



Многофункциональный духовой шкаф

F120STMR-OS

Инструкция по установке и эксплуатации

Данное руководство содержит важную информацию о безопасности, она также поможет Вам научиться правильно установить и использовать Ваш духовой шкаф. Перед началом установки и использования духового шкафа внимательно прочтите данную инструкцию.

Инструкции по безопасности

Установка и подключение данного духового шкафа должны выполняться квалифицированным специалистом.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность.

Электробезопасность

Если духовой шкаф был поврежден во время транспортировки, не включайте его. В случае поломки духового шкафа не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Обратитесь в сервисный центр поставщика. Во время очистки и ремонта духового шкафа он должен быть выключен из электрической сети.

Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во время работы внутренние поверхности духового шкафа становятся очень горячими. Не касайтесь внутренних поверхностей до тех пор, пока они не остынут.

Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления продуктов в домашних условиях.

Не кладите замороженные продукты на горячий противень. Это может стать причиной его деформации.

Не лейте воду на горячую поверхность духового шкафа. Это может привести к растрескиванию эмали.

Дверь духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления пищи.

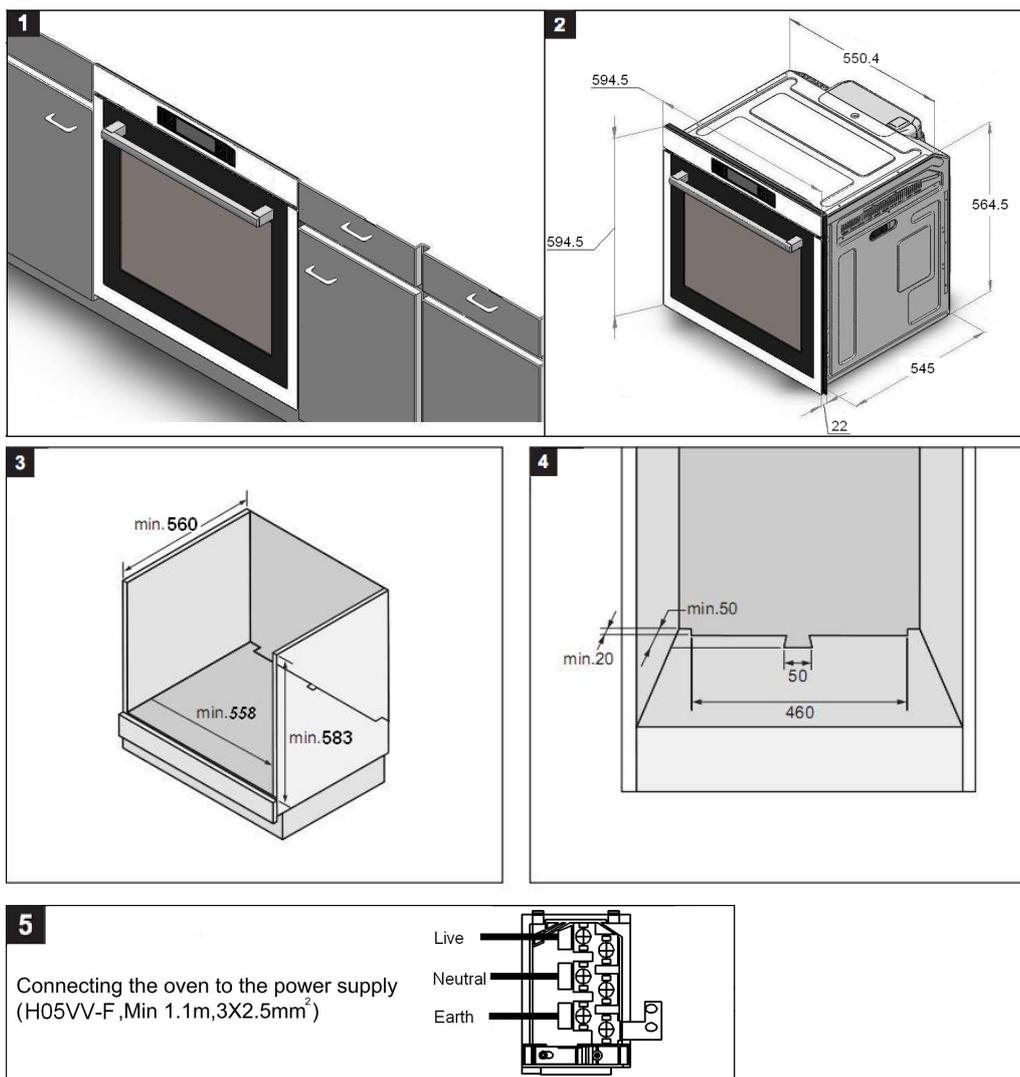
Не помещайте на дно духового шкафа фольгу, посуду или другие предметы. Это может привести к перегреву и повреждению эмали или деформации металла.

После каждого использования внутренняя поверхность духового шкафа должна быть очищена от остатков пищи и помыта.

Во время очистки духового шкафа нельзя использовать абразивные губки, а также химически активные моющие вещества. Это может повредить эмаль или другие части поверхности духового шкафа.

Самое лучшее средство – это мягкая тряпка и теплая мыльная вода.

Схема установки духового шкафа (при установке на нижний уровень)



Откройте заднюю крышку духовки в основании (используя отвертку с плоскими лопастями) и полностью отвинтите винт связи и кабельный зажим прежде, чем вставить провода проведения в соответствующие терминалы.

Подсоединение силового кабеля к электрической сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке основных технических характеристик духового шкафа. При подключении кабеля напрямую к электросети, установите полнополярный прерыватель цепи с минимальным контактным окном в 3мм между духовым шкафом и электрической сетью. Полнополярный прерыватель цепи должен быть подобран исходя из нагрузки, и должен соответствовать действующим нормам (прерыватель цепи не должен прерывать провод заземления).

Силовой кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он не нагревался до температуры выше 50°C по отношению к комнатной температуре по всей его длине или должен быть защищен изоляцией, рассчитанной на соответствующую номинальную мощность.

Перед выполнением соединения вам следует знать, что:

- Электробезопасность духового шкафа может быть обеспечена только при правильном заземлении, в соответствии с нормами по электробезопасности. Проверьте эффективность заземления, если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие вследствие отсутствия заземления.
- Перед включением вилки в электрическую розетку убедитесь, что технические характеристики,

указанные в таблице основных технических данных (на духовом шкафу и/или упаковке) соответствуют техническим характеристикам электрической сети в вашем доме.

· Убедитесь, что электрической мощности системы и розеток достаточно для поддержки максимальной мощности духового шкафа, которая указана в таблице основных технических характеристик. Если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста.

· Если вилка и розетка несовместимы, пригласите специалиста для замены розетки на пригодную. Специалист также должен убедиться, что поперечное сечение кабелей розетки подходит для мощности, потребляемой духовым шкафом. Не рекомендуется использовать отдельные или составные адаптеры, штепсельные колодки и/или удлинители. Если их использования избежать невозможно, используйте только адаптеры и удлинители которые соответствуют действующим нормам безопасности. В таком случае не превышайте максимальной допустимой нагрузки по току, указанной на отдельном адаптере или удлинителе или максимальной мощности, указанной на составном адаптере. **Вилка и розетка должны располагаться в доступном месте**

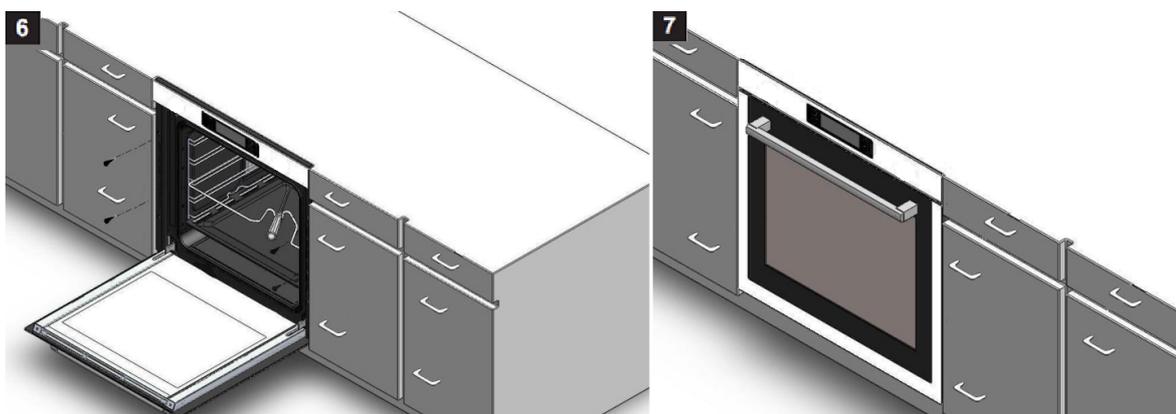
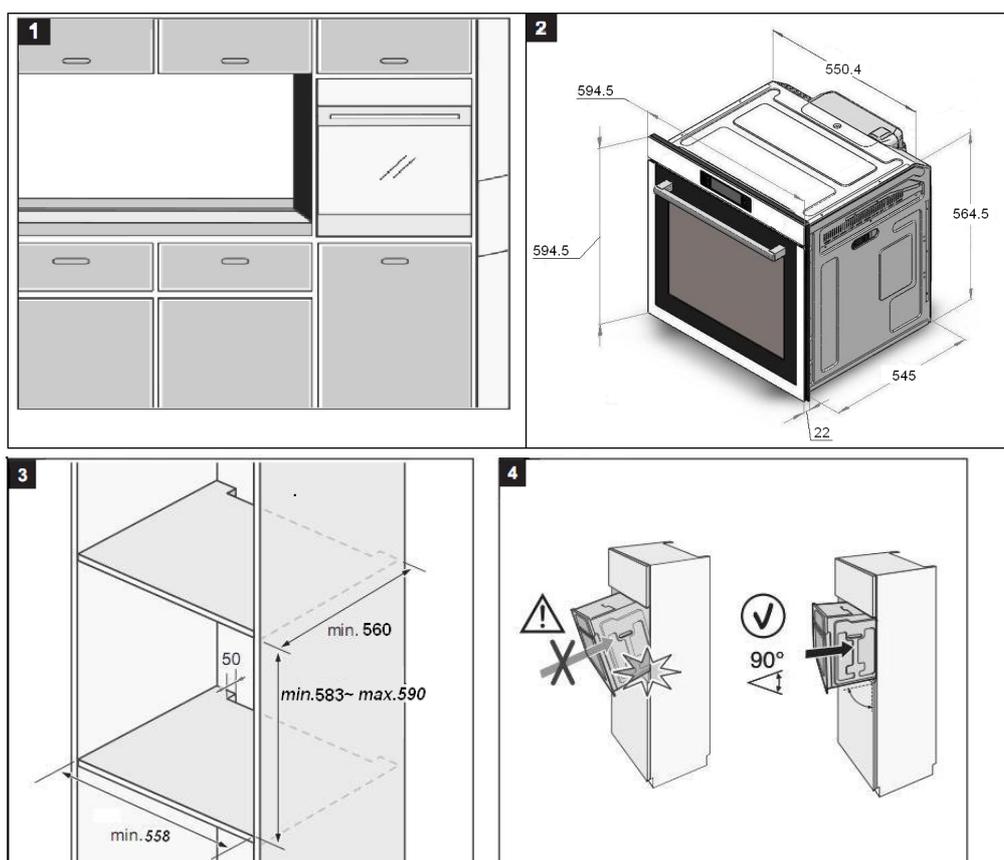


Схема установки духового шкафа (при установке на верхний уровень)



5

Connecting the oven to the power supply
(H05VV-F, Min 1.1m, 3X2.5mm²)

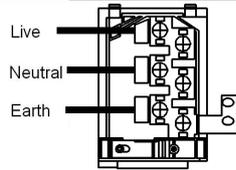
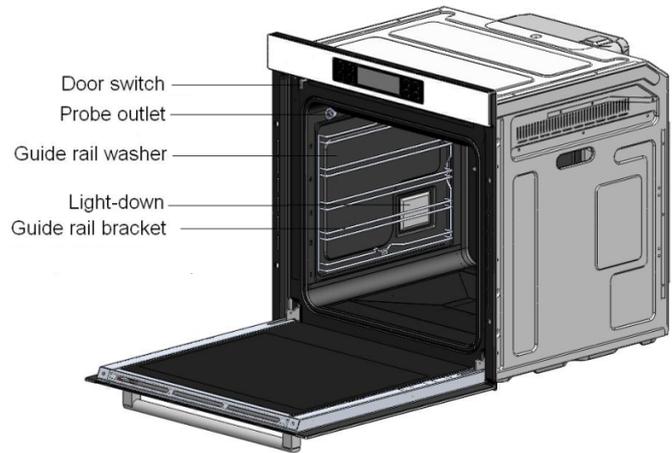
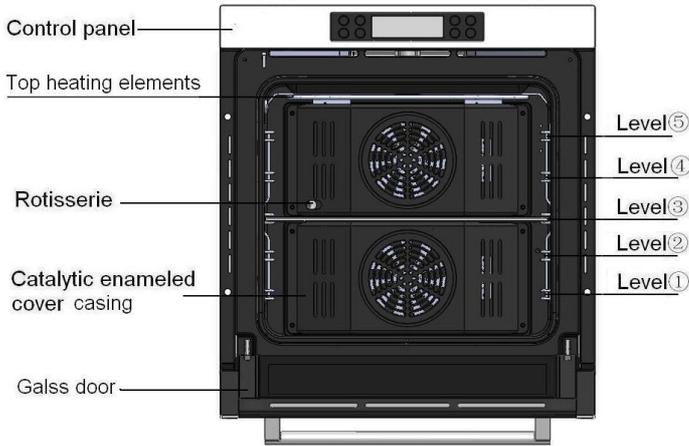
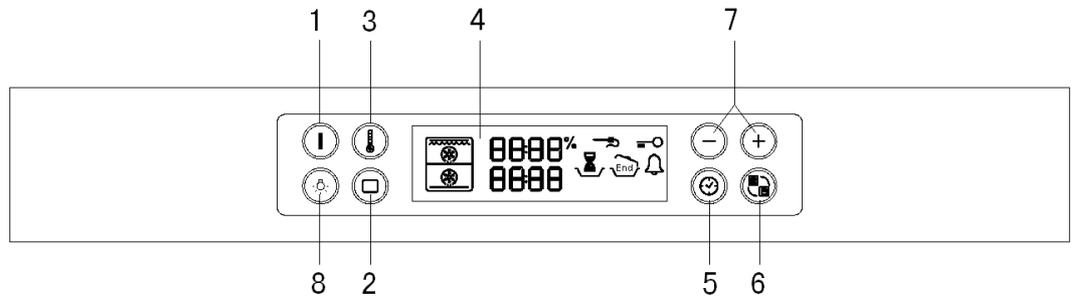


Схема духового шкафа



Levels 4 and 5 используются только для функции гриль

Схема блока управления



- | | |
|--|--|
| 1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ | 2. Кнопка режимов приготовления |
| 3. Кнопка температуры | 4. Экран |
| 5. Кнопка времени | 6. Верхний/нижний уровень духового шкафа |
| 7. Увеличение или уменьшение задаваемого параметра | 8. Кнопка освещения |

Специальные возможности

- **Разделение уровней приготовления:** позволяет готовить отдельно на верхнем уровне и отдельно на нижнем уровне. Можно совместить два уровня вместе.

- **Термощуп** – позволяет контролировать температуру приготовления внутри блюда.

Не может быть использован в следующих режимах

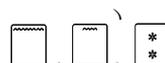
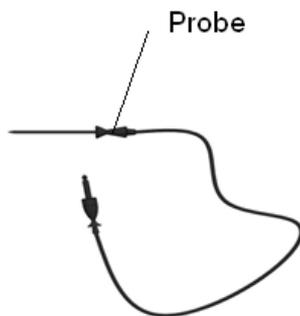
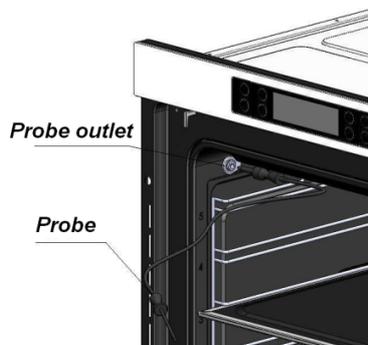


Схема установки Термощупа



Как готовить с использованием термощупа

- Вставьте термощуп в мясо.
- Вставьте вилку термощупа в розетку внутри духового шкафа. Если вы сделали это правильно, то на экране управления будет виден символ .
- Закройте дверку духовки
- Включите духовой шкаф. Задайте необходимый режим приготовления.
- Задайте необходимую температуру приготовления используя Кнопку температуры (от 40°C to 250 °C).
- Повторно используя кнопку температуры, вы сможете установить температуру для Термощупа (от 40°C to 95 °C).
- Когда внутренняя температура мяса достигает той, которую вы установили для термощупа, духовой шкаф автоматически выключается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если время приготовления не будет введено, то духовой шкаф отключится себя после отрезков времени, обозначенных ниже.

Времена отключения для различных температурных параметров настройки

До 105 °C 16 часов

От 105 °C до 200 °C 8 часов

От 200 °C до 250 °C 4 часа

Духовой шкаф также снабжен воздушной системой охлаждения корпуса. Она предназначена для предупреждения перегрева корпуса. Данная система включается автоматически при сильном нагреве корпуса духового шкафа и также автоматически выключается после того как корпус охладился до безопасной температуры. Данная система работает вне зависимости от того осуществляется ли приготовление пищи в духовом шкафу или нет.

Перед тем как начать работу

Настройка часов

Управление духового шкафа не начинает работать до тех пор пока не настроены часы.

При первом включении духового шкафа на экране будет мигать символ

0:00.

Нажмите Кнопку времени на сенсорном блоке времени. Замигает "0" после этого используя кнопки Кнопку "+" или "-", вы можете установить час.

После того как вы установили нужное значение часа, нажмите

Кнопка Времени. Начинает мигать символ ":00" используя Кнопку "+" или "-", вы сможете установить необходимое значение минут.

После того как вы задали значение минут, снова нажмите Кнопку времени или просто подождите 5 секунд. После этого настройка часов закончена и духовой шкаф может функционировать.

Очистка духового шкафа перед первым использованием

Перед первым использованием внутренняя поверхность духового шкафа должна быть тщательно очищена.

Откройте дверку духового шкафа. Выньте все противни и решетки. Используя мягкую ткань и мыльный раствор промойте внутреннюю поверхность духового шкафа и внутреннюю поверхность дверки духового шкафа а также все противни и решетки. Сухой мягкой тканью протрите внутреннюю поверхность духового шкафа и внутреннюю поверхность дверки а также все противни и решетки.

Вставьте все противни и решетки внутрь духового шкафа на свои места. Закройте дверку духового шкафа. После этого необходимо прогреть внутреннюю поверхность духового шкафа для удаления все посторонних веществ и запахов. Убедитесь что произведена настройка часов.

Выберите режим Стандартный, температура 200 °C и время приготовления 1 час.

Во время этой операции возможно наличие посторонних запахов.

После окончания этой операции духовой шкаф полностью готов к использованию.

Режимы приготовления духового шкафа

1. Стандартный

Оптимальная температура: 200 °C

Данная функция идеальна для выпекания и жарки продуктов, имеющих однородную структуру. И верхние и нижние нагревательные элементы работают, чтобы поддержать температуру духовки.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно прогреть духовку.

2. Верхний нагревательный элемент + Конвекция

Оптимальная температура: 190 °C

Этот режим используется для приготовления пирогов или булочек а также для пиццы и других похожих блюд. Позволяет получить сверху и снизу блюда хрустящую корочку.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно прогреть духовку.

3. Конвекция

Оптимальная температура: 170 °C.

Идеально подходит для жарки и тушения.

Нагревательный элемент расположенный на задней стенке духового шкафа нагревает воздух и конвектор равномерно распределяет его по всему объему духового шкафа.

Эта функция печет продукты, положенные максимум на три полки, и также подходит для жарки.

Кулинария достигнута нагревательным элементом на задней стенке, и поклонник распределяет высокую температуру.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

4. Большой гриль

Оптимальная температура: 240 °C

Предназначено для приготовления больших порций продуктов (мясо, курица и т. д)

При этом режиме воздух нагревается за счет всех нагревательных элементов, имеющихся в духовом шкафу.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

5. Маленький гриль

Оптимальная температура: 240 °С

Этот режим предназначен для приготовления небольших блюд (стейки, шницели и тому подобное).

При данном режиме нагревание воздуха идет за счет верхнего нагревательного элемента.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

6. Нижний нагревательный элемент + конвекция

Оптимальная температура 190 °С

Данный режим предназначен для блюд, в которых необходимо хорошо поджарить нижнюю часть но при этом иметь более свежую верхнюю часть.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

7. Двойная конвекция

В данной модели духового шкафа, можно приготовить 2 блюда используя две различные функции применив разделительные противень.

Различные функции.

Например, Вы можете приготовить яблочный пирог, помещая его в более низкую часть духовки со стейком мяса, помещая его в верхнюю часть духовки.

Прежде, чем начать готовить необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

8. Термощуп

Используя термощуп, способом как указано выше, можно достигнуть оптимальных вариантов приготовления блюда. Рекомендуемы параметры при приготовлении блюд с использованием термощупа

Вид продукта	Параметры блюда	Минуты	Температура духового шкафа	Внутренняя температура блюда
Говядина	Ребра без костей, С кровью	20-24	165°C	60°C
	Большой филей Средняя прожарка		165°C	70°C
	(от 1360 до 2270g) Хорошая прожарка	24-28	165°C	75°C
		28-32		
Говяжья вырезка	С кровью	10-14	165°C	60°C
	Средняя прожарка		165°C	70°C
		14-18		
Свинина	Мясо с костью (от 1360 до 2270 g)	23-27	165°C	75°C
	Отбивные (толщиной от 1 до 3 см)	30-40	165°C	75°C
Ветчина	От 1360 до 2270g	14-18	165°C	60°C
Баранина	Мясо с костью	17-20	165°C	70°C
	От 1360 до 2270g Средняя прожарка		165°C	75°C
	Хорошая прожарка	20-24		

Использование различных зон приготовления духового шкафа

При использовании только верхнего или только нижнего уровня духового шкафа должен быть вставлен разделительный противень.

1 Включите духовой шкаф используя кнопку ВКЛ/ВЫКЛ

2 Затем используя кнопку Верхний/нижний уровень духового шкафа вы можете выбрать зоны, в которых будет происходить приготовление пищи.

3 Используя кнопки функций, температуры и времени, вы сможете задать необходимые параметры для каждой из зон приготовления.

4 Если во время приготовления вы хотите изменить параметры в какой либо из зон, то необходимо нажать на кнопку Верхний/нижний уровень духового шкафа, удерживая ее не менее 3 секунд. После этого используя кнопки функций, температуры и времени вы сможете изменить параметры приготовления

Установка времени окончания приготовления

Вы можете установить время окончания приготовления

1. Коснитесь Кнопки Времени несколько раз до появления на экране символа .

2. Используйте кнопки “+” или “-”, чтобы установить желаемое время окончания приготовления.

3. Нажмите на Кнопку Времени еще один раз или просто подождите приблизительно 3 секунды.

После этого время окончания приготовления будет задано и духовой шкаф автоматически отключится после достижения заданного вами времени окончания приготовления.

Отложенный старт

Если время окончания приготовления введено после того, как время продолжительности приготовления было уже установлено, то время приготовления и конец времени вычисляются и духовой шкаф устанавливает отсроченную стартовую точку.

1. Коснитесь кнопки времени. 

Пример: Текущее время 3:00, и желаемое время приготовления составляет 5 часов.

2. Коснитесь Кнопку “+” или “-”, чтобы установить время окончания.

Пример: Вы хотите приготовить в течение 5 часов и закончить в 8:30.



2. Коснитесь Кнопки Времени. Духовка нефункциональна до отсроченной стартовой точки.

Звуковой таймер

1. Коснитесь Кнопки времени несколько раз до появления символа , и при этом цифры показывающие время начинают мигать.

2. Коснитесь Кнопки “+” или “-”, чтобы установить желаемое время.

3. Коснитесь Кнопки времени, чтобы активировать звуковой таймер. Когда время достигнет установленного, то раздастся звуковой сигнал.

Блокировка от детей

1. Нажмите Кнопку времени и Кнопку выбора режимов в течение 1с, после этого на экране появится символ . Блок управления духового шкафа заблокирован.

2. Нажмите Кнопку времени и Кнопку выбора режимов в течение 3с, после этого на экране символ  исчезнет и блок управления духового шкафа будет разблокирован.

Проверка температуры на конце термощупа

1 Нажмите Кнопку температуры и кнопку “+” одновременно , чтобы проверить самую большую температуру термощупа.

2 Нажмите Кнопку температуры и кнопку “-” одновременно , чтобы проверить самую низкую температуру термощупа.

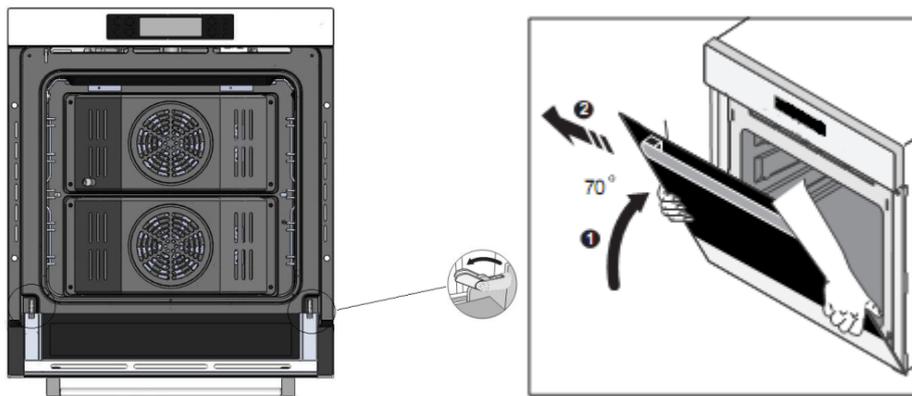
3 Нажмите Кнопку температуры и Кнопку времени одновременно , чтобы проверить текущую температуру термощупа.

Очистка дверки духового шкафа.

При сильном загрязнении дверки духового шкафа необходимо снять ее и помыть.

Снятие и установка дверки духового шкафа

1. Отщелкните защелки которые удерживают дверку духового шкафа.



2. Возьмитесь обеими руками за стороны дверки.

3. Вращайте дверь приблизительно на 70 °, пока держатели не смогут быть вынуты полностью от отверстий держателя

4 после того как вы помыли дверку духового шкафа для установки дверки повторите пункты 3,2 и 1

Замена ламп освещения

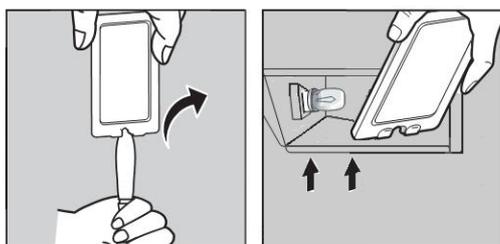
Перед заменой ламп освещения отсоедините вилку от розетки

1. Чтобы удалить стеклянную крышку , придерживайте ее одной рукой, вставьте отвертку в отверстие между крышкой и корпусом духового шкафа.

2. Если необходимо, замените галогенную лампу с параметрами 25 ватт, 230 В, 300 °С (термотойкая).

При установки лампочки не касайтесь ее руками а держите с помощью тряпочки. Это предотвратит загрязнение поверхности лампочки и увеличит срок ее службы

3. Установите стеклянную крышку обратно



Ремонт и обслуживание

Ремонт данного духового шкафа может быть произведен только специалистами сервисного центра. Если у вас возникли проблемы при использовании данного духового шкафа, свяжитесь со специалистами сервисного центра. Данные сервисного центра указаны в Гарантийном талоне, который должен быть

обязательно заполнен и отдан вам при продаже

Технические параметры

Модель	F120STMR-OS
Электрические параметры	220-240V ~50/60Hz
Объем (внутренний)	67 L
Мощность	3,990-4,700 W
Вес Нетто Брутто	42.7kg approx 46.2 kg approx
Класс энергоэффективности	A
Размеры(Шх В х Г)	594.5 x 594.5 x 566mm
Производитель	ARDA(ZHEJIANG)ELECTRIC Co., LTD NO.166,Yingui northern road, chengxi new industrial area Yongkang , Zhejiang 321300 P.R. China

Номер серийный – как читать дату производства:

7 цифр

2 цифры

2 цифры

4 цифры

- год

- месяц

--

--
