

**ЗЛЕКРИЧЕСКАЯ КУХОННАЯ
ДУХОВКА ДЛЯ ВСТРОЙКИ**

с сенсорным управлением

ВОЕ...6...

Уважаемые господа!

Передаем вам для пользования плиту, отвечающую высоким качественным требованиям, соответствующим мировым стандартам. Безопасность избранного вами изделия подтверждена аттестом исследовательского и сертификационного центра.

Изделие доставит вам много удовольствия, если его пользование будет соответствовать руководству по использованию и обслуживанию плиты. Следование советам, содержащимся в руководстве, позволит вам иметь качественное и длительное пользование, доставляя полное удовольствие от приобретенной плиты.

Имея в виду дальнейшее повышение технических и потребительских ценных качеств плиты, производитель может ввести изменения в конструкции, не заключенные в этом руководстве.

Желаем удовольствия от нашего изделия

P.S.

Сообщаем, что плиты, заключенные в нынешнем руководстве, разработаны только для домашнего пользования.

СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1. Техническая характеристика

Конструкция	4
Технические данные	5
Оборудование	6

2. Установка изделия

Установка электродуховки	7
Подключение к электропроводке	8

3. Обслуживание

Условия безопасности	9
Пользование электродуховкой	11
Пользование тостером	13
Пользование вертелом	14
Программирование	14
Выпечка и жаренье.	20

4. Очистка и уход

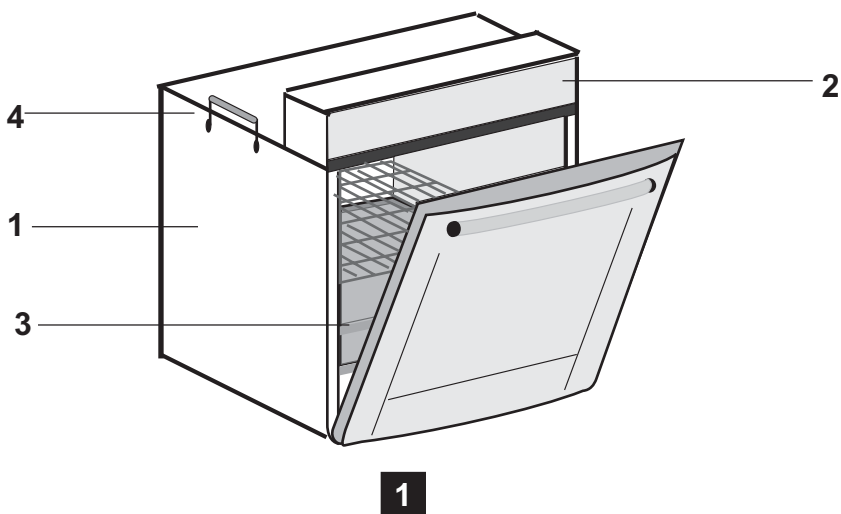
Текущие операции	25
Периодические осмотры	29
Поведение в аварийных ситуациях	29

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

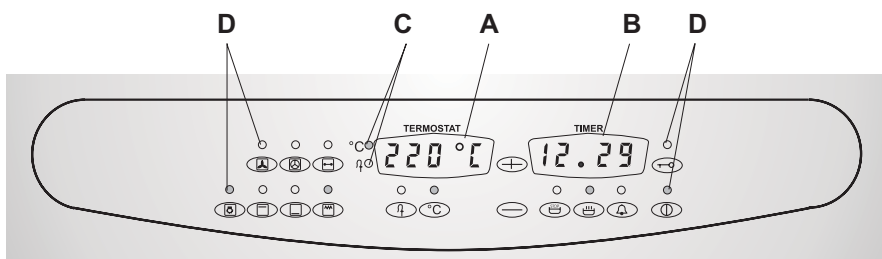
КОНСТРУКЦИЯ

Распределение функциональных узлов (рис.1)

- 1 - электродуховка
- 2 - панель управления
- 3 - оборудование духовки
- 4 - ручьятка для транспорта духовки













ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



2

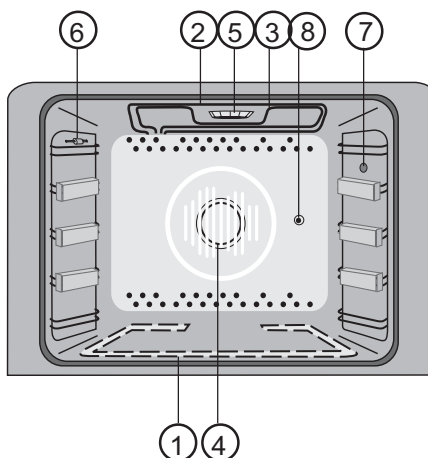
- A - индикатор температуры
- B - индикатор времени
- C - контрольные лампочки индикатора температуры
- D - контрольные лампочки режимов работы

сенсорные переключатели:

1.  главный - для включения панели управления
2.  блокировка
3.  увеличение значения
4.  уменьшение значения
5.  настройка минутника
6.  настройка окончания нагрева
7.  настройка времени нагрева
8.  настройка температуры духовки
9.  настройка температуры блюда
10.  освещение
11.  вентилятор
12.  термоциркуляция
13.  вертел
14.  верхний нагреватель
15.  нижний нагреватель
16.  тостера

ДУХОВКА (рис. 3)

- 1 - нижний нагреватель
- 2 - верхний нагреватель
- 3 - нагреватель тостера
- 4 - термовентильатор
- 5 - лампочка освещения
- 6 - термодетектор
- 7 - розетка зонда термометра



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Духовка с панелью управления
(рис. 4)

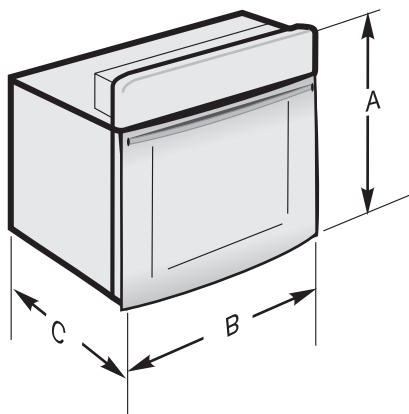
A - высота 595 мм
B - ширина 595 мм
C - глубина 575 мм

масса ок. 35 кг

Камера духовки

высота 330 мм
ширина 430 мм
глубина 400 мм
полезная емкость 57 л

3



4

ОБОРУДОВАНИЕ

Перечень оборудования

Таблица 1

п. №	Содержание	Тип духовки
		ВОЕ...6...
1	Программирующее устройство с сенсорным управл.	✓
2	Контрольные лампочки режимов работы духовки	✓
3	Многофункциональная духовка	✓
4	Регулятор температуры духовки	✓
5	Освещение духовки	✓
6	Термовентильатор	✓
7	Электротостер	✓
8	Верхний и нижний нагреватели	✓
9	Электровертел с оборудованием (*)	✓
10	Решетка для выпечки и установки противней с тестом	✓
11	Противень для теста (2 шт.)	✓
12	Поднос стеклянный (**)	✓
Перечень мощности элементов оборудования духовки (кВт)		
14	Нагреватель духовки верхний	0,9
	нижний	1,3
15	Нагреватель тостера	2,0
16	Термовентильатор	2,025
17	Электровертел	0,004
18	Лампочка накаливания освещения духовки (E14)	0,025
19	Полная нагревательная мощность духовки	3,3

Примечание:

(*) - в состав оборудования входят: стержень вертела, вилка и рамка вертела

(**) - некоторые типы

2. УСТАНОВКА

Настоящая глава содержит требования касающиеся установки духовки в помещении и ее подключения к электропроводке.

УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Общие требования

- Кухонное помещение должно быть сухим и сквозным а также должно обладать исправной вентиляцией а установка духовки должна гарантировать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Духовка изготовлена по классу Y . Мебель для встройки должна иметь облицовку и клей стойкие к температуре 100 °С. Невыполнение этого требования, может привести к отклеиванию облицовки.

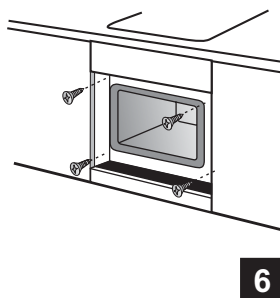
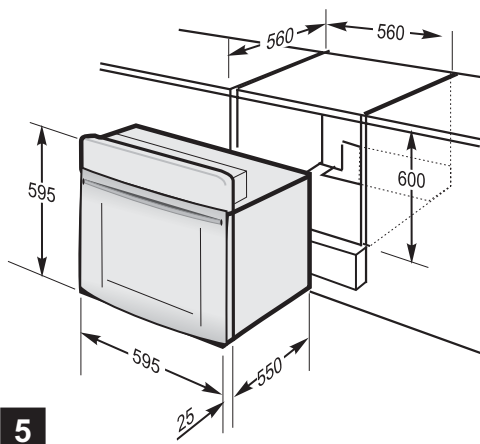
Монтаж духовки

Для этой цели следует:

- приготовить отверстие в мебели размерами, приведенными на рис.5
В случае присутствия в шкафчике задней стенки, следует в ней вырезать отверстие для электрического присоединения
- засунуть полностью духовку в отверстие, защищая его от высывания.

Примечание:

Монтаж производится при отключенном электропитании (рис.5).



ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПРОВОДКЕ

Примечание! Запрещается производство самовольных переделок или изменений в электропроводке. Номинальное напряжение нагревательных элементов духовки составляет 230 В.

Примечание для электромонтажника

Духовка приспособлена изготовителем к питанию переменным, однофазным током (230 В 1 Н \approx 50 Гц). Духовка оборудована присоединительным кабелем с защитным стыком и может подключаться к штепсельной розетке, оборудованной защитным штифтом. Цепь, питающая штепсельную розетку, должна быть защищена плавким предохранителем по крайней мере 16 А. Электропроводка питающая электродуховку, должна быть оборудована выключателем безопасности, способствующим отсечке тока в аварийном случае.

До присоединения духовки к электропроводке, следует ознакомиться с параметрами, приведенными на заводском щитке, установленном с правой стороны в передней части духовки, видимым после открытия дверцы.

3. ОБСЛУЖИВАНИЕ

До начала обслуживания духовки и ее эксплуатации, пользователь должен произвести следующие операции :

- ознакомиться с содержанием руководства, условиями безопасности и действием элементов управления,
- удалить элементы упаковки, очистить камеру духовки от консервирующих средств,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (в температуре 250⁰С на протяжении ок. 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть духовку,
- операции по обслуживанию следует производить с соблюдением условий безопасности,
- в случае изменения интенсивности освещения, на индикаторе может показаться ошибка FO1, которую автоматически удаляет контроллер в течении ок. 1 минуты.

Внимание!

Вентилятор системы принудительного охлаждения духового шкафа включается автоматически при достижении температуры ориентир. 60 г.С.

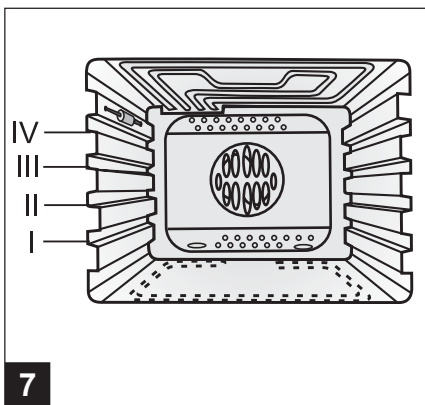
УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- ! Следует не забывать о том, что во время пользования духовкой, некоторые ее элементы подвергаются местному нагреву, напр. дверца духовки, а особенно ее стекло.
- ! Особенное внимание следует обратить на детей, пребывающих вблизи духовки. Непосредственный контакт с работающей духовкой угрожает ожогом!
- ! Следует обратить внимание на то, чтобы мелкие приборы домашнего хозяйства, оснащенные присоединительными проводами, не прикасались к горячей духовке, ибо их изоляция, является нестойкой к действию высоких температур.
- ! Не следует оставлять духовку без надзора во время жаренья. Масло и жир могут загореться в результате их перегрева или выкипания.
- ! Не следует ставить на открытой дверце духовки кастрюлю массой превышающей 15 кг.
- ! Запрещено пользование духовкой технически неисправной. Всякие неисправности может удалить исключительно мастер, обладающий соответствующими квалификациями.
- ! В любой момент, вызванный технической неисправностью, следует немедленно отключить электропитание духовки и заявить необходимость ее починки.
- ! Безусловно следует соблюдать положения и постановления, содержащиеся в настоящем руководстве. К обслуживанию не следует допускать лиц не ознакомленных с содержанием руководства.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОДУХОВКОЙ

Многофункциональные духовки для встройки в мебель типа ВОЕ характерны дифференцированными режимами работы. В зависимости от выполняемого рабочего режима, можно пользоваться оборудованием духовки, напр. устанавливая решетки и противни на разных уровнях в камере духовки. Рабочие уровни обозначены очередными числами от I до V.

Примечание! Для безопасности, освещение остается включенным на протяжении полного рабочего цикла духовки.



Рабочие уровни духовки (рис. 7)

ДУХОВКА




Духовка для встройки в мебель с сенсорным управлением, является изделием новейшей генерации, соответствующим требованиям наших клиентов. Она удобна в обслуживании и легко сохраняется в чистоте.

Духовки этого типа разогреваются посредством верхнего и нижнего нагревателей и тостера. Управление режимами работы духовки производится при помощи набора сенсорных переключателей, действующих по принципу инфракрасного излучения, которое включается путем перекрытия стекла панели управления в специально обозначенных местах. Каждовременное срабатывание сенсорного переключателя, сигнализируется коротким акустическим сигналом.

Примечание! Поверхности стекла панели управления, следует сохранять в особенной чистоте!


РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Установка соответствующих режимов работы, производится путем перекрытия соответствующих сенсорных переключателей.


- 1  **Независимое освещение духовки**
- 2  **Вентилятор** для размораживания кондитерских и хлебобулочных изделий
- 3  **Включение термоциркуляции**, способствует принудительному разогреву духовки при помощи термовентилятора, установленного в центре задней стенки в камере духовки.

Пользование таким способом разогрева, способствует равномерной циркуляции тепла (рис. 8) вокруг продукта, установленного в духовке. Достоинством этого способа нагрева, является следующее:

- сокращение времени нагрева духовки и прекращение ее предварительного нагрева,
- возможность производства выпечки на двух уровнях одновременно,
- уменьшение вытекания жира и соков из мясных продуктов, что поправляет их вкусовые достоинства,
- меньшее загрязнение духовки,



4  **Включение верхнего нагревателя** (рис. 9), способствует разогреву духовки, исключительно при помощи верхнего нагревателя,

5  **Включение нижнего нагревателя**, способствует нагреву духовки, исключительно при помощи нижнего нагревателя,

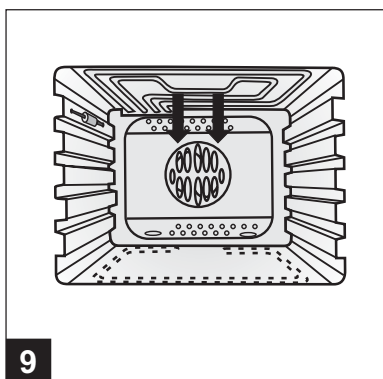
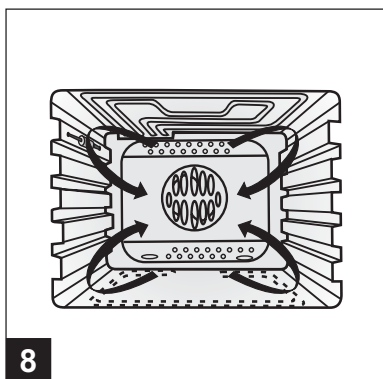
6  **Включение тостера**, способствует подрумяниванию на решетке или на вертеле,

7  **Включение вертела**



8  +  **Включение верхнего и нижнего нагревателя**, способствует нагреву конвенциональным способом,

9  +  **Включение тостера и верхнего нагревателя (усиленный тостер)**, способствует достижению более высокой температуры в верхней части духовки, что приводит к более сильному подрумяниванию продукта и способствует обжариванию более крупных порций,





10  +  **Включение верхнего нагревателя и вентилятора** (рис. 10)




11  +  включение нижнего нагревателя и вентилятора

12  +  включение термоциркуляции и нижнего нагревателя - духовка работает в режиме термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к росту температуры в нижнем слое теста

Примечание!

- включение любого режима работы, вызывает автоматическое включение освещения.
- включение любого режима работы вызывает автоматическую индикацию в течение 4 с установленной температуры духовки, которую можно актуализировать в течении 4 с при помощи сенсорных переключателей  и 
- включение термоциркуляции при помощи сенсорного переключателя  вызывает автоматическое включение вентилятора .





Режим вертела  можно использовать совместно со следующими режимами работы

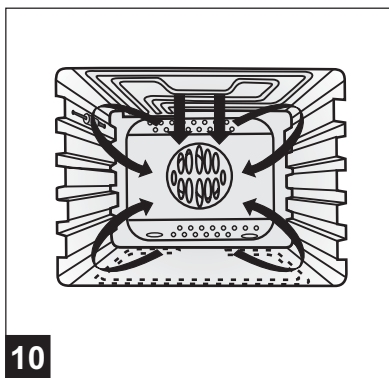
13   +   +   + 

ПОЛЬЗОВАНИЕ ТОСТЕРОМ

Процесс подрумянивания происходит в результате воздействия на продукт инфракрасного излучения, излучаемого разогретым нагревателем тостера. Подрумянивание следует производить при приоткрытой дверце духовки.

Для включения тостера, следует :

- перекрыть сенсорный переключатель  или  и  (включение тостера сигнализирует контрольная лампочка) над сенсорным переключателем,
- прогреть духовку в течение ок. 5 минут (при закрытой дверце духовки) ,
- установить в духовке продукт (блюдо), устанавливая его на соответствующем уровне. В случае подрумянивания на решетке, следует установить на непосредственно низшем уровне (ниже решетки) противень для стекающего жира,
- прикрыть дверцы духовки



Режимы работы и продолжительность обжаривания, следует установить согласно руководству по обслуживанию панели управления.



Рекомендуется следующее:

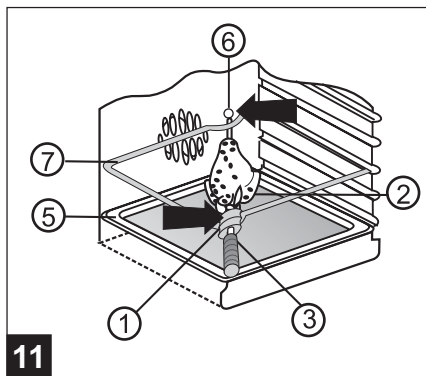
- сохранять толщину обжариваемой порции мяса на уровне 2 - 3 см,
- до начала обжаривания, смазывать мясо и рыбу небольшим количеством масла или другого жира,
- солить большие порции продуктов перед самым обжариванием, небольшие порции солить после обжаривания,
- повернуть порцию на другой бок, после истечения половины времени обжаривания.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛОМ

Вертел способствует поворотному обжариванию продуктов в духовке. В основном, он применяется для обжаривания птицы, шашлыков, колбасок и пр. продуктов.

В случае пользования режимом

 +  во время обжаривания, могут выступать временные задержки двигателя или изменение направления оборотов. Не влияет это на функциональность и качество обжаривания.



ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ НА ВЕРТЕЛЕ (рис.11)

Для этой цели следует :

- надеть продукт на стержень вертела **1** и зафиксировать его при помощи вилок **2**,
- рамку вертела **4** установить на уровне "III" духовки,
- стержень вертела **1** положить на рамке **4**,
- наконечник стержня **1** установить в муфте привода **6**.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Настоящая глава содержит описание способа обслуживания программируемых устройств, применяемых в изготавливаемых духовках.








Примечание ! Применение программирующего устройства не исключает возможности ручного управления работой всех нагревательных элементов.

1. Включение духовки


Примечание: Управляющий модуль готов к работе лишь только после установки времени на часах.

При первом пуске духовки или при ее отключении от электропроводки и при повторном включении, в поле индикатора времени, после истечения 3 секунд, мигает "0.00".


Для установки актуального времени, следует :

- включить модуль управляющий сенсорным переключателем  (мигают контрольные лампочки над сенсорными переключателями  и ),
- в течении 4 секунд, следует начать установку времени сенсорными переключателями  и 
- завершение установки времени производится путем перекрытия сенсорных переключателей  и  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от завершения установки времени.

2. Блокировка

В любое время, имеется возможность блокировки управляющего модуля путем перекрытия в течение 3 с сенсорного переключателя  (пока не загорится контрольная лампочка над сенсорным переключателем блокировки). В случае если управляющий модуль заблокирован, возможно его отключение прит помощи центрального сенсорного переключателя, но включение возможно лишь только после снятия блокировки.








Снятие блокировки :

- перекрытие, в продолжении 3 с, сенсорного переключателя  (пока не погаснет контрольная лампочка блокировки),
- в автоматическом режиме, после завершения установленного режима работы, напр. блокировка, установленная во время работы духовки, снимается путем ранней установки времени завершения нарева.

3. Часы

3.1. Перемена установки времени

Для установки актуального времени, следует :





- включить модуль управляющий сенсорным переключателем 
- одновременно, перекрыть сенсорные переключатели  и  (контрольные лампочки над перекрытыми сенсорными переключателями начнут мигать),
- в течении 4 секунд, следует начать перемену времени, используя сенсорные переключатели,  и 
- завершение процесса установки времени происходит путем одновременного перекрытия сенсорных переключателей  и  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от завершения установки времени.



3.2. Установка минутника




Минутник не управляет работой духовки. Является он акустическим сигнализатором, напоминающим о необходимости произведения кулинарных операций.

Пределы регулировки : от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки минутника, следует:

- при включенном модуле управления, перекрыть сенсорный переключатель  (мигает контрольная лампочка),
- в течении 4 секунд, начать установку времени, используя для этого сенсорные переключатели,  и 
- завершение процесса установки происходит путем перекрытия сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 секунд с момента завершения установки.

После завершения установки времени, высвечивается актуальное время и горит контрольная лампочка сенсорного переключателя . После истечения установленного времени, включается сигнал тревоги (вибрирующий сигнал), который автоматически отключается после истечения 10 минут или возможно его отключение вручную, после перекрытия сенсорного переключателя .

Оставшееся время можно анулировать сенсорным переключателем , зануливая показание индикатора перекрытием сенсорных переключателей  и .

4. Установка температуры





Примечание:

- индикатор температуры показывает значение температуры внутри духовки (в случае, если внутри температура превышает 30 °С и поскольку не подключен датчик температуры).

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

Пределы регулировки : 30 °С до 250 °С (каждых 5 °С)

Для установки рабочей температуры духовки, следует :




- перекрыть сенсорный переключатель  (мигает контрольная лампочка),
- в течении 4 с следует начать установку температуры при помощи сенсорных переключателей,  и 
- завершение процесса установки происходит при помощи сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от завершения установки температуры.

После установки температуры, индикатор возвращается к показаниям температуры в духовке.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА (БЛЮДА)

Пределы регулировки: 30 °С до 99°С


Следует:

- установить вилку зонда температуры в штепсельной розетке внутри духовки, что приводит к высвечиванию предлагаемой температуры продукта на индикаторе температуры,
- в течении 4 с следует начать установку температуры при помощи сенсорных переключателей  и 
- завершение процесса установки температуры, происходит в результате перекрытия сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с с момента завершения установки температуры.

После установки, индикатор возвращается к показаниям температуры в духовке.

Примечание!

После достижения установленной температуры, немедленно отключаются все режимы работы духовки и включается сигнал тревоги (вибрирующий звук).

Сигнал тревоги отключается в автоматическом режиме после истечения 10 минут или вручную, сенсорным переключателем .

Примечание!

- Зонд температуры выполняет первостепенную роль, что обозначает, что после достижения установленной температуры, происходит автоматическое отключение всех элементов внутри духовки, что в свою очередь, сигнализируется пульсированием числа обозначающим температуру и акустическим сигналом (который можно отключить при помощи кнопки 4).
- Индикатор зонда температуры показывает актуальную температуру зонда.
- В случае не использования зонда температуры, следует его изъять из штепсельной розетки и установить вне камеры духовки.
- Пользование функцией установки температуры внутри продукта исключает возможность одновременной установки автоматического и полуавтоматического режима работы духовки (имеется возможность пользования этими функциями для нагревательного поля).
- Рекомендуем пользование зондом температуры во время жаренья больших порций мяса (от 1 кг и больше).
- Не рекомендуется применение зонда температуры для жаренья мяса с костью и птицы.

5. УПРАВЛЕНИЕ

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Ручное управление заключается в ручном влючении режимов работы и ручном их отключении, после истечения любого промежутка времени (по усмотрению лица обслуживающего духовку)


ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Эта функция заключается в установке вручную режимов работы и в автоматическом отключении всех режимов работы, после истечения установленного времени.






Пределы регулировки: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НАГРЕВА

Для установки времени нагрева, следует :

- перекрыть сенсорный переключатель  (загорается контрольная лампочка)


ОБСЛУЖИВАНИЕ


- в течении 4 с следует начать установку при помощи сенсорных переключателей  и 
Путем одновременного перекрытия сенсорных переключателей  и  можно сразу установить значение “0,00”
Таким образом, анулируется заранее установленное время нагрева.
- завершение процесса установки происходит путем перекрытия сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от последней перемены.

После установки, высвечивается актуальное время и горит контрольная лампочка над сенсорным переключателем 

Примечание!

После истечения установленного времени, отключаются все рабочие режимы духовки и включается сигнал тревоги (вибрирующий сигнал).

Сигнал тревоги отключается автоматически после истечения 10 минут или его можно отключить вручную при помощи сенсорного переключателя 

При установленном времени нагрева, можно контролировать оставшееся время нагрева при помощи сенсорного переключателя 

АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Автоматический режим работы заключается в автоматическом отключении духовки и ее отключении после истечения запрограммированного времени.

В случае, если следует приготовить продукт с временем нагрева в 1 час 30 минут, у нас время 12:50 а блюдо должно быть готово через 5 часов, то есть в 17:50, тогда следует:

- установить блюдо в духовке в 12:50,
- установить время подогрева на 1 час 30 минут (см. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НАГРЕВА),
- установить время завершения подогрева на 14:50 (см. УСТАНОВКА ЗАВЕРШЕНИЯ ВРЕМЕНИ НАГРЕВА),
- выбрать соответствующий режим работы и температуру духовки (см. ВЫБОР РАБОЧЕГО РЕЖИМА И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ).







Процесс нагрева начинается, в этом случае, автоматически в 16:20 и завершается в 17:50.


Примечание !

В случае установки времени завершения подогрева без заранней установки продолжительности подогрева, процесс подогрева начнется сразу же и завершится в течение установленного времени завершения подогрева.


УСТАНОВКА ЗАВЕРШЕНИЯ ВРЕМЕНИ ПОДОГРЕВА

Пределы регулировки: от действительного времени показуемого на часах, плюс время подогрева, до действительного времени на часах минус одна минута.

- перекрыть сенсорный переключатель  (загорается контрольная лампочка и при установленном заранее времени подогрева, на индикаторе высвечивается действительное время плюс время подогрева),
- в течении 4 с следует начать установку при помощи сенсорных переключателей  и 
Путем одновременного перекрытия  и  можно сразу отключить этот режим (анулируется также заранее установленное время подогрева).
- завершение установки происходит путем перекрытия сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме после истечения 4 с с момента последней перемены

После установки, высвечивается действительное время на часах и горит контрольная лампочка над сенсорным переключателем 

После истечения установленного времени, сразу же отключаются все режимы работы духовки и включается сигнал тревоги (вибрирующий звук).

Сигнал тревоги отключается автоматически после истечения 10 минут или его можно выключить вручную при помощи сенсорного переключателя 

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Практические указания

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки.
- Выпечка возможна также в формах и жестянках, которые следует устанавливать на решетке сушилки. В этом случае, рекомендуется употребление форм из черной жести. Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют горячей духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста с большой массой всада и слабо растущих. Тесто быстро растущее следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой). Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на протяжении 5 минут.
- Примерные параметры выпечки с применением термоциркуляции, приведены в таблице 2В.

Таблица 2А. Параметры выпечки с применением конвенционального нагрева

Род изделия	Уровень снизу	Температура °С	Продолжит. выпечки мин
Изделия в формах			
Безе	2-3	80 - 100	60 - 70
Бабка песочная	1-2	160 - 180	40 - 70
Баба дрожжевая	1-2	170 - 180	50 - 60
Торт	1-2	160 - 180	30 - 50
Бисквит	1-2	160 - 180	30 - 60
Нижний пласт под фрукты- песочное тесто	1-2 1-2	разогретая духовка 200 - 220	30 - 60
Изделия на противнях из состава оборудования			
Дрожжевая хала	2-3	170 - 190	30 - 40
Эклеры	2-3	200 - 225	30 - 40
Пирог с фруктами	2-3	170 - 190	30 - 50
Пирог со сдобной крошкой	2-3	170 - 190	20 - 35

Параметры кондитерских изделий с применением термоциркуляции

Таблица 2В

Род изделия	Температура °С	Продолжительность выпечки мин.
Изделия в формах (формы прямоугольные ставить впоперек духовки)		
Безе	80	60 - 70
Бабка песочная	150	65 - 70
Баба дрожжевая	150	60 - 70
Торт	150	25 - 35
Изделия на противнях из состава оборудования		
Тесто дрожжевое	150	40 - 45
Пирог со сдобной крошкой	150	20 - 30
Пирог с фруктами	150	40 - 55
Бисквит	150	30 - 40

При выпечке теста с использованием термоциркуляции, рекомендуется выпечка на III уровне снизу.

В случае использования термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев камеры духовки.

ЖАРЕНЬЕ И ТУШЕНИЕ МЯСА

Рекомендуется следующее:

- Жаренье или тушение в духовке блюд массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует готовить на нагревательных плитках.
- Во время жаренья мяса на решетке, рекомендуется установка на самом низком рабочем уровне (под решеткой с блюдом) противня для жаренья мяса с небольшим количеством воды.
- Для жаренья следует применять емкости с рукоятками стойкими против высокой температуры. Практические способы подбора условий для жаренья и тушения блюд, приведены в таблице 3.

Примечание! При применении термозонда, не следует пользоваться рекомендуемым временем по Таблицам 3, 4 и 5В. Следует, в зависимости от рода мяса, установить рекомендуемую температуру, согласно указаниям поваренной книги или же руководствоваться указаниями приведенными в Таблице 5А.

Таблица 3. Рекомендуемые температуры и продолжительность жаренья с конвенциональным подогревом.

Род мяса	Рекомендации	Рабочий уровень	Продолжительность, мин	Температура °С
Говядина	тушеная	2	120 - 150	225 - 250
Ростбиф	кровавый	3	5 - 6	225 - 250
	сочный	3	6 - 8	225 - 250
	подрумяненный	3	10 - 11	225 - 250
Свиное мясо	разогретая духовка	2	30 - 120	150 - 170
Телятина		2	45 - 120	150 - 170
Баранина		2	90 - 120	150 - 170
Дичь	разогретая духовка	2	60 - 110	170 - 190
Птица.Цыплята		2	45 - 60	160 - 180
Утки	разогретая духовка	2	60 - 90	200 - 220
Гуси		2	150 - 360	160 - 180
Тушеные		2	45 - 60	210 - 225

Примечание! Приведенные в таблице 3 кулинарные примечания касаются порций массой 1 кг. В случае работы духовки с термоциркуляцией, следует пользоваться таблицей 4. После истечения половины времени нагрева, следует перевернуть мясо на другой бок.

Рекомендуемые температуры и продолжительность жаренья при термоциркуляции

Таблица 4

Род мяса	Прорция	Температура °С	Продолжит. мин.
Цыплята	1	180	50 - 60
Дичь	1 - 1,5	160	120 - 140
Телятина	1	160	100 - 140
Свинина	1	175	110 - 120
Говядина	1	160	120 - 150
Гусь, утка	1	175	согласно массе

Примечание! Приведенные параметры касаются жаренья на решетке. В случае применения закрытых емкостей, следует установить температуру на 200 °С.

Напоминаем, что обжариваемые порции мяса или рыбы, следует повернуть на другой бок, после истечения половины времени предназначенного для обжаривания. Рекомендуемые параметры обжаривания приведены в таблице 5В.

Рекомендуемые температуры внутри продукта во время жаренья с использованием зонда для измерения температуру внутри продукта.

Таблица 5А

Род мяса	Рекоменд. температура внутри прод. °С	Рабочий уровень снизу	Рабочий режим:		Рабочий режим:	
			Температура внутри духовки	Продолжит. мин.	Температура внутри духовки	Продолжит. мин.
Свинина	80 - 90	2	210 - 230	90 - 120	160 - 180	90 - 145
Римское жаркое, грудинка	80 - 85	2	210 - 220	90 - 110	160 - 175	90 - 110
Говядина	80 - 95	2	210 - 230	100 - 150	160 - 180	120 - 160
Телячье жаркое	85 - 90	2	210 - 230	90 - 140	160 - 175	90 - 140
Дичь	80 - 85	2	220 - 250	100 - 120	160 - 175	100 - 120
Рыба	80 - 85	2	210 - 220	45 - 60	160 - 175	45 - 60

Примечание: В половине предусмотренного времени, рекомендуется повернуть мясо на другой бок. Во время жаренья, поливать мясо собственным соусом.

Мясо на решетке сушилки, 2 уровень снизу, снизу глубокая миска с водой (1 дм³), во время жаренья, пополнять испарившуюся воду (воду доливать в миску - не поливать нею мясо).

Масса мяса от 1 кг и больше.

Не рекомендуется применять термозонд, в случае жаренья мяса с костью и птицы.

- Выгодно жаренье больших кусков мяса.
- При определении параметров, приведенных в таблице 5А, учитывалось мясо начальной температурой 10°C.

Рекомендуется, оставлять сжаренное мясо в отключенной духовке на протяжении 10 - 15 минут.

Параметры обжаривания

Таблица 5В

Род мяса	Полка № 1	Продолжительность обжаривания (мин.)	
		1 бок	2 бок
Свиная котлета	4	8 - 10	6 - 8
Свиной шницель	3	8 - 10	6 - 8
Отварное говяжье мясо	3	10 - 12	6 - 10
Колбаски	4	8 - 10	6 - 8
Шашлык	4	7 - 8	5 - 6
Говяжье жаркое	4	6 - 7	5 - 6
Отварное говяжье мясо	3	10 - 12	10 - 12
Телячья котлета	4	8 - 10	6 - 8
Телячье жаркое	4	6 - 7	5 - 6
Баранья котлета	4	8 - 10	6 - 8
Цыпленок - половина	2 - 3	25 - 30	25 - 30
Рыба	4	6 - 7	4 - 5
Филе	4	6 - 7	6
Форели	4	4 - 7	6
Тосты	4	2 - 3	2 - 3
Тосты обложенные	3	6 - 8	2 - 3

Примечание! Параметры касающиеся выпекаемых продуктов и печени, приведенные в настоящей главе, следует корректировать согласно собственному опыту.

4. ОЧИСТКА И УХОД

Забота со стороны пользователя по текущему содержанию духовки в чистоте а также соответствующий уход за нею, имеют большое влияние на продление периода безотказной эксплуатации.

ТЕКУЩИЕ ОПЕРАЦИИ

К обязанностям пользователя принадлежит следующее:

Соблюдение общей чистоты электродуховки и ее окружения. Очистка кожуха, внешних элементов управления и пр.

Примечание! До начала очистки, следует духовку отключить.

Внутренние элементы духовки покрыты специальной самоочищающейся эмалью. Эта эмаль приводит к тому, что жирные загрязнения или загрязнения остатками блюд, могут самостоятельно очищаться. Пригоревшие остатки, после процесса самоочистки, следует подмести. Каталитический слой в духовке подвергается самоочистке по ходу процесса эксплуатации духовки. Каталитическое воздействие, является длительным процессом. Наиболее жирные места постепенно исчезают а загрязнения не откладываются. В случае значительного загрязнения внутренней камеры духовки, следует их удалить, по возможности как поскорее, когда она еще теплая а загрязнения мягкие. В случае прижога, его надо удалить при помощи нейлоновой щетки. Затем, это место следует сполоснуть холодной водой и просушить а затем, включить духовку на ок. 2 часа, устанавливая температуру на 250°C. В случае, если остатков продуктов немного, можно этот процесс сократить.

Примечание! Запрещено применение обычных средств для очистки эмали или абразивных порошков, которые могут повредить поверхности покрытые каталитической эмалью.

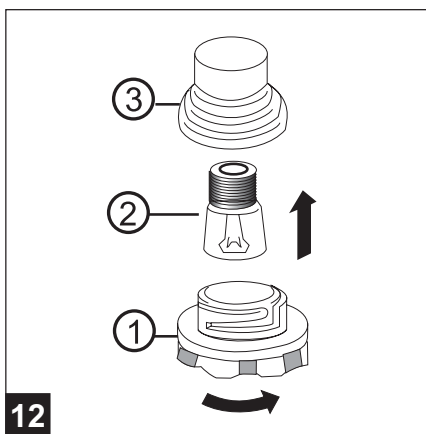
Примечание! По поводу того, что процесс самоочистки связан с потреблением энергии, перед каждой очисткой, следует проверить степень загрязнения.

- В случае значительного загрязнения колпачка лампочки освещения, следует:
- отключить освещение духовки и изъять из штепсельной розетки провод питания,
- вывернуть и помыть колпачек лампочки 1, вытирая его досуха,
- вывернуть лампочку накаливания 2 из патрона 3. Очистить ее и вытереть "на сухо". В случае необходимости, лампочку следует поменять.
- ввернуть лампочку накаливания, не забывая о точной установке колпачка в керамическом патроне (см. рис. 12).

ОСТАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

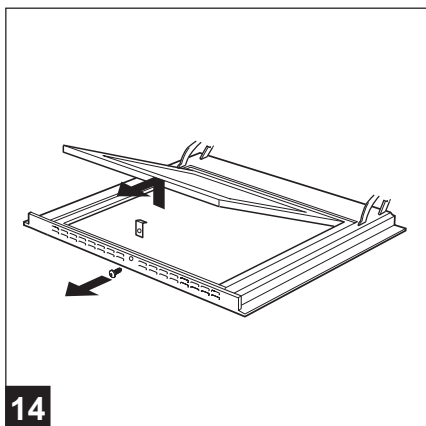
- Эмалированные элементы оборудования духовки, следует помыть при помощи раствора теплой воды с добавкой жидкости для мойки посуды.
- Не следует употреблять жидкости, содержащие органические кислоты (напр. лимонная кислота), приводящие к образованию длительных пятен или потускнению эмали.
- Для лучшего доступа к камере духовки и для очистки, возможно изъятие дверцы духовки 3 (см. рис. 13). Для этой цели, следует установить предохранительный элемент 2, установленный в петле 1 - в положение "I". Дверцу слегка приподнять и изъять по направлению вперед на угол 45° от горизонтали.

Для обратной установки дверцы в духовке, операции производятся в обратной последовательности. Во время установки, следует обратить внимание на то, чтобы вырез в петле был точно установлен в выступе захвата петли В. После установки дверцы духовки, следует безусловно установить предохранительный элемент 2 в положении II. Отсутствие установки предохранительного элемента в этом положении, может привести к повреждению петли в момент закрывания дверцы (рис. 13)..



Чтобы очистить внутреннее стекло дверцы духовки и пространство между двойным застеклением, выполните следующие операции (рис. 14) :

- Выверните винт с помощью отвертки с крестовой насадкой.
- Поднесите немножко стекло, чтобы вынуть угольник.
- Затем выньте стекло из поддерживающей планки (внизу в дверце) и очистите.
- Во время вкладывания стекла сначала наложите угольник, потом опустите стекло и закрепите его винтом.



Примечание! Для очистки и ухода за стеклянными фронтальными частями, не следует употреблять абразивные очищающие средства.

ВНИМАНИЕ! Плиты (некоторые типы) оборудованы легко извлекаемыми проволочными направляющими вкладышами духовки. Чтобы их разбирать и мыть, отвертите винт на боковой стене духовки и выньте направляющую. После мойки направляющих поместите их в осаживающие отверстия духовки и закрутите их предварительно отверченными винтами.

ВНИМАНИЕ! Плиты (некоторые типы) имеют нержавеющие выдвижные направляющие вкладыши, прикрепленные к проволочным направляющим. Вынимайте и мойте направляющие вместе с проволочными направляющими. Прежде чем поставите на их формы, высушите их (если духовка нагрета, высушите направляющие зацепляя задним краем форм за упоры, находящиеся в передней части выдвижных направляющих), а затем всуньте вместе с формой. Рекомендуется вручную мыть выдвижные направляющие в теплой воде с общедоступными моющими средствами – мытье в посудомойке может привести к полосканию смазки, обеспечивающей правильное действие выдвижных направляющих.

ВНИМАНИЕ: Плиты (некоторые типы) оборудованы вкладками, покрытыми специальной эмалью. Благодаря этой эмали загрязнения от жира или остатков пищи могут быть автоматически удалены при условии, что они не засушены или не пригорели.

Чтобы совершить самоочищение духовки, включите ее на 1 час устанавливая температуру 250°C. Если остатки пищи малы, процесс можно сократить. Внимание! Поэтому, что процесс самоочищения связывается с использованием энергии, перед каждой чисткой проверьте величину загрязнения. После подтверждения понижения самоочистительных свойств вкладок можно их изменить новыми. Вкладки можно купить в сервисных пунктах или в торговле. В случае избрания традиционного способа очистки помните о том, что эмаль чувствительна к стиранию и для очистки не следует пользоваться едкими средствами для очистки ни твердыми тряпками.

ВНИМАНИЕ! Плиты типа «мульти» с вкладками, покрытыми самоочистительной эмалью, оборудованы сетчатым фильтром, ограничивающим переход крошек жира на воздушный винт вентилятора. После каждого интенсивного печения выньте фильтр и помойте в горячей воде с детергентами. Выньте фильтр хватая видимую ручку и унесите ввысь. Крепление фильтра состоит во вложении зацепок во вырезы в направляющую воздуха.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ОСМОТРЫ

Кроме операций направленных на текущее содержание духовки в чистоте, следует:

- производить периодические осмотры управляющих элементов и рабочих узлов духовки. После истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному пункту производство технического осмотра духовки.
- удалить обнаруженные эксплуатационные неисправности.
- произвести периодический уход за рабочими узлами духовки.

Примечание! Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться уполномоченным сервисным пунктом (перечень - в приложении) или монтажником, обладающим соответствующими квалификациями.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В любой аварийной ситуации, следует:

- отключить рабочие узлы духовки (духовка, освещение и пр.),
- отключить электропитание,
- поручить ремонт (в сервисном пункте или в другом, обладающем соответствующими полномочиями).

Некоторые простые эксплуатационные неисправности может удалить самостоятельно пользователь, согласно положениям настоящего руководства.

Не действует освещение духовки:

- отключить питание духовки,
- проверить плавкие предохранители домашней электропроводки, перегоревшие поменять,
- проверить лампочки накаливания (E14, 25 Вт, 3000С) светильника духовки - поврежденную заменить,
- возобновить попытку включения - не горит ? Следует поручить починку!

Не горят контрольные лампочки:

- проверить плавкие предохранители домашней электропроводки, перегоревшие поменять.
- возобновить попытку включения - не горят? Следует поручить починку!

Не действуют рабочие узлы:

•ПОРУЧИТЬ ПОЧИНКУ!

IOAK-181
(03.2003./1)

