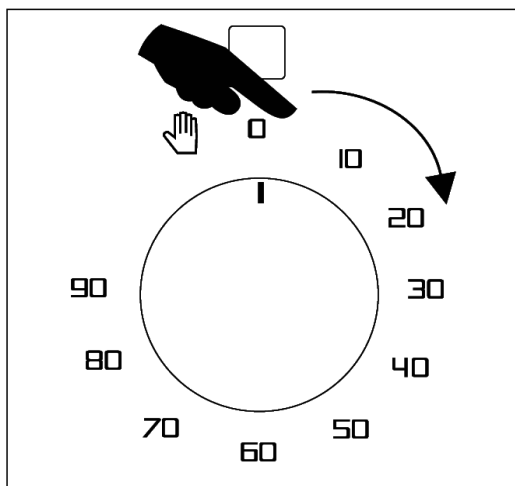


Рис.8

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

При эксплуатации духового шкафа температура для приготовления может быть установлена от **50°C** до максимального уровня. Достаточно установить духовку на функцию Max. Максимальная температура составляет **285 ± 15 °C**.

(См. Рис. 9).

Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

Не забудьте установить переключатели управления на духовом шкафу на нужный режим приготовления и выбрать необходимую температуру приготовления

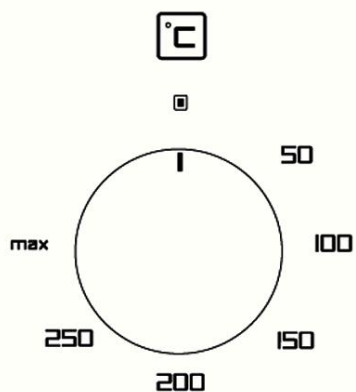
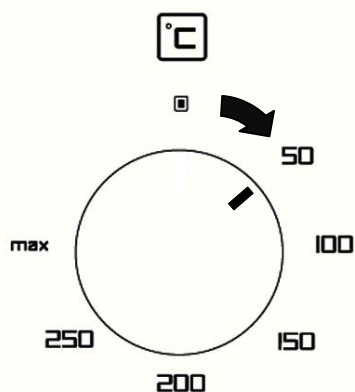


Рис.9



ТЕМПЕРАТУРНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Температурная сигнальная лампочка загорается после установки поворотом переключателя на требуемый уровень и горит до достижения этой температуры внутри духовки. Температурная сигнальная лампочка выключается по достижении заданной температуры. При снижении температуры температурная сигнальная лампочка вновь загорается и горит по достижении вновь заданной температуры. Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

ПРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА РЕЖИМОВ НАГРЕВА

Устанавливает режим работы духового шкафа. Режимы нагрева духового шкафа и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели выбранной духовки. (См. Рис.10)

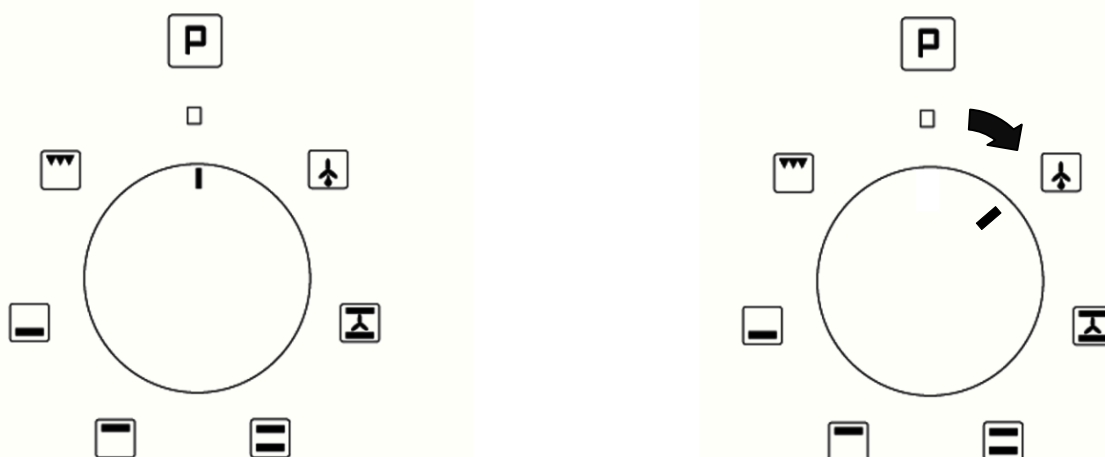


Рис. 10

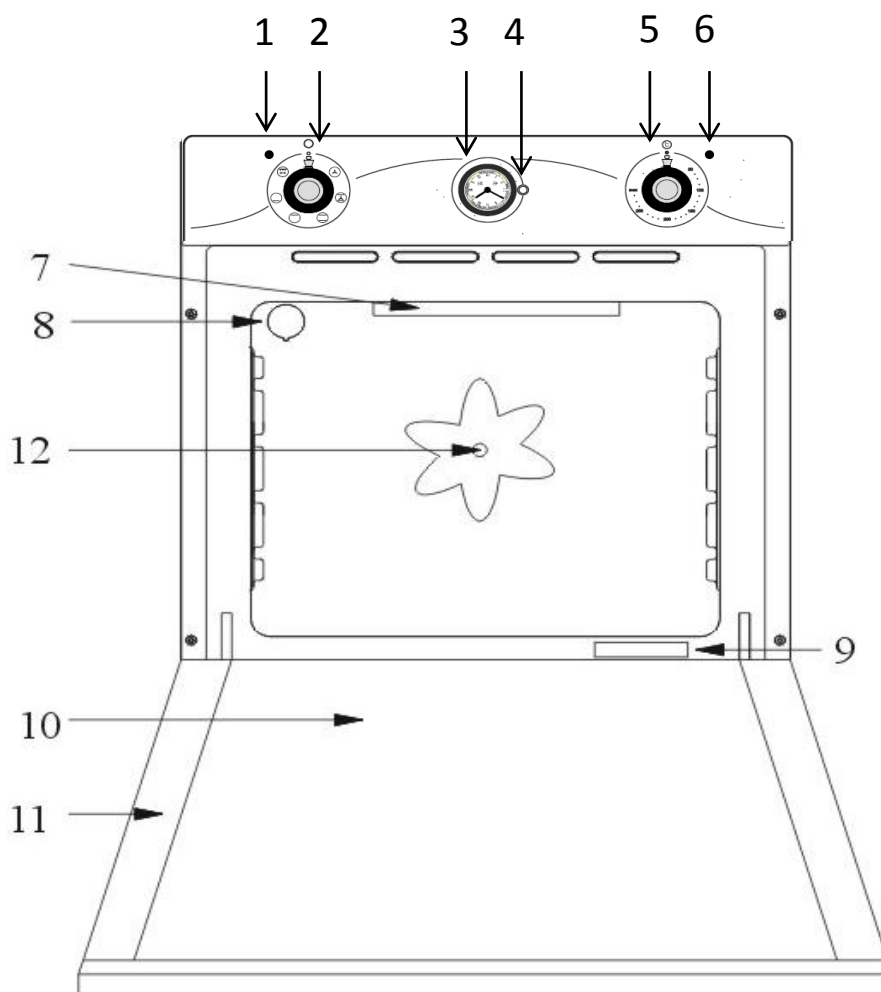
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Функциональная сигнальная лампочка загорается при повороте переключателя и выбора любого нужного вам режима нагрева и выключается при установлении исходного положения «**О**».

Эта особенность и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: RBO-3616 R



1. Функциональная сигнальная лампочка
2. Переключатель режимов приготовления
3. Аналоговые часы с цифровым таймером
4. Регулятор настройки часов/таймера
5. Переключатель выбора температуры
6. Температурная сигнальная лампа
7. Верхний нагревательный элемент (гриль)
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Стикер с техническими данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Вентилятор конвектора

Примечание: Тип электронного таймера может отличаться от показанного на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка.

Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22 -30 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Максимальное потребление	2077 Вт
Класс энергоэффективности #	A

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 60350**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Аналоговые часы и цифровой таймер



Внимание! При первом включении и использовании духового шкафа следует настроить часы. Иначе, духовой шкаф не будет работать.

При выключении электричества

При выключении подачи электроэнергии часы с таймером перестают работать и отменяются все ранее сделанные установки, кроме положения стрелок часов (стрелки остаются в том положении, которое было на момент отключения электричества).

При включении электричества

При включении электричества на дисплее появляется мигающее слово «SET». Сделанные до выключения электричества установки не сохранены в памяти. Верное время суток не установлено.

- Для перехода в режим установки времени суток, нажмите 1 раз и удерживайте нажатым в течение 4 секунд Регулятор Настройки (номер 4 на схеме описания духового шкафа). Надпись «SET» перестанет мигать. Смотрите инструкции по установке времени в пункте «Установка времени суток» описания работы таймера.
- Для перехода в режим ручного приготовления нажмите 1 раз на Регулятор Настройки (кратковременное нажатие). Цифровой экран погаснет (надпись «SET» перестанет мигать), духовой шкаф переведен в режим ручного приготовления. Если при этом поворотные регуляторы функций и температуры установлены в положении, отличном от положения «выключено», то духовой шкаф начнет приготовление в соответствии с выбранными установками поворотных переключателей, о чем будет свидетельствовать горящая Функциональная сигнальная лампочка (номер 1 на схеме описания духового шкафа)

Режим ручного приготовления

Если не используется ни один из программируемых режимов таймера или режим таймера «Будильник», духовой шкаф используется в режиме ручного приготовления. Электронный дисплей и светодиодные значки выключены.

- Если духовой шкаф работает в режиме ручного приготовления, для перехода в режим полуавтоматического приготовления нажмите 1 раз на Регулятор Настройки.
- Если духовой шкаф работает в режиме ручного приготовления, для перехода в режим таймера «Будильник» нажмите 2 раза на Регулятор Настройки

Режим полуавтоматического приготовления (Программируемое время окончания готовки)

При запуске этого режима, духовой шкаф осуществляет готовку пищи в соответствии с выбранными на поворотных переключателях функций и температуры установками, дисплей показывает оставшееся до конца приготовления время, и подсвечен индикатор «Окончание готовки». После истечения заданного времени духовой шкаф автоматически отключается.

- ✓ Установите поворотные переключатели функций и температуры в нужное Вам положение
- ✓ Нажмите 1 раз на Регулятор Настройки, на дисплее загорится надпись «dur» (сокращенно от слова duration – длительность), а вслед за ней символ «---». Подсветится индикатор «Окончание готовки». Выберите желаемую длительность приготовления, поворачивая по часовой стрелке Регулятор Настройки при мигающем индикаторе «Окончание готовки». Для подтверждения выбранного промежутка времени нажмите 1 раз на Регулятор Настройки или подождите 4 секунды и таймер зафиксирует выбранные вами установки самостоятельно. Индикатор «Окончание готовки» перестанет мигать и останется подсвеченным. В том случае, если вы не сделали выбор длительности приготовления и не нажимаете Регулятор Настройки в течение 4 секунд, таймер автоматически вернется в режим ручного приготовления.

Длительность приготовления отображается двумя возможными способами:

- "Н:ММ", где Н – часы, а ММ – минуты. Диапазон от 0 часов: 00 минут до 9 часов: 59 минут с шагом в 1 минуту и предустановленным значением 0:00.
- "nnН", где nn – кол-во часов и Н – час. Диапазон от 10 до 24 часов, с шагом в 1 час

Когда устанавливаемое значение стало 9:59, последующее добавление одной минуты автоматически переведет таймер в режим отображения "nnН" и отобразится значение 10Н (10 часов). Далее устанавливаемое значение будет возможно изменить с шагом 1 час. При добавлении 1 часа отобразится значение 11Н и так далее до 24Н. Уменьшение значения устанавливаемого времени с 24Н происходит с шагом 1 час (24Н, 23Н, 22Н...10Н) Уменьшение значения устанавливаемого времени с 10Н происходит с шагом 1 минута (10Н, 9:59, 9:58...0:01)

После выбора длительности приготовления необходимо нажать 1 раз на Регулятор Настройки или подождать 4 секунды, не меняя никаких настроек, чтобы выбранные значения вступили в силу. На дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания приготовления.

Для того чтобы сбросить время окончания приготовления, установите значение длительности приготовления на значение 0. Духовой шкаф прекращает приготовление сразу же по истечении времени приготовления. Когда время приготовления истекло, на дисплее появится надпись «End», индикатор «Окончание готовки» начнет мигать и раздастся звуковой сигнал окончания приготовления. Функциональная сигнальная лампочка (номер 1 на схеме описания духового шкафа) перестанет гореть, что означает, что духовой шкаф не готовит в настоящий момент. Для остановки звукового сигнала и возвращению в режим ручного приготовления 1 раз нажмите или поверните Регулятор Настройки.

Предыдущие настройки времени приготовления не сохраняются в памяти, для выбора новой программы на дисплее будет отображаться время 0:00.

После окончания готовки, не забудьте установить поворотные переключатели выбора режимов приготовления и регулировки температуры в положение **ВЫКЛЮЧЕНО** «».

Режим автоматического приготовления (Программируемое время начала и время окончания готовки)

Этот режим позволяет духовому шкафу отложить приготовление пищи на определенное время для того, чтобы приготовление пищи началось не в текущий момент времени, а в будущем (например, рано утром). Этот режим может быть выбран, только после того, как **ранее уже** установлено время окончания приготовления, то есть ранее уже включен Режим полуавтоматического приготовления (см. предыдущий пункт инструкции).

- ✓ Установите поворотные переключатели функций и температуры в нужное Вам положение
- ✓ Установите длительность приготовления, как описано в предыдущем разделе («Режим полуавтоматического приготовления (Программируемое время окончания готовки)»)
- ✓ Для того чтобы войти в меню автоматического режима, нажмите несколько раз на Регулятор Настроек, пока на дисплее не отобразится надпись «PAU» (сокращенно от слова pause – пауза), а вслед за ней символ «-:--», если значение начала приготовления не было установлено ранее, либо фактическое значение, если оно было установлено ранее. Оба индикатора, и «Начало готовки», и «Окончание готовки», подсвечены.

Если ранее не было установлено время окончания приготовления, Вы не сможете запустить программу полностью автоматического приготовления. При этом не следует звуковой или визуальной индикации ошибки. Запрограммируйте сначала время окончания готовки и только после этого устанавливайте время начала приготовления.

Выберите желаемую длительность паузы до начала приготовления путем поворота по часовой стрелке Регулятора Настройки (при мигающем индикаторе «Начало готовки»). Для подтверждения выбора нажмите 1 раз на Регулятор Настройки или подождите 4 секунды и таймер зафиксирует выбранные вами установки самостоятельно. Индикатор «Начало готовки» перестанет мигать и будет постоянно подсвечен.

Отложенный старт приготовления отображается двумя возможными способами:

- "Н:ММ", где Н – часы, а ММ – минуты. Диапазон от 0 часов: 00 минут до 9 часов : 59 минут с шагом в 1 минуту и предустановленным значением 0:00.
- "nnН", где nn – кол-во часов и Н –час. Диапазон от 10 до 24 часов, с шагом в 1 час

Когда устанавливаемое значение стало 9:59, последующее добавление одной минуты автоматически переведет таймер в режим отображения "nnН" и отобразится значение 10Н. Далее устанавливаемое значение будет возможно изменить с шагом 1 час. При добавлении 1 часа отобразится значение 11Н и так далее до 24Н.

Уменьшение значения устанавливаемого времени с 24Н происходит с шагом 1 час (24Н, 23Н, 22Н...10Н) Уменьшение значения устанавливаемого времени с 10Н происходит с шагом 1 минута (10Н, 9:59, 9:58...0:01)

После выбора длительности паузы до начала приготовления, необходимо подождать 4 секунды, не меняя никаких настроек (или нажать 1 раз на Регулятор Настройки), чтобы выбранные значения вступили в силу. На дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания паузы до начала приготовления. Для того чтобы отменить паузу, установите значение 0:00. В этом случае функция отложенного старта отменится, и духовой шкаф немедленно начнет приготовление пищи.

Духовой шкаф откладывает приготовление, как только значение становится отличным от 0:00, и начинает готовку, как только значение снова возвращается к 0:00, даже во время выбора установок. Во время паузы до старта приготовления, духовой шкаф не готовит пищу и находится в ожидании старта приготовления. Дисплей показывает оставшееся до начала приготовления время, подсвечены оба индикатора: «Начало готовки», и «Окончание готовки».

Когда обратный отсчет истечет, духовой шкаф начнет готовку в режиме Программируемое время окончания приготовления. Загорится функциональная сигнальная лампочка (номер 1 на схеме описания духового шкафа), что означает, что духовой шкаф осуществляет приготовление пищи. Подсвечен только индикатор

«Окончание готовки». Индикатор «Начало готовки» не подсвечивается. Далее духовой шкаф готовит так же, как описано в разделе «Программируемое время окончания готовки».

Предыдущие настройки отложенного старта не сохраняются в памяти. При следующей активации функции отложенного старта на дисплее отобразится время 0:00, которое вы сможете изменить.

Режим «будильник»

В режиме «будильника» электронный таймер не может автоматически управлять функциями духового шкафа. Этот режим может быть выбран, только в том случае, если ранее не был выбран режим автоматического или полуавтоматического приготовления. «Будильник» подает звуковой сигнал, когда истекает ранее заданное время, необходимое для приготовления пищи.

Находясь в режиме ручного приготовления, нажмите 2 раза на Регулятор Настройки (для версии духового шкафа только со звуковым таймером - без электронного программатора - для перехода в режим «будильник» необходимо нажать на Регулятор Настройки не 2 раза, а только 1). На дисплее отобразится надпись «BEL» (сокращенно от слова bell – колокольчик), а вслед за ней появятся символы «---», если режим «будильник» не был активирован ранее, или появится текущее значение оставшегося до звонка времени, если режим «будильник» уже активирован. Индикаторы «Начало готовки», и «Окончание готовки» не подсвечиваются.

Выберите желаемое значение времени, через которое должен прозвучать звуковой сигнал, поворачивая Регулятор Настройки. Устанавливаемое время может быть выбрано в диапазоне от 0 до 90 минут с шагом в 1 минуту и отображается на дисплее в следующей форме «ММ», где М – цифры 0 до 9. Подождите 4 секунды после окончания выбора, таймер зафиксирует выбранные вами установки и начнет обратный отсчет времени до подачи звукового сигнала. С этого момента и до подачи звукового сигнала дисплей будет показывать оставшееся до подачи сигнала время в минутах. При этом индикаторы «Начало готовки», и «Окончание готовки» подсвечиваться не будут. Когда до подачи сигнала останется 1 минута, дисплей будет показывать оставшееся время в секундах. В тот момент, когда обратный отсчет закончится, на дисплее будет мигать надпись «000» и раздастся звуковой сигнал.

Нажмите или поверните Регулятор Настройки для того, чтобы прекратить сигнал. После прекращения сигнала надпись «000» на дисплее погаснет.

Если во время обратного отсчета, Вы решите включить программируемый режим (автоматический или полуавтоматический), то режим звукового таймера будет автоматически отменен.

Для того чтобы отменить режим звукового таймера установите его значение на 0.

Предыдущие настройки звукового таймера не сохраняются в памяти. При следующей активации режима «будильник» на дисплее отобразится время 0:00, которое вы сможете изменить, устанавливая необходимое время.

Быстрая отмена ранее установленных параметров таймера.

Для того чтобы быстро отменить активированный ранее автоматический режим таймера, полуавтоматический режим таймера или режим «будильник», нажмите на Регулятор Настройки и удерживайте его в нажатом положении в течение 4 секунд. Прозвучит сигнал отмены, и духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

Установка времени суток

Нажмите на Регулятор Настройки и удерживайте его в нажатом положении в течение 4 секунд. Если ранее был активирован автоматический режим таймера, полуавтоматический режим таймера или режим «будильник», то для того, чтобы появилась возможность установить время суток, выбранный ранее режим придется сначала отменить.

На дисплее отобразится надпись " SET "

Одно кратковременное нажатие на Регулятор Настройки изменит значение «минуты» на 1 минуту. Удерживание Регулятора Настройки в нажатом состоянии приведет к автоматическому изменению значения «минуты» с шагом в 1 минуту. Если удерживать Регулятор Настройки в нажатом состоянии более 4 секунд подряд, то скорость изменения значения возрастет. Для того чтобы выбранное значение времени суток записалось в память, и таймер вернулся в режим ручного управления, необходимо прекратить нажимать на Регулятор Настройки и не трогать его в течение 4 секунд.

Сигнал при нажатии на Регулятор Настройки

Нажатие на Регулятор Настройки или его поворот сопровождается коротким звуковым сигналом. Удерживание Регулятора Настройки в нажатом состоянии для редактирования времени сопровождается повторяющимися короткими звуковыми сигналами. Когда скорость редактирования времени возрастает (после того как Регулятор Настройки удерживается в нажатом состоянии более 4 секунд) короткие звуковые сигналы не подаются.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

При эксплуатации духового шкафа температура для приготовления может быть установлена от 50 °С до максимального уровня. Достаточно установить духовку на функцию Max. Максимальная температура составляет 285 ± 15 °С. (См. Рис. 7).

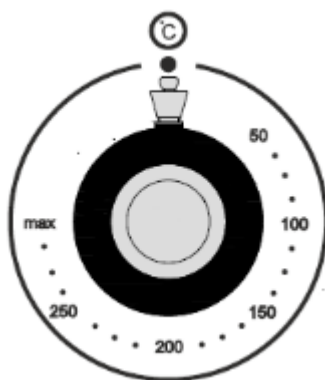


Рис. 7

ТЕМПЕРАТУРНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Температурная сигнальная лампочка загорается после установки поворотом переключателя на требуемый уровень температуры и горит до достижения этой температуры внутри духовки. Температурная сигнальная лампочка выключается по достижении заданной температуры. При снижении температуры температурная сигнальная лампочка вновь загорается и горит по достижении вновь заданной температуры.

Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

ПРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА РЕЖИМОВ НАГРЕВА

Устанавливает режим работы духового шкафа. Режимы нагрева духового шкафа и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели выбранной духовки. (См. Рис 8)

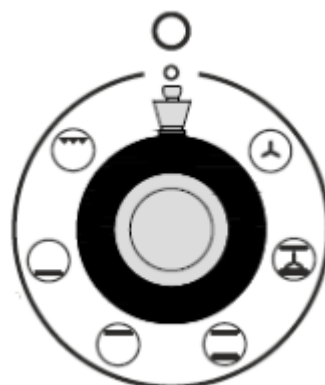


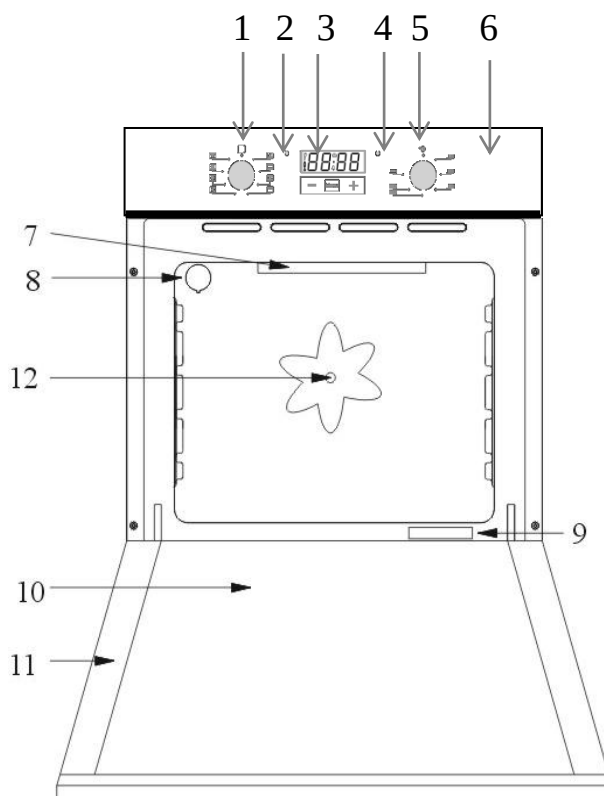
Рис. 8

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Функциональная сигнальная лампочка загорается при повороте переключателя и выбора любого нужного вам режима и выключается при установлении в исходное положение «».

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: RBO-4638 PB / LPB



1. Переключатель выбора режимов нагрева
2. Функциональная сигнальная лампочка
3. Дисплей/меню управления таймером
4. Температурная сигнальная лампа
5. Переключатель выбора температуры
6. Передняя панель управления
7. Верхний нагревательный элемент (гриль)
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Стикер с техническими данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Вентилятор конвектора

Примечание: Тип таймера может отличаться от показанного на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка.

Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22 -30 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Предельное напряжение	3177 Вт
Класс энергоэффективности #	A

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 60350**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для удобства эксплуатации, чистки и ухода ваш духовой шкаф оснащён утапливаемыми поворотными переключателями выбора режимов нагрева и Температуры (См. Рис 7).

Для выбора режима работы и температуры сначала нажмите на нужный переключатель, чтобы он вышел из плоскости панели управления, после чего, повернув его по часовой стрелке, задайте нужный режим и температуру. После окончания процесса приготовления, вы сможете вернуть переключатели в «утопленное» состояние, просто нажав на него.

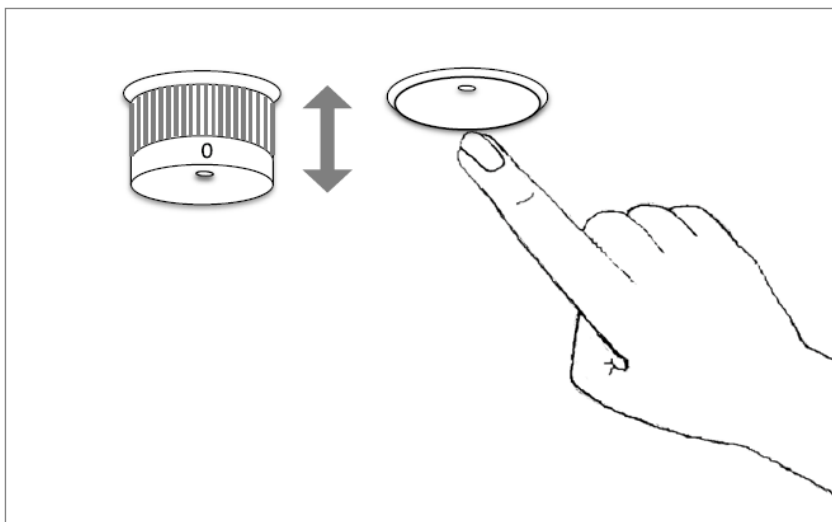


Рис. 7

ТАЙМЕР ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Перед использованием духового шкафа следует настроить электронный или механический таймер. Иначе, духовка не будет работать. (См. Рис 8).

Внешний вид и тип таймера может отличаться в зависимости от выбранной модели духовки.



При первом подключении духового шкафа к электросети, на экране мигает **“0.00”** и **“АУТО”**.

- Кнопка 1 удерживается нажатой около секунды, начинает мигать символ точки. С помощью кнопок 2 и 3 устанавливается время. По истечении 7 секунд после настройки времени необходимо выйти из функции настроек.

В случае, если необходимо снова установить время:

- Кнопку 2 и 3 удерживаются нажатой около секунды, начинает мигать символ точки. Устанавливается время.

Предупреждение! Если не установить время, использование функции духовки невозможно.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Приготовление, при котором функции и значение температуры устанавливается пользователем без использования какой-либо программы приготовления.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Режим «Настройка таймера» может быть активирован независимо от других программ.

Таймер может быть установлен на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

- Кнопка 1 удерживается до тех пор, пока символ звукового таймера не начнет мигать, экран показывает **“0.00”**.

- Требуемое время вводится с помощью кнопок 2 и 3. До истечения этого времени экран непрерывно показывает символ звукового таймера.

- После наступления установленного времени таймер начинает звонить в течение 7 минут, и символ звукового таймера вновь начинает мигать.

- При нажатии кнопок 1, 2 или 3 таймер отключается, символ звукового таймера исчезает, и экран показывает текущее время.

ИЗМЕНЕНИЕ ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА

Нажмите кнопки 2 и 3.

- Нажмите кнопку 1, экран показывает текущий уровень сигнала **“TON.1”**. Нажатием кнопки 2 можно выбрать уровни 1, 2 и 3.

ОТМЕНА ВРЕМЕНИ

Отмена автоматической функции:

- Нажмите кнопки 2 и 3.

Отмена настройки таймера:

- Нажмите кнопку 1 и выберите режим «Настройка таймера»
- Нажмите кнопки 2 и 3.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАНЫМ ВРЕМЕНЕМ

В случае, если предполагается окончание приготовления в определенное время, необходимо настроить время.

Это функция называется полуавтоматическое приготовление.

- Кнопка **1** удерживается нажатой до тех пор, пока на циферблате не начинает мигать “**dur**” и “**0.00**”, помимо этого мигает символ автоматического приготовления.
- Время приготовления устанавливается с помощью кнопок **3** и **2**. Можно установить время приготовления от 1 минуты до 10 часов.

По истечении 7 секунд после настройки устанавливается режим показа часов. Экран показывает символ автоматического приготовления. Выбирается нужная температура и функция духовки.

По завершении приготовления звонит сигнал таймера в течение 7 минут, а символ автоматического приготовления вновь начинает мигать. Отключаются кнопки управления и термостата. Таймер отключается нажатием на кнопки **1**, **2** и **3** и устанавливается ручной режим.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ (ОТЛОЖЕННОЕ) ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В случае, если предполагается начать и завершить приготовление в определенное время, можно настроить время приготовления и завершения приготовления. Эта функция называется полностью автоматическое приготовление.

- Кнопка **1** удерживается нажатой до тех пор, пока на циферблате не начинает мигать “**dur**” и “**0.00**”, помимо этого мигает символ автоматического приготовления (Например, время 17:30).
- Время приготовления устанавливается от 1 минуты до 10 часов с помощью кнопок **3** и **2**. (Например, 1 час)
- Кнопка **1** удерживается нажатой до тех пор, пока на циферблате не начинает мигать “**End**” и “**18.30**” (время окончания).
- Время окончания приготовления вводится с помощью кнопок **3** и **2**. Время окончания приготовления может быть установлено не более 23 часов 59 минут (Например, 19:30)
- Выбирается требуемая температура и режим нагрева.
- На экране исчезает символ приготовления. Духовка не приступит к приготовлению, пока не будет достигнуто время начала приготовления (в примере 18:30), т.е. время, полученное от разницы времени завершения приготовления и времени приготовления.
- По завершении приготовления звонит сигнал таймера в течение 7 минут, а символ автоматического приготовления вновь начинает мигать. Отключаются кнопки управления и термостата. Будильник отключается нажатием на кнопки **1**, **2** и **3** и устанавливается ручной режим.

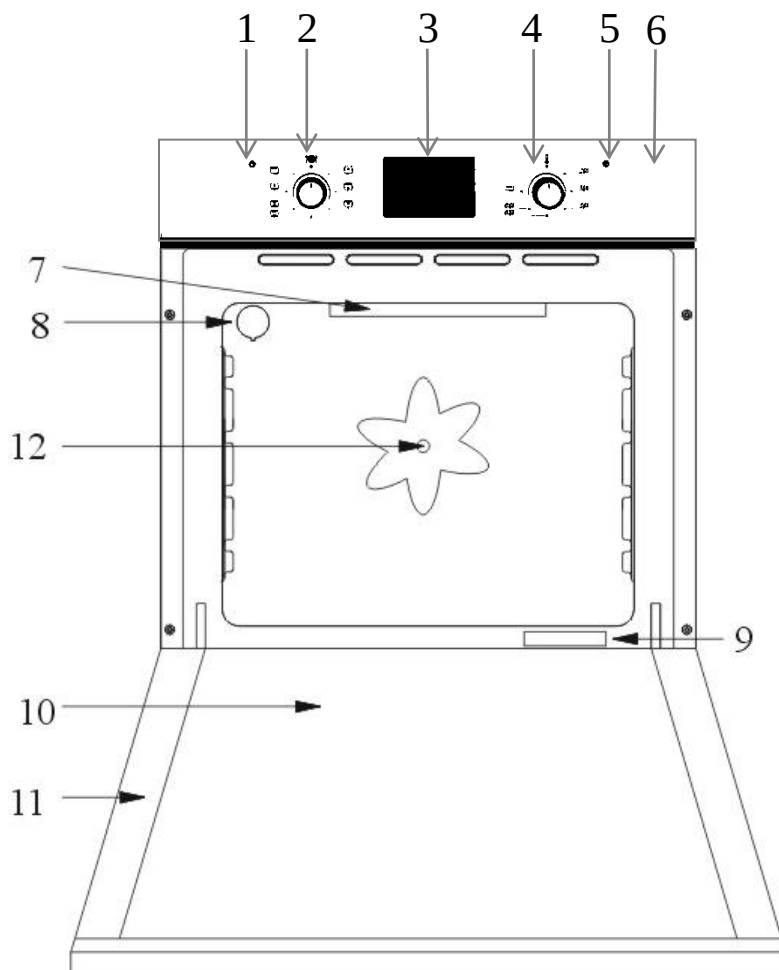
БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Когда духовой шкаф не используется, можно активировать или деактивировать блокировку кнопок духовки путем нажатия кнопки 3 и удержания ее в течение 3 секунд.

Если блокировка кнопок включается при функционировании программы приготовления, в этом случае блокируются только кнопки дисплея; если блокировка кнопок включается в ручном режиме, то в этом случае блокируются переключатели выбора режимов и температуры, а духовка приводится в нерабочее состояние

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: RBO-4647 RB



1. Функциональная сигнальная лампочка
2. Переключатель выбора режимов нагрева
3. Дисплей/меню управления таймером
4. Переключатель выбора температуры
5. Температурная сигнальная лампа
6. Передняя панель управления
7. Верхний нагревательный элемент (гриль)
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Стикер с техническими данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Вентилятор конвектора

Примечание: Тип и внешний вид таймера может отличаться от показанного на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка.

Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22 -30 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Предельное напряжение	2077 Вт
Класс энергоэффективности #	A

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 60350**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для удобства эксплуатации, чистки и ухода ваш духовой шкаф оснащён утопливаемыми поворотными переключателями выбора режимов нагрева и Температуры(См.Рис 7).

Для выбора режима работы и температуры сначала нажмите на нужный переключатель, чтобы он вышел из плоскости панели управления, после чего, повернув его по часовой стрелке, задайте нужный режим приготовления и установите температуру.

После окончания процесса приготовления, вы сможете вернуть оба переключателя в «утопленное» состояние. Установите переключатель в исходное положение «○» и просто нажмите на него.

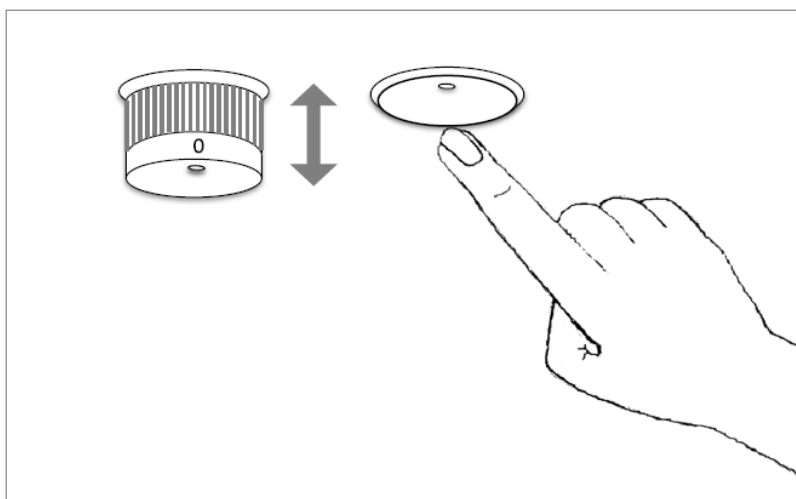


Рис.7

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

При эксплуатации духового шкафа температура для приготовления может быть установлена от **50 °C** до максимального уровня. Достаточно установить духовку на функцию Max. Максимальная температура составляет **285 ± 15 ° C**. (См. Рис. 8).

Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

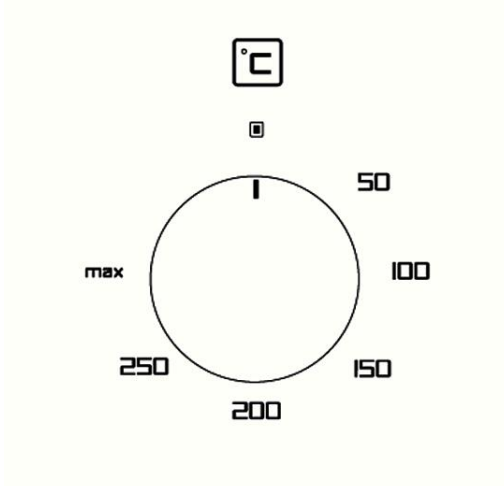


Рис.8

ТЕМПЕРАТУРНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Температурная сигнальная лампочка загорается после установки поворотом переключателя на требуемый уровень и горит до достижения этой температуры внутри духовки. Температурная сигнальная лампочка выключается по достижении заданной температуры. При снижении температуры температурная сигнальная лампочка вновь загорается и горит по достижении вновь заданной температуры. Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

ПРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА РЕЖИМОВ НАГРЕВА

Устанавливает режим работы духового шкафа. Режимы нагрева духового шкафа и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели выбранной духовки. (См. Рис.9)

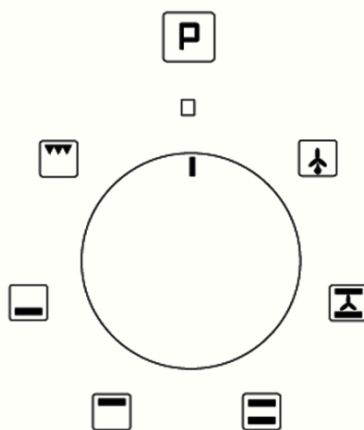


Рис. 9

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Функциональная сигнальная лампочка загорается при повороте переключателя и выбора любого нужного вам режима нагрева и выключается при установлении исходного положения «».

УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАТОРОМ ДУХОВОГО ШКАФА (Рис.10)

Внимание! Перед использованием духового шкафа следует настроить часы и электронный таймер. Иначе, духовой шкаф не будет работать.

Для удобства эксплуатации управление программатором Вашего духового шкафа оснащено сенсорным управлением Touch Control. Для управления функциями программатора нажимайте на символы (кнопки) управления расположенные справа и слева передней стеклянной части дисплея.



Рис. 10

ПРИ ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При первой подаче электроэнергии духовой шкаф находится в нерабочем режиме, а на дисплее мигает время и слово «**AUTO**». Время, отображающееся на экране, неправильное. В этом положении, нажав символ **M**, можно привести духовой шкаф в рабочее состояние и установить часы.

РУЧНОЙ РЕЖИМ



Одновременным нажатием на символы **M** и  можно перейти в Ручной Режим. В ручном режиме духовой шкаф находится в рабочем состоянии

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Настройка времени может быть осуществлена, если в духовом шкафу не идет процесс приготовления. Перейдите в Ручной Режим. На дисплее начинает мигать точка между часовым и минутным показателем, с помощью символа  вы можете перевести часы вперед, и при помощи символа  - назад. Нажав на эти символы, и, удерживая их, вы можете изменить время намного быстрее.

 1) Перейдите в Ручной Режим	 2) Установите часы нажатием на символы  или .	 3) Через несколько секунд точка стабилизируется. Время установлено
--	--	---

НАСТРОЙКА СИГНАЛА ТАЙМЕРА

С помощью этой функции вы можете установить время, в течение которого будет звонить таймер.

 1)Нажмите дважды на символ М.	 2) С помощью символов  или  введите интервал времени (Например, 5 минут)	 3)Через несколько секунд дисплей переходит в режим показа времени.
---	---	---

Примечание: Если используется *Термощуп для мяса, вы можете войти в функцию настройки таймера, нажав символ **М** один раз.

* *Имеется только в некоторых моделях.*

ОТКЛЮЧЕНИЕ СИГНАЛА ТАЙМЕРА



По истечении установленного интервала времени будильник начнет звонить. Вы можете отключить таймер, Нажав любую кнопку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАННЫМ ВРЕМЕНЕМ

Чтобы приступить к приготовлению блюда, помещенного в духовку, достаточно установить время приготовления.

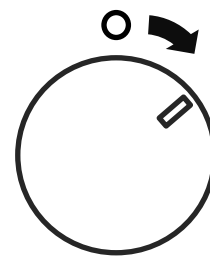
Пример: Мы хотим, чтобы блюдо, которое будет готовиться в духовке, готовилось в течение 2 часов 15 минут.

1)В настоящий момент время на экране показывает 18:30.	2)Нажмите кнопку М один раз.	3)С помощью кнопки или введите требуемое время	4)Через несколько секунд экран будет показывать текущее время суток и процесс приготовления блюда.

Примечание: Во время настройки или работы программы приготовления, вы можете отменить программу, перейдя в Ручной Режим.

Часы вашей духовки запрограммированы на приготовление блюда, помещенного в духовку, начиная с настоящего времени в течение 2 часов 15 минут.

Не забудьте установить переключатели управления на духовке на нужный режим приготовления и выбрать необходимую температуру приготовления.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ (ОТЛОЖЕННОЕ) ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажав на символ **>|**, можно увидеть и при желании настроить время, когда ваше блюдо будет готово (окончание приготовления). Установите время приготовления, как описано в Настройке времени приготовления. Затем нажмите на символ **>|** и установите время окончания приготовления. На экране начинает мигать символ **>|**

Пример: Если на дисплее 18:30, а мы хотим, чтобы блюдо, которое мы хотим приготовить, было готово в 21:30.

 1) Нажмите символ. > дисплей показывает время 20:45, включающее время приготовления 18:30+2:15, т.е. время, когда блюдо должно быть готово.	 2) С помощью символов  или  установите время окончания приготовления	 3) Через несколько секунд дисплей вновь переходит в режим показа текущего времени.
---	---	---

Таким образом, вы запрограммировали свой духовой шкаф на режим, при котором ваше блюдо будет готово в 21:30. Время приготовления - 2 часа 15 минут ранее установлено вами... В этом случае, духовка приступает к приготовлению в 19:15, блюдо готовится 2 часа 15 минут и программа приготовления завершается в 21:30.

Вид дисплея во время начала приготовления.

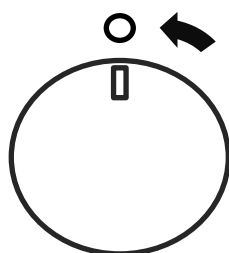


Вид дисплея при завершении приготовления.



При завершении программы приготовления раздается звуковое оповещение, длящееся 7 минут, если его не отключить.

1) Отключите духовой шкаф поворотом переключателей выбора режимов и температуры в положение «0»



2) Верните часы духового шкафа в режим «ожидания»



Примечание: Духовой шкаф остается в нерабочем состоянии до тех пор, пока вы вновь не вернете дисплей в режим «часы».

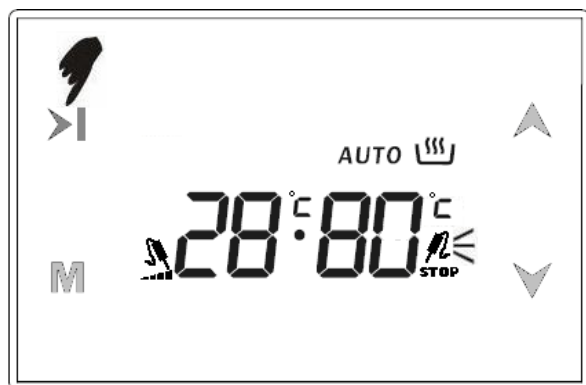
В вышеприведенном примере сначала задается время приготовления, а время окончания приготовления, вычисленное автоматически, мы изменили на второй стадии. При желании можно сначала установить время окончания приготовления; в этом случае автоматически вычисляется время приготовления, которое при желании может быть изменено на второй стадии.

Примечание: Если используется *Термошуп для мяса, нельзя использовать программу автоматического приготовления. Возможна только настройка звукового таймера.

* ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА ДЛЯ МЯСА

*Термощуп для мяса – это зонд-сенсор, вставляемый в мясо для проверки, готово оно или нет. При использовании *Термощупа для мяса, приготовления автоматически завершается по достижении мясом нужной температуры.

* *Имеется только в некоторых моделях.*

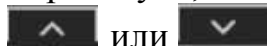


1) Вставьте штекер термощупа в гнездо расположенное в верхнем переднем углу внутри духового шкафа (Рис.11)

2) Нажмите символ **➤I**. Справа на дисплее начинает мигать символ **STOP**

3) Температура Термощупа для мяса в настоящий момент показывается на экране слева, а температура завершения – справа. Заводская настройка по умолчанию составляет 80°C.

4) Температура завершения приготовления, будучи на 2 °C выше температуры Термощупа, может быть установлена от 20 °C до 90 °C с использованием символов



или

Примечание: Если штекер термощупа вынуть из гнезда до завершения приготовления, то, как и в случае завершения приготовления раздается сигнал. На левой стороне экрана появляется символ “**Er**”, обозначающий ошибку окончания приготовления, без достижения установленной температуры. В этом случае, вы можете использовать духовку, перейдя в Ручной Режим.

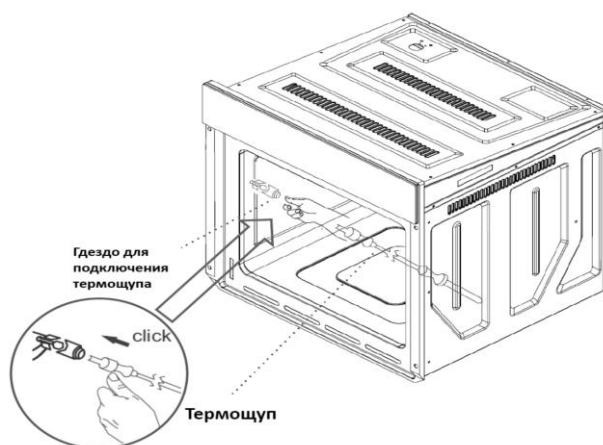
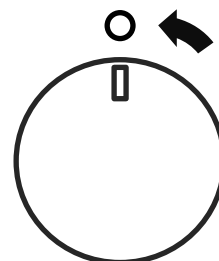


Рис.11

ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии в сети духовой шкаф в целях безопасности приходит в нерабочее состояние. В этом положении на дисплее мигает время и слово «**AUTO**», а функционирующая программа приготовления удаляется. На дисплее часы показывают **0:00** и, требуется настройка времени. (См. При подаче электроэнергии).

Примечание: Не забудьте установить все переключатели в положение отключено.



ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ

Данная функция предназначена для предотвращения самопроизвольного изменения установленных настроек в часах духового шкафа. При включении функции блокировки управления, все функции управления будут заблокированы.

Если блокировка управления включается во время процесса приготовления, в этом случае блокируются только управление таймером и часами; если блокировка управления включается в ручном режиме, то в этом случае блокируются переключатели выбора режимов и температуры, а духовка приводится в нерабочее состояние. При отключении функции блокировки управления, духовой шкаф вновь принимает рабочее состояние.



1) Нажмите на символы **V** и **L**, и удерживайте их в течение секунды, пока на дисплее не появится символ ключика (раздается 2 звуковых сигнала).



2) На дисплее появится символ ключика. Блокировка включена.

Примечание: Для отключения блокировки одновременно нажмите на кнопки  и , и удерживайте их в течение 1 секунды до исчезновения символа ключика с экрана.

Примечание: Если в режиме блокировки управления активируется будильник, вы можете отключить его, путем нажатия на любую кнопку. В этом случае режим блокировки сохраняется.

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ФУНКЦИИ

1. ФОРМАТ ЧАСОВ (12/24 часа)

Благодаря этой функции, можно установить время в формате 12 часов (AM/PM). Нажмите на символ  и удерживайте около 5 секунд. Раздается 2 звуковых сигнала и часы устанавливаются на 12-часовой формат (вместе с одним из значков AM/PM). Для возврата в 24-часовой формат, Нажмите на символ  и удерживайте ее 5 секунд, раздается 2 звуковых сигнала и часы устанавливаются на 24-часовой формат.

Примечание: Заводская настройка часов по умолчанию установлена на 24-часовой формат времени.

2. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ - ON/OFF

Благодаря данной функции можно отключить звук символов управления. Нажмите на символ **M** и удерживайте около 5 секунд. Раздается 2 звуковых сигнала и на экране появляется запись “NT”. При выборе режима “NT”, т.е. “NO TONE” (“без звука”), звуковой сигнал не раздается при нажатии на символы управления. Для включения звука нажмите кнопку **M** и удерживайте около 5 секунд. Раздается 2 звуковых сигнала и на экране появляется запись “BT”.

При выборе режима “BT”, т.е. “BEEP TONE” (“звуковой сигнал”), звуковой сигнал раздается при каждом нажатии кнопок.

Примечание: При первом включении заводская настройка установлена на включенный звук.

3. НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ

Благодаря данной функции вы можете установить яркость дисплея и символов управления.

В течение 1 секунды удерживайте нажатым символ , после того, как услышите 2 звуковых сигнала, на экране появляется надпись ‘BR 08’ и вводится настройка яркости:

1) При удержании нажатой вышеуказанного символа уровень яркость будет меняться (всего 8 уровней)

2) Если в течение 5 секунд не нажимать символ  а затем нажать, яркость изменится на 1 уровень.

Если в течение 5 секунд не изменять последний выбранный уровень яркости, то он сохранится в памяти.

Примечание: Заводская настройка духового шкафа по умолчанию установлена на самый высокий уровень яркости дисплея.

4. НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ БУДИЛЬНИКА

Благодаря данной функции можно изменить громкость будильника.

1) Удерживайте нажатым символ , и через секунду вы можете прослушать установленный уровень громкости.

Можно удерживать символ  нажатым, либо попеременно на него нажимая, можно прослушать и выбрать следующий уровень громкости (всего 3 уровня).

Будильник будет установлен на последний прослушанный уровень.

Примечание: Заводская настройка духового шкафа установлена на самый высокий уровень громкости. Если громкость была изменена, то при длительном отключении электроэнергии, она вновь устанавливается на громкость заводской настройки

Примечание: Программируемые функции в случае отключения электроэнергии сохраняются в памяти в течение длительного времени.

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ

Звуковой сигнал: Наивысшая громкость звука

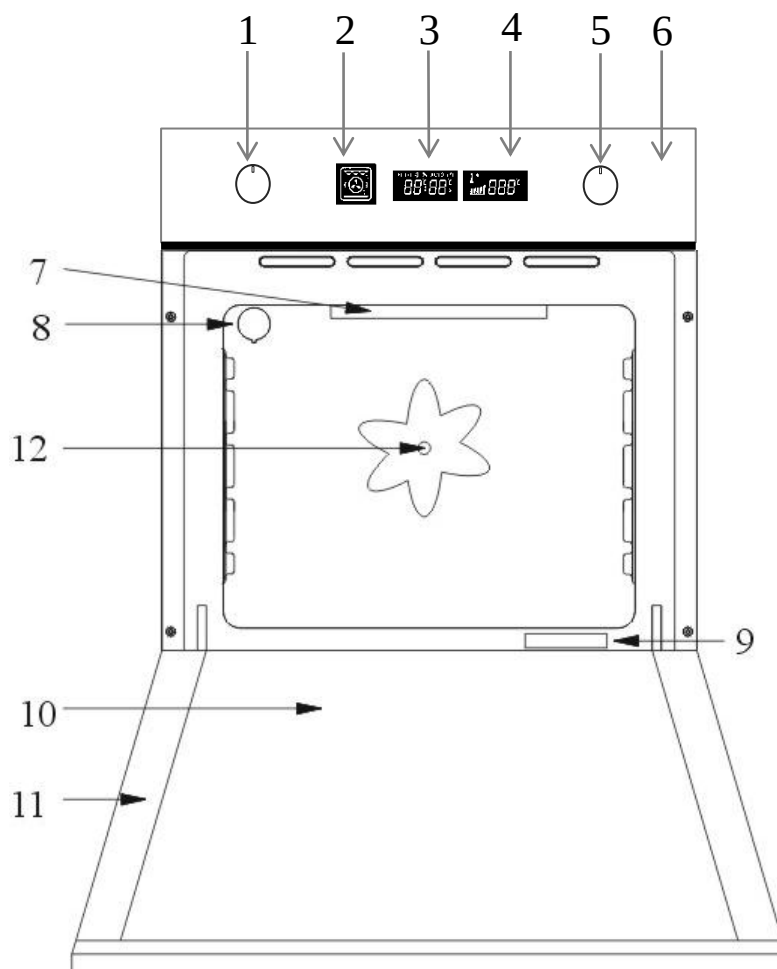
Яркость: Наивысшая яркость (br 08)

Звуковой сигнал управления: Наличие звукового сигнала (bt)

Часовой формат: 24 часа

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: RBO-5649



1. Функциональная сигнальная лампочка
2. Переключатель выбора режимов нагрева
3. Дисплей/меню управления таймером
4. Переключатель выбора температуры
5. Температурная сигнальная лампа
6. Передняя панель управления
7. Верхний нагревательный элемент (гриль)
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Стикер с техническими данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Вентилятор конвектора

Примечание: Тип и внешний вид элементов управления могут отличаться от показанных на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка.

Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22 -30 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Предельное напряжение	3177 Вт
Класс энергоэффективности #	A

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 60350**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Управление Вашим духовым шкафом осуществляется поворотным переключателем выбора режимов нагрева и переключателем селектора **Navigator Control** ©. При помощи этих переключателей, расположенных справа и слева, осуществляется выбор режимов приготовления, а также установка таймера, времени приготовления и оптимальной температуры.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА РЕЖИМОВ НАГРЕВА

При повороте переключателя режимов нагрева (приготовления) на дисплее режимов нагрева будет отображаться символ соответствующего режима.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИ ПОМОЩИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СЕЛЕКТОРА **Navigator Control**©.

С помощью переключателя селектора **Navigator Control**© можно выбрать и установить желаемую температуру нагрева и произвести установки времени. Выбор объекта регулировки (температура или время) осуществляется путем нажатия на переключатель селектора **Navigator Control**© и удержание его в нажатом состоянии в течение 3 секунд.

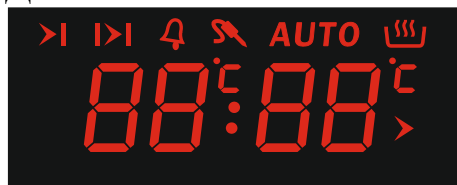
Для установки времени:

- Переключите переключатель селектора **Navigator Control**© в режим установки времени (нажать и удерживать в течение 3 секунд – для переключения между режимами установки времени и установки температуры)
- Выберите, какой именно параметр времени нужно установить (установка времени суток, время начала приготовления, время окончания приготовления, будильник) при помощи кратковременных нажатий на переключатель селектора **Navigator Control**©
- Поворачивая переключатель селектора **Navigator Control**©, произведите настройку времени

Для установки температуры:

- Переключите переключатель селектора **Navigator Control**® в режим установки температуры (нажать и удерживать в течение 3 секунд – для переключения между режимами установки времени и установки температуры)
- Поворачивая переключатель селектора **Navigator Control**®, произведите настройку температуры

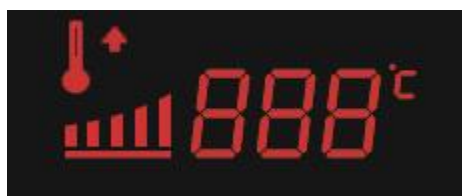
ДИСПЛЕЙ ТАЙМЕРА



Символы дисплея таймера:

Статус духового шкафа		Этот символ появляется на дисплее только во время приготовления ▪ Символ не светится = Духовой шкаф не готовит (находится в режиме ожидания или установок) ▪ Символ светится = Идет процесс приготовления пищи
Авто		Статус автоматического процесса приготовления ▪ Светится = Автоматическое приготовление включено ▪ Мигает = Автоматическое приготовление завершено
Термощуп для мяса		Статус подключения термощупа для мяса ▪ Светится = Термощуп подключен ▪ Мигает = Идет установка параметров использования термощупа
Колокольчик		Статус таймера напоминания ▪ Светится = Таймер напоминания включен ▪ Мигает = Идет настройка таймера напоминания или время на таймере истекло (идет сигнал таймера)
Продолжительность приготовления		Режим настройки полуавтоматического приготовления ▪ Мигает = Производится установка времени продолжительности приготовления

Время окончания приготовления		Режим настройки автоматического приготовления Мигает = Производится установка времени окончания приготовления
Нажатие на Селектор Navigator Control		Индикатор нажатия на селектор Navigator Control Светится = нажат селектор Navigator Control



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

Шкала температуры на температурном дисплее:

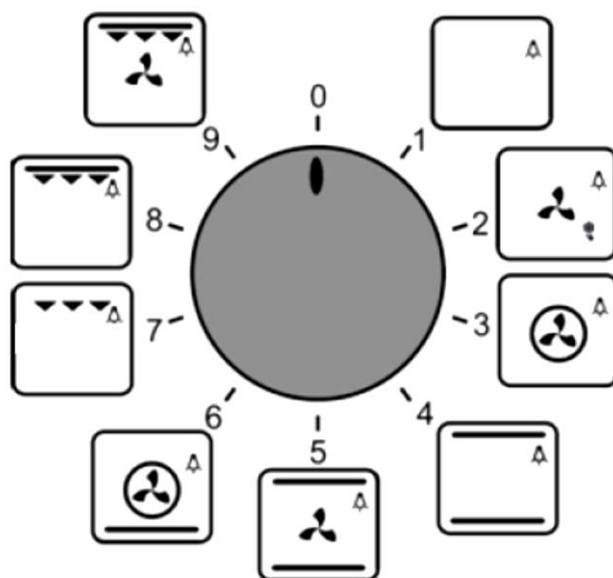
В процессе приготовления	По окончании приготовления	
Температура внутри духовки < 1/6 от заданного значения	Температура внутри духовки < 60 °C	
Температура внутри духовки между 1/6 и 2/6 от заданного значения	Температура внутри духовки между 60 °C и 100 °C	
Температура внутри духовки между 2/6 и 3/6 от заданного значения	Температура внутри духовки между 100 °C и 150 °C	
Температура внутри духовки между 3/6 и 4/6 от заданного значения	Температура внутри духовки между 150 °C и 200 °C	
Температура внутри духовки между 4/6 и 5/6 от заданного значения	Температура внутри духовки между 200 °C и 250 °C	
Температура внутри духовки > 5/6 от заданного значения	Температура внутри духовки > 250 °C	

Символы на температурном дисплее

	Статус работы нагревательных элементов - Светится = Нагревательные элементы включены - Не светится = Нагревательные элементы выключены
	Статус заданной температуры - Светится = заданное значение температуры не достигнуто. Идет увеличение температуры. - Не светится = заданное значение температуры достигнуто

ВЫБОР РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поворачивайте переключатель выбора режимов приготовления до тех пор, пока нужный режим приготовления не отобразится на дисплее режимов нагрева.

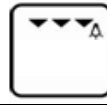


При выборе нужного режима приготовления на дисплее температуры по умолчанию будет предложена стандартная температура приготовления для выбранного режима нагрева (Примечание: для некоторых функций, таких как освещение и размораживание, где контроль температуры невозможен, на дисплей температуры ничего не отображается). На дисплее таймера будет постоянно светиться символ , кроме того случая когда переключатель выбора режимов установлен в положение «0» (выкл) – в этом случае символ  погаснет.

Режимы нагрева духового шкафа, отображающиеся на дисплее

Ниже приведены функции Вашего духового шкафа и их описание.

	Освещение: Внутреннее освещение духового шкафа. Функция «Освещение без нагрева», помогает при уходе за внутренними поверхностями рабочего объема духового шкафа.
	Размораживание: Включается только вентилятор конвектора. Данная функция предназначена для размораживания путем создания вокруг замороженной пищи комнатной температуры с сохранением качества пищи, а также для охлаждения горячей еды.
	3D-Конвекция: Включаются вентилятор конвектора и расположенный вокруг него кольцевой нагреватель. Горячий воздух, нагретый кольцевым нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления блюд, помещенных на различные уровни в духовке, а также одновременно нескольких блюд (мясо, рыба) без смешения запаха и вкуса блюд. Готовьте с использованием нескольких противней.

	Верхний и Нижний нагрев (Статическое приготовление): Одновременно включаются верхний и нижний нагреватели. Данная функция предназначена для приготовления печенья, пирогов и кексов, готовящихся в формочках, для приготовления еды в глиняном горшке. Рекомендуется готовить только на противне.
	Верхний и нижний нагрев + Конвекция: Одновременно включаются верхний и нижний нагрев и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления кексов, пирогов и тортов. Рекомендуется использование одного противня.
	3D-Конвекция + Нижний нагрев: Одновременно включаются вентилятор конвектора и расположенный вокруг него кольцевой нагреватель и нижний нагреватель. Горячий воздух, нагретый кольцевым нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Удобно для приготовления блюд под давлением тепла, выделяемого нижним нагревателем, Данная функция предназначена для приготовления пиццы и выпечки хлеба.
	Гриль: Включается только гриль. Данная функция предназначена для обжаривания больших и средних порций мяса с корочкой, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	Гриль большой площади: Включаются верхний нагрев и гриль. Данная функция предназначена для приготовления очень больших и средних порций мяса с корочкой, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку, на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	Гриль+Конвекция: Одновременно включаются гриль и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый грилем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для равномерного обжаривания больших и средних порций мяса, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.

ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ

При включении духового шкафа в сеть электропитания на дисплее таймера начинают мигать цифры **0:00**, духовой шкаф находится в нерабочем состоянии. Выбранный режим приготовления (если был выбран) отображается на дисплее режимов приготовления (см. Выбор функции приготовления). Температурный дисплей показывает стандартную температуру для выбранного режима.

Поверните переключатель селектора **Navigator Control**© в любом направлении для перехода в ручной режим приготовления и духовой шкаф начнет готовить в соответствии с выбранным режимом приготовления и выбранными установками температуры.

Используя переключатель селектора **Navigator Control**© настройте текущее время суток (см. Настройка текущего времени суток стр.54).

Примечание: в случае отключения электропитания более чем на 10 секунд во время приготовления пищи, духовой шкаф перестанет работать и любые настройки таймера и температуры будут сброшены. Поверните переключатель селектора **Navigator Control**© в любом направлении для перехода в ручной режим приготовления и духовой шкаф начнет готовить в соответствии с выбранным режимом приготовления и выбранными установками температуры.

НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК

Текущее время суток может быть настроено, если до этого ранее не была активирована автоматическая или полуавтоматическая программа приготовления. Нажмите и удерживайте селектор **Navigator Control**© в течение 3 секунд, пока символ  не начнет мигать. Нажмите и отпустите селектор три раза, пока символ  не начнет мигать, установите нужное время, повернув селектор влево для уменьшения или вправо для увеличения значений. После выбора корректного времени подождите несколько секунд, символы перестанут мигать, новые настройки времени вступят в силу.

ТАЙМЕР НАПОМИНАНИЯ (БУДИЛЬНИК)

Эта функция представляет собой звуковой таймер напоминания (будильник), который не влияет на работу духового шкафа, и лишь информирует об истечении заданного времени. Нажмите и удерживайте селектор **Navigator Control**© в течение 3 секунд, пока символ  не начнет мигать. Нажмите и отпустите селектор **Navigator Control** два раза, пока символ  не начнет мигать, установите желаемое время для таймера напоминания, поворачивая регулятор влево для уменьшения или вправо для увеличения значений. Максимальное допустимое значение составляет 23 часа 59 минут. После выбора желаемого времени подождите несколько секунд, символы перестанут мигать, новые настройки времени вступят в силу. По истечении запрограммированного времени таймера раздается звуковой сигнал, и начинает мигать символ . Сигнал будильника можно остановить путем нажатия или поворота селектора **Navigator Control**©.

Если не нажимать или не поворачивать **Navigator Control**©, звуковой сигнал прекратится через 7 минут, а символ  будет мигать до тех пор, пока не будет отключен поворотом или нажатием на **Navigator Control**©.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Температуру можно отрегулировать для любого режима приготовления, кроме функций освещения и размораживания. При выборе режима приготовления на температурном дисплее будет показана заданная по умолчанию температура для этого режима. Если в этот момент не открыто меню настройки каких-либо параметров, **Navigator Control**© функционирует как ручка регулировки

температуры. Поворачивая регулятор влево для уменьшения или вправо для увеличения значения, можно установить температуру нагрева в диапазоне от 40-250°C. Установленное значение будет показано на дисплее температуры.

В случае изменения функции приготовления (при повороте переключателя режимов приготовления), установки будут отменены, и на дисплее температуры отобразится заданная по умолчанию температура для нового выбранного режима приготовления.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Как только с помощью переключателя режимов приготовления выбрана какая-либо функция, духовой шкаф сразу же начинает готовить в соответствии с выбранной функцией и заданной по умолчанию температурой для этой функции (она отображается на дисплее температуры). Температуру можно изменить, поворачивая регулятор **Navigator Control**® влево для уменьшения или вправо для увеличения значения.

Приготовление будет продолжаться до тех пор, пока переключатель режимов приготовления не будет установлен в положение 0 (выкл.), или 1 (Освещение), или 2 (Размораживание). Максимально допустимое время приготовления в ручном режиме составляет 10 часов. В случае превышения этого времени на дисплей будет выведено сообщение об ошибке (см. Сообщения об ошибках) и духовой шкаф выключится.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Автоматическое приготовление означает, что приготовление завершится автоматически в соответствии с установленными параметрами.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление начнется сразу и продолжится в течение установленного времени.

1. Выберите нужный режим приготовления и отрегулируйте температуру нагрева (если это необходимо и возможно в соответствии с выбранным режимом), как описано выше в инструкции.
2. Нажмите и удерживайте переключатель селектора **Navigator Control**® в течение 3 секунд, пока символ  не начнет мигать на дисплее таймера.
3. Установите требуемую продолжительность приготовления, поворачивая переключатель селектора **Navigator Control**® влево для уменьшения или вправо для увеличения продолжительности приготовления. На дисплее таймера появится символ **AUTO**.

4. Подождите несколько секунд. Мигающий символ  исчезнет, установка полуавтоматического приготовления будет завершена, и духовой шкаф будет готовить в течение заданного времени.

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот метод приготовления используется, когда вы хотите, чтобы еда была готова к определенному времени с учетом заданной продолжительности приготовления. Этот метод также называют «отложенным стартом приготовления».

1. Выберите нужный режим приготовления и отрегулируйте температуру нагрева (если это необходимо и возможно в соответствии с выбранным режимом), как описано выше в инструкции.
2. Нажмите и удерживайте переключатель селектора **Navigator Control**® в течение 3 секунд, пока символ  не начнет мигать на дисплее таймера.
3. Установите требуемую продолжительность приготовления, поворачивая переключатель селектора **Navigator Control**® влево для уменьшения или вправо для увеличения продолжительности приготовления. На дисплее таймера появится символ **AUTO**.
4. Нажмите и отпустите ручку селектора **Navigator Control**®, символ  начнет мигать.
5. Установите желаемое время окончания приготовления, поворачивая ручку селектора **Navigator Control**® влево для уменьшения или вправо для увеличения значений. Символ  исчезнет, а символ **AUTO** продолжит светиться на дисплее, что означает, что отложенный старт приготовления запрограммирован, но приготовление еще не началась.
6. Подождите несколько секунд. Символ перестанет мигать, установка полностью автоматического приготовления будет завершена. В соответствии с заданной программой духовой шкаф будет находиться в режиме ожидания старта приготовления, потом начнет готовить и завершит приготовление к заданному времени.

Примечание: В том случае, если установлен термощуп для мяса, программы полуавтоматического или автоматического приготовления запустить невозможно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ ТЕРМОЩУПА ДЛЯ МЯСА

Термощуп для мяса - это сенсорный датчик, который подключается при помощи штекера к гнезду для термощупа внутри духового шкафа см. **Рис.9**. Острым концом термощуп вставляется в мясо, подготовленное для приготовления. При подключении термощупа к духовому шкафу, на дисплее таймера появится символ . Принцип работы: приготовление автоматически завершается, когда температура внутри мяса достигает заданной температуры.

1. Выберите нужный режим приготовления и отрегулируйте температуру нагрева (если это необходимо и возможно в соответствии с выбранным режимом), как описано выше в инструкции.
2. Нажмите и удерживайте ручку селектора **Navigator Control**® в течение 3 секунд, пока на дисплее не начнет мигать символ , и не отобразится символ **AUTO**. Цифры в левой части дисплея таймера показывают фактическую температуру, измеряемую термощупом внутри мяса (при условии, что термощуп ранее был вставлен в середину куска мяса, подготовленного для приготовления). Цифры в правой части дисплея таймера показывают желаемое значение температуры, при достижении которого приготовление будет окончено.
3. Поворачивая ручку селектора **Navigator Control**® влево для уменьшения или вправо для увеличения, задайте желаемую температуру внутри мяса, при достижении которой приготовление будет закончено. Желаемую температуру внутри мяса можно задать в диапазоне от текущего измеренного значения температуры внутри мяса (минимум 20°C) + 2°C до 99°C
4. Духовой шкаф начинает готовить сразу же после выбора нужного режима приготовления, при условии, что измеряемая внутри мяса температура (отображается слева) меньше, чем желаемая для окончания приготовления температура (отображается справа). Духовой шкаф продолжает готовить, пока температура внутри мяса не достигнет желаемого значения.

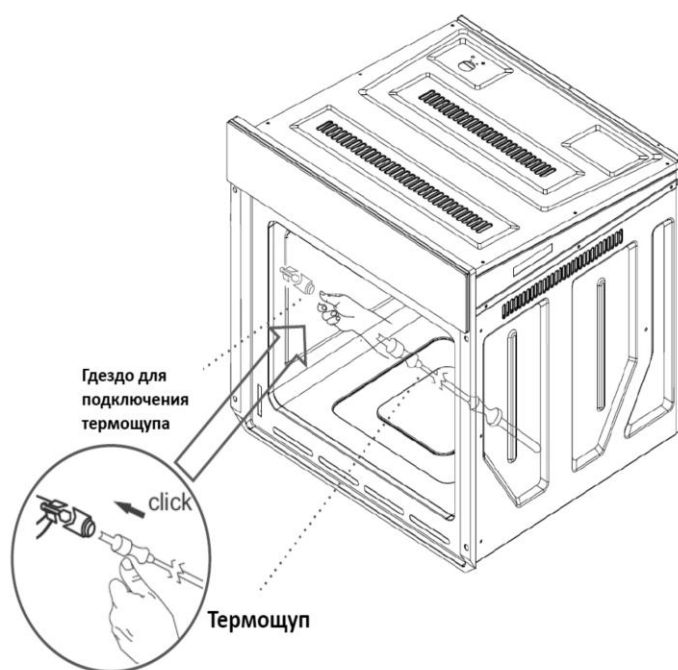


Рис.9

ИНДИКАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Состоящий из 5 делений индикатор на температурном дисплее дает оперативную информацию о реальной температуре духового шкафа. Каждому делению соответствует 1/6 часть установленного пользователем значения температуры, (см. описание Температурного дисплея).

Во время начального нагрева духовки, пока температура растет до заданного желаемого значения, на дисплее будет светиться символ . Этот символ погаснет, как только заданная температура будет достигнута.

Символ  указывает на то, что нагревательные элементы духового шкафа в настоящий момент работают. Во время приготовления пищи, нагревательные элементы будут включаться и выключаться, чтобы поддерживать заданную температуру. Этот символ будет указывать текущее состояние нагревательных элементов (включены / выключены).

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После автоматического окончания приготовления, нагревательные элементы перестанут работать, на дисплее таймера будет мигать символ **AUTO**, и будет звучать звуковой сигнал. Для того чтобы остановить звуковой сигнал и продолжить готовку (чтобы нагревательные элементы вновь начали работать), необходимо нажать или повернуть ручку **Navigator Control**, после чего символ **AUTO** исчезнет с дисплея таймера, и приготовление пищи продолжится (символ  появится на дисплее).

Чтобы выключить духовой шкаф, поворотный переключатель выбора режимов нагрева должен быть установлен в положение 0 (выкл.), после чего символ  исчезнет.

Если не нажимать или поворачивать навигатор, звуковой сигнал прекратится через 7 минут, символ **AUTO** продолжит мигать до тех пор, пока не будет нажата или повернута ручка **Navigator Control**. В данном случае продолжающий мигать символ **AUTO** означает, что приготовление завершено и нагревательные элементы отключены.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После того, как приготовление закончилось, но внутренняя температура духового шкафа остается на уровне выше 50°C, на температурном дисплее отображается надпись **hot** (“горячо”) и фактическая температура внутри духовки отображается в виде количества делений температурной шкалы (см. описание Температурного дисплея).

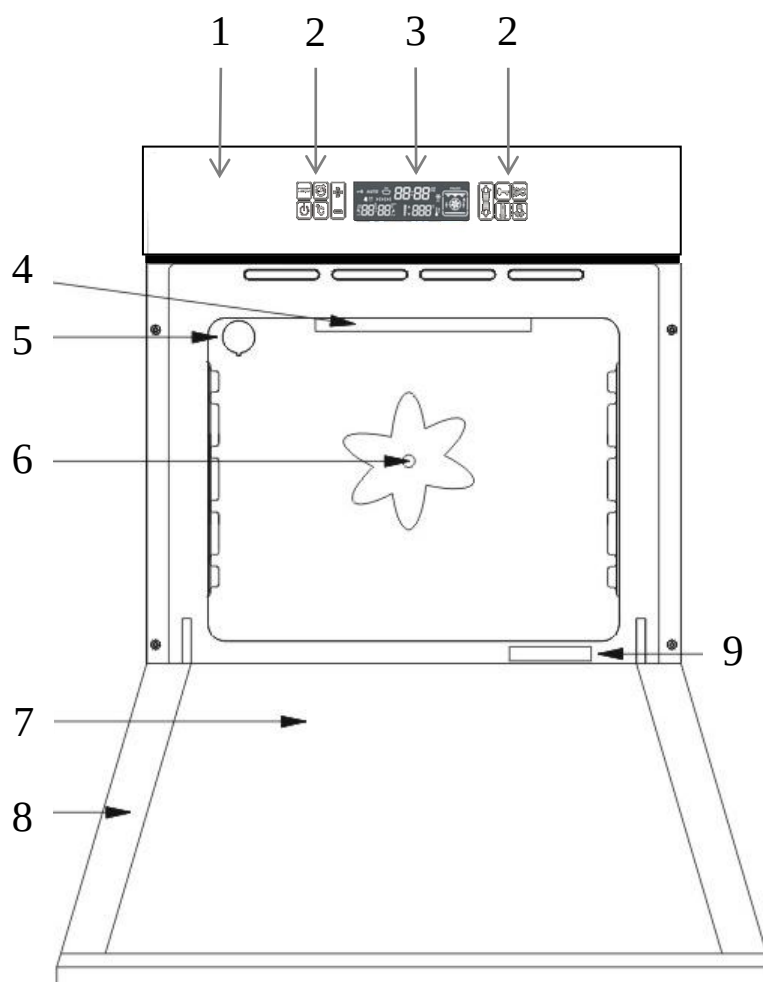
ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЕ

При возникновении обстоятельств, препятствующих нормальной работе духовки, устройство переходит в режим «Обнаружена ошибка». При этом готовка прекращается, нагревательные элементы перестают работать, на температурном дисплее отображается код ошибки. Даже после устранения ошибки этот код остается на экране до тех пор, пока не будет нажат и удержан в нажатом положении в течение 3 секунд переключатель селектора **Navigator Control**©.

Описание ошибки и возможные причины ее возникновения	Код ошибки
Оборвана или повреждена цепь температурного датчика духовки PT-1000-MX-XXX разъем датчика может быть не в цепи PT-1000-MX-XXX датчик может быть поврежден Возможно, повреждена электронная плата управления	Er1
Обратитесь в авторизованный сервисный центр	Er2
Короткое замыкание в цепи термощупа Возможен дефект датчика термощупа Возможно повреждена электронная плата управления	Er3
Температура термостата превышает 400 °C PT-1000-MX-XXX датчик может быть поврежден Возможно повреждена электронная плата управления	Er4
В ручном режиме приготовления или в режиме приготовления с терщупом превышен лимит времени приготовления (более 10 часов). Не является ошибкой. Сработала автоматика отключения для того, чтобы избежать «бесконечного приготовления» Возможно повреждена электронная плата управления.	Er5

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: **RBO-5661**



1. Передняя стеклянная панель
2. Сенсорное управление Touch Control
3. Цифровой LED дисплей/меню
4. Верхний нагревательный элемент (гриль)
5. Внутренняя осветительная лампа
6. Вентилятор конвектора
7. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
8. Дверца духового шкафа
9. Стикер с техническими данными

Примечание: Тип таймера может отличаться от показанного на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка.

Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22 -30 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Предельное напряжение	3177 Вт
Класс энергоэффективности #	A

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 50304**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для удобства эксплуатации, чистки и ухода ваш духовой шкаф оснащён сенсорной панелью управления **Touch Control** (См.Рис 7). Для управления духовым шкафом слегка нажимайте на символы (кнопки) управления расположенные на передней части стеклянной панели духового шкафа.



Рис.7

С помощью сенсорных кнопок на передней панели можно выбрать функции приготовления и другие функции меню.

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНЫХ КНОПОК (СИМВОЛОВ) УПРАВЛЕНИЯ (Рис.7)



Кнопка включения/выключения. Используется для включения/отключения панели управления духового шкафа независимо от блокировки кнопок.



Кнопка отключения программы; при нажатии в режиме «GO» переходит в режим пауза, а при нажатии в режиме пауза переходит в режим ожидания.



Кнопка настройки температуры; используется для ввода в меню настройки температуры, в этом случае мигает значение устанавливаемой температуры.

4.  Меню Таймера/кнопка функции Термощупа для мяса; показывает заданное время или температуру Термощупа для мяса* и приготавливаемого блюда. В режиме настройки Таймера напоминания (Будильника) экран показывает символ будильника, в режиме настройки будильника – символ колокольчика, при настройке приготовления с заданным временем – символ времени приготовления, при настройке отложенного старта приготовления – символ времени завершения. В режиме настройки температуры Термощупа для мяса * экран показывает символ Термощупа для мяса, в двух левых сегментах дисплея таймера показывается температура Термощупа мяса, а в двух правых сегментах дисплея – значение, подлежащее установке.

** Имеется только в некоторых моделях.*

5.  Кнопка убывания; используется для уменьшения выбранных значений.

6.  Кнопка возрастания; используется для увеличения выбранных значений.

7.  Кнопка настройки режима приготовления - вниз; выводит на экран режимы духового шкафа, начиная с последнего режима приготовления.

8.  Кнопка настройки режима приготовления - вверх; выводит на экран режимы духового шкафа, начиная с первого режима приготовления.

9.  Кнопка быстрого нагрева; иногда требуется срочно довести температуру духовки до установленного значения. Для активации быстрого нагрева нажимают кнопку , временно нагревается кольцевой нагреватель и/или турбовентилятор. На экране появляется символ . По достижении заданной температуры, символ  исчезает с экрана и раздается предупреждающий сигнал.

(!)Примечание: Не разрешается быстрый нагрев, в некоторых функциях (гриль), если разница между температурой духовки и заданным значением ниже 50 °C, если заданная температура ниже 100 °C.

10.  Кнопка блокировки управления; блокировка сенсорных кнопок активируется или деактивируется касанием кнопки  в течение 1 секунды (до тех пор, пока на экране не появится или не исчезнет символ ). При активации блокировки сенсорных кнопок, все кнопки, помимо кнопки  будут заблокированы.

11.  Кнопка включения/отключения лампочки; контролирует освещение внутренней части духовки. Лампа внутри духовки может включаться во время действия любой функции или настройки духовки, и отключаться при завершении приготовления и после показа текущего значения температуры. Она может включаться и отключаться касанием кнопки  только без использования функции размораживания.

12.  Кнопка начала приготовления; в режиме ожидания в соответствии с заданными значениями, отображенными на экране, переводит в режим работы.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для включения или выключения духового шкафа слегка нажмите и удерживайте символ  в течение 1-2 секунд, включается панель управления и на дисплее появляются часы. Включение и выключение панели управления происходит в независимости от того была включена блокировка управления или нет. 

Когда духовой шкаф включен, если касаться кнопки  в течение секунды, то он отключается.

Внимание! При первом включении и использовании духового шкафа на дисплее появляются мигающие цифры **0:00**, следует настроить часы. Иначе, духовой шкаф не будет работать.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Одновременно удерживайте кнопки  и  до тех пор, пока не начнет мигать индикатор времени. С помощью кнопок  и  установите текущее время суток. По истечении 7 секунд после осуществления настройки мигание установленного времени прекращается и настройка запоминается.

(!) Примечание: При отключении электроэнергии по любой причине, текущее время на часах духового шкафа обнулится. В этом случае на экране будут мигать 0:00, и без настройки часов управление не активируется.

С помощью кнопок  и  осуществляется настройка часов и управление духовым шкафом вновь активируется.

ВЫБОР РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью кнопок  и  перейдите в меню режимов приготовления. На экране начинает мигать текущая функция, и индикатор температуры показывает значение температуры по умолчанию, установленное для данной функции.

(!)Примечание: Температуры некоторых функций не настраиваются, при этом индикатор температуры ничего не показывает.

Если дисплей показывает символ  и мигающий символ **PAUSE**, это означает, что приготовление еще не началось, но все готово для начала приготовления.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ЗАДАННОЙ ПО УМОЛЧАНИЮ.

Значение заданной температуры на индикаторе температуры можно изменить касанием кнопки . В этом случае начинает мигать индикатор температуры, с помощью кнопок  или  устанавливается любое значение температуры с точностью до 5 градусов. Нажать на  для начала приготовления блюда

(!)Примечание: Для окончательного изменения температуры по умолчанию с использованием данного режима приготовления, необходимо перейти в режим настройки, коснувшись кнопки  после введения требуемой температуры, коснуться кнопки  и удерживать в течение 5 секунд. Раздается звуковой сигнал, и заводская настройка по умолчанию окончательно изменится.

РУЧНОЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

Это приготовление, при котором функции и значение температуры устанавливаются пользователем без использования какой-либо программы приготовления.

Когда управление включено, выберете нужный режим приготовления, нажмите на кнопку , начинается приготовление при температуре, указанной на индикаторе

температур. Символ **PAUSE** не горит, и таймер/индикатор Термощупа для мяса* показывает время последнего приготовления.

Процесс приготовления длится до тех пор, пока не останавливается пользователем или по истечении времени, максимально допустимого для заданной температуры.

Ниже приводится максимальное время приготовления

050-120 °C 10 h (час)

121-200 °C 6 h (час)

201-250 °C 3 h (час)

Приготовление, Приготовление с Заданным временем и Замедленное приготовление автоматически останавливается в зависимости от параметров, установленных пользователем.

ПРИОСТАНОВКА, ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ ЗАВЕРШЕНИЕ

При касании кнопки  во время приготовления, приготовление останавливается, символ **PAUSE** начинает мигать, но остальные сегменты на дисплее остаются неизменными. Все нагревательные элементы и вентилятор конвектора духового шкафа временно отключаются.

Приготовление приостанавливается. Для завершения приготовления нужно еще раз коснуться кнопки , при этом все задействованные индикаторы приготовления исчезают с дисплея. Индикатор температуры показывает оставшуюся температуру (См. Индикатор Текущей Температуры)

(!)Примечание: если коснуться кнопки  после приостановки приготовления, на экране появляются последние заданная температура и режим приготовления, а при повторном касании кнопки  приготовление может возобновиться.

Для изменения значений приготовления, используются соответствующие кнопки, как описано выше. Приготовление возобновляется с параметрами, измененными касанием кнопки .

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Автоматическое приготовление означает автоматическое окончание приготовления в соответствии со значениями температуры таймера/ Термощупа для мяса*, заданными до касания кнопки , при выборе режима приготовления и температуры.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАНЫМ ВРЕМЕНЕМ

Данная функция используется, когда не применяется Термощуп для мяса* и, когда желательно начать приготовление немедленно; может быть задано любое время приготовления.

1) Выбирается любой режим приготовления. Настройка температуры осуществляется способом, описанным выше (при необходимости).

2) Коснитесь кнопки  на экране начинает мигать символ 

3) С помощью кнопок  и  задайте время приготовления. Дисплей показывает символ **AUTO** (Если время приготовления достигает 0:00, раздается два звуковых сигнала.)

4) прикоснитесь к кнопке , символ **PAUSE** исчезает с экрана, начинается приготовление.

Индикатор времени показывает время окончания приготовления и символ .

ОТЛОЖЕННОЕ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет запрограммировать продолжительность приготовления блюда, она должна использоваться в том случае, если Вы хотите запрограммировать начало приготовления блюда, задав также время начала приготовления. Данная функция не используется с Термощупом для мяса*.

1) Следуйте стадиям 1-3 функции Приготовления с заданным временем (настройка времени приготовления).

2) Снова коснитесь кнопки  на экране начинает мигать символ  и заданное время окончания приготовления.

3) С помощью кнопок  и  задается время окончания приготовления. Символ  исчезает с экрана, а символ **AUTO** продолжает отображаться на экране. Это означает, что замедленное приготовление запрограммировано, однако приготовление еще не началось.

4) прикоснитесь к кнопке , символ **PAUSE** исчезает с экрана, функция активируется.

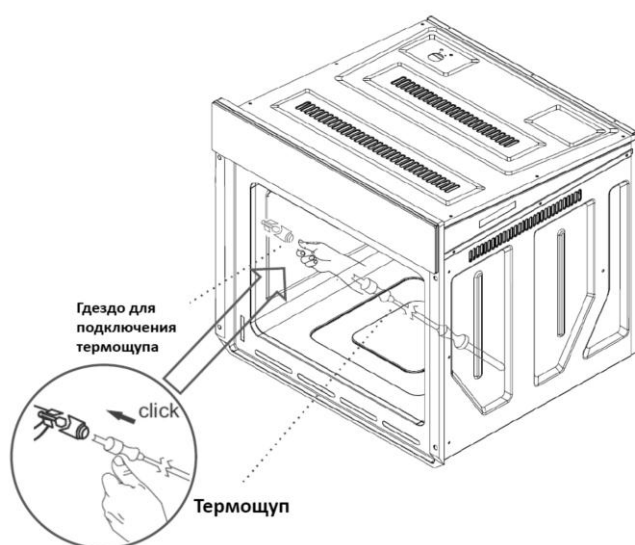
Индикатор времени показывает время окончания приготовления и символ .

* Приготовление с Термощупом для Мяса (Рис.8)

Термощуп для мяса - это зонд с температурным сенсором, вставляемый в мясо для проверки готово оно или нет. При использовании Термощупа для мяса, приготовление автоматически завершается по достижении мясом нужной температуры

1) Выбирается нужный режим приготовления. Температура задается способом, описанным выше (при необходимости)

- 2) Коснитесь кнопки  температура Термощупа для мяса по умолчанию начинает мигать в двух правых окошках дисплея таймера / индикатора Термощупа для мяса. Дисплей показывает символ **AUTO**
- 3) Любая температура завершения приготовления задается в интервале от 20 до 99 °C с помощью кнопок  и .
- 4) прикоснитесь к кнопке **GO**, символ **PAUSE** исчезает с экрана, функция приготовления активируется. Текущая температура мяса отображается в левом окошке дисплея, а заданная температура приготовления – в правой части дисплея таймера / индикатора Термощупа для мяса



* Имеется только в некоторых моделях.

Рис.8

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На индикаторе температуры 5 единиц температуры, которые показывают температуру духовки. Каждая шкала единицы температуры показывает 1/5 установленной температуры. При активации нагревателей начинает мигать верхняя указательная стрелка ( рядом со шкалой.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После автоматического завершения приготовления индикатор температуры показывает наличие температуры.

(См. Индикатор текущей температуры). Начинает мигать символ **AUTO** и предупреждающий сигнал звонит в течение 7 минут. Касанием кнопки **STOP** сигнал отключается.

ИНДИКАЦИЯ ТЕКУЩЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Шкала с делениями расположенная на дисплее рядом с индикатором заданной температуры показывает уровень достигнутой температуры, с увеличением температуры нагрева эти деления постепенно загораются одно за другим. Каждое из 5 делений шкалы температуры равно 50 °С.

После автоматического или ручного завершения приготовления, если температура духовки выше 60°C, каждые 2 секунды начинает мигать нижняя указательная стрелка (▼) рядом со шкалой и одновременно на индикаторе температуры отображается надпись “**hot**”(ГОРЯЧО). Это отображается до тех пор, пока температура духовки не падает ниже 60 °С.

Оповещающий Сигнал Таймера (Будильник)

В режиме ожидания (при отсутствии какого-либо действия, связанного с приготовлением) один раз коснитесь кнопки  и не отпускаете ее до тех пор, пока на дисплее не начинает мигать символ . С помощью кнопок  или  устанавливается время. По истечении 7 секунд символ перестает мигать. По достижении заданного времени раздается сигнал течение 7 минут. Его можно отключить с помощью кнопок  или .

Сигнал времени:

В режиме ожидания (при отсутствии какого-либо действия, связанного с приготовлением) два раза коснитесь кнопки  и не отпускайте ее до тех пор, пока на экране не начинает мигать символ . С помощью кнопок  или  устанавливается время. По истечении 7 секунд символ перестает мигать. По достижении заданного времени раздается сигнал течение 7 минут. Его можно отключить с помощью кнопок  и .

НАСТРОЙКА СИГНАЛА И ЗВУКА

Сигнал будильника:

Прибор имеет 3 разных звуковых сигнала. Для входа в режим Тон сигнала прикоснитесь к кнопке  и удерживайте 5 секунд. Индикатор времени будет показывать активный, “**tn 1**” (высокий), либо “**tn 2**” (средний), либо “**tn 3**” (низкий) тон. С помощью кнопки  выбирают нужный тон. Данный тон активируется по истечении 7 секунд после последнего касания кнопки . По умолчанию установлен тон 1.

Звук кнопок:

Прибор имеет 3 разных звука кнопок. Для входа в режим Звук кнопок прикоснитесь к кнопке  и удерживайте 5 секунд. Индикатор времени будет показывать

активный, “bt” (бип тон), либо “ct” (клик тон), либо “nt” (отсутствие тона). С помощью кнопки  выбирают нужный тон. Данный тон активируется по истечении 7 секунд после последнего касания кнопки . По умолчанию установлен “bt” тон.

Режим настройки часов:

По умолчанию установлен 24-часовой формат времени. Для перехода в 12-часовой режим прикоснитесь к кнопкам  и  удерживайте их 5 секунд, при изменении режима раздается звуковой сигнал. Для перехода в другой режим необходимо выполнить те же действия.

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

При возникновении состояния, препятствующего нормальной работе духовки, осуществляется выявление ошибок. Духовой шкаф переходит в режим ожидания, однако индикатор времени показывает код ошибки. Даже после устранения ошибки этот код остается на экране до тех пор, пока вы не коснетесь кнопки . Отчет об ошибках выдается по выявлении 8 кодов ошибок

Код ошибки	Расшифровка сообщений об ошибках
Err1	Ошибка связи между блоком питания РМ и блоком управления УМ. <i>Возможно отсоединен от штекера шлейф информационного кабеля DKB2-XX-POC400.</i> <i>Возможно повреждение информационного кабеля DKB2-XX-POC400.</i> <i>Возможна неполадка в фазе блока питания.</i>
Err2	Ошибка открытой фазы датчика температуры духовки <i>Возможно датчик температуры отсоединен от штекера блока питания PT-1000-M2-XXX.</i> <i>Возможно повреждение датчика температуры PT-1000-M2-XXX.</i> <i>Возможна неполадка в фазе блока питания.</i>
Err3	Ошибка короткого цикла датчика температуры <i>Возможно повреждение датчика температуры PT-1000-M2-XXX.</i> <i>Возможна неполадка в фазе блока питания. PT-1000-M2-XXX.</i>
Err4	Ошибка чрезмерного нагрева передней панели. При нагреве выше нормы (выше 100 °С) секции духовки, где расположен блок управления, охлаждающий вентилятор не работает или возможно наличие в нем постороннего предмета. <i>Возможна неполадка в фазе блока питания.</i>
Err5	Ошибка чрезмерного нагрева блока питания. При нагреве выше нормы (выше 100 °С) секции духовки, где

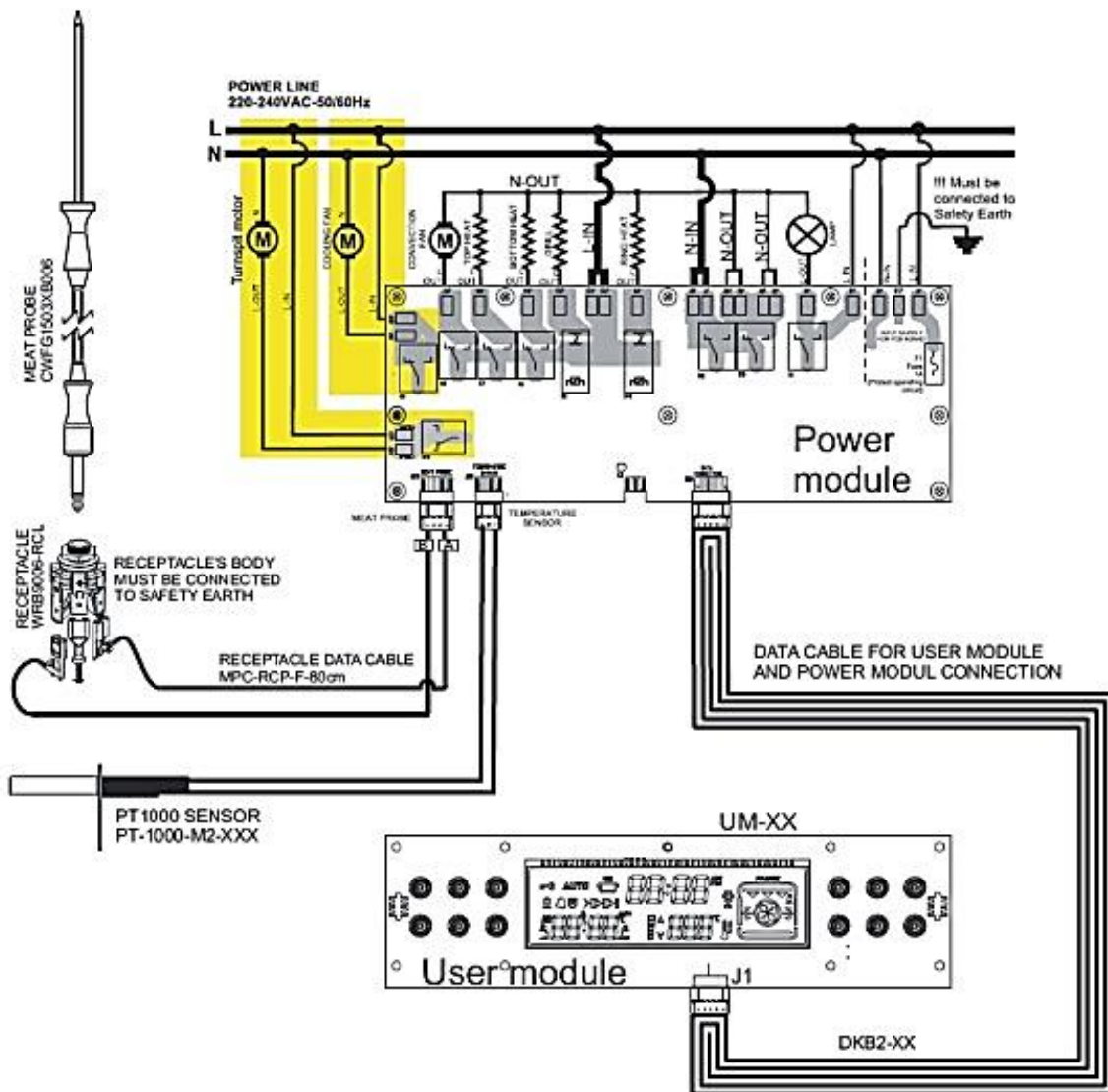
	расположен блок питания, охлаждающий вентилятор не работает или возможно наличие в нем проблемы. <i>Возможна неполадка в фазе блока питания.</i>
Err6	Ошибка датчика температуры блока управления. <i>Возможно блок управления поврежден.</i>
Err7	Ошибка датчика температуры блока питания <i>Блок питания поврежден.</i>
Err8	Ошибка центрального электропитания (когда в результате ошибки контактного соединения или неполадки в реле, в духовке не происходит нагрев или охлаждение). <i>Возможна ошибка контактного соединения в духовке.</i> <i>Возможна неполадка в фазе блока питания.</i>

Действия, совершаемые при возникновении неполадок

Если вышеуказанные неполадки не устраняются нажатием на кнопку **STOP**, выньте вилку кабеля питания из розетки спустя 2 минуты заново вставьте вилку в розетку, это может устранить неполадки, возникшие в электрической цепи.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

Для технических специалистов сервисных центров.

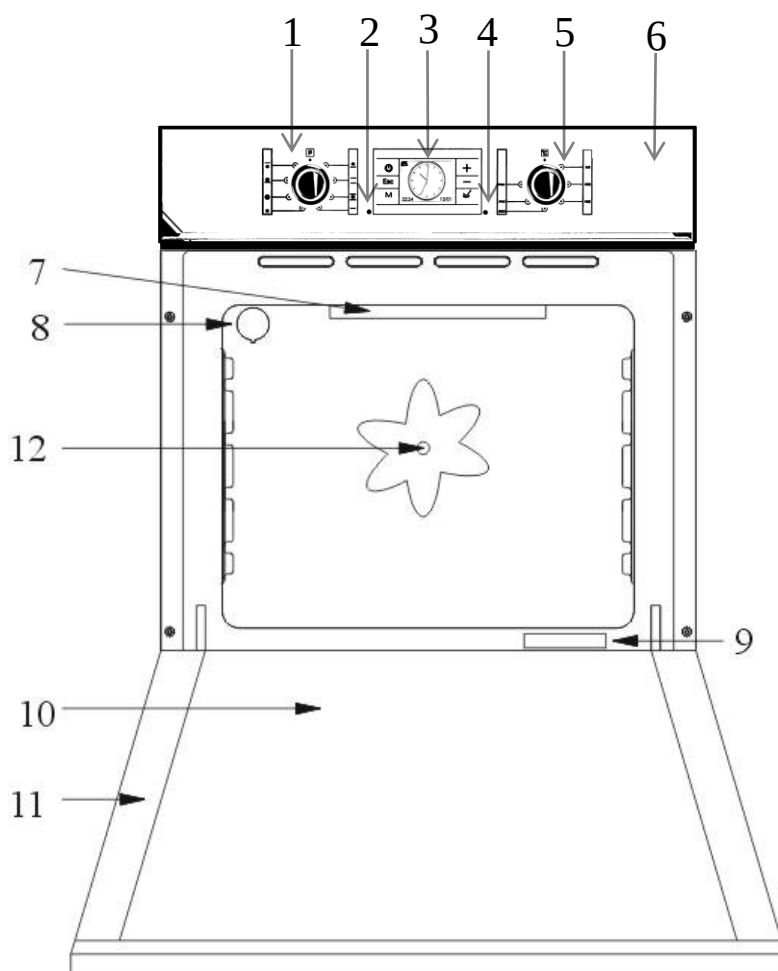


Автоматическая экономия энергии (АЭЭ):

По умолчанию АЭЭ неактивна. При активации АЭЭ, если на экране кроме времени ничего не отображается, духовка автоматически отключается. В режиме ожидания (при отсутствии какого-либо действия, связанного с приготовлением) можно активировать АЭЭ, касаясь в течение 5 секунд кнопки . в течение нескольких секунд раздается сигнал, индикатор времени показывает "PS ON". Для отключения данного режима выполняются те же действия, в этом случае экран показывает "PS OF".

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модель: RBO-5658 PB



- 1.Переключатель выбора функций/ режимов нагрева
- 2.Функциональная сигнальная лампочка
- 3.Дисплей/меню управления
- 4.Температурная сигнальная лампа
- 5.Переключатель выбора температуры
- 6.Передняя панель управления
- 7.Верхний нагревательный элемент (гриль)
- 8.Внутренняя осветительная лампа
- 9.Стикер с техническими данными
- 10.Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
- 11.Дверца духового шкафа
- 12.Вентилятор конвектора

Примечание: Тип и внешний вид таймера может отличаться от показанного на рисунке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф предназначен для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духового шкафа советуем всегда проверять технические данные на стикере духового шкафа с параметрами местной электросети.

Степень защиты **IP44**

Внутренние размеры (Высота/Ширина/Глубина)	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные размеры (Высота/Ширина/Глубина)	*595 мм / 595 мм / мин.590мм
Объем духовки	66 литров
Вес нетто	33,00 кг
Вес брутто	36,00 кг
Входное напряжение / Частота	220-240В 50Гц
Ток (Ампер)	Мин. 16А

*См. раздел Установка.

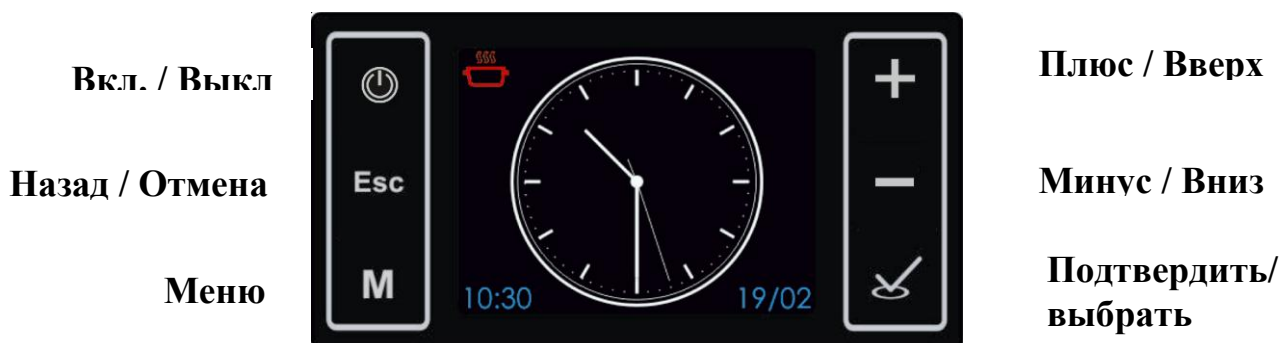
Параметры потребления варьируются в зависимости от модели духового шкафа и его оснащения.

Верхний нагревательный элемент	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	1100 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2000 Вт
Гриль	1800 Вт / 2000 Вт
Мотор конвектора	22 -30 Вт
Охлаждающий вентилятор	15- 22 Вт
Лампа освещения духовки	25 Вт
Предельное напряжение	3172 Вт
Класс энергоэффективности #	A

#Основание: Духовые шкафы соответствуют А-классу энергоэффективности по нормам **EN 60350**. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего и верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора конвектора (при наличии).

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Внешний вид дисплея/меню управления



Сенсорные кнопки:



При первом включении или в том случае, если долго не было электричества, экран панели управления будет слабо подсвечен и будет находиться в режиме ожидания. Нажмите эту кнопку для того, чтобы таймер вышел из режима ожидания или был активирован. Когда таймер активирован, но при этом не используется ни один режим приготовления, нажатие на эту сенсорную кнопку в течение 2 секунд и это приведет к тому, что таймер перейдет в режим ожидания (экран будет слабо подсвечен).



Когда Таймер находится в режиме ожидания и духовой шкаф не готовит пищу (на экране горит значок ) , нажатие на сенсорную кнопку  означает перевод духового шкафа в режим ручного управления. После нажатия на эту кнопку, появится значок  и духовой шкаф начнет работать в режиме ручного приготовления.

При прокрутке меню функций и установок, эта кнопка выполняет функцию возврата к предыдущему шагу или меню. Многократное нажатие на эту кнопку во время нахождения в меню приведет к возврату в экран режима ожидания духового шкафа.

Нажатие на кнопку Esc во время действия какого-либо режима приготовления приведет к тому, что этот режим приготовления будет поставлен на паузу либо отменен.



Эта кнопка используется для входа в главное меню. В отдельных случаях нажатие на эту кнопку используется для входа в специальные меню для данного состояния работы духового шкафа, а именно: для входа в меню настройки сигнала об окончании приготовления, если она нажата во время действия какого-либо режима приготовления; для входа в меню редактирования режима

приготовления, если она нажата после того, как режим приготовления поставлен на паузу путем нажатия на кнопку .



Эта кнопка используется для прокрутки вверх по меню или для увеличения устанавливаемого времени во время определения настроек работы таймера.



Эта кнопка используется для прокрутки вниз по меню или для уменьшения устанавливаемого времени во время определения настроек работы таймера.



Эта кнопка используется для выбора подсвеченного элемента меню или для подтверждения любого (устанавливаемого) параметра, значение которого отображается на экране в момент подтверждения.

Значки, которые могут отображаться на экране:

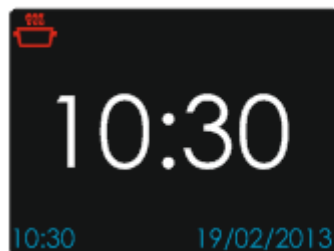
На экране есть 6 сенсорных кнопок (по 3 с каждой стороны), которые описаны выше. Фон экрана черного цвета. Значки, обозначающие состояние духового шкафа имеют красный цвет. Значки установленных параметров и параметры, которые можно выбрать имеют белый цвет. Остальные значки имеют голубой цвет. Помимо этого применяются другие цвета для обозначения специальной индикации.

	Духовой шкаф готов к работе. С помощью поворотных переключателей нужно выбрать режим и температуру приготовления.		Меню настроек
	Духовой шкаф не готов к работе. Этот символ будет мигать при первом включении духового шкафа или по окончании автоматической программы приготовления. В случае отложенного приготовления, он появится во время ожидания времени начала приготовления.		Меню приготовления
	Блокировка управления		Меню руководства по приготовлению
	Звонок Постоянно горит при подаче звукового сигнала или если установлен «будильник». Мигает, когда запрограммированное время будильника или длительности приготовления истекло.		Меню отображения часов

	Автоматическое приготовление Этот значок горит во время работы автоматического приготовления и мигает когда автоматическое приготовление завершено		Меню выбора языка
	Старт приготовления		Меню установки часов/времени дня
	Длительность приготовления		Меню установки даты
	Окончание приготовления		Меню звуков (значок слева означает что все звуковые эффекты включены)
	Рекомендации по функциям приготовления (Таких значков несколько. Приведенный слева значок означает, что рекомендуется выбрать функции верхнего и нижнего нагревательного элемента и вентилятора)		Рекомендации по выбору положения противня (Таких значков несколько. Приведенный слева значок означает, что рекомендуется установить противень посередине высоты духового шкафа)
	«Будильник»		

ЭКРАН РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ:

Экран с цифровыми часами



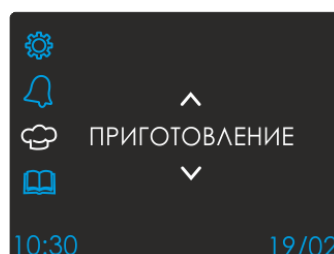
Экран с аналоговыми часами



Этот экран отображается на дисплее таймера, если в таймер не введена какая-либо программа приготовления пищи. На экране показывается следующая информация: текущее время, текущая дата и статус духового шкафа ( или ). Помимо этих основных индикаторов на экране могут

отображаться символ блокировки  , если эта функция активирована, и символы  или  , когда установлено время подачи звукового сигнала.

ЭКРАН ОСНОВНОГО МЕНЮ:



ОСНОВНОЕ МЕНЮ состоит из 4 пунктов: «НАСТРОЙКИ», «СИГНАЛ», «ПРИГОТОВЛЕНИЕ» и «РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ». Для входа в ОСНОВНОЕ МЕНЮ

нажмите кнопку , если в этот момент не выполняется какая-либо программа приготовления. Для того, чтобы выбрать тот или иной пункт меню воспользуйтесь кнопками   для смены пунктов меню и кнопкой  для подтверждения выбора. Подробное описание каждого из пунктов меню приведено в разделе ПУНКТЫ ОСНОВНОГО МЕНЮ. Для возврата из ОСНОВНОГО МЕНЮ в экран режима ожидания нажмите кнопку  или .

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ (возобновление подачи электричества после отключения):

При включении питания, таймер будет находиться в режиме ожидания (пониженная яркость экрана). Во время режима ожидания функции духового шкафа заблокированы (неактивны), что показывается на экране мигающим символом . Для того чтобы начать пользоваться таймером и/или духовым шкафом, необходимо выполнить следующие действия: Нажмите на кнопку  для того чтобы активировать таймер, экран станет ярким, затем нажмите  для перехода в режим ручного приготовления. Символ  сменится на символ , который означает, что духовой шкаф активирован и вы можете начать готовить в режиме ручного приготовления в соответствии с выбранными настройками, которые должны быть установлены при помощи поворотных переключателей функций духового шкафа (левый поворотный переключатель) и температуры (правый поворотный переключатель).

Важная информация! При подключении духового шкафа к электричеству, в целях безопасности поворотный переключатель выбора функций будет неактивен. Пожалуйста, нажмите на сенсорную кнопку , чтобы активировать таймер и после этого нажмите сенсорную кнопку  для того, чтобы активировать переключатель и появилась возможность начать готовку

Важная информация! При первом включении или после длительного (более 48 часов) отключения электричества, текущие дата и время могут отображаться некорректно. Пожалуйста, войдите в меню настроек и исправьте их.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА:

Отключение электричества более, чем на 2 минуты приведет к отмене ранее установленных программ приготовления и звуковых сигналов. При восстановлении подачи электричества, состояние устройства описано в предыдущем разделе «Включение духового шкафа в электрическую сеть».

ПУНКТЫ ОСНОВНОГО МЕНЮ:

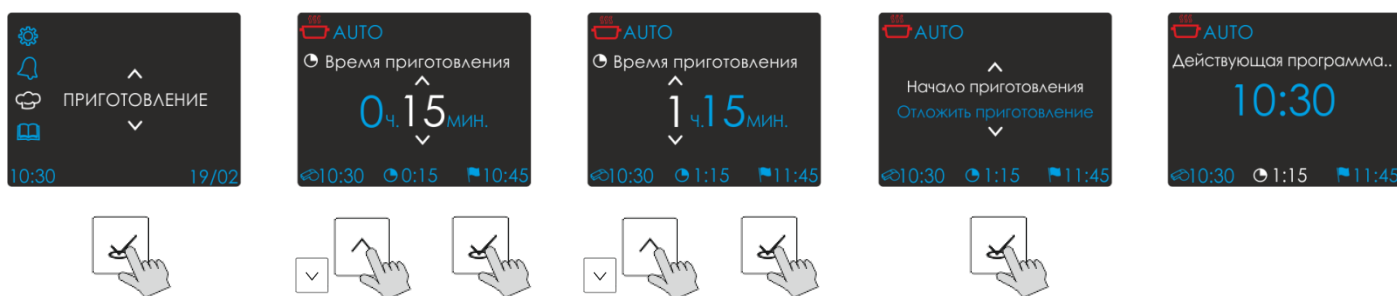
I. ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



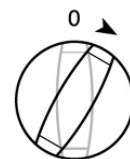
Для того чтобы задать программу приготовления, выберите (с помощью кнопок **+** и **-**, а затем подтвердите с помощью кнопки **✓**) из пунктов основного меню пункт ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Внутри этого меню, можно задать продолжительность приготовления (максимум 10 часов) или отложить начало приготовления (максимум на 1 сутки) для того чтобы пища была готова к определенному времени.

а) НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ниже приведен пример программы приготовления длительностью в 1 час 15 минут. После выбора длительности приготовления и ее подтверждения, выберите вариант меню «Начало приготовления» и приготовление начнется незамедлительно.



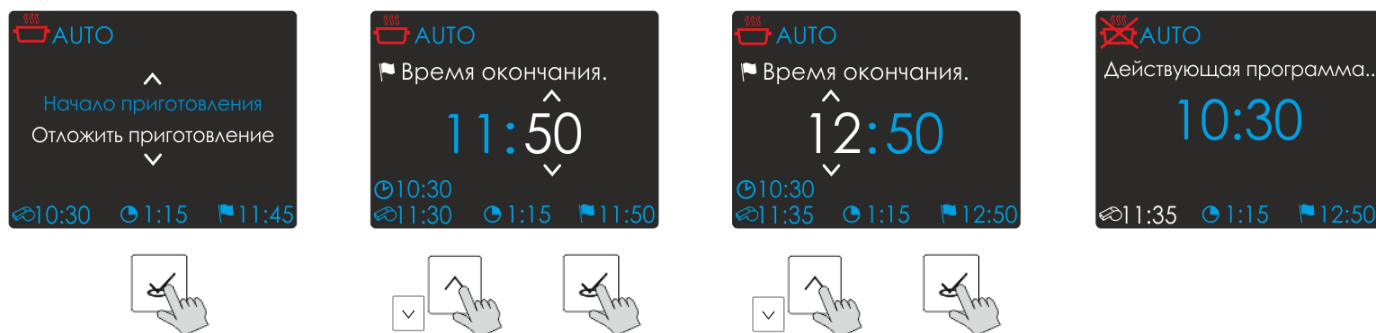
Важная информация! До появления на экране надписи «Действующая программа» или сразу после ее появления, установите поворотные регуляторы выбора функций и температуры в нужные вам позиции. Если этого не сделать приготовление не начнется.



б) ОТЛОЖИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вы можете запрограммировать духовой шкаф таким образом, что приготовление начнется не сразу, а после определенной задержки. Для этого необходимо задать длительность приготовления и время окончания приготовления, и духовой шкаф в соответствии с заданными параметрами автоматически вычислит, когда начать приготовление. Время окончания приготовления (время, к которому пища должна быть приготовлена) не может превышать +23 часа и 59 минут от текущего времени. Отложить приготовление очень просто: установите длительность приготовления (как это сделать объяснялось в предыдущем разделе) и после подтверждения длительности приготовления при выборе из двух вариантов меню «Начало приготовления» или «Отложить приготовление» выберите второй вариант.

Следующий пример показывает как отложить выбранную в предыдущем разделе программу (с выбранной длительностью 1 час 15 минут) таким образом, чтобы пища была готова (приготовление закончилось) в 12:50. Согласно этой программе (текущее время 10:30 – см. картинки ниже) духовой шкаф, будет ждать до 11:35, после чего начнется приготовление, которое продлится 1 час 15 минут и закончится в 12:50.



Когда эта программа будет запущена, символ  будет заменен на символ , который означает, что в настоящий момент духовой шкаф не готовит (так как приготовление отложено) и находится в ожидании наступления времени начала приготовления в соответствии с заданной программой.

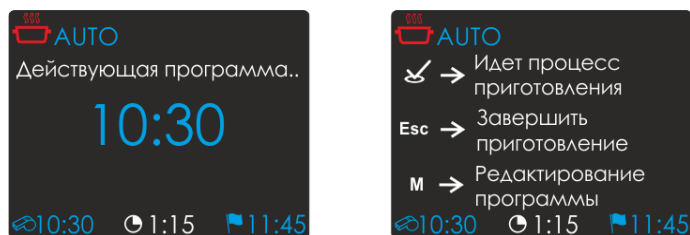
Важная информация! До появления на экране надписи «Действующая программа» или сразу после ее появления установите поворотные регуляторы выбора функций и температуры в нужные вам позиции. Если этого не сделать, приготовление не начнется.

Во время действующей программы информация о времени начала приготовления, оставшемся времени приготовления и времени окончания приготовления будет отображаться в нижней части экрана.

Важная информация! Во время действующей программы вы можете войти в меню установки звукового сигнала при помощи нажатия на сенсорную кнопку  и установить звуковой сигнал, который не будет связан с действующей программой. Более подробная информация по этому поводу находится в разделе СИГНАЛ («Будильник»)

РЕДАКТИРОВАНИЕ или ОТМЕНА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

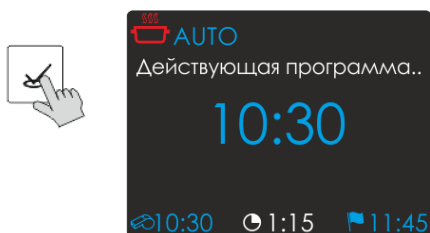
Для отмены или редактирования действующей программы нажмите сенсорную кнопку , после чего действующая программа будет поставлена на паузу. Далее нужно выбрать один из предложенных вариантов – продолжить («Идет процесс приготовления»), завершить («Завершить процесс приготовления») или редактировать («Редактирование программы»).



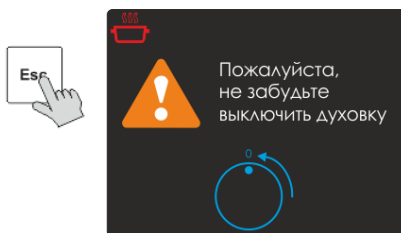
Выбор этих вариантов будет доступен в течение 10 секунд. Если не выбрать ни один из предложенных вариантов программа продолжит свое действие. Если в

течение этих 10 секунд нажать кнопку , то программа продолжится; нажатие кнопки  отменит программу; нажатие кнопки , откроет меню редактирование программы.

Для продолжения программы:



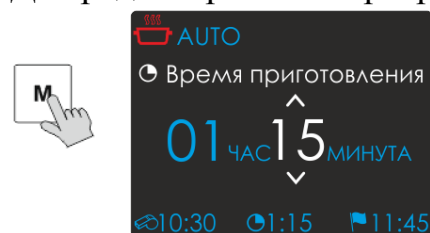
Для отмены программ



Не забудьте выключить поворотный переключатель

После этого нажмите еще раз , или этот экран через 10 секунд исчезнет автоматически

Для редактирования программы:

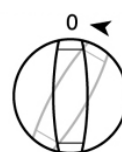
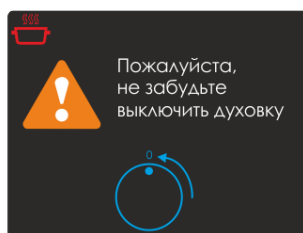
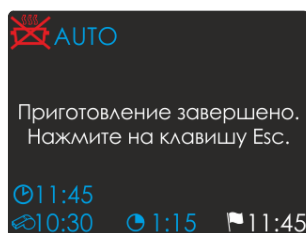


Важная информация: Для редактирования действующей программы сначала поставьте ее на паузу путем нажатия кнопки , после чего нажмите кнопку  для входа в меню редактирования действующей программы.

После завершения редактирования настроек действующей программы, она отображается как новая программа приготовления. Вся информация в нижней части экрана поменяется в соответствии с новыми настройками.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

После того как программа приготовления будет выполнена (время приготовления истечет), появится приведенный ниже экран (см. экран слева).



Не забудьте выключить поворотный переключатель

После этого нажмите еще раз , или этот экран через 10 секунд исчезнет автоматически

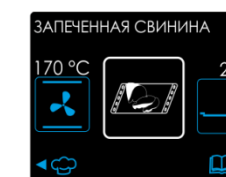
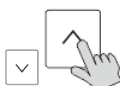
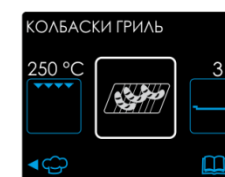
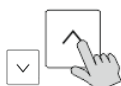
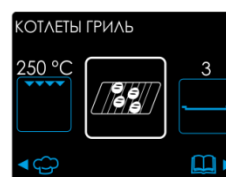
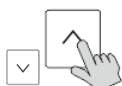
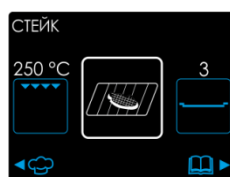
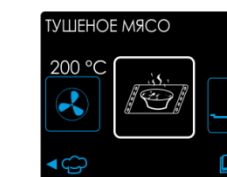
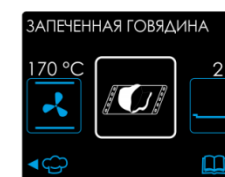
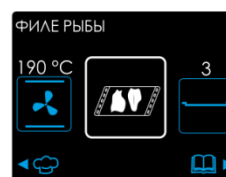
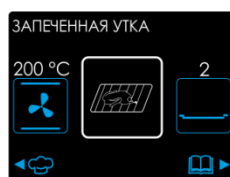
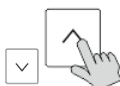
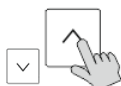
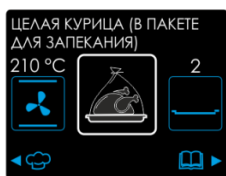
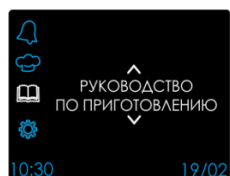
Символы  и  будут мигать и раздастся звуковой сигнал. Нажатие любой кнопки прекратит подачу звукового сигнала, но для сброса таймера и продолжения готовки (в ручном режиме, если позже дополнительно не будет задана новая программа) должна быть нажата кнопка . После нажатия на эту кнопку появится

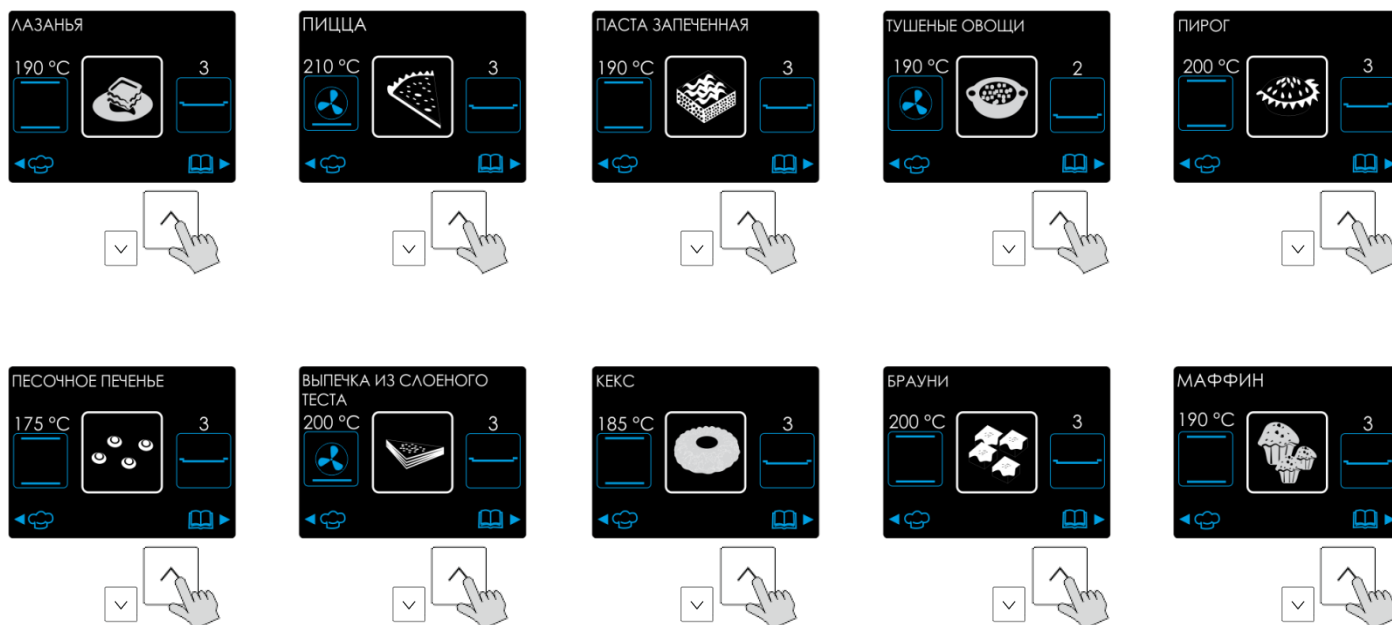
символ  и духовой шкаф продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами поворотных переключателей функций духового шкафа (левый поворотный переключатель) и температуры (правый поворотный переключатель). Для того, чтобы выключить духовой шкаф, установите переключатель функций духового шкафа в положение «Выключено».

Важная информация: Если на экране отображается символ , духовой шкаф может продолжать готовку в зависимости от установок поворотных переключателей. Для того чтобы выключить духовой шкаф, установите переключатель функций духового шкафа

II. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

 Используя Руководство по приготовлению, вы можете получить рекомендации по выбору функции духового шкафа, температуры приготовления, уровню установки противня в зависимости от того, какое блюдо вы желаете приготовить. В Основном меню выберите Руководство по приготовлению и при помощи кнопок   выберите нужный вариант блюда:



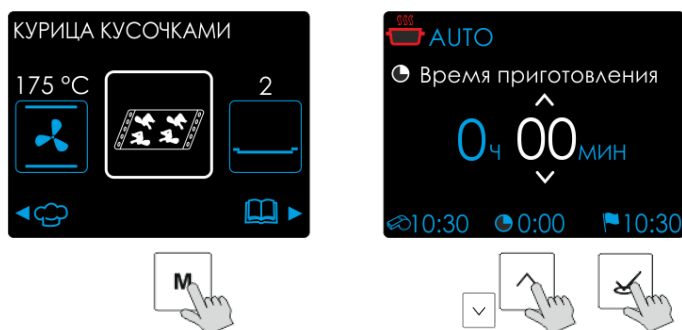


В качестве примера рассмотрим вариант, когда выбрано блюдо КУРИЦА КУСОЧКАМИ:

На левой стороне экрана отображаются рекомендуемая функция приготовления (подсказка, в какое положение установить селектор выбора функций приготовления) и рекомендуемая температура приготовления (подсказка, в какое положение установить селектор температуры). На правой стороне экрана отображается рекомендуемое расположение противня.

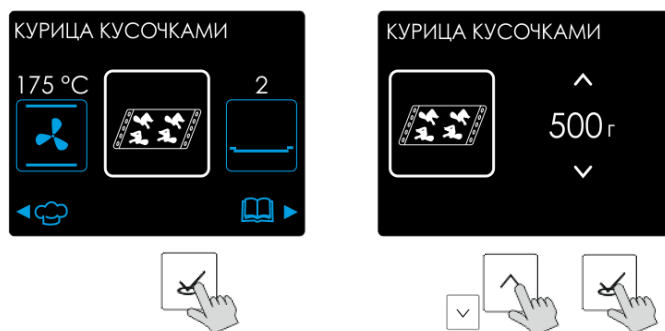
Для установки параметров приготовления вы можете воспользоваться одним из нижеперечисленных способов:

1) При нажатии на кнопку **M**, вы попадете в пункт основного меню Приготовление, где вы можете установить произвольную продолжительность приготовления и выбрать программу, как описано выше в соответствующем пункте,



ИЛИ :

2) Нажав на кнопку **✓** и ответив на несколько вопросов, вы можете получить рекомендации относительно продолжительности приготовления выбранного блюда.



Устройство попросит вас (в зависимости от выбора блюда) ввести следующую информацию:

- выбрать способ прожарки («с кровью», «средней прожарки» или «полной прожарки») – только для блюд из говядины «ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА» или «СТЕЙК»
- выбрать примерный общий вес блюда – только для тех блюд, где предусмотрена функция «весовой автоматики», а именно «КУРИЦА КУСОЧКАМИ», «ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА», «ФИЛЕ РЫБЫ», «ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА», «ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА», «КАРЕ ЯГНЕНКА», – это предусмотрено для рецептов)

После ввода этой информации, устройство вычислит рекомендованную продолжительность приготовления выбранного блюда.

Важная информация! В том случае, если для выбранного блюда не требуется выбирать степень прожарки и примерный общий вес блюда, соответствующие вопросы задаваться не будут, и рекомендованная продолжительность приготовления отобразится на следующем же экране после выбора блюда путем нажатия на кнопку

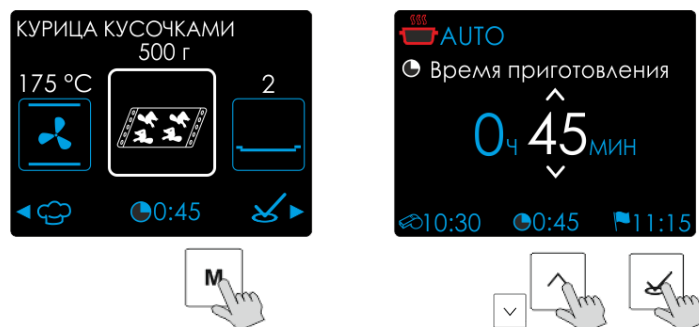


Важная информация! Вычисленная устройством продолжительность приготовления носит рекомендательный характер. Фактическое время приготовления может отличаться от рекомендованного в зависимости от предпочтений повара, параметров температуры помещения, в котором используется устройство, а также от параметров электрической сети, к которой оно подключено. В этом случае рекомендованное время можно произвольно отредактировать.

На этом этапе, вы можете изменить или принять рекомендованную продолжительность приготовления.

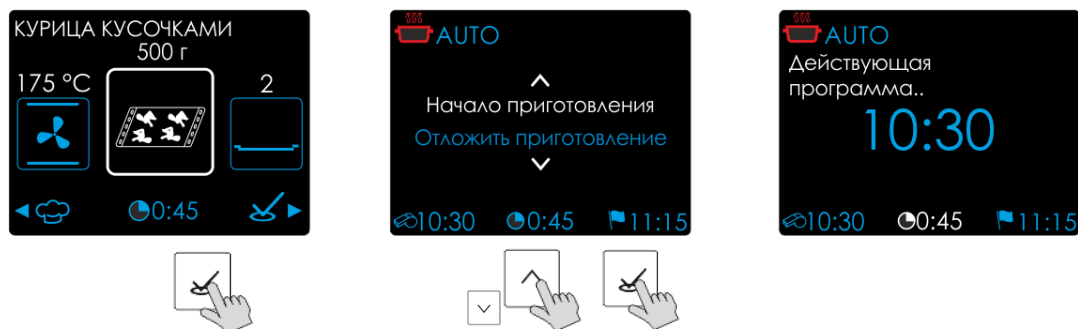
Для того чтобы **изменить** рекомендованную продолжительность приготовления в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями, нажмите на кнопку , и

откроется меню, где вы сможете отредактировать вычисленное значение продолжительности приготовления (с помощью кнопок **+** и **-**, а затем подтвердите с помощью кнопки **✓**).



ИЛИ:

Для того чтобы **принять** рекомендованную продолжительность приготовления подтвердите ее нажатием кнопки **✓**, после чего можно начать приготовление сразу, либо отложить его.



На рисунке показан вариант, в котором приготовление началось сразу. Если вы хотите отложить приготовление выберите «Отложить приготовление» и нажмите на кнопку **✓**. Подробно о том, как отложить приготовление, написано в соответствующем пункте.

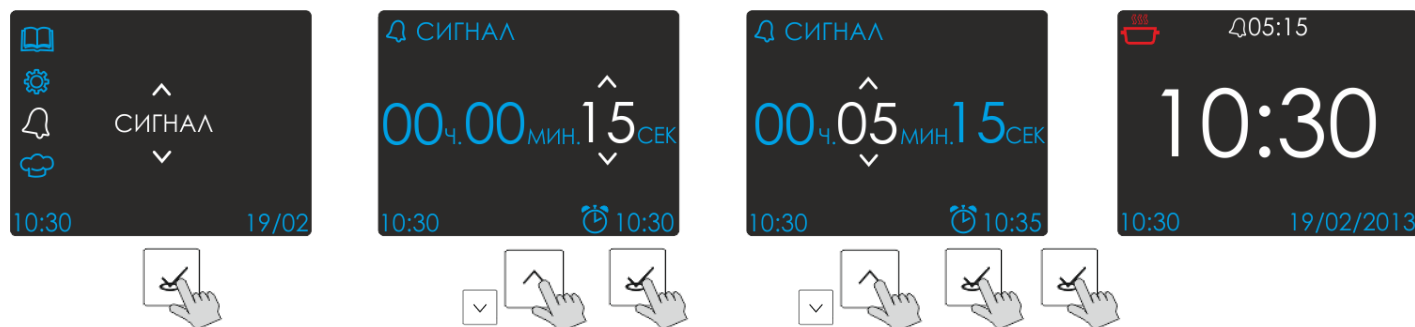
Важная информация! Рекомендованное время по приготовлению рассчитывается для предварительно прогретого духового шкафа. Если вы, выбрав блюдо из меню «Руководство по приготовлению», решите отложить старт приготовления, к вычисленному рекомендованному времени приготовления добавится определенное (для каждого блюда свое) время на разогрев духового шкафа. Обновленная информация о времени приготовления при отложенном старте отобразится на экране установок отложенного старта.

III. СИГНАЛ («Будильник»):



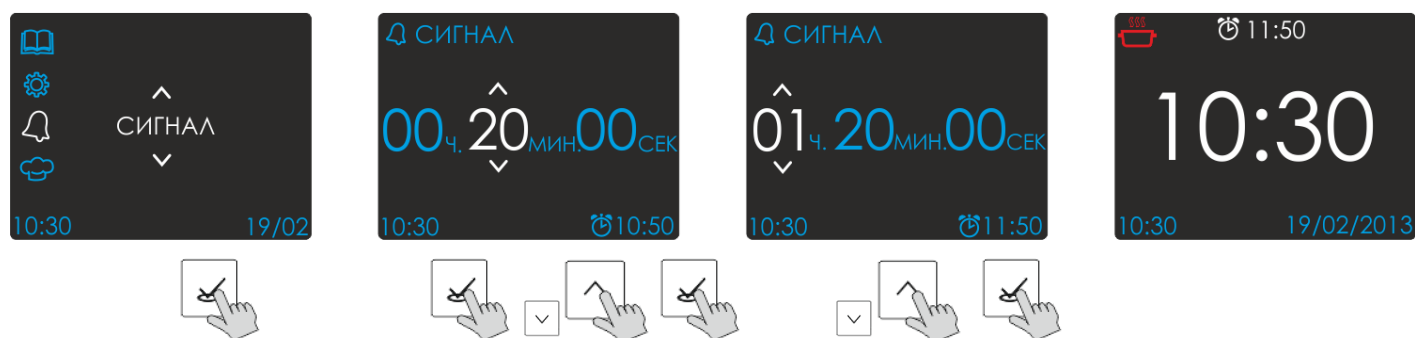
Функция «Будильник» работает независимо от функция приготовления и действующих программ. Время, по истечении которого раздастся звуковой

сигнал, задается в формате часы-минуты-секунды (секунды с шагом в 5 секунд). Приведенный ниже пример показывает как установить будильник таким образом чтобы он сработал, например, через 5 минут и 15 секунд.



В процессе установки будильника, значение времени, в которое будет подан звуковой сигнал, отображается в нижнем правом углу экрана.

Ниже приведен другой пример, который показывает установку будильника таким образом, чтобы звуковой сигнал был подан через 1 час 20 минут:



Из двух примеров, приведенных выше, можно заметить, что когда остается меньше чем 10 минут до подачи звукового сигнала, время до сигнала будильника отображается в верхней части экрана в виде оставшегося времени до сигнала со значком  перед ним. Если осталось более 10 минут, то отображается значение времени суток, когда будет подан сигнал со значком  перед ним.

Важная информация: «Будильник» работает независимо от других функций таймера и не влияет автоматически на работу духового шкафа (не отключает, не включает никаких других функций духовки). Поэтому при ранее установленном будильнике можно запустить какую-либо программу приготовления и наоборот во время работы программы приготовления можно дополнительно установить будильник.

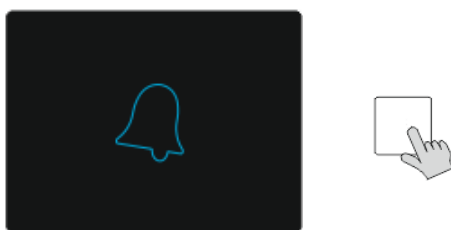
Отмена установленного ранее сигнала («будильника») :

Установленный ранее и еще не прозвучавший сигнал «будильника» можно отменить. Для этого нужно войти в меню настройки «будильника» (как это сделать,

описано выше) и установить на нулевое значение параметр времени, через которое должен быть подан сигнал будильника.

Любой звуковой сигнал (сигнал окончания времени приготовления или сигнал будильника) может быть прерван путем нажатия любой кнопки. Если сигнал не прерывать, он будет подаваться в течение 7 минут, после чего прекратится автоматически.

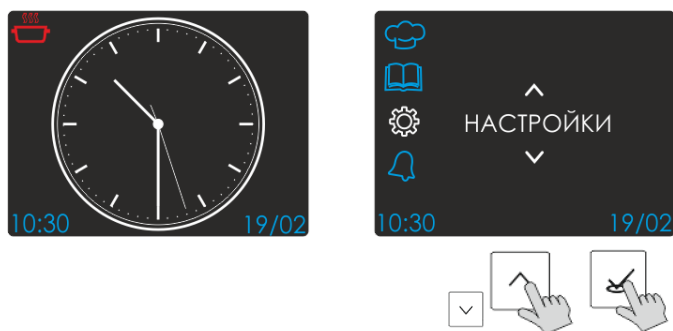
В том случае, если открыто какое-либо меню таймера, и в этот момент истекло время ранее установленного будильника, на экране появится большой символ колокольчика (смотрите картинку ниже) и прозвучит звуковой сигнал. Для того чтобы прервать подачу сигнала и продолжить работать в меню таймера нажмите любую кнопку.



IV. НАСТРОЙКИ:



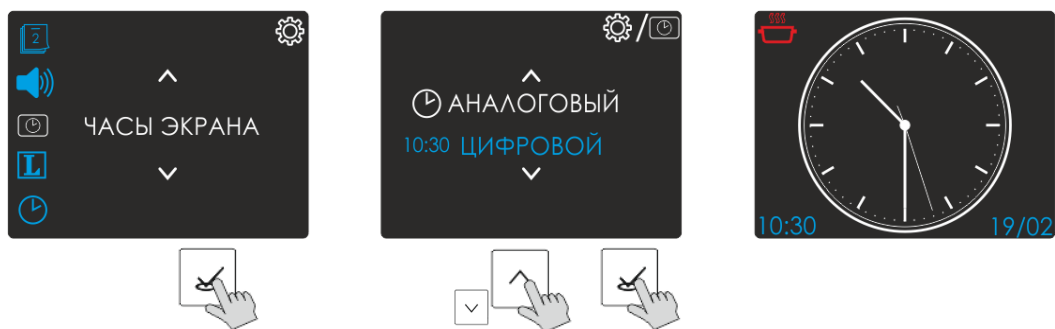
Этот раздел меню используется для установки времени дня, выбора языка, настройки отображения часов и выбора звуковых параметров. Для входа в этот раздел выберите пункт НАСТРОЙКИ в Основном меню. Внутри раздела НАСТРОЙКИ с помощью кнопок **+** и **-** выберите нужный подраздел и водите в него. После того как настройки установлены, они будут сохранены в памяти даже при кратковременном отключении электричества.



Важная информация: Во время действия какой-либо программы приготовления в раздел меню НАСТРОЙКИ войти нельзя

а) ЧАСЫ ЭКРАНА

Вы можете выбрать аналоговый или цифровой вид часов экрана. Часы отображаются, в том или ином виде, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания.

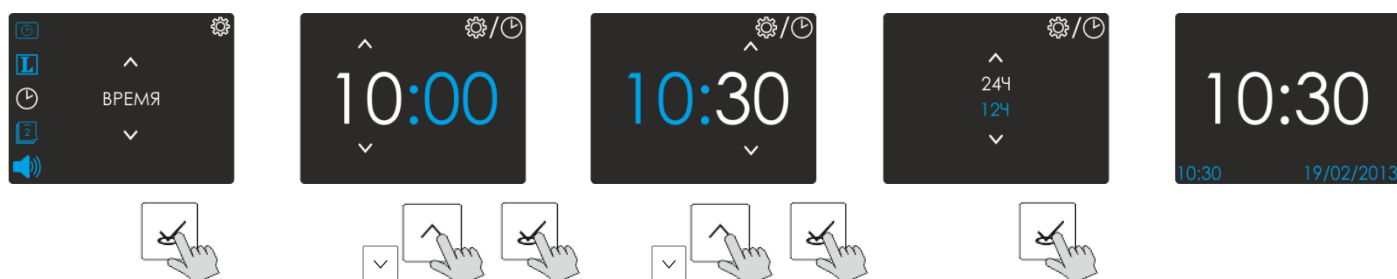


б) ЯЗЫК

В этом разделе настроек вы можете выбрать один из нескольких вариантов языков.

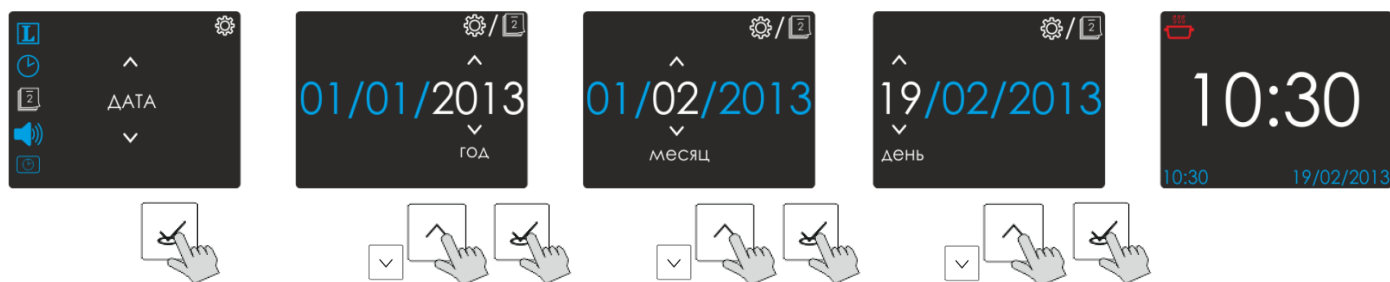


с) ВРЕМЯ



Важная информация: Настройка времени недоступна, если ранее установлен «будильник». Отмените «будильник» и после этого установите время.

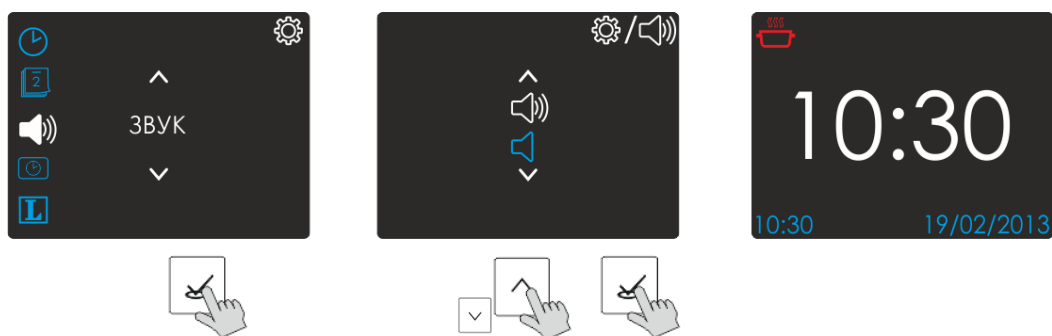
д) ДАТА



е) ЗВУК

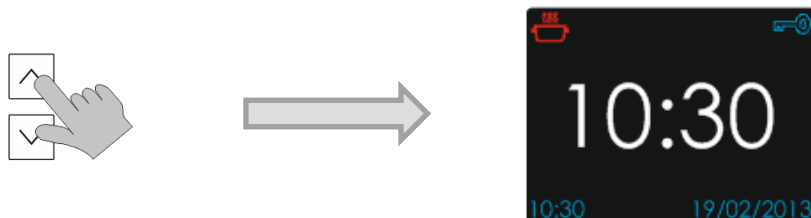
Все звуки кроме, звукового сигнала об окончании приготовления и звукового сигнала «будильника», могут быть выключены. Выбор варианта меню со значком

 приведет к отключению звуков (кроме тех что перечислены выше. Выбор варианта меню со значком  включит все звуки.

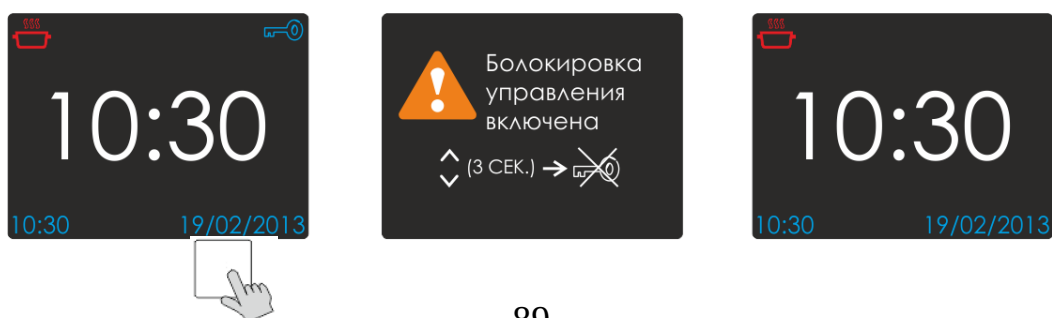


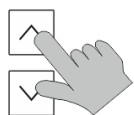
БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ:

Для того, чтобы включить блокировку управления нажмите одновременно две кнопки  и . Для этого необходимо выйти из всех меню настроек таймера в основной экран.



Когда функция блокировки управления активна, нажатие на любую кнопку приведет к появлению на экране следующей надписи: Блокировка управления включена. Для отключения блокировки управления нажмите одновременно две кнопки  и  и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.

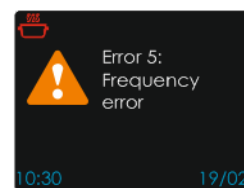
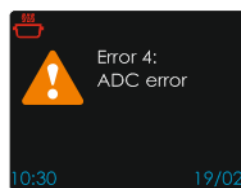
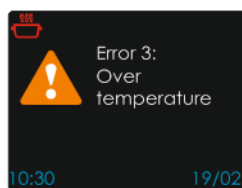
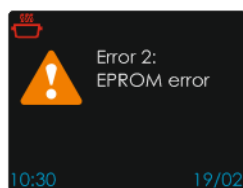
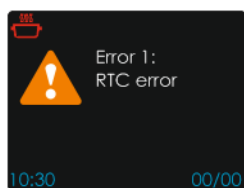




Если ничего не нажимать,
сообщение исчезнет
автоматически через 10 секунд и
Блокировка управления
останется включенной

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ:

Устройство самостоятельно обнаруживает 5 видов ошибок работы внутренних компонентов. В случае возникновения такой ошибки на экране появляется сообщение об ошибке.



Ошибка 1: RTC error; Означает, что возникла ошибка взаимодействия с блоком управления часов (real-time clock chip). Отключите духовой шкаф от электричества и подключите снова через 5 минут. В том случае если ошибка не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Ошибка 2: EPROM error; В устройстве есть внутренняя память и данная ошибка связана с некорректной попыткой чтения/записи информации во внутреннюю память устройства. Отключите духовой шкаф от электричества и подключите снова через 5 минут. В том случае если ошибка не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

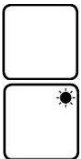
Ошибка 3: Over temperature; Превышена максимально допустимая температура устройства (85°C), либо температура устройства ниже 0°C. В этом случае срабатывает автоматика отключения и на экране появля сообщение о данной ошибке. Кроме того в случае возникновения этой ошибки отменяется действующая программа для того, чтобы предотвратить повреждение внутренних компонентов. При перегреве необходимо проверить корректность установки на предмет наличия достаточной вентиляции. В том случае, если температура духового шкафа ниже 0°C, его нельзя использовать, пока он не нагреется естественным образом до минимально возможной температуры использования.

Ошибка 4: ADC error; Ошибка температурного сенсора. Отключите духовой шкаф от электричества и подключите снова через 5 минут. В том случае если ошибка не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Ошибка 5: Frequency Error; Означает, что есть проблемы с частотой либо блока управления часов, либо с частотой в электрической сети. Отключите духовой шкаф от электричества и подключите снова через 5 минут. В том случае если ошибка не устранена или часто повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ НАГРЕВА ДУХОВОГО ШКАФА

Ниже приведены функции, указанные на вашей духовке и максимальные и минимальные температуры их настроек. Тип и количество режимов нагрева могут отличаться от имеющихся в Вашем духовой шкафу.

Внимание! Все функции включаются после установки переключателя выбора температуры на требуемый уровень. Очередность указанных в таблице режимов работы может отличаться от порядка их расположения в Вашей продукции.		
	OFF: Духовой шкаф выключен. Для отключения установите все переключатели духового шкафа в данное исходное положение.	
		Освещение: Внутреннее освещение духового шкафа. Включено только освещение без нагрева, такая подсветка помогает при уходе за внутренними поверхностями рабочего объема духового шкафа.
		Размораживание: Включается только вентилятор конвектора. Данная функция предназначена для размораживания путем создания вокруг замороженной пищи комнатной температуры с сохранением качества пищи, а также для охлаждения горячей еды.
	50-200 °C	Нижний нагрев (Подогрев снизу): Включается только нижний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для блюд, которые необходимо поджаривать снизу, для подогрева пищи, для приготовления в глиняном горшке, приготовления при низкой температуре в течение длительного времени (тушение), а также для еды, которую необходимо подрумянить снизу.
	50-200 °C	Верхний нагрев (Подогрев сверху): Включается только верхний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для разогрева ранее приготовленной еды, тонкой выпечки, а также для еды, которую необходимо подрумянить сверху.

	50-200 °C	Верхний и Нижний нагрев (Статическое приготовление): Одновременно включаются верхний и нижний нагреватели. Данная функция предназначена для приготовления печенья, пирогов и кексов, готовящихся в формочках, для приготовления еды в глиняном горшке. Рекомендуется готовить только на противне.
	50-200 °C	Нижний нагрев + Конвекция: Одновременно включаются нижний нагреватель и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый нижним нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления еды, которую необходимо поджаривать снизу, при равномерном распределении тепла. Идеально подходит для пиццы.
	50-200 °C	Верхний нагрев + Конвекция: Одновременно включаются верхний нагреватель и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый верхним нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления еды, которую необходимо поджаривать сверху, при равномерном распределении тепла.
	50-200 °C	Верхний и нижний нагрев + Конвекция: Одновременно включаются верхний и нижний нагрев и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления кексов, пирогов и тортов. Рекомендуется использование одного противня.
	max °C	Гриль: Включается только гриль. Данная функция предназначена для обжаривания больших и средних порций мяса с корочкой, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	max °C	Гриль+Конвекция: Одновременно включаются гриль и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый грилем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для равномерного обжаривания больших и средних порций мяса, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.

	max °C	Гриль большой площади: Включаются верхний нагрев и гриль. Данная функция предназначена для приготовления очень больших и средних порций мяса с корочкой, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку, на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	max °C	Гриль большой площади+Конвекция: Одновременно включаются верхний нагреватель, гриль и вентилятор конвектора. Горячий воздух, нагретый верхним нагревателем и гриль, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления при равномерном обжаривания очень больших и средних порций мяса, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку. На нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	max °C	Гриль+Вертел: Одновременно гриль и мотор вертела. Данная функция предназначена для обжаривания на вертеле мяса, рыбы, кусочков курицы и др. Для того, чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	max °C	Гриль большой площади +Вертел: Одновременно включаются верхний нагреватель, гриль и мотор вертела. Данная функция предназначена для обжаривания на вертеле крупных кусков мяса, рыбы, целой курицы и др. Для того, чтобы капли жира не испачкали духовку, рекомендуется положить на нижний уровень противень, в который наливают 1-2 стакана воды.
	max °C	Гриль большой площади +Вертел +Конвекция: Одновременно включаются верхний нагреватель, гриль, мотор вертела и конвектор. Горячий воздух, нагретый верхним нагревателем и грилем с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления на вертеле сильно поджаренного жаркого из продуктов (мяса, рыбы, курицы и др.), при равномерном распределении тепла. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку, рекомендуется положить на нижний уровень противень, в который наливают 1-2 стакана воды.

	50-200 °C	3D-Конвекция: Включаются вентилятор конвектора и расположенный вокруг него кольцевой нагреватель. Горячий воздух, нагретый кольцевым нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления блюд, помещенных на различные уровни в духовке, а также одновременно нескольких блюд (мясо, рыба) без смешения запаха и вкуса блюд. Готовьте с использованием нескольких противней.
	50-170 °C	3D-Конвекция (ECO): Включаются вентилятор конвектора и расположенный вокруг него кольцевой нагреватель. Горячий воздух, нагретый т кольцевым нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления небольших порций блюд, помещенных на различные уровни в духовке, в пределах установленной температуры и с обеспечением экономии энергии. Готовьте с использованием нескольких противней.
	50-200 °C	3D-Конвекция + Нижний нагрев: Одновременно включаются вентилятор конвектора и расположенный вокруг него кольцевой нагреватель и нижний нагреватель. Горячий воздух, нагретый кольцевым нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Удобно для приготовления блюд под давлением тепла, выделяемого нижним нагревателем, Данная функция предназначена для приготовления пиццы и выпечки хлеба.
 	60-90 °C 40-60 °C	Сохранение блюда горячим: Включаются верхний и нижний нагреватели или* нижний нагреватель и конвектор. В любое время можно установить допустимый термостатом интервал температур. Данная функция предназначена для сохранения блюд в горячем виде, готовом к сервировке, а также для *приготовления йогурта. <i>* Имеется только в некоторых моделях.</i>

***Приготовление йогурта:** Во-первых, необходимо, чтобы сырое молоко, используемое для приготовления йогурта, было свежим без постороннего запаха и вкуса, и не содержало вещества, препятствующие развитию йогуртных бактерий. При приготовлении йогурта в домашних условиях молоко после сцеживания выливается в глубокую кастрюлю, и, как следует, перемешивая, нагревается до температуры кипения и оставляется на 15-20 минут в данной температуре. Охлаждается до температуры (38 – 43°C), при которой нельзя обжечься. Затем закваска из разжиженного свежего йогурта добавляется в пропорции 1 десертная ложка закваски на 1 литр молока. Заквашенное молоко помещается в духовку в режиме температуры 40°C. По истечении 2-х часов выключите духовку и оставьте заквашенное молоко на 1 час в духовке. Затем осторожно выньте йогурт из духовки и поместите в холодильник. Приготовленный подобным образом йогурт должен быть употреблен в течение 10 дней.

***Вертел:** Для включения функции вертела необходимо совершить нижеследующие действия (См. Рис.12):

1. Наденьте на вертел курицу, кусок мяса или другое приготавливаемое блюдо.
2. Поместите раму для поддержания вертела на нужный уровень.
3. С помощью ручки вставьте вертел в отверстие в задней стенке духовки и установите вертел на раму для поддержания вертела.
4. Снимите ручку с вертела.
5. Выньте ручку из вертела.
6. Для того чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень поместите противень и налейте 1-2 стакана воды.

** Имеется только в некоторых моделях.*

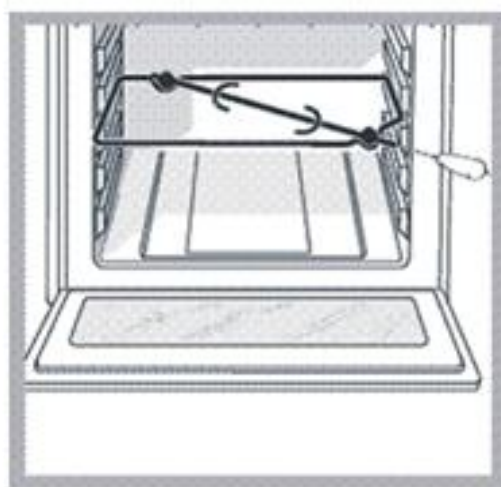


Рис. 12

РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Охлаждающий вентилятор обеспечивает систему вентиляции, предотвращающую перегрев внешней поверхности встроенного духового шкафа и причинение вреда окружающим предметам. Этот вентилятор создает поток воздуха, способствующий выбросу наружу горячего воздуха сквозь передние решетки (отверстия для вентиляции). Одновременно создавая воздушную завесу между панелью управления и дверцей, препятствует перегреву этих двух частей духового шкафа, а также расположенных на них компонентов (ручки, переключателей и т.д.). Циркуляция воздуха, осуществляемая охлаждающим вентилятором, предотвращает образование конденсации вследствие тепла и влаги в электрических и механических компонентах, тем самым обеспечивая их надежность и продолжительность срока службы духового шкафа (См. **Рисунок 13**).

Принцип работы охлаждающего вентилятора может изменяться в зависимости от модели духового шкафа. В вашем изделии обязательно присутствует один из нижеприведенных принципов работы:

- Когда духовой шкаф приступает к работе, охлаждающий вентилятор автоматически включается. По завершении работы духового шкафа, система охлаждения тоже отключается.
- В некоторых моделях охлаждающий вентилятор включается и выключается вместе с термостатом, имеющимся в духовом шкафу. В этом случае, поскольку работа охлаждающего вентилятора неразрывно связана с теплом, даже после отключения духовки она продолжает работать в течение определенного периода времени, затем автоматически отключается. Время работы охлаждающего вентилятора после выключения варьируется в зависимости от модели и выбранного режима нагрева и температуры.



Рисунок 13

АКСЕССУАРЫ

Внимание! Предоставленные в комплекте аксессуары и их количество могут быть разными в зависимости от модели духового шкафа. Ваша продукция может не включать все аксессуары, описанные ниже в руководстве.

Противень

Можно использовать для кондитерской выпечки, разогрева холодной еды, приготовления больших порций, а также сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



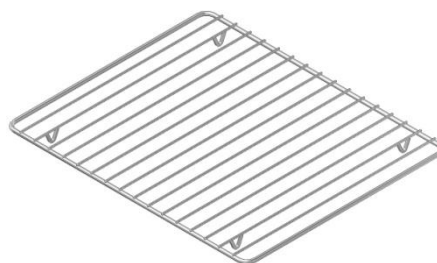
Глубокий противень

Можно использовать для кондитерской выпечки, тушеных блюд и больших порций, а также сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



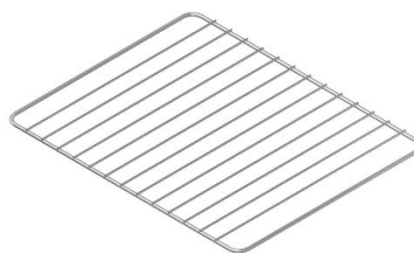
Решетка

Используется для мяса, подогрева и приготовления любых блюд или расположения поджариваемых непосредственно на решетке блюд в режиме гриль.



Решетка для противня

Используется для гриля, или для приготовления в формах.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Внимание! Поскольку после длительного приготовления из духовки может выйти пар, открывая дверцу духового шкафа, стойте поодаль. Выделяющийся пар может обжечь руки, лицо и/или глаза.

Советы по приготовлению в духовом шкафу.

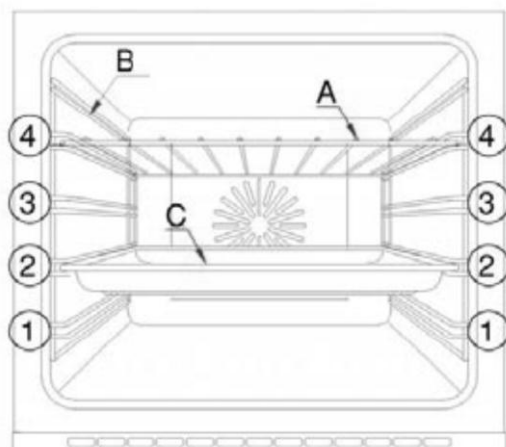
- Для приготовления в формах, используйте не прилипающие, подходящие металлические тарелки, либо алюминиевую посуду, либо жаростойкие силиконовые формы.
- При приготовлении блюда в духовом шкафу, поместите форму для приготовления на середину уровня духовки.
- До включения духового шкафа или гриля выберите правильный уровень расположения блюда. Не меняйте уровень, когда духовой шкаф нагрет.
- Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Советы по приготовлению гриля

- Перед обжариванием на гриле приправьте лимоном и чёрным перцем курицу, индейку или большие порции мяса это повышает качество приготовления.
- По окончании времени приготовления и выключении оставьте мясо в духовке на 10 минут. Мясо «дойдет» и будет сочным.
- Рыбу рекомендуется положить в жаростойкую форму на нижний или средний уровень духовки.
- Куски мяса или дичи для приготовления гриля равномерно распределите на решетке или на решетке с поддоном так, чтобы они не соприкасались с нагревательным элементом гриля.
- Если вы готовите гриль на решетке, установить под нее противень для сбора жира. Налейте в противень немного воды, а по завершении приготовления тщательно промойте решетку и противень.
- Некоторые блюда для приготовления на решетке, являются огнеопасными. Не помещайте пищу в заднюю часть решетки. Это самая горячая зона, и продукт с большим содержанием жира может загореться.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Указанные значения для приготовления установлены в лабораторных условиях. Удобные для вас значения, могут отличаться от данных значений.



А-Решетка для гриля

В-Хромированные направляющие

С-Противень

1,2,3,4 -Уровень духовки

БЛЮДО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин) (Приблизительное время)
Кекс на противне		3	175	25-30
Кекс в формочках		2	175	40-50
Кекс в кальке		3	175	25-30
Бисквит		3	200	5-10
Курабье (печенье)		3	175	20-30
Сладкий пирог		2	190	30-40
Слоеный пирог		2	180	25-35
Дрожжевое тесто		2	180	35-45
Лазанья		2-3	190	30-40
Пицца		3	200	15-20
Запеканка		2	180-200	30-45
Бифштекс		3	25 мин - 250/мах. Далее снижение до 190	100-120
Рыба		3	200	20-30
Филе из говядины		3	190-200	6-8
Жареные фрикадельки		3	190-200	8-10

Слоёное тесто		1-3	170-190	20-30
1 кг. Курицы		3		60-90
500 гр. Мяса		3		60-90

При приготовлении с использованием одновременно двух противней поместите глубокий противень на верхний уровень, а обычный противень на нижний уровень. Рекомендуется предварительно разогревать духовку при приготовлении любых блюд.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Верхняя часть пищи более пропечённая, чем нижняя	Уровень температуры в нижней части низкий	Возможно, выбран неправильный уровень. Поместите противень на низкий уровень
Нижняя часть пищи более пропечённая, чем верхняя	Уровень температуры в верхней части низкий	Возможно, выбран неправильный уровень, Поместите противень на верхний уровень
Снаружи продукт хорошо пропечен, а внутри сыроват	Очень высокая температура	Неправильная температура приготовления. Уменьшите температуру
Поверхность пищи сухая	Низкая температура	Неправильная температура приготовления. Увеличьте температуру

ТОНКОСТИ КУЛИНАРИИ

Тонкости приготовления кексов

- Если кекс очень сухой, увеличьте температуры на 10 °С и уменьшите время приготовления.
- Если кекс влажный, то обычно добавляйте воду в малых количествах или уменьшите температуру на 10 °С
- Если поверхность кекса подгорела, положите его на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
- Если внутренняя часть кекса хорошо поджарилась, а поверхность липкая, добавляйте воду в малых количествах, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления

Тонкости приготовления слоеного пирога

- Если пирог очень сухой, увеличьте температуру на 10°С и уменьшите время приготовления. Намажьте тонкий лаваш смесью, приготовленной из молока, масла, яиц и йогурта.
- Если слоеный пирог долго готовится, постарайтесь, чтобы пирог не вываливался из противня из-за чрезмерной толщины.
- Если поверхность пирога слишком румяная, а нижняя часть недопеченная, постарайтесь, чтобы в нижней части смесь была распределена равномерно и в небольшом количестве.
- Готовьте пирог, установив соответствующую функцию и температуру. Если нижняя часть снова недопекается, в другой раз поместите ее на нижний уровень.

Тонкости приготовления овощного блюда

- Для того чтобы овощное блюдо во время приготовления оставалось сочным, используйте жаростойкую кастрюлю с крышкой.
- Если овощное блюдо остается недостаточно приготовленным, сначала отварите овощи и, только потом положите в духовку.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Общие сведения

После каждого использования теплую духовку следует вытереть легкой влажной намыленной тряпкой, нельзя оставлять в духовке остатки пищи и жира. Потому, что эти остатки могут привести к коррозии внешней и внутренней поверхности.

- Всегда вынимайте вилку из розетки или отсоединяйте духовку от сети электропитания, отключив кнопку выключателя духовки перед началом какой-либо операции по чистке.
- До проведения чистки подождите, чтобы духовка остыла
- Нержавеющие стальные поверхности мойте специальными чистящими спреями или средствами для нержавеющей стали, имеющимися в продаже.
- При чистке изделия следует проверять, чтобы применяемые чистящие средства не содержали частиц, которые могут поцарапать эмалированные или покрытые краской поверхности.
- При чистке панели управления и кнопок не используйте жидкие чистящие средства, содержащие абразивов, и абразивные губки, которые могут привести к истиранию надписей-символов панели управления.
- При чистке дверцы и стекла дверцы не используйте твердые абразивные чистящие средства, металлические скребки, сетчатки для посуды, или грязную воду, которые могут поцарапать поверхность.
- Не оставляйте коррозионные и кислотные пятна (такие как лимонная вода, уксус и др.) на эмалированных, окрашенных поверхностях и поверхностях из нержавеющей стали.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты для чистки изделия.

*КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

Каталитическая задняя стенка покрыта специальной эмалью, которая способна собирать жир внутри духовки, образующийся в процессе приготовления.

Нельзя чистить каталитическую стенку. Пористая поверхность самостоятельно очищается под воздействием пара и углекислого газа.

При чистке категорически запрещается:

- Вскребать эмаль режущими предметами (например, ножом) или металлическими губками или щётками.
- Использовать порошок или абразивные и кислотосодержащие средства

**Имеется только в некоторых моделях.*

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения доступа во время чистки внутренностей духового шкафа вы можете снять его дверь.

- 1) Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- 2) Оба рычага(1) справа и слева оборудованы фиксаторами (2). Поднимите фиксаторы(2) до упора как показано на рисунке (см. Рис. 14).
- 3) Закрывая дверцу, и немного приподнимая ее, найдите положение, в котором она вынимается вверх из своих пазов.
- 4) Для установки дверцы обратно, проделайте эту же операцию в обратном порядке.
- 5) После установки дверцы на место не забудьте вернуть фиксаторы(2) в исходное положение.

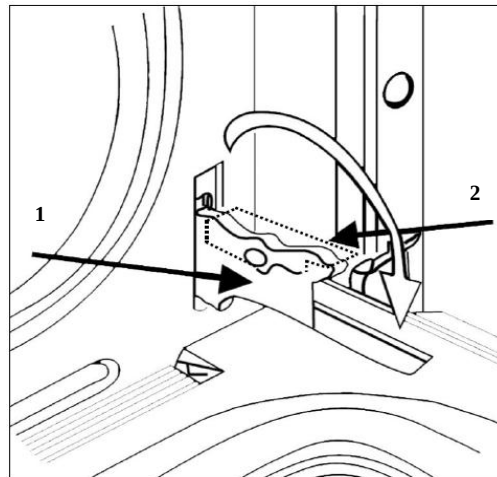


Рис.14

ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДУХОВОГО ШКАФА

- ❖ Всегда протирайте внешнее стекло влажной мягкой губкой или тряпкой, пока духовка холодная, и тщательно высушите ее.
- ❖ Избегайте использования абразивных средств.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДУХОВОГО ШКАФА

- ❖ Всегда протирайте внутренне стекло дверцы мягкой губкой или тряпкой с применением нейтрального моющего средства, и тщательно высушите ее.
- ❖ Избегайте использования абразивных средств.

Внутренняя дверца со съемным стеклом: внутренняя часть дверцы, состоящая из съемного стекла с гладкой поверхностью протирается мягкой влажной губкой и тряпкой, затем высушивается.

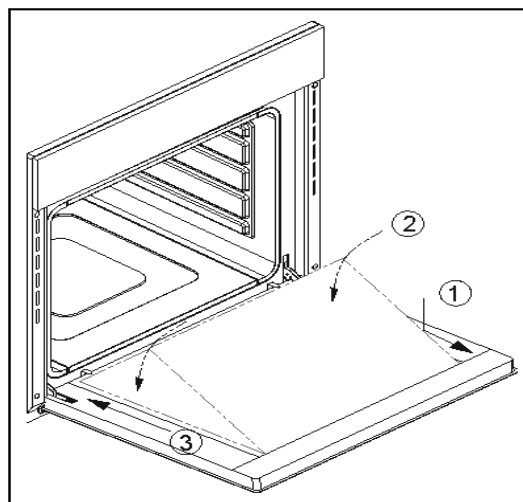
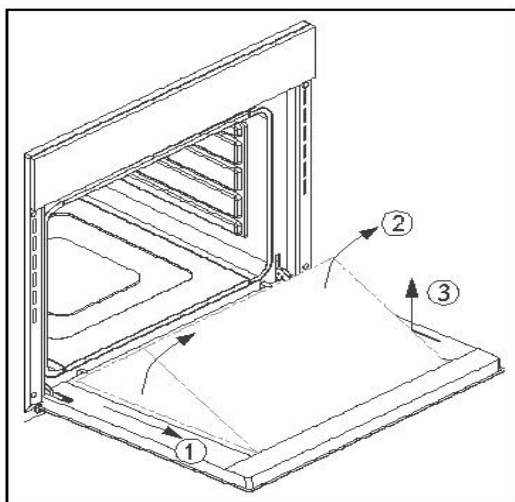


Рис.15

Как показано на рисунке (См. Рис. 15)., когда дверца открыта:

1. Потяните стекло со стороны внутренней части дверцы вперед на себя, по направлению стрелки (1).
2. После выемки стекла из нижних пазов, поднимая стекло кверху, позаботьтесь о том, чтобы стекло можно было вернуть в исходное положение.
3. Выньте стекло.

После выполнения чистки в обратном порядке сначала помещают внутреннее стекло дверцы с внешней стороны в паз. Затем, после размещения стекла в пазы, стекло занимает правильное положение. После того, как стекло вставляется в нижний зазор, оно отпускается в свой паз и занимает нужное положение.

ГЕРМЕТИЗАЦИЯ И ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Уплотнитель духовки необходимый атрибут, обеспечивающий термоизоляцию и производительность духовки. (См. Рис.16).

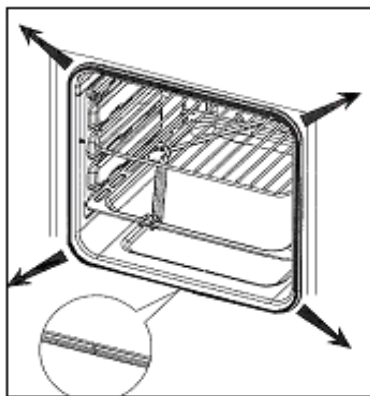


Рисунок 16

При использовании со временем уплотнитель может загрязняться. В этом случае ее можно почистить влажной тряпкой. Нельзя чистить уплотнитель кислотосодержащими и абразивными чистящими средствами. В случае если уплотнитель изнашивается или разрывается нужно обратиться в авторизованный сервисный центр для его замены. Допускается только оригинальный уплотнитель от производителя.

БОКОВЫЕ ХРОМИРОВАННЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Хромированные направляющие расположенные внутри духового шкафа, в них вставляются противни и решетки, их также можно легко снять и почистить. Для снятия направляющих сожмите их в районе удерживающего их фиксатора и надавите вниз, чтобы освободить направляющие от фиксатора. Поднимите направляющие вверх, чтобы их крючки вышли из отверстий в корпусе духовки, и выньте их. Установка направляющих производится в обратном порядке. (См. Рис.17).

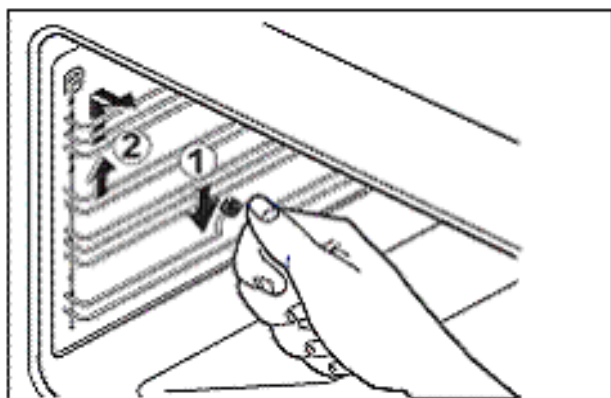
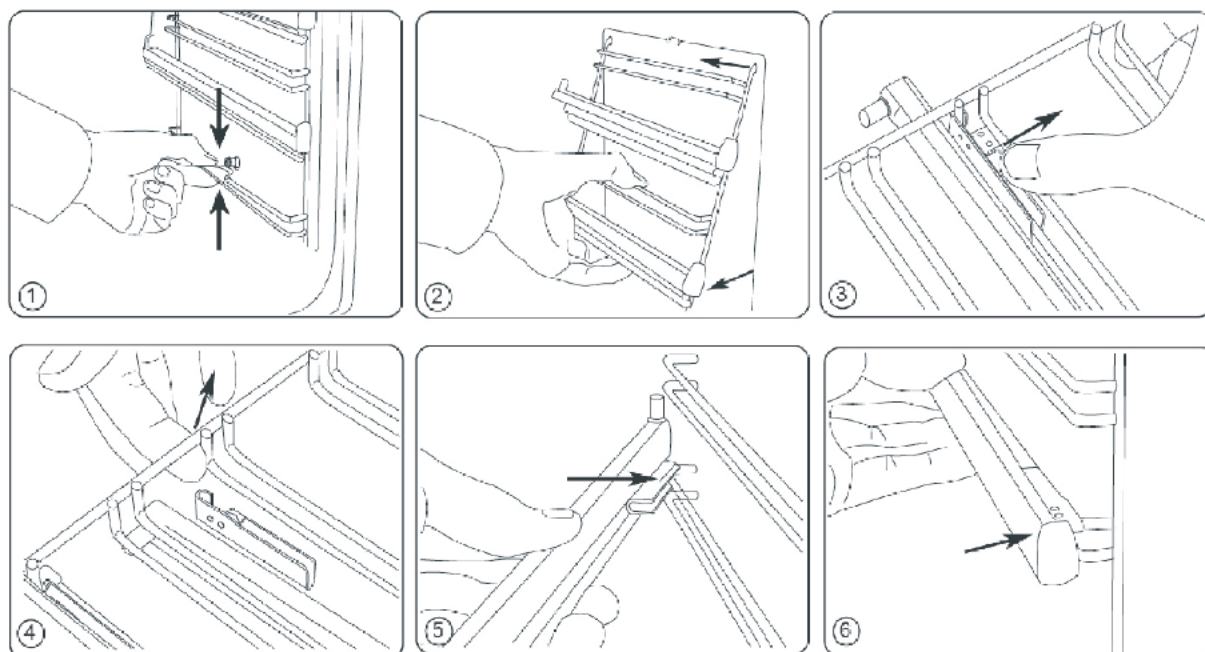


Рис. 17

*УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



** Имеется лишь в некоторых моделях*

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

❖ Перед началом данной операции, убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от электросети.

❖ Лампочка духового шкафа должна обладать следующими свойствами:

- ✓ Высокая теплостойкость – до 300 °С
- ✓ Электрические параметры: 220-240V~50 Hz
- ✓ Мощность: 25 W

❖ Замена лампы внутреннего освещения духовки должна быть выполнена как показано на **Рис. 18**.

- ✓ Снимите стеклянный защитный плафон-крышку (А), повернув ее против часовой стрелки.
- ✓ Выкрутите лампочку, повернув ее против часовой стрелки, или потянув на себя. В зависимости от типа лампы.
- ✓ Вставьте новую лампочку.
- ✓ Установите на место стеклянный защитный плафон-крышку.
- ✓ Включите духовой шкаф в сеть.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: с целью предотвращения получения электрошока перед началом операции замены лампочки убедитесь в том, что электричество отключено.

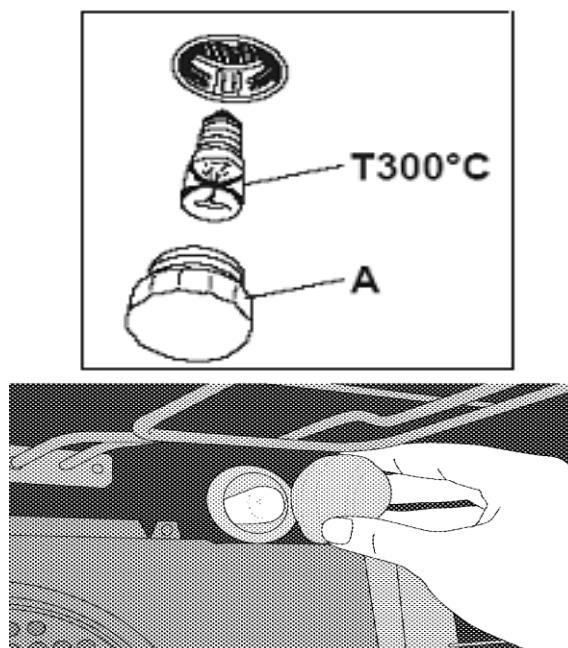


Рис.18

Примечание: положение и тип лампочки может отличаться от показанной на рисунке.

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ / ПЕРЕВОЗКЕ

- Сохраните оригинальную упаковку. Осуществляйте перевозку в оригинальной упаковке с соблюдением указанных на ней символов.
- Если нет оригинальной упаковки, примите необходимые меры, чтобы не повредить поверхность изделия, и не кладите на поверхность тяжелые предметы.
- При перевозке необходимо переносить/размещать изделие параллельно поверхности земли таким образом, чтобы не перевернуть вверх дном.
- Чтобы решетка и противень внутри духовки не повредили дверцу духовки при перевозке, во внутреннюю часть дверцы духовки необходимо положить картон на уровне этих противней. Также следует обвязать духовку так, чтобы дверца была плотно закрытой.
- Нельзя переносить/перемещать духовку, держась за дверцу или ручку дверцы (См. Рис. 19).

ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается переносить или вынимать из упаковки духовой шкаф, держась ручку дверцы.

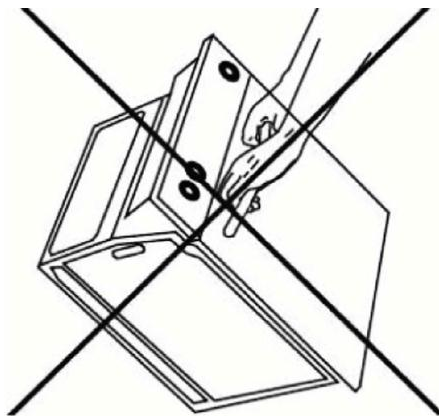


Рис. 19

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДО ОБРАЩЕНИЯ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать духовой шкаф самостоятельно. Ремонт прибора необходимо проводить только в авторизованном сервисном центре.

До обращения в сервисный центр следует выполнить следующие действия:

Духовой шкаф не нагревается

- Возможно, не установлены переключатели регулировки выбора режима нагрева и/или температуры в положение Вкл. Поверните переключатели и выберите нужный режим нагрева и температуры.
- В моделях с часами: возможно, не настроены часы. Настройте часы.
- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в квартире, и предохранителей в коробке для предохранителей. При необходимости вновь подключите или замените предохранители.

Духовка не работает

- Возможно, вилка духовки не включена в (заземленную) розетку. Проверьте, включена ли вилка в розетку
- Возможно, предохранитель поврежден, отключился, либо отсутствует электричество. Проверьте наличие электричества в квартире, и предохранителей в коробке для предохранителей. При необходимости вновь подключите или замените предохранители.

- Возможно, не выбран режим нагрева и/или не выбрана температура. Выберите необходимый режим нагрева, и установите нужную температуру при помощи переключателя выбора режима нагрева и/или переключателя выбора температуры.
- В моделях с часами: возможно, не настроены часы. Настройте часы.

Внутренняя лампа освещения не горит.

Если есть электричество, а лампа не горит, возможно, лампа перегорела. Замените лампу духовки.

Приготовление (Верхняя/Нижняя секция не обогрывает равномерно)

Согласно инструкции по эксплуатации, снова проверьте используемый уровень, время приготовления и значения температуры.

При работе духовки, из духовки выделяется пар

При работе духовки выделение пара нормально. Это не является поломкой.

При нагреве и остывании духовки, слышатся металлические звуки.

При нагреве металлических предметов они могут издавать звуки вследствие расширения. Это не является поломкой.

В случае, если вы не можете разрешить возникшую проблему, соблюдая инструкции, приведенные в данном разделе, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



На изделии имеется символ (WEEE), показывающий, что остатки электрического и электронного оборудования должны собираться отдельно. Это означает, что их сбор согласно Директиве 2012/19/EU требуется для утилизации и отделения их на составляющие с целью снижения отрицательного воздействия оборудования на окружающую среду. Для большей информации обращайтесь в местные и региональные органы.

Электронная продукция, не подпадающая под процесс систематизированной сборки отходов, из-за содержания вредных веществ представляет собой потенциальный риск как для окружающей среды, так и для здоровья людей.