

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕНТИЛИРУЕМЫЕ ПЕЧИ

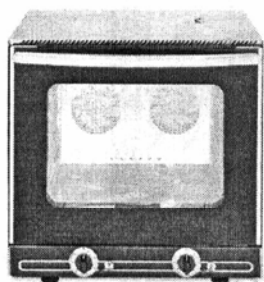


**43DX ◊ 43DXUMI
43 MX ◊ 43 MX UMI
43 SE DIGITAL
36 PX UMI
44 PX UMI ◊ 44 EX UMI DIGITAL
64 PX UMI2 ◊ 64 EX UMI2 DIGITAL
104 PX UMI3 ◊ 104 EX UMI3 DIGITAL
12GX ◊ 23MX ◊ 23MXUMI
25 EX UMI DIGITAL
31 GX UMI
41 GX UMI ◊ 41 EX UMI DIGITAL
61 GX UMI2 ◊ 61 EX UMI2 DIGITAL
101 GX UMI3 ◊ 101 EX UMI3 DIGITAL**

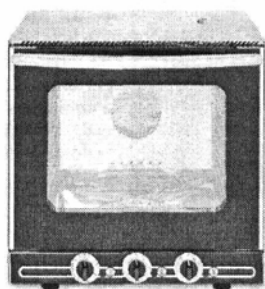
СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ • ДИРЕКТИВЫ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА • УСТАНОВКА	6
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ • ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ СИСТЕМА • КРЕПЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ ПОДНОСОВ ...	7
ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ • МОДЕЛИ • СИСТЕМА ПОДАЧИ ВОЗДУХА	8
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ – ЦИФРОВАЯ ВЕРСИЯ • ФУНКЦИИ КНОПОК • ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	10
УСТАНОВКА • ВЫБОР РЕЦЕПТОВ	11
ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ • РЕГУЛИРОВКА	13
ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СИГНАЛЫ	14
ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕРСОНАЛА, ПРОВОДЯЩЕГО УСТАНОВКУ	15
ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ДАТЧИКОМ ТЕМПЕРАТУРЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ	16
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	24
ЭЛЕКТРОСХЕМЫ	25
СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ • ТРЕХМЕРНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ	38
СХЕМЫ ПОДСОЕДИНЕНИЙ	64

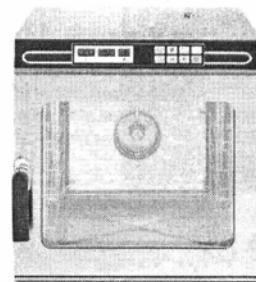
**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**



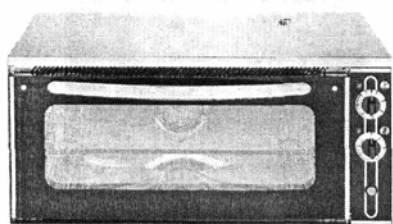
43 DX / 43 DX UMI



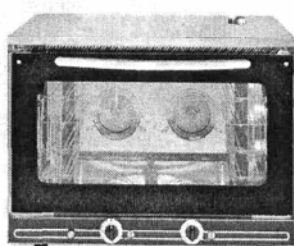
43 MX / 43 MX UMI



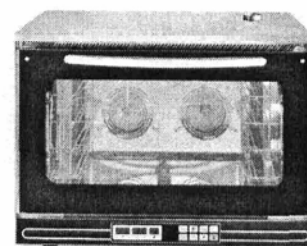
43 SE DIGITAL



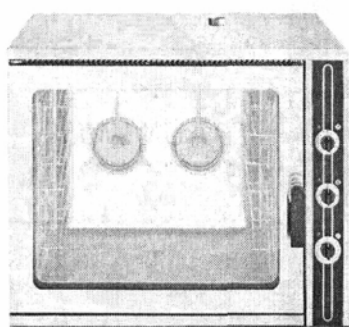
36 PX UMI



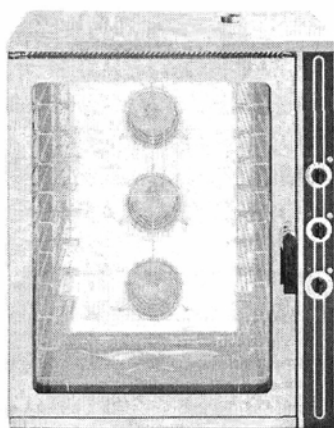
44 PX UMI



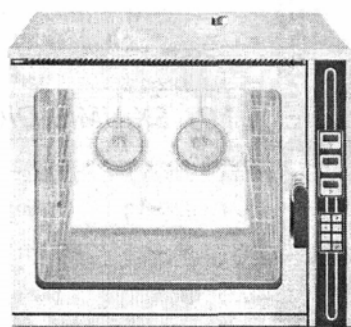
44 EX UMI DIGITAL



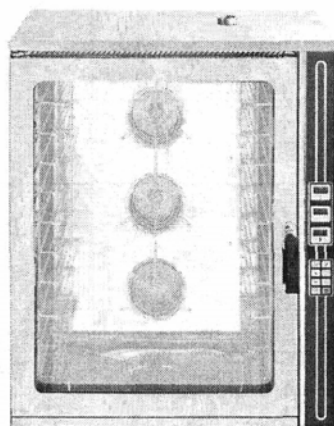
64 PX UMI2



104 PX UMI3

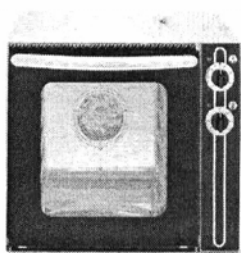


64 EX UMI2 DIGITAL

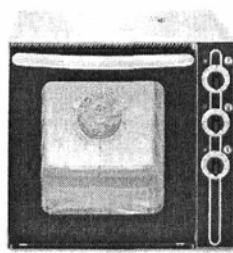


104 EX UMI3 DIGITAL

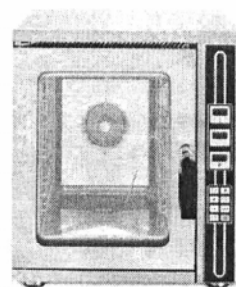
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



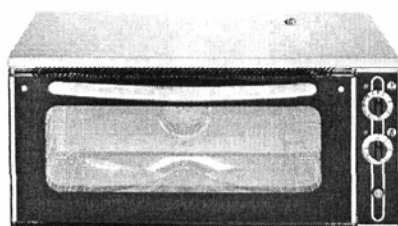
12 GX



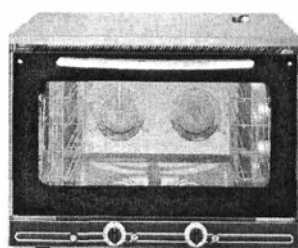
23MX / 23 MX UMI



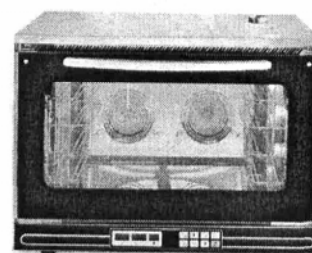
25 EX UMI DIGITAL



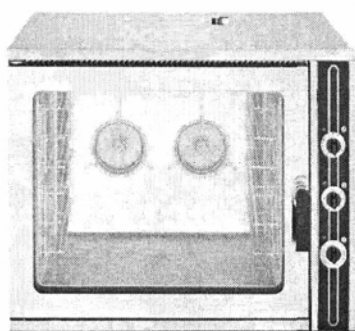
31 GX UMI



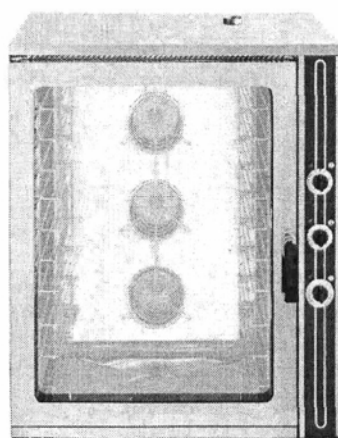
41 GX UMI



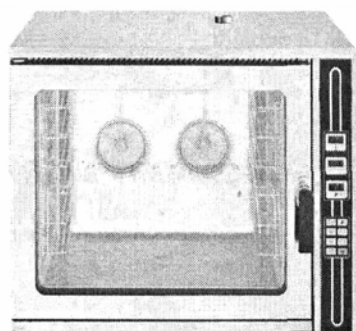
41 EX UMI DIGITAL



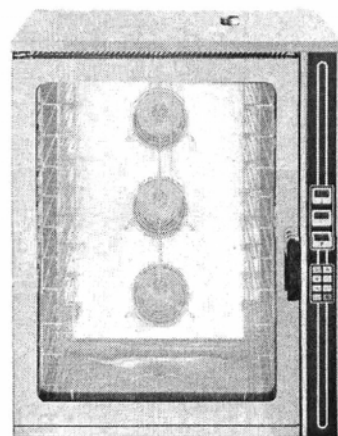
61 GX UMI2



101 GX UMI3



61 EX UMI2 DIGITAL



101 EX UMI3 DIGITAL

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Модель	Описание	Наружный размер (ДхШхВ)	Внутренний размер (ДхШхВ)	Номинальное напряжение	Мощность
43 DX	4 подноса 433 x 333	595x610x575	445x415x355	230В	2,6 кВт
43 DX UMI	4 подноса 433 x 333	595x610x575	445x415x355	230В	2,6 кВт
43 MX	4 подноса 433 x 333	595x610x575	445x415x355	230В	3,2 кВт
43 MX UMI	4 подноса 433 x 333	595x610x575	445x415x355	230В	3,2 кВт
43 SE DIGITAL	4 подноса 433 x 333	590 x 690 x 600	445 x 425 x 355	230В	3,3 кВт
36 PX UMI	3 подноса 600 x 400	850 x 690 x 425	645x410x265	230В	3,3 кВт
44 PX UMI	4 подноса 600 x 400	860 x 780 x 630	690x515x360	380-400В - 2N	6,6 кВт
44 EX UMI DIGITAL	4 подноса 600 x 400	860 x 780 x 630	690x515x360	380-400В - 2N	6,6 кВт
64 PX UMI2	6 подноса 600 x 400	920 x 760 x 800	645 x 490 x 520	380-400В - 2N	8,0 кВт
64 EX UMI2 DIGITAL	6 подноса 600 x 400	920 x 760 x 800	645 x 490 x 520	380-400В - 2N	8,0 кВт
104 PX UMI3	10 подносов 600x400	920x760x1120	645 x 490 x 840	380-400В -3N	12,0 кВт
104 EX UMI3 DIGITAL	10 подносов 600x400	920x760x1120	645 x 490 x 840	380-400В -3N	12,0 кВт

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Модель	Описание	Наружный размер (ДхШхВ)	Внутренний размер (ДхШхВ)	Номинальное напряжение	Мощность
12 GX	4 решетки 1/2GN 265x325 мм	555 x 520 x 500	335 x 290 x 345	230В	2,5 кВт
23 MX	4 решетки 2/3 GN 352x325 мм	555 x 600 x 500	335 x 405 x 345	230В	3,2 кВт
23 MX UMI	4 решетки 2/3 GN 352x325 мм	555 x 600 x 500	335 x 405 x 345	230В	3,2 кВт
25 EX UMI DIGITAL	5 решеток 2/3 GN 352x325 мм	610x685x710	335 x 370 x 425	230В	3,3 кВт
31 GX UMI	3 решетки 1/1 GN 530x325 мм	850 x 690 x 425	645x410x265	230В	3,3 кВт
41 GX UMI	4 решетки 1/1 GN 530x325 мм	860 x 780 x 630	690x515x360	380-400В -2N	6,6 кВт
41 EX UMI DIGITAL	4 решетки 1/1 GN 530x325 мм	860 x 780 x 630	690x515x360	380-400В -2N	6,6 кВт
61 GX UMI2	6 решеток 1/1 GN 530x325 мм	920 x 760 x 800	645 x 490 x 520	380-400В -2N	8,0 кВт
61 EX UMI2 DIGITAL	6 решеток 1/1 GN 530x325 мм	920 x 760 x 800	+645 x 490 x 520	380-400В -2N	8,0 кВт
101 GX UMI3	10 решеток 1/1 GN 530x325 мм	920x760x1120	+645 x 490 x 840	380-400В -3N	12,0 кВт
1 01 GXUMI3 DIGITAL	10 решеток 1/1 GN 530x325 мм	920x760x1120	+645 x 490 x 840	380-400В -3N	12,0 кВт

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

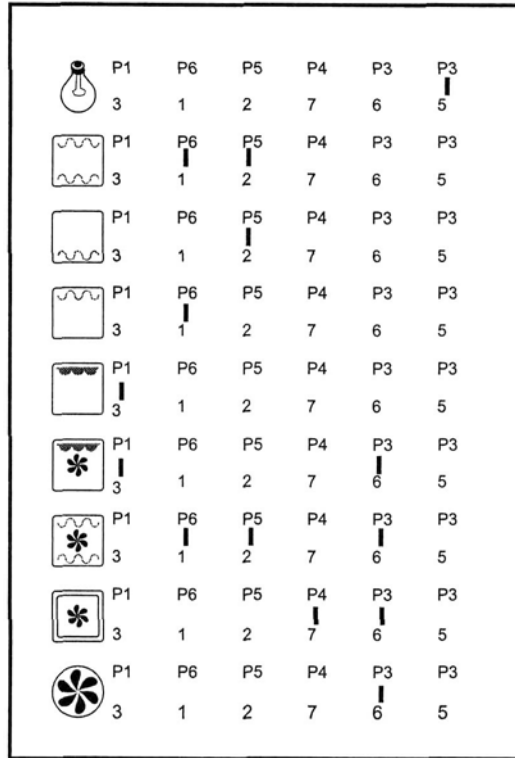


Рис. 1

МЕХАНИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ШИЛЬДИК

Cod.	<input type="text"/>	~	Mod.	<input type="text"/>
	V		Id. n°	<input type="text"/>
Id. n°	<input type="text"/>			<input type="text"/>
	Hz	kW		




Рис. 3

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Внимательно прочтите все указания, приведенные в настоящей инструкции, чтобы обеспечить безопасную работу и максимальный срок эксплуатации печи.
- Специализированный персонал тщательно проверил и протестировал это оборудование. Проводить установку, техническое обслуживание и ремонт должен только квалифицированный специалист. При необходимости в ремонте оборудования обратитесь в авторизованный сервисный центр и попросите использовать при ремонте только оригинальные запасные части.
- Перед установкой печи убедитесь в том, что значение подаваемого электричества соответствует указанному на шильдике.
- Электробезопасность оборудования обеспечивается только в случае его подсоединения к контуру заземления (регулярно проверяется) в соответствии со стандартами МЭК.
- Не преграждайте выпускные отверстия нагревателей.
- Прежде чем очищать оборудование отключите его от сети питания.
- В конце рабочего дня тщательно очистите духовой шкаф.
- Не используйте для очистки духового шкафа металлические мочалки.
- Сохраните эту инструкцию.

ДИРЕКТИВЫ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

- Настоящие конвекционные печи разработаны в соответствии со следующими директивами ЕС: 731231 (*низковольтное оборудование*), 89/336/ЕЕС (электромагнитная совместимость), последние модификации выполнены в соответствии с директивой 93/68/ЕЕС .

УСТАНОВКА

Перед установкой печи

- Перед установкой печи удалите с ее корпуса защитную пленку и остатки клея.

Место установки печи

- Печь следует установить в хорошо проветриваемом помещении на расстоянии минимум 10 см от стены. Установите печь так, чтобы был обеспечен свободный доступ к ее боковым и задней стенкам, необходимый для подсоединения к электросети.

Подсоединение к электросети

- Проводить подсоединение к электрической сети следует в соответствии с действующими правилами и нормами (CEI 61-50).
- Прежде чем подключить печь убедитесь в том, что напряжение и частота тока, поступающего по электросети, соответствует значениям, указанным на шильдике оборудования; допускается отклонение значений напряжения, равное 10%. Печь следует подсоединить к заземленному контуру электросети. Для этого используйте участок колодки зажимов источника питания, отмеченный знаком:



- Оборудование необходимо включить в систему электрических соединений при помощи подсоединения проводника, имеющего минимальное сечение 10 мм², к участку с этим знаком,



расположенным на задней стенке печи.

- Расположите кабель питания, типа H07 RN-F, так, чтобы он не подвергался воздействию температур выше 50°C. Кроме того, необходимо использовать всенаправленный переключатель с плавким предохранителем.

Запрещается отсоединять желтый/зеленый кабель заземления.

Подсоединение к системе водопровода

Для всех моделей UMI

- Подсоедините фитинг для впуска воды к системе водопровода, предварительно установив механический фильтр и запорный вентиль.
- Во избежание засорения трубопровода печи подаваемая вода должна иметь жесткость менее 10 °F.
- Рекомендуемое давление подачи воды – 150 – 250 кПа.

Водоотливное отверстие

- Водоотливное отверстие расположено в нижней части печи. К нему необходимо подсоединить жесткую трубку, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр подсоединяемой муфты. Чтобы облегчить отток воды расположите трубку минимум на 20 см ниже муфты.
- Засорение водоотливного отверстия может привести к образованию неприятных запахов в духовом шкафу или выходу пара через дверцу печи.
- На моделях **UMI** рекомендуется установить водяной кондиционер для предотвращения образования известкового налета.

ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ

- Вентилируемые печи обеспечивают применение новой системы приготовления пищи, поскольку они позволяют значительно экономить время и электроэнергию, а также сохраняют все вкусовые качества продукта. Благодаря циркуляции продувочного горячего воздуха духовой шкаф быстро прогревается до установленной температуры, что обеспечивает равномерное приготовление продуктов во всей печи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

- Печь должен использовать квалифицированный специалист, соблюдая все действующие правила и нормы.
- При первом запуске печь необходимо нагреть до максимальной температуры, не помещая продуктов в духовой шкаф, чтобы удалить все производственные загрязнения.
- Перед началом работы всегда прогревайте духовой шкаф. Это очень важная операция, поэтому следует выполнять ее в течение минимум 10 минут каждый раз перед запуском.
- После установки таймера (рисунок 2) механические печи включаются, загорается соответствующий предупредительный индикатор, включается освещение духового шкафа и появляется индикация установленного времени приготовления. Информацию о цифровых моделях смотрите в соответствующем разделе.
- На моделях **23 MX UMI - 36 PX UMI - 43 DX UMI - 43 MX UMI - 44 PX UMI** вода для повышения уровня влажности подается при нажатии зеленой кнопки, расположенной на панели управления.
- На моделях **64 PX UM12 - 61 GX UM12 -104 PX UM13 -101 GX UM13** регулировка уровня влажности осуществляется специальным регулятором после нажатия соответствующей

кнопки на панели управления. Информацию о цифровых моделях смотрите в соответствующем разделе.

- **Как пользоваться основным датчиком:** для активации термостата стержневого датчика, прежде всего, необходимо запрограммировать время на цифровом дисплее. Вставьте измерительную головку в блюдо, помещенное в духовой шкаф. Как только датчик зафиксирует повышение температуры до установленного значения (только на цифровых моделях), прозвучит звуковой сигнал, указывающий на то, что продукт готов. Измерительная головка датчика также может быть использована для определения температуры, если ее оставить в духовом шкафу.

СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ ПОДНОСОВ

- Для моделей **36 PX UMI - 31 GX UMI - 44 PX UMI - 441 EX UMI DIGITAL • 41 GX UMI - 41 EX UMI DIGITAL- 64 PX UM12 - 64 EX UM12 DIGITAL - 61 GX UM12 61 EX UM12 DIGITAL - 104 PX UM13 - 104 EX UM13 DIGITAL - 101 GX UM13 - 101 EX UM13 DIGITAL** был разработан специальный поднос. Его можно использовать в печах для приготовления гастрономических изделий с решетками и противнями 1/1 GN, а также в печах для приготовления хлебобулочных изделий с противнями 600x400.

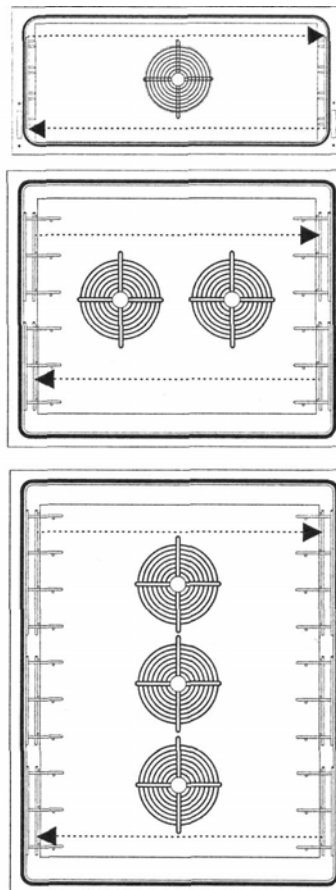


Рисунок 4

- Меняя местами левый и правый держатели подносов, печь можно использовать как для приготовления гастрономических, так и хлебобулочных изделий. Для этого необходимо извлечь винты, крепящие держатели подносов, и поменять держатели местами (рисунок 4).

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой печи ее необходимо отсоединить от источника питания (очистку оборудования следует проводить часто).
- **ВАЖНО:** следует ежедневно очищать духовой шкаф при температуре 40 - 50°C. Тщательно промойте петли дверцы, чтобы предотвратить ее заедание с течением времени. Для мытья печи используйте подходящее моющее средство, не пользуйтесь средствами для очистки решеток, так они содержат большое количество каустической соды и приводит к коррозии. **Использование неподходящих средств может привести к коррозии деталей печи.**

Производитель не несет ответственности в случае неисправностей, вызванных неправильным техническим обслуживанием или использованием несоответствующих моющих средств.

МОДЕЛИ

Модель	Кол-во моторов	Инвертер
43 DX	2	НЕТ
43DXUMI	2	НЕТ
43 MX	1	НЕТ
43MXUMI	1	НЕТ
43 SE DIGITAL	1	НЕТ
36 PX UMI	1	ДА
44 PX UMI	2	ДА
44 EX UMI DIGITAL	2	ДА
64 PX UMI2	2	ДА
64 EX UMI2 DIGITAL	2	ДА
104PXUMI3	3	ДА
104 EX UMI3 DIGITAL	3	ДА
12 GX	1	НЕТ
23 MX	1	НЕТ
23 MX UMI	1	НЕТ
25 EX UMI DIGITAL	1	ДА
31 GX	1	ДА
41 GXUMI	2	ДА
41 EX UMI DIGITAL	2	ДА
61 GXUMI2	2	ДА
61 EX UMI2 DIGITAL	2	ДА
101 GXUMI3	3	ДА
101 EX UMI3 DIGITAL	3	ДА

N.B. В моделях с инвертором (реверс) тепло распределяется лучше, что обеспечивает более равномерное приготовление пищи.

СИСТЕМА ПОДАЧИ ВОЗДУХА

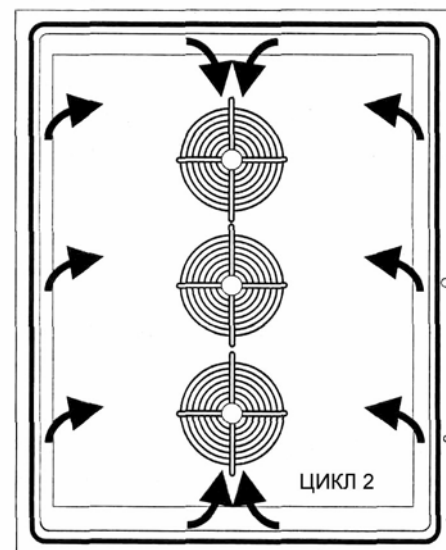
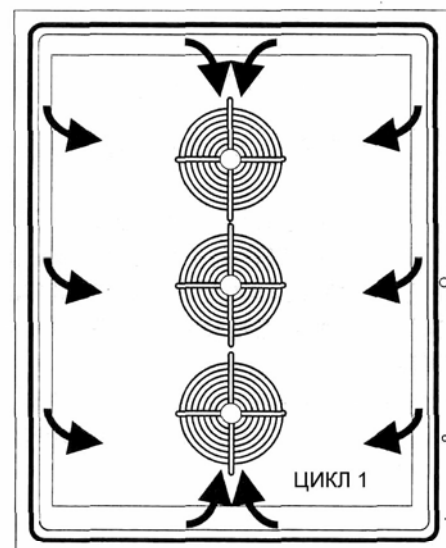
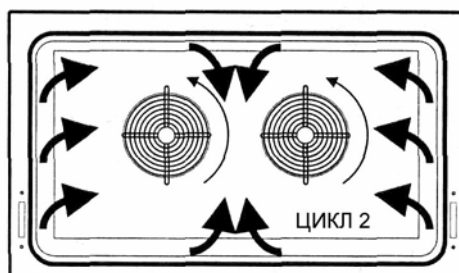
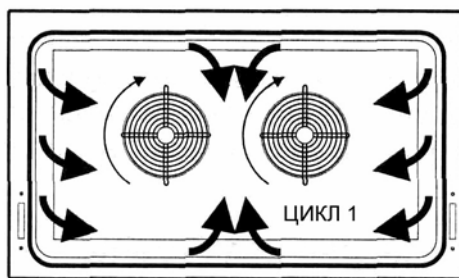


Рисунок 5

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ ПЕЧИ

- Внутри печи (**23 MX - 23 MX UMI - 43 MX - 43 MX UMI**) расположено 3 резистора и решетка. Каждый резистор имеет высокую мощность. Селекторный переключатель позволяет выбирать различные способы приготовления, наиболее подходящие для каждого отдельного случая (рисунок 6). Использование решетки дает возможность подрумянить блюдо, обжарить в сухарях или тертом сыре, а также приготовить его на гриле.

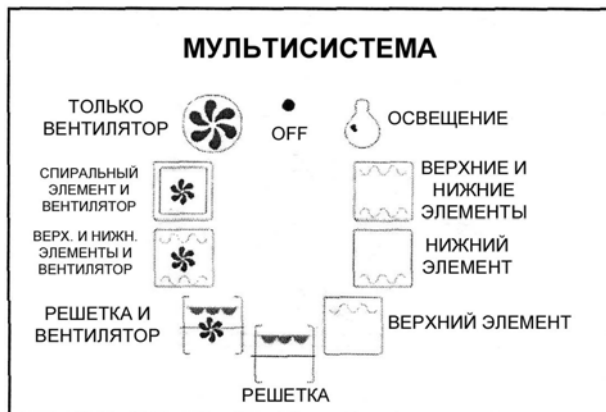


Рисунок 6

ЦИФРОВАЯ МОДЕЛЬ ПЕЧИ

- Модели (**25 EX UMI DIGITAL - 41 EX UMI DIGITAL - 43 SE DIGITAL - 44 EX UMI DIGITAL - 64 EX UMI2 DIGITAL - 41 EX UMI DIGITAL - 61 EX UMI2 DIGITAL - 104 EX UMI3 DIGITAL - 101 EX UMI3 DIGITAL**) имеют цифровое управление, позволяющее легко эксплуатировать защищенную от пыли и жидкостей панель управления. Можно запрограммировать до 50 циклов приготовления.

ФУНКЦИИ КНОПОК

- ON/OFF** первое нажатие этой кнопки активирует дисплеи и резисторы. При втором нажатии происходит отключение всех приборов, кроме панели.
- P** с помощью этой кнопки осуществляется выбор номера программы.
- +** Увеличивает: номер программы / значение установленной температуры / значение времени приготовления и подачи пара / параметров.
- Уменьшает: номер программы / значение установленной температуры / значение времени приготовления и подачи пара / параметров.
- MAN** Режим ручной подачи пара.
- AUX** Приводит в действие стержневой датчик (загорается соответствующая предупредительная лампочка).

- START/STOP** START: включает таймер приготовления; STOP: выключает таймер приготовления / центральный дисплей начинает мигать, а зуммер – звучать в конце цикла приготовления.



Эта кнопка используется для входа в режим программирования параметров приготовления: температуры (приготовления и нагрева продукта), времени и подачи пара.

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(Модели: 25 EX UMI DIGITAL - 64 EX UMI2 DIGITAL - 61 EX UMI2 DIGITAL - 104 EX UMI3 DIGITAL - 101 EX UMI3 DIGITAL)

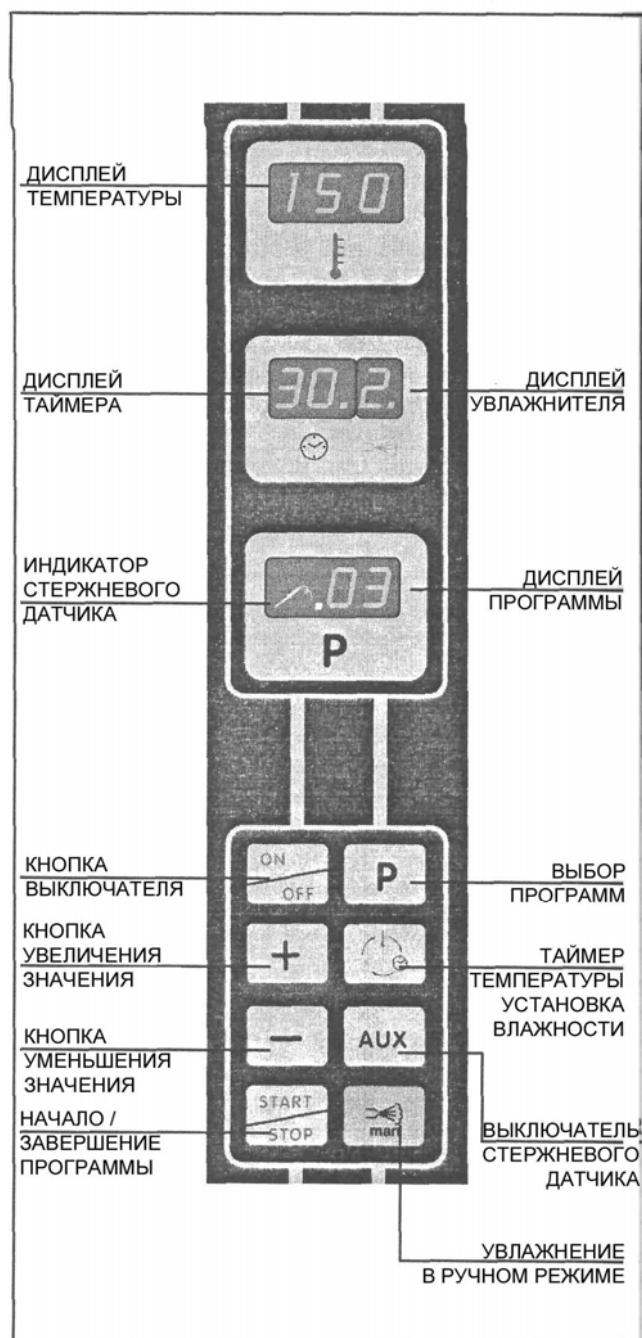
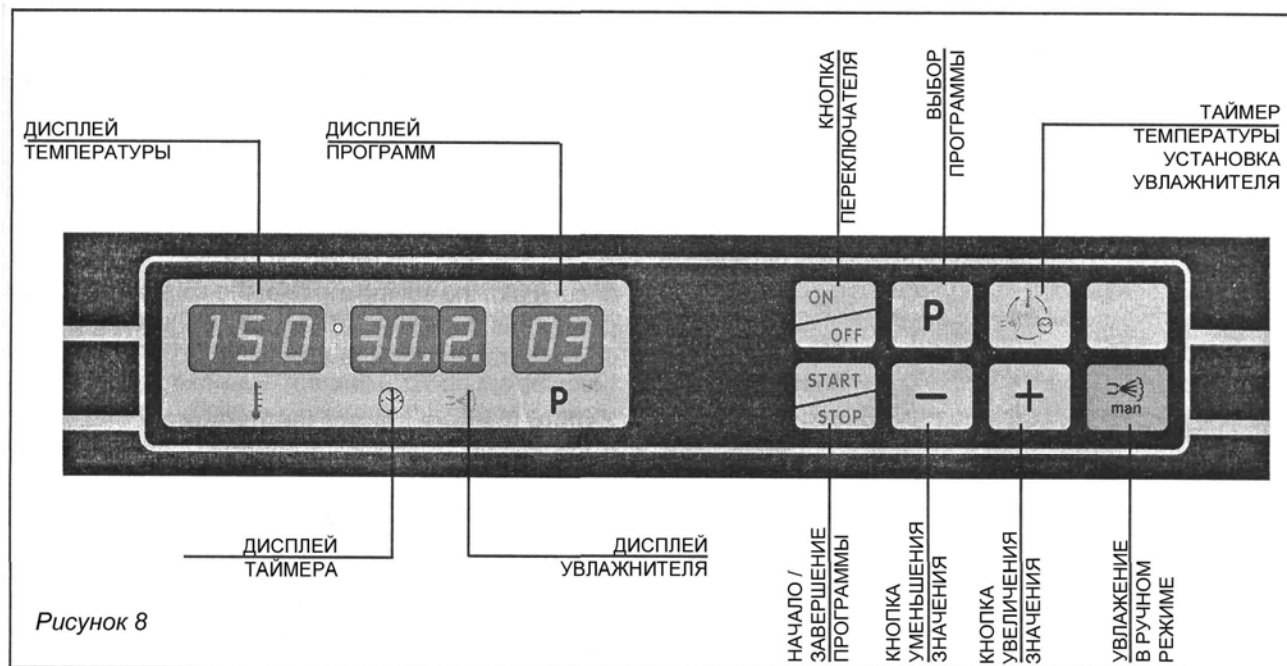


Рисунок 7

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(Модели: 41 EX UMI DIGITAL - 43 SE DIGITAL - 44 EX UMI DIGITAL)



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Печь отключена (ON/OFF)

- Когда печь отключена, ни один дисплей не горит за исключением точки десятичной дроби на дисплее таймера, которая сигнализирует о том, что к оборудованию подается питание. Отключены все части дисплея и предупредительные лампочки.

Первое включение

- При первом включении печи на дисплее отображаются параметры и сообщения. На дисплее появляются следующие сообщения:

"dEF ProGr" e "dEF PAr"

Печь включена

- При включении печи на дисплее в течение 2 секунд светится следующее сообщение:

"VEGOSP 2.0"

В течение этого времени проверяются все параметры и программы. Поэтому печь начнет работу в том режиме, в котором она находилась при последнем отключении. Если предварительно был активирован стержневой датчик, то при нажатии кнопки **AUX** на соответствующем дисплее появится значение датчика, и в течение 8 секунд будет мигать соответствующий индикатор. Цикл приготовления начинается после одного нажатия кнопки **START/STOP**; при ее повторном нажатии цикл приготовления завершается.

Выбор номера программы (Цикл приготовления не начат)

- При нажатии кнопки **P** на дисплее появляется номер выбранной программы. С помощью кнопок

+ и **-** номер программы может быть изменен, повторное нажатие кнопки **P** подтверждает сделанный выбор. Нормальный режим работы восстанавливается после еще одного нажатия кнопки **P**; цикл приготовления по только что выбранной программе начинается после нажатия кнопки **START/STOP**.

Отображение этапов выбранной программы

- При выборе номера программы нажатие этой кнопки приводит к последовательной индикации



значений разных этапов. Поочередно появляются следующие значения: установленной температуры духового шкафа, продолжительности этапа и мигающего номера выбранного этапа. Повторное нажатие этой



кнопки приводит к появлению индикации режимов и времени подачи пара на этом этапе, это продолжается до перехода к следующему этапу. Если во время текущего этапа был активирован стержневой датчик, то загорается соответствующий индикатор; нажатие кнопки **AUX** вызывает индикацию установленного значения и приводит к миганию индикатора, которые не исчезают до тех пор, пока кнопка **AUX** не нажата еще раз. Нажатие кнопки **P** позволяет вновь перейти в режим выбора номера программы; цикл приготовления по текущей программе начинается после нажатия кнопки **START/STOP**.

УСТАНОВКА

При нажатии кнопки **P** в течение 3 секунд появляется индикация рамки пароля для доступа в меню установки рецептов («853»). При помощи кнопок **+** и **-** можно установить определенное значение; а при помощи кнопки



можно прокручивать по три цифры. Нажатие кнопки



после ввода последней цифры позволяет войти в меню выбора рецептов.

ВЫБОР РЕЦЕПТОВ

Выбор номера программы

Номер выбранной программы (MA, 00, 01, 02, ... 20) мигает на дисплее программ и может быть изменен при помощи кнопок **+** и **-**, при этом на первых двух дисплеях появляется надпись «ProGr». После выбора номера программы, нажатие кнопки **P** дает возможность установить значения этапа 1. Нажатие кнопки **P** в течение 3 секунд возвращает печь в нормальный режим работы согласно новой выбранной программе.

ЭТАП 1

При установке значений этапа 1, на экране последовательно появляются следующие значения: установленная температура духового шкафа, продолжительность этапа, уровень пара и, наконец, «F1», обозначающая, что эти значения характерны для этапа 1. Чтобы проверить последовательность установленных значений этапа 1 необходимо нажать кнопку



после нажатия кнопки **P** осуществляется переход в меню установки значений этапа 2.

Включение / выключение стержневого датчика

Индикатор показывает состояние соответствующего датчика.

Если датчик включен, индикатор горит, если датчик выключен – индикатор не горит.

Включить стержневой датчик можно, когда цикл приготовления еще не начат и идет установка значений параметров «духового шкафа», нажатием кнопки AUX, но только при условии, что напротив установочного параметра «**Son Pro**» стоит значение «SI» (ДА).

Если напротив параметра стоит значение «но», то кнопки AUX не действует для всех рецептов.

Установка температуры духового шкафа

Дисплей температуры начинает мигать, а нажатием кнопок **+** и **-** можно установить желаемое значение температуры в диапазоне 0 - 260°C. Если включен стержневой датчик, то повторное нажатие кнопки



позволяет попасть в меню установки температуры датчика, в противном случае это приводит в меню установки продолжительности этапа.

Установка температуры стержневого датчика

Если датчик включен, то значение можно установить, нажав кнопку:



после того, как установлена температура духового шкафа. Дисплей температуры начинает мигать одновременно с соответствующим индикатором стержневого датчика; в этот момент, используя кнопки **+** и **-** можно установить желаемое значение температуры в диапазоне 0-150°C.

Установка продолжительности этапа

На центральном дисплее мигает значение продолжительности этапа. Его можно изменить нажатием кнопок **+** и **-** (диапазон значений 0 + 99 мин; значение по умолчанию 0 мин). Нажав кнопку



Вы перейдете в меню установки этапа подачи пара.

Установки режима подачи пара

На дисплее температуры появляется сообщение «VAP»; на дисплее таймера мигает выбранный режим подачи пара. Его можно изменить при помощи кнопок **+** и **-**. Существует три режима подачи пара: Непрерывная подача (**Int**), запрограммированная подача (**Prg**), подачи нет (**Off**). Нажатие кнопки



приводит в меню установки времени подачи пара в выбранном режиме, за исключением режима **Off**, который напрямую переходит в режим установки времени на текущем этапе.

Установка режима непрерывной подачи пара

В этом режиме пар подается непрерывно в течение всего этапа, следуя запрограммированному времени включения и выключения.

На дисплее температуры появляется сообщение «**V.On**», дисплей таймера отражает время подачи пара, которое можно изменить нажатием кнопок **+** и **-** (диапазон 0 + 99 с, значение по умолчанию 0); значение 0 с соответствует режиму **Off**. После нажатия кнопки



на дисплее температуры появляется сообщение «**V.Off**», центральный дисплей отражает продолжительность перерыва между подачами пара, которую можно изменить нажатием кнопок **+** и **-** (диапазон 0 + 99 с, значение по умолчанию 0); если установлено значение 0 с, а режимы **Off** и **On** отличны от нуля, то пар подается непрерывно. При повторном нажатии кнопки



осуществляется вход в меню установок текущего этапа работы печи.

Установка режима программируемой подачи пара

Этот режим позволяет выбрать три подачи пара, которые синхронизованы по продолжительности этапа. Устанавливается время первой подачи (от начала этапа), а также продолжительность каждой подачи в секундах. На дисплее температуры появляется сообщение «**V.P1**», на центральном дисплее мигает минута начала подачи пара, которую можно изменить, воспользовавшись кнопками **+** и **-** (диапазон 0 – продолжительность этапа-1 в секундах, значение по умолчанию 0); установка на 0 соответствует началу этапа. После нажатия кнопки



на дисплее температуры появляется сообщение «**V.t1**», на центральном дисплее мигает значение продолжительности подачи пара, которую можно изменить нажатием кнопок **+** и **-** (диапазон 0 -60 с, значение по умолчанию 0); при установке на 0 с, начнется подача пара. При повторном нажатии кнопки



на левом дисплее появляется сообщение «**V.P2**», время и продолжительность второй подачи пара устанавливается таким же способом: минуты начала и продолжительность подачи («**Vt2**»). Если еще раз нажать кнопку



устанавливается третья подача пара («**VPS**» and «**V.t3**»). При повторном нажатии кнопки



осуществляется очередной вход в меню установок текущего этапа работы печи. Запрограммированные подачи пара можно объединить: например, при установке трех последовательных подач продолжительностью 60 секунд, вы получите 1 продолжительную подачу, длящуюся три минуты.

ЭТАП 2

При нажатии кнопки **P** Вы попадаете в меню установки параметров этапа 2.

На дисплее программирования появляется сообщение «**F2**», после чего необходимо выполнить те же процедуры установки, что и для этапа 1. При повторном нажатии кнопки **P** Вы попадаете в меню установки параметров этапа 3.

ЭТАП 3

На дисплее программирования появляется сообщение «**F3**», после чего необходимо выполнить те же процедуры установки, что и для этапа 1. При повторном нажатии кнопки **P** Вы попадаете в меню установки параметров этапа 4.

ЭТАП 4

На дисплее программирования появляется сообщение «**F4**», после чего необходимо выполнить те же процедуры установки, что и для этапа 1. При повторном нажатии кнопки **P** Вы попадаете в меню установки параметров этапа 5.

ЭТАП 5

На дисплее программирования появляется сообщение «**F5**», после чего необходимо выполнить те же процедуры установки, что и для этапа 1.

Нажатие кнопки **P** при установке параметров этапа 5 приводит в меню выбора номера программы.

ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью кнопки **START/STOP** можно начать или остановить цикл приготовления. Во время цикла приготовления на дисплее таймера с периодичностью 1 секунда мигает десятичная точка. Во время приготовления на дисплее отображается температура датчика духового шкафа, а, если включен стержневой датчик, то значение его температуры появляется на дисплее на 8 секунд раз в минуту. Индикация прошедшего с начала этапа времени осуществляется с помощью мигающей точки. Дисплей влажности отражает режим подачи пара: 0, если подача отсутствует, I – режим непрерывной подачи, P – режим программируемой подачи. Правый дисплей показывает текущий этап.

Если стержневой датчик работает как минимум в течение одного этапа текущей программы, то, нажав кнопку **AUX**, можно проверить значение его температуры, которое появится на 8 секунд на левом дисплее благодаря соответствующему мигающему индикатору. Если *датчик не был активирован* до начала приготовления, то этап будет продолжаться в течение установленного времени, а дисплей таймера будет отражать отсчет его продолжительности. Если *датчик был активирован* до начала приготовления, то цикл приготовления будет длиться до тех пор, пока датчик не достигнет установленной температуры. При этом горит индикатор стержневого датчика. В этом случае на центральном дисплее появляется значение прошедшего времени приготовления. В случае срабатывания сигнала неисправности стержневого датчика, после его отключения с помощью кнопки **START/STOP**, этап начнется так, как будто он длился в течение установленного времени, при этом таймер отсчитывает уже прошедшее время приготовления. В конце каждого этапа приготовления, если стержневой датчик достиг установленной температуры, на левом дисплее на 20 секунд появится индикация температуры, и замигает соответствующий индикатор, если же датчик не был активирован, то на центральном дисплее в течение 20 секунд будет мигать индикация продолжительности этапа. В конце всего цикла приготовления зазвучит зуммер и замигает индикация дисплея. Чтобы прекратить подачу сигнала до истечения 20 секунд нажмите кнопку **STOP**.

Индикация установленных данных текущего этапа

Нажатие кнопки



в течение цикла приготовления приводит к индикации установленных данных текущего этапа. Поочередно появляются следующие значения: установленная температура печи, продолжительность этапа, режим подачи пара и номер текущего этапа. Если при этом активирован стержневой датчик, то горит соответствующий индикатор. В этом случае при повторном нажатии кнопки



значение соответствующего установленного параметра появляется в виде мигающей индикации на дисплее температуры. В противном случае будет отображаться индикация режима подачи пара до тех пор, пока не будет установлен нормальный режим работы печи.

РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

Перейти в режим ручного управления можно, выбрав специальную программу **MA**; она дает возможность программировать параметры отдельного этапа приготовления также как и

этапов существующих программ, но без ввода пароля. На дисплеях отражаются температура в духовом шкафу, время приготовления и сообщение **«MA»**. Нажатием кнопки



можно последовательно установить следующие значения: температуры печи, температуры стержневого датчика (если это соответствует ситуации и, если датчик активирован с помощью кнопки **AUX**), времени приготовления, режимов и времени подачи пара. Цикл приготовления, управление которым осуществляется вручную, начинается и заканчивается нажатием кнопки **START/STOP**. В конце цикла в течение 20 секунд мигает индикация (времени приготовления и температуры стержневого датчика) и звучит зуммер. Изменить установленные значения температуры и подачи пара можно после начала цикла нажатием кнопки.



РЕГУЛИРОВКА

Регулировка температуры духового шкафа

Регулировка температуры приготовления осуществляется в соответствии с запрограммированными значениями и показаниями датчика, расположенного в духовом шкафу. Регулировка температуры прекращается, если показания датчика превышают установленное значение (установленная температура приготовления); если температура опускается ниже установленного значения (установленное значение – гистерезис), загорается индикатор. Гистерезис имеет значение параметра **«ISt ErE»**.

Регулировка работы вентилятора

Вентилятор работает непрерывно, меняя направление вращения каждые три минуты, при этом он останавливается на 15 секунд, чтобы дать лопастям остановиться.

Автоматическое регулирование подачи пара

Подача пара осуществляется только по прошествии минимум трех минут работы печи или если температура духового шкафа меньше установленного значения менее чем на 30°C.

Ручное регулирование подачи пара

Подача пара осуществляется только по прошествии минимум трех минут работы печи или если температура духового шкафа меньше установленного значения менее чем на 30°C. Если уже установлен автоматический режим подачи пара, то нажатие кнопки **MAN** будет безрезультатным. При ее нажатии осуществится разбрызгивание воды, а на дисплее уровня подачи пара отразится продолжительность подачи (1, 2, 3,.....9).

После того как кнопка отпущена или по прошествии 9 секунд разбрызгивание воды прекращается и вновь появляется индикация уровня пара, установленного для текущего этапа. При разбрызгивании воды горит точка на дисплее подачи пара.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СИГНАЛЫ

Предупредительные сигналы подаются при помощи мигающих сообщений, которые появляются на дисплее, и зуммера (за исключением сигнала открытой дверцы).

После устранения причины подачи предупредительного сигнала он автоматически отключается и печь возвращается к нормальному режиму работы.

Цикл приготовления прекращается, если сработал сигнал перегрева печи и неисправности датчика, расположенного в духовом шкафу.

Предупредительный сигнал открытой дверцы

- Если открыта дверца печи, то вентиляторы, резисторы и электромагнитные клапаны подачи пара прекращают работать. На дисплее появляется следующее сообщение:

"OPEndoor"

оно не мигает, зуммер не звучит.

Открытие микропереключателя дверцы приводит к прекращению работы вентиляторов, резисторов и электромагнитных клапанов подачи пара. По прошествии 2 минут после открытия дверцы автоматически выключается освещение духового шкафа.

Сигнал неисправности датчика, расположенного в духовом шкафу.

- На дисплее появляется следующее сообщение:

"Pr1 Err"

оно мигает, звучит зуммер, резисторы духового шкафа отключаются.

Сигнал неисправности стержневого датчика

- На дисплее появляется следующее сообщение:

"Pr1 Err"

оно мигает, звучит зуммер, резисторы духового шкафа отключаются. После нажатия кнопки **START/STOP** предупредительный сигнал отключается, а печь возвращается к нормальному режиму работы.

Сигнал перегрева печи

- Этот сигнал срабатывает, когда температура стержневого датчика в духовом шкафу превышает 310°C (на 50°C выше максимально устанавливаемой температуры). Сообщение **teM** появляется поочередно с мигающей величиной температуры / сообщением **Err**, при этом звучит зуммер; резисторы печи прекращают работу.

Сигнал снижения напряжения

- В случае перепадов напряжения, как только восстанавливается подача питания, печь возобновляет работу в том же режиме, что и до перепада, предупредительный сигнал не подается. Если перепад напряжения происходит в течение цикла приготовления, предупредительный сигнал подается в виде следующего сообщения:

"tEn FAI"

в течение 20 секунд звучит зуммер.

Затем работа восстанавливается в нормальном режиме и продолжается отсчет оставшегося времени.

ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОВОДЯЩЕГО УСТАНОВКУ ПЕРСОНАЛА

Одновременное нажатие кнопок **P** и **MAN** (пар) в течение 5 секунд, когда печь выключена (панель приборов горит), позволяет войти в меню диагностического режима для осуществления проверки параметров, установленных на заводе, и проверки оборудования на наличие неисправностей. На дисплее в течение одной секунды отображается следующее сообщение:

«tEStI.b»

Проверка выполняется в четыре этапа: проверка дисплеев и индикаторов, проверка датчиков, проверка реле и проверка входных устройств. Для перехода от одного этапа к другому нажмите кнопку **P**, по завершении четвертого этапа восстанавливается нормальный режим работы (регулировка завершена).

1^й ЭТАП: Проверка дисплеев

- Поочередно включаются дисплеи и индикаторы. Дисплеи загораются все вместе и отображают следующее сообщение:

2^й ЭТАП: Проверка датчиков

- На датчике температуры появляется индикация датчика печи, а на дисплее таймера – сообщение «Pr1». При нажатии кнопки

+ появляется индикация проверки стержневого датчика. На датчике температуры появляется индикация температуры датчика, а на дисплее таймера – сообщение «Pr2». Нажатие кнопки – вызывает индикацию проверки печи.

3^й ЭТАП: Проверка реле:

- С помощью кнопки **START/STOP** осуществляется переключение на реле, индикация которого выведена на дисплей таймера, кнопка **+** позволяет перейти к следующему реле, кнопка **-** – к предыдущему.

4^й ЭТАП: Проверка входных устройств

- На левом дисплее появляется индикация «do» (входное устройство дверцы), а на центральном дисплее отображается состояние ввода «On» или «On». Нажатие кнопки – вызывает индикацию проверки входного устройства дверцы.

ОБЩИЙ СБРОС

Чтобы выполнить общий сброс данных и вернуться к установкам, сделанным на заводе, необходимо одновременно в течение 5 секунд нажимать кнопки **AUX**, **+** и **-**, находясь в любом режиме. На панели управления появится такая же, как и при первом включении индикация. Теперь параметры и рецепты можно установить вновь.

ПАРАМЕТРЫ










Если печь включена, то для того, чтобы войти в меню параметров, необходимо в течение 5 секунд нажимать кнопки **P** и **MAN** (пар). Значение отображаемого параметра можно изменить при помощи кнопок **+** и **-**. Чтобы перейти к следующему параметру нажмите кнопку **P**. После изменения последнего параметра печь начнет работу в нормальном режиме по новым параметрам. Все параметры приведены в следующей таблице.

Параметр	Описание	Значения	По умолчанию
ISt ErE	Гистерезис регулируемой температуры	2 - 9°C	3°C
Son Pro	Использование или не использование стержневого датчика	SI - no	SI
rEL nr6	Реле №6 используется в качестве устройства открытия дверцы (SP)	rF-SP	SP











БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Печеночный пирог	<ul style="list-style-type: none"> Поместите печень в форму емкостью 2кг Во избежание образования пузырьков прижмите ее 			130°C, затем 10 мин при 160°C	70-90	прибл. 68 °C
Ростбиф		на решетке, под которой установлен поддон		160 - 200°C	25-30	45-50 °C
Ростбиф		на решетке, под которой установлен поддон		160°C	90-120	см. рекомендации по стержневому датчику
Жареная телятина		на решетке, под которой установлен поддон		160 180 °C	80-100	80 °C
Свиная рулька	<ul style="list-style-type: none"> Нарежьте Предварительно обдайте паром 	на решетке, под которой установлен поддон		170 190°C	прибл. 90	прибл. 85 °C
Баранья нога	<ul style="list-style-type: none"> 2,5 кг без кости 	на решетке, под которой установлен поддон		150 170 °C	60-80	прибл. 65°C
Пирог из филе	<ul style="list-style-type: none"> Пожарьте филе Намажьте пресное слоеное тесто яйцом Нанесите топленое сало тонким слоем на стенки чаши Предварительно нагрейте в течение 5-7 минут 	чаша с крышкой, высота 20 мм		160 180 °C	20-25	45-50 °C
Жареная свинина	<ul style="list-style-type: none"> Поместите мясо в форму емкостью 2кг Во избежание образования пузырьков прижмите ее 	на решетке, под которой установлен поддон		170 190°C	80-100	см. рекомендации по стержневому датчику
Свинные котлеты	<ul style="list-style-type: none"> Поместите в форму емкостью 2кг Во избежание образования пузырьков прижмите ее 	на решетке, под которой установлен поддон		140 160°C	45-60	прибл. 70 °C

Натуральные продукты, из которых приготавливаются блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.











МЯСНЫЕ БЛЮДА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Котлеты из телятины	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Толщина мяса – пригл. 3 см Слегка смажьте жиром 	на решетке	Горячий воздух 	около 250°C	слегка 6-8 средне: 8-10 хорошо: 10-15	-
 Филе	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Слегка смажьте жиром 	на решетке	Горячий воздух 	около 250°C	8-10	-
Резаная печень	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Кусочки должны быть одинаковой толщины Не посыпайте мукой Смажьте жиром 	на решетке или в лотке	Горячий воздух 	220-250 °C	6-8	-
Мясо на шомполе	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Слегка смажьте жиром 	на решетке	Горячий воздух 	220-240 °C	15-20	-
Котлеты	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Не отстукивайте Слегка смажьте жиром 	на решетке	Горячий воздух 	пригл. 250 °C	пригл. 15	-
Wurstel arrosti	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Слегка смажьте жиром 	на решетке	Горячий воздух 	220-230 °C	пригл. 10	-
Блины	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Слегка смажьте жиром 	лоток высотой 20 мм	Горячий воздух 	220-230 °C	пригл. 15	-
Cordonbleu	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте при максимальной температуре Обильно смажьте стенки лотка топленным жиром 	лоток высотой 20 мм	Горячий воздух 	около 240 °C	около 15-18	-



Натуральные продукты, из которых приготавливаются блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.

БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Спаржа	<ul style="list-style-type: none"> Сбрызните лимонным соком Не связывайте в пучки 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103 °С	15-20	-
Брокколи		емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103 °С	15-20	-
Брюссельская капуста		емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°С	15-20	-
Морковь	<ul style="list-style-type: none"> Порежьте 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103 °С	прибл. 20	-
Цветная капуста	<ul style="list-style-type: none"> Веточками или четвертинками 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°С	15-20	-
Цветная капуста	<ul style="list-style-type: none"> Кочан 	емкость с отверстиями, высота 65 мм	Пар 	103°С	20-25	-
Картофель	<ul style="list-style-type: none"> Четвертинки одинакового размера 	емкость с отверстиями, высота 65 мм	Пар 	103°С	25-30	-
Помидоры	<ul style="list-style-type: none"> Снимите кожицу и отрежьте веточку Слегка надрежьте в верхней части Ошпарьте 	емкость с отверстиями, высота 65 мм	Пар 	103°С	15-20	-
Бобы		емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°С	15-20	-
Зеленый горошек		емкость с отверстиями, высота 65 мм	Пар 	103°С	прибл. 10	-









Натуральные продукты, из которых готовят блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.

БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Голубой тунец	<ul style="list-style-type: none"> Откройте выпотрошенную брюшину Насыпьте внутрь муку Положите форель в лоток 	высота лотка 20-40 мм	Пар 	103°C	прибл. 10	-
Филе камбалы	<ul style="list-style-type: none"> Сверните Посыпьте мукой Положите в лоток, слегка смазанный жиром 	лоток высотой 20 мм	Пар 	103 °C	прибл. 3	-
Морской окунь	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой Сбрызните вином 	чаша с крышкой, высота 40 мм	Пар 	103°C	10-15	-
Треска	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой Сбрызните вином 	чаша с крышкой, высота 40 мм	Пар 	103 °C	прибл. 20	-
Нарезанный лосось	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой Сбрызните вином 	чаша с крышкой, высота 20 мм	Пар 	103°C	20-25	-
Salmon in tranci	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой Сбрызните вином 	лоток высотой 20 мм	Пар 	103°C	8-12	-
Лангуст	<ul style="list-style-type: none"> Четвертинки одинакового размера Сбрызните вином 	чаша с крышкой, высота 20 мм	Пар 	103 °C	12-15	-
Мидии		чаша с крышкой, высота 40-65 мм	Пар 	103°C	-	-
Жареная форель	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте до 250°C Смажьте стенки лотка жиром Посыпьте мукой 	лоток высотой 20 мм	Горячий воздух 	230 °C	прибл. 15	-
Жареный палтус	<ul style="list-style-type: none"> Положите светлой стороной вверх Смажьте стенки лотка жиром Посыпьте мукой 	лоток высотой 20 мм	Горячий воздух 	230 °C	10-15	-







Натуральные продукты, из которых приготавливаются блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.

БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Утка	<ul style="list-style-type: none"> Не перевязывайте слишком туго Смажьте масляным маринадом 	в форме на решетке		180 °С	40-50	-
Индейка	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой 	на решетке, под которой установлен поддон		170-180°С	100-140	80-85°С
Курица	<ul style="list-style-type: none"> Осушите Посыпьте мукой Смажьте жиром 	на решетке, под которой установлен поддон	Горячий воздух 	200-220 °С	прибл. 30	-
Кабан	<ul style="list-style-type: none"> • 2,0-2,5 кг 	на решетке, под которой установлен поддон		160 180 °С	100-120	около 75 °С
Седло косули	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой Смажьте жиром 	на решетке, под которой установлен поддон		160-180 °С	60-75	около 85 °С
Гусь	<ul style="list-style-type: none"> 2,5 кг без кости 	на решетке, под которой установлен поддон		170°С	120-140	85-90 °С
Заячья спинка	<ul style="list-style-type: none"> Нашпигуйте или замаринуйте 	чаша с крышкой, высота 20 мм		около 210°С	15-20	35-40 °С
Кролик	<ul style="list-style-type: none"> Посыпьте мукой При необходимости нафаршируйте 	на решетке, под которой установлен поддон		прибл. 170°С	40-50	-
Куриные окорочка	<ul style="list-style-type: none"> Смажьте жиром Посыпьте мукой Хорошо высушите 	на решетке	Горячий воздух 	220-230 °С	прибл. 20	-

Натуральные продукты, из которых приготавливаются блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.

БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Рис	<ul style="list-style-type: none"> • 2/3 воды или мясного бульона на 1/3 риса • Оставьте на 20 минут для набухания 	чаша с крышкой, высота 20 мм	Пар 	103°C	прибл. 25	-
Яйца	<ul style="list-style-type: none"> • поместите в емкость с отверстиями • после приготовления сразу же остудите холодной водой 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°C	около 7 (вмятку) около 10 (вкрутую)	-
Tagliatelle	<ul style="list-style-type: none"> • Около 4/5 воды на 1/5 tagliatelle 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°C	прибл. 10-12	-
Спагетти	<ul style="list-style-type: none"> • Залейте горячей водой • (на 0,5 кг спагетти 1,5 литра воды) 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°C	прибл. 15	-
Другие виды пасты	<ul style="list-style-type: none"> • Залейте горячей водой 	емкость с отверстиями, высота 40 – 65 мм	Пар 	103°C	прибл. 10-15	-
Gnocchi	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте немного воды 	чаша с крышкой, высота 40 мм	Пар 	103°C	прибл. 15-20	-
Жареные трубочки из теста с мясной, сырной и т. п. начинкой		чаша с крышкой, высота 40 мм	Горячий воздух 	170°C	прибл. 20	-
Жареные блинчики		емкость с отверстиями, высота 40 мм	Горячий воздух 	170°C	прибл. 15	-

Натуральные продукты, из которых приготавливаются блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.

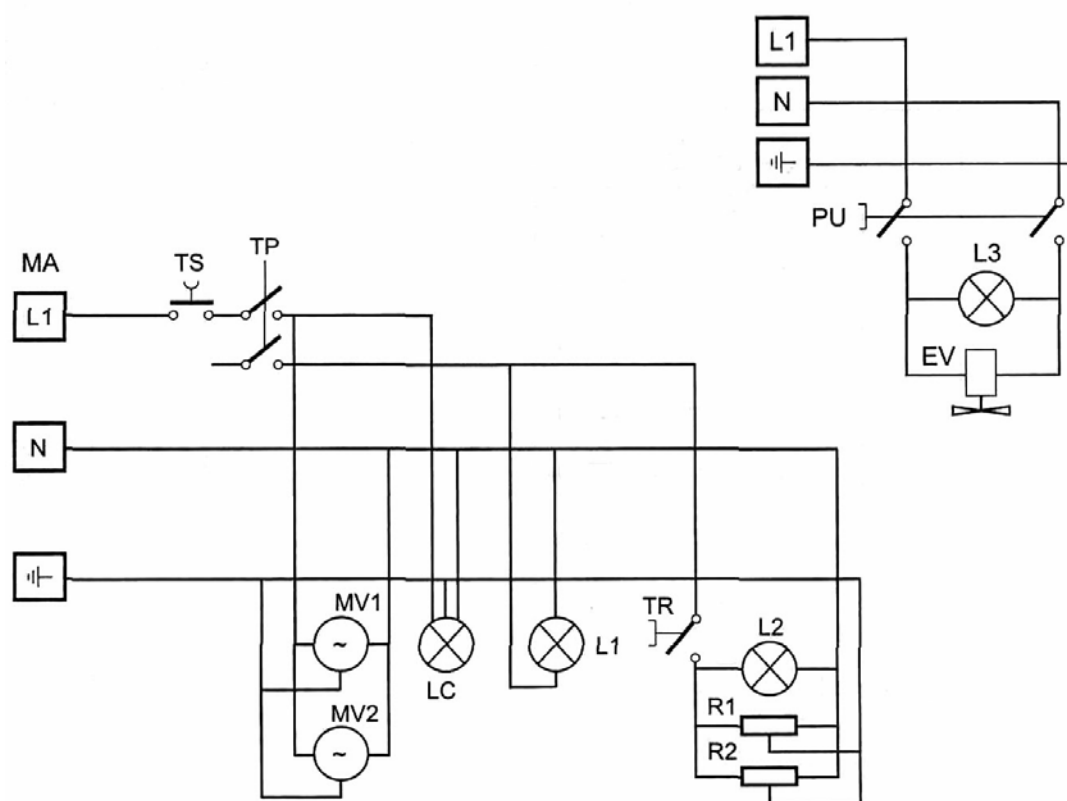
БЛЮДО	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЕМКОСТИ, РЕШЕТКИ	ФУНКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, МИНУТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА
Бисквит	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте Положите на дно лотка специальную бумагу 	алюминиевый лоток или круглая форма диаметром 26 см	Горячий воздух 	165-175 °С	прибл. 20	-
Волован	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте Смажьте взбитым яйцом 	алюминиевый лоток		прибл. 80°С	прибл. 15	-
Круасаны	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте Смажьте взбитым яйцом 	в форме на решетке		прибл. 165°С	прибл. 15	-
Паста	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте 	алюминиевый лоток	Горячий воздух 	прибл. 170 °С	прибл. 55	-
Изделия из слоеного теста	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте 	алюминиевый лоток		около 180°С	прибл. 20	-
Рулеты	<ul style="list-style-type: none"> При необходимости обработайте паром 	алюминиевый лоток	Горячий воздух 	200-230°С	прибл. 20	-
Пирог с фруктовой начинкой	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте 	алюминиевый лоток	Горячий воздух 	160 180°С	15-20	-
Яблочный струдель	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте 	алюминиевый лоток	Горячий воздух 	160-180°С	прибл. 40	-
Багеты	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте 	алюминиевый лоток		около 200 °С	6-8	-
Пицца	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте 	лоток	Горячий воздух 	около 220 °С	12-15	-

Натуральные продукты, из которыхготавливаются блюда, могут отличаться по качеству. Поэтому приведенные в таблице значения времени и температуры приблизительные. Поэтому изменяйте их в соответствии с Вашими требованиями.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МЯСО	Температура приготовления	МЯСО	Температура приготовления
Говядина			
непрожаренная	45 °С	Sirloin	средне прожаренная 55-58°С
слегка непрожаренная	50°С	Ростбиф	средне прожаренный 55-60°С
средне прожаренная	55°С - 60°С	Говяжий край	хорошо прожаренный 85-90°С
хорошо прожаренная	75°С -85°С	Жаркое	хорошо прожаренное 80-85°С
		Вареная говядина	хорошо прожаренная 90°С
Телятина			
хорошо прожаренная	выше 77°С	Филе телятины	до легкого розового оттенка 65-70°С
		Филейный край, окорок, фрикесе	хорошо прожаренный 78°С
		Жареные почки	хорошо прожаренные 75-80°С
		Жареная телятина /лопатка	хорошо прожаренная 75-80°С
		Телячья грудинка (практически всегда фаршированная)	хорошо прожаренная 75-90°С
Свинина			
средне прожаренная	65°С	Окорок / ножки	хорошо прожаренные 75 °С
хорошо прожаренная	75°С -80°С	Окорок / ножки	до ярко розового оттенка 65-68°С
замаринованная	65°С	Филейная часть	до слегка розового оттенка 65-70 °С
		Лопатка	хорошо прожаренная 75°С
		Бекон / фаршированный	хорошо прожаренный 70-90 °С
		Бекон	хорошо прожаренный 80-85°С
		Жареная рулька	хорошо прожаренная 80-85°С
		Вареные ножки	хорошо прожаренные 80-85°С
		Окорок	очень сочный 64-68 °С
		Маринованный окорок	65-70 °С
		Салями	55-60 °С
		Маринованная рулька из задней части	хорошо прожаренная 75-80 °С
		Котлеты	хорошо прожаренные 65 °С
		Окорок в сухарях	65-70 °С
		Язык	хорошо прожаренный 85-90 °С
		Свиная голова	75-82 °С
Ягнятина			
хорошо прожаренная	79 °С -85 °С	Цвет мяса серый, слегка розовый или бледно розовый. Сок, выделяющийся при жарке прозрачный.	
Баранина			
хорошо прожаренная	82 °С	Филейная часть	до легкого розового оттенка 70-75 °С
		Филейная часть	хорошо прожаренный 80 °С
		Рулька	до легкого розового оттенка 75-78 °С
		Рулька	хорошо прожаренная 82-85°С
Домашняя птица			
хорошо прожаренная	85 °С	Курица	хорошо прожаренная 85 °С
		Гусь	розовый 75-80 °С
		Гусь	хорошо прожаренный 90-92 °С
		Индейка, утка	хорошо прожаренная 80-85°С
РЫБА			
Паштет и аналогичные изделия			
Лосось	60 °С	Паштет	72-74 °С
Треска	63 °С	Немецкие салями	70 °С
Mousse de Poisson	65 °С	Студень	65 °С
		Воллотине	65 °С
		Паштет из гусиной печени	45 °С

Электросхема

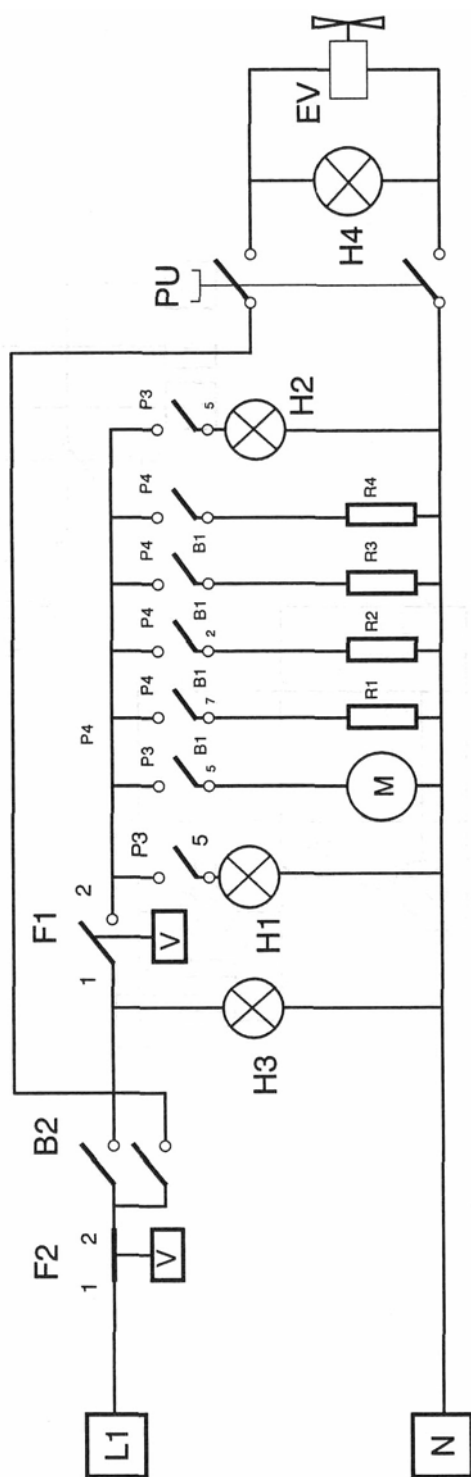


43 DX / 43 DX - UMI

**230V~
2,6 kW**

MA	Клеммная колодка линейного входа
TS	Предохранительное термореле
TP	Таймер
MV	Электродвигатель вентилятора
LC	Лампочка духового шкафа
L1	Оранжевый индикатор (таймер)
L2	Оранжевый индикатор (термореле)
L3	Индикаторная лампа кнопки увлажнителя
TR	Термостат
R1	Спиральный элемент (1300 Вт – 230 В)
R2	Спиральный элемент (1300 Вт – 230 В)
EV	Электромагнитный клапан
PU	Кнопка увлажнителя

Электросхема

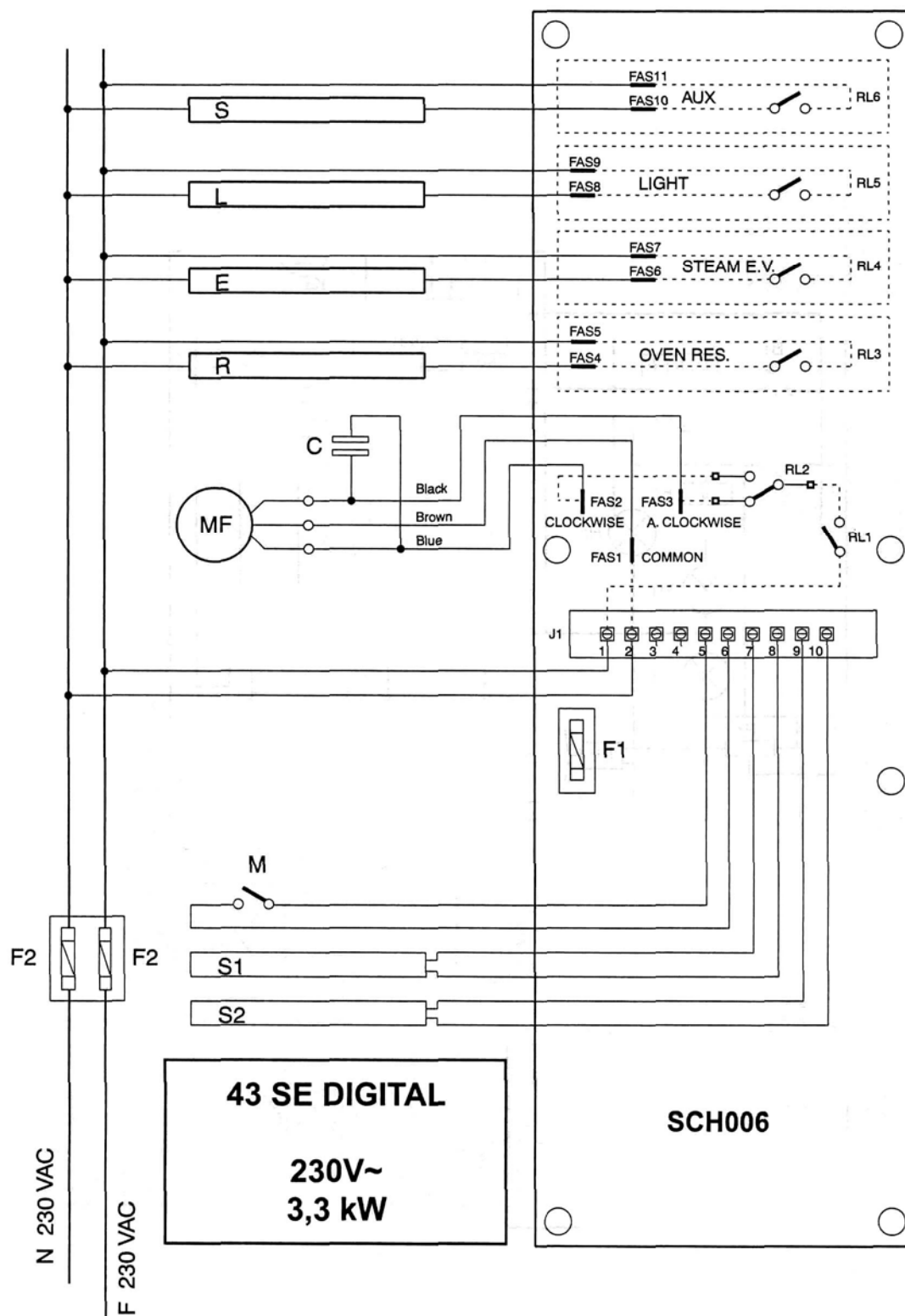


- B1** Многофункциональный переключатель
- B2** Таймер
- F1** Операционное термреле
- F2** Предохранительное термореле
- H1** Зеленая индикаторная лампочка
- H2** Лампочка освещения духового шкафа
- H3** Индикаторная лампочка таймера
- H4** Индикаторная лампочка кнопки увлажнителя
- M** Электромотор вентилятора
- R1** Спиральный элемент (2500 Вт – 230 В)
- R2** Верхний элемент (1700 Вт – 230 В)
- R3** Нижний элемент (1300 Вт – 230 В)
- R4** Нагревательный элемент решетки (700 Вт – 230 В)
- EV** Электромагнитный клапан
- PU** Кнопка увлажнителя

43 MX / 43 MX - UMI

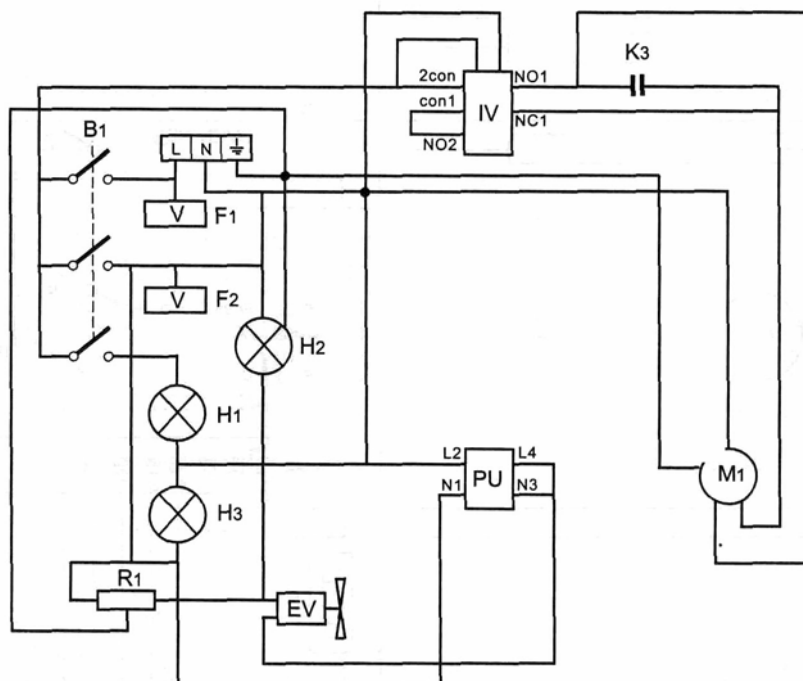
230V~
3,2 kW

Электросхема



SCH006	Цифровая панель
S	Устройство открытия дверцы
L	Освещение
E	Водяной испаритель
R	Нагревательные элементы
MF	Электромотор
C	Конденсатор
F1	Плавкий предохранитель 63 мА
F2	Плавкий предохранитель 20А
M	Микропереключатель
S1	Измерительная головка датчика духового шкафа
S2	Измерительная головка датчика для продуктов
J1	Клеммная колодка

Электросхема

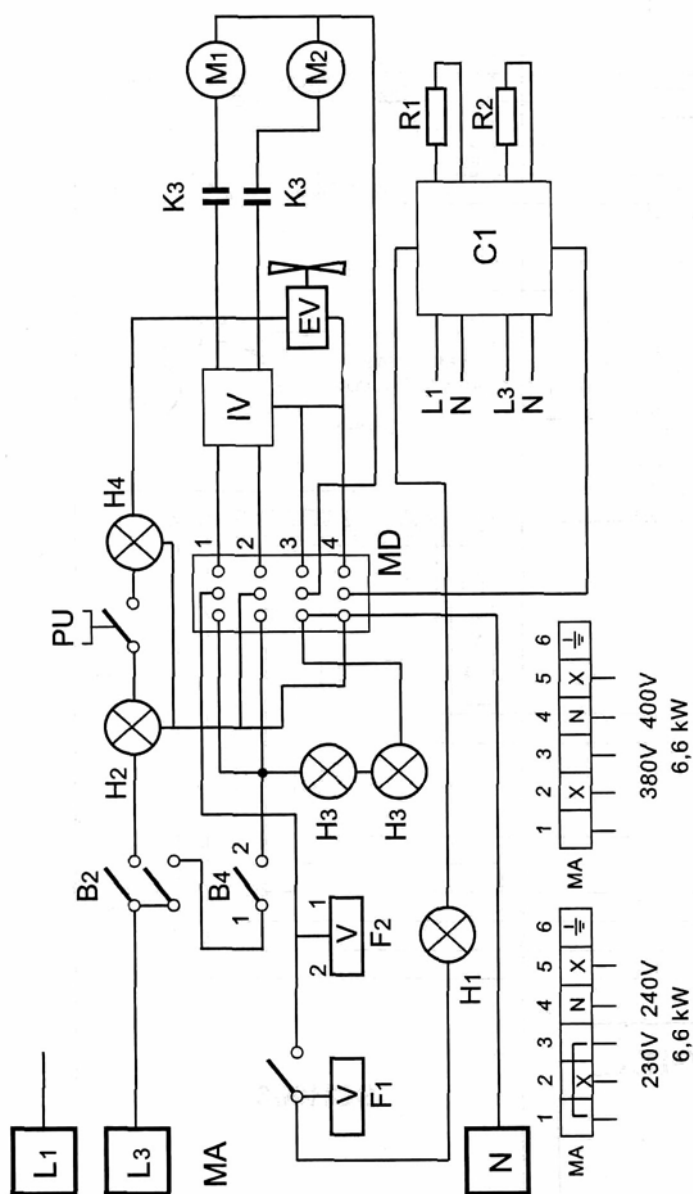


36 PX UMI /31 GX - UMI

**230V~
3,3 kW**

- B1** Таймер
- F1** Предохранительное термореле
- F2** Термостат
- H1** Зеленый индикатор (таймер)
- H2** Лампочка духового шкафа
- H3** Оранжевый индикатор (термостат)
- M1** Электромотор вентилятора
- R1** Спиральный элемент (3300 Вт – 230 В)
- EV** Электромагнитный клапан
- PU** Выключатель освещения увлажнителя

Электросхема



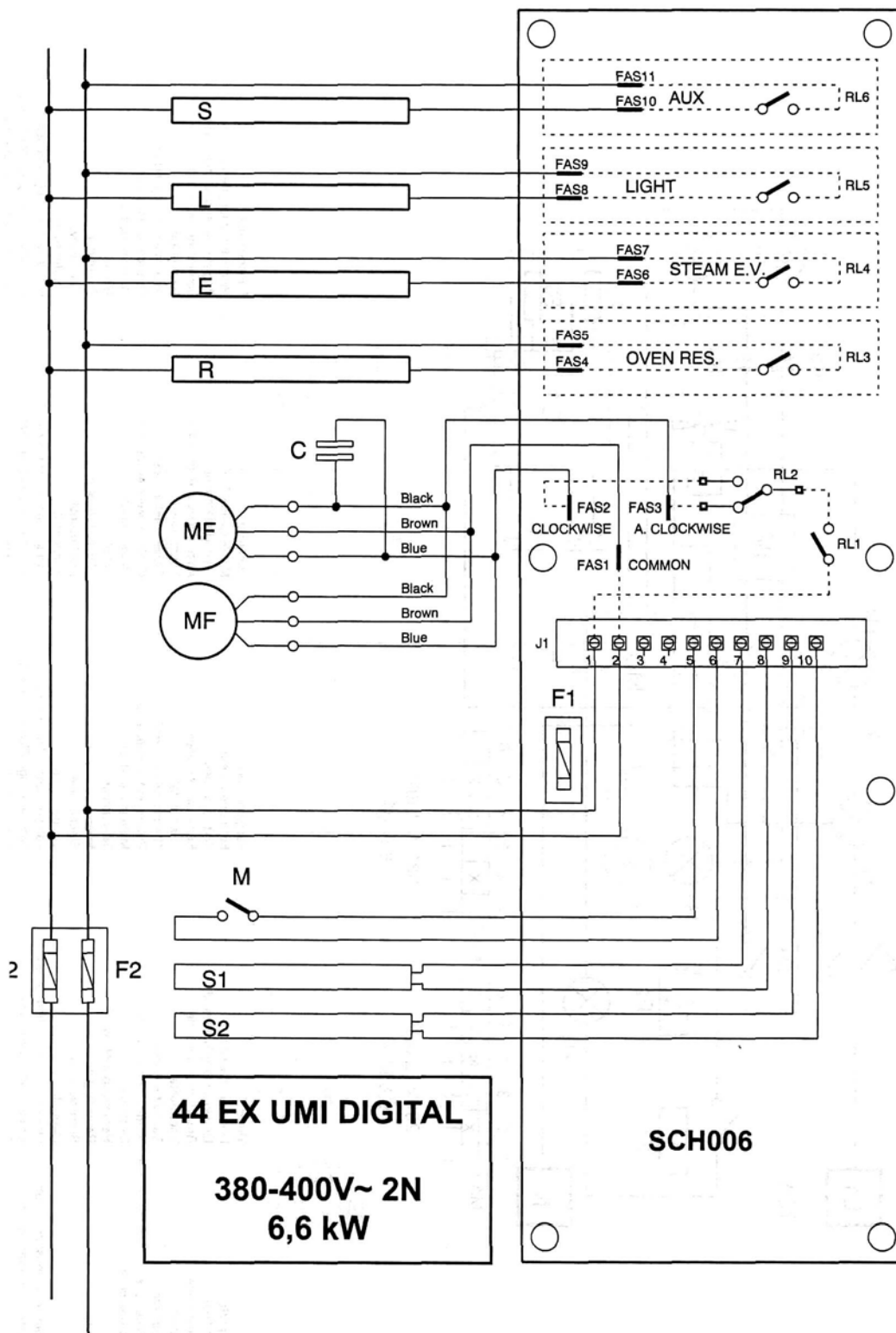
- B2** Таймер
- B4** Микропереключатель дверцы
- MA** Клеммная колодка линейного входа
- MD** Клеммная колодка фазы
- F1** Термостат
- F2** Предохранительное термореле
- PU** Кнопка увлажнителя
- M1,2** Электромотор вентилятора
- C1** Переключатель дистанционного управления
- IV** Шестерня обратного хода
- EV** Электромагнитный клапан
- K3** Конденсатор
- H1** Оранжевый индикатор (термостат)
- H2** Оранжевый индикатор (таймер)
- H3,4** Лампочка духового шкафа
- H5** Индикаторная лампочка выключателя влажности
- TR** Термостат
- R1** Спиральный элемент (3300 Вт – 230 В)
- R2** Спиральный элемент (3300 Вт – 230 В)

44 PX UMI /41 GX - UMI

380-400V~ 2N

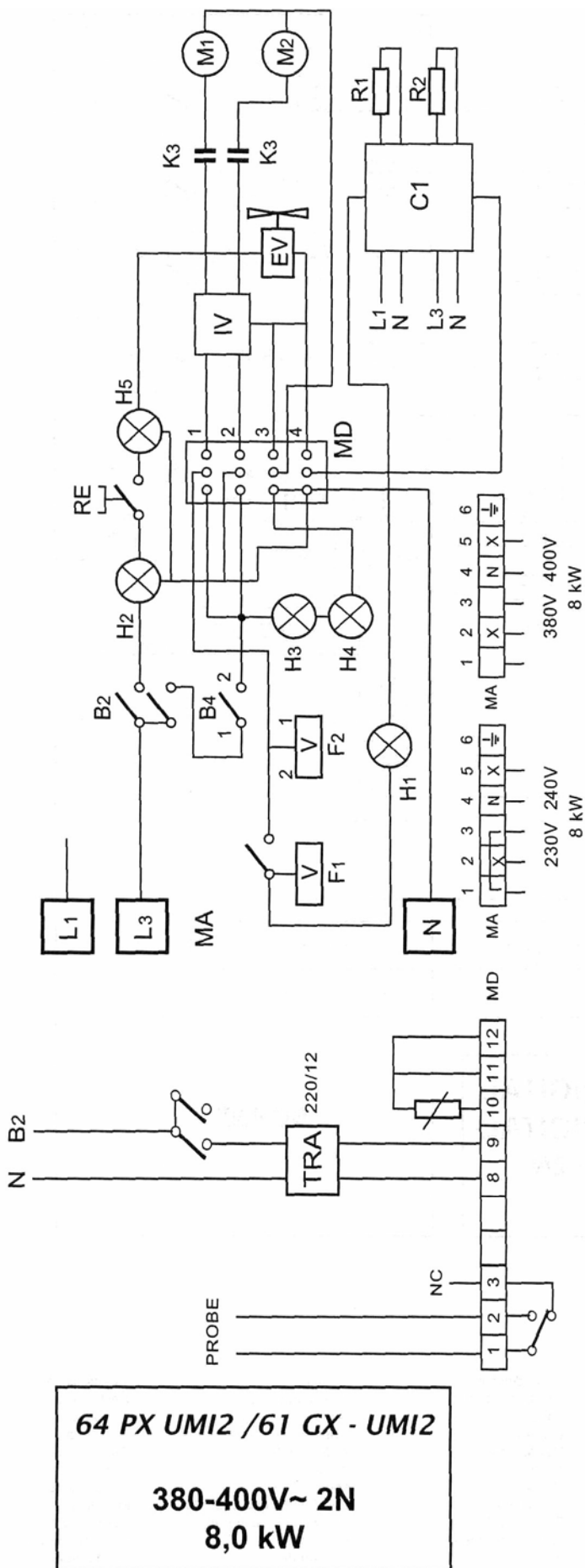
6,6 kW

Электросхема



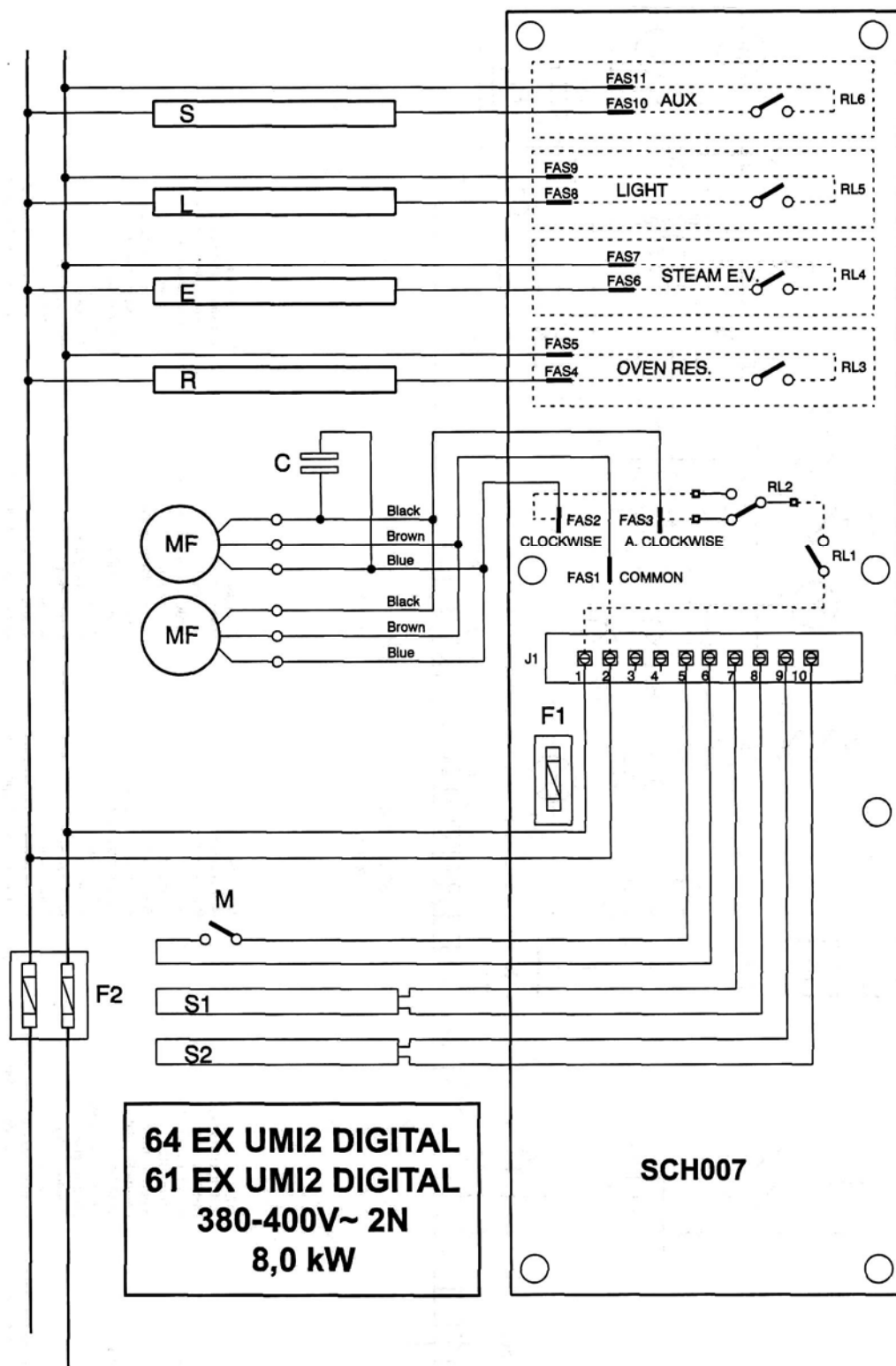
- | | |
|---------------|--|
| SCH006 | Цифровая панель |
| S | Устройство открытия дверцы |
| L | Освещение |
| E | Водяной испаритель |
| R | Нагревательные элементы |
| MF | Электродвигатель |
| C | Конденсатор |
| F1 | Плавкий предохранитель 63 мА |
| F2 | Плавкий предохранитель 20А |
| M | Микропереключатель |
| S1 | Измерительная головка датчика духового шкафа |
| S2 | Измерительная головка датчика для продуктов |
| J1 | Клеммная колодка |

Электросхема



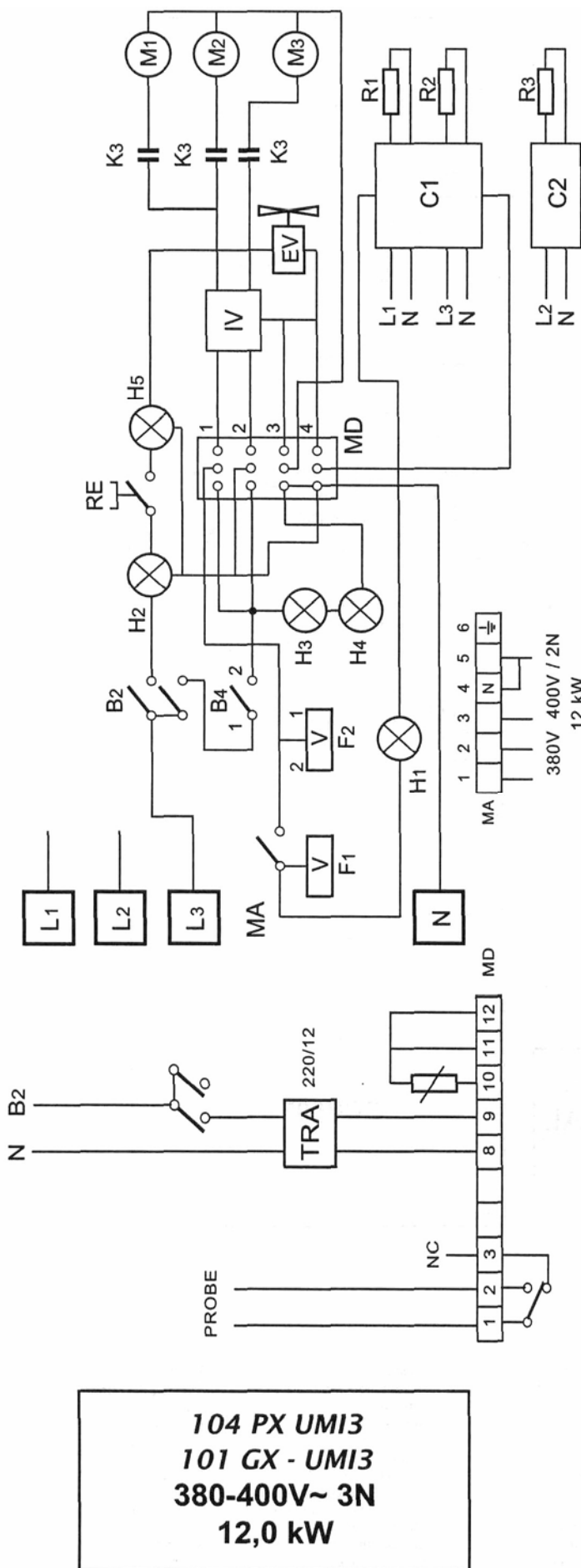
- B2** Таймер
- B4** Микропереключатель дверцы
- MA** Клеммная колодка линейного входа
- MD** Клеммная колодка фазы
- F1** Термостат
- F2** Предохранительное термореле
- RE** Регулятор энергии
- M1,2** Электродвигатель вентилятора
- C1** Переключатель дистанционного управления
- IV** Шестерня обратного хода
- EV** Электромагнитный клапан
- K3** Конденсатор
- H1** Оранжевый индикатор (термостат)
- H2** Оранжевый индикатор (таймер)
- H3,4** Лампочка духового шкафа
- H5** Индикатор влажности
- TR** Термостат
- TRA** Трансформатор
- R1** Спиральный элемент (4000 Вт – 230 В)
- R2** Спиральный элемент (4000 Вт – 230 В)

Электросхема



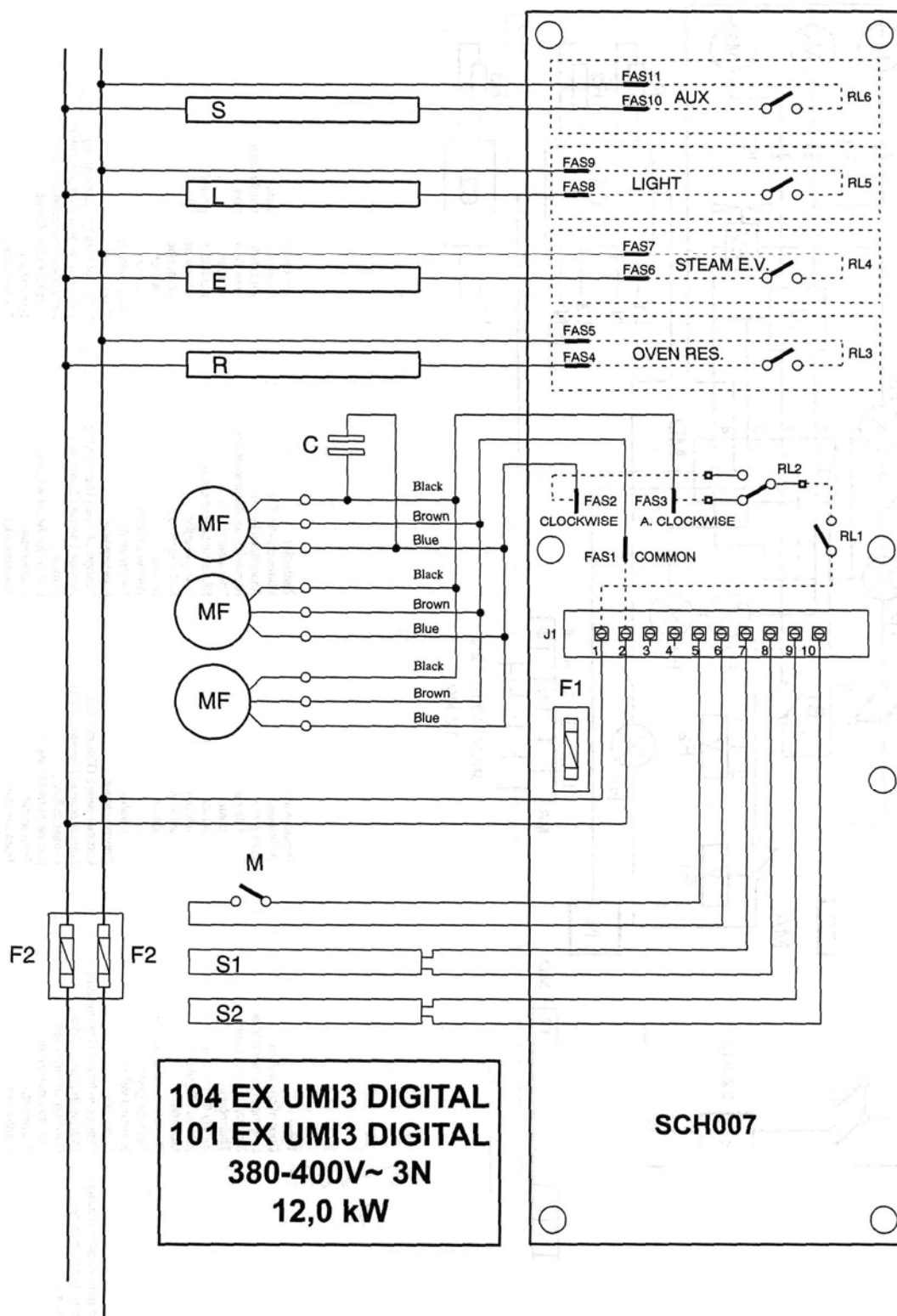
- | | |
|---------------|--|
| SCH007 | Цифровая панель |
| S | Устройство открытия дверцы |
| L | Освещение |
| E | Водяной испаритель |
| R | Нагревательные элементы |
| MF | Электромотор |
| C | Конденсатор |
| F1 | Плавкий предохранитель 63 мА |
| F2 | Плавкий предохранитель 20А |
| M | Микропереключатель |
| S1 | Измерительная головка датчика духового шкафа |
| S2 | Измерительная головка датчика для продуктов |
| J1 | Клеммная колодка |

Электросхема



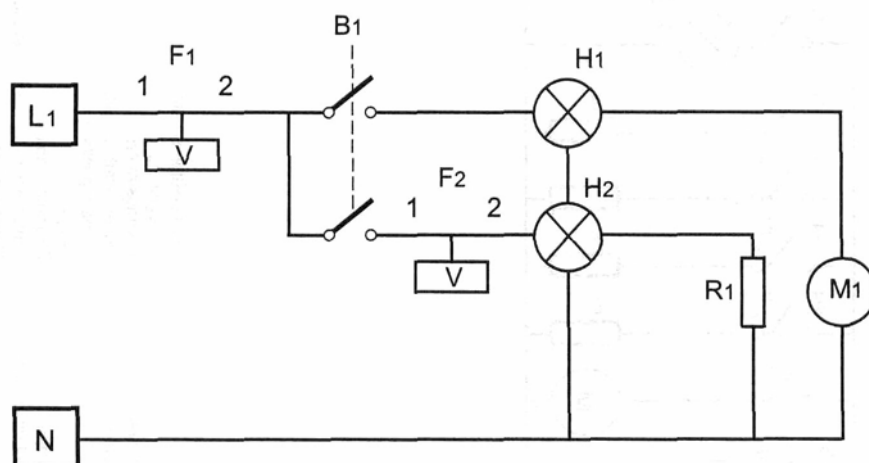
- B2** Таймер
- B4** Микропереключатель дверцы
- MA** Клеммная колодка линейного входа
- MD** Клеммная колодка фазы
- F1** Термостат
- F2** Предохранительное термореле
- RE** Регулятор энергии
- M1,2** Электромотор вентилятора
- C1** Переключатель дистанционного управления
- IV** Шестерня обратного хода
- EV** Электромагнитный клапан
- K3** Конденсатор
- H1** Оранжевый индикатор (термостат)
- H2** Оранжевый индикатор (таймер)
- H3,4** Лампочка духового шкафа
- H5** Индикатор влажности
- TR** Термостат
- TRA** Трансформатор
- R1** Спиральный элемент (4000 Вт – 230 В)
- R2** Спиральный элемент (4000 Вт – 230 В)
- R3** Спиральный элемент (4000 Вт – 230 В)

Электросхема



SCH007	Цифровая панель
S	Устройство открытия дверцы
L	Освещение
E	Водяной испаритель
R	Нагревательные элементы
MF	Электромотор
C	Конденсатор
F1	Плавкий предохранитель 63 мА
F2	Плавкий предохранитель 20А
M	Микропереключатель
S1	Измерительная головка датчика духового шкафа
S2	Измерительная головка датчика для продуктов
J1	Клеммная колодка

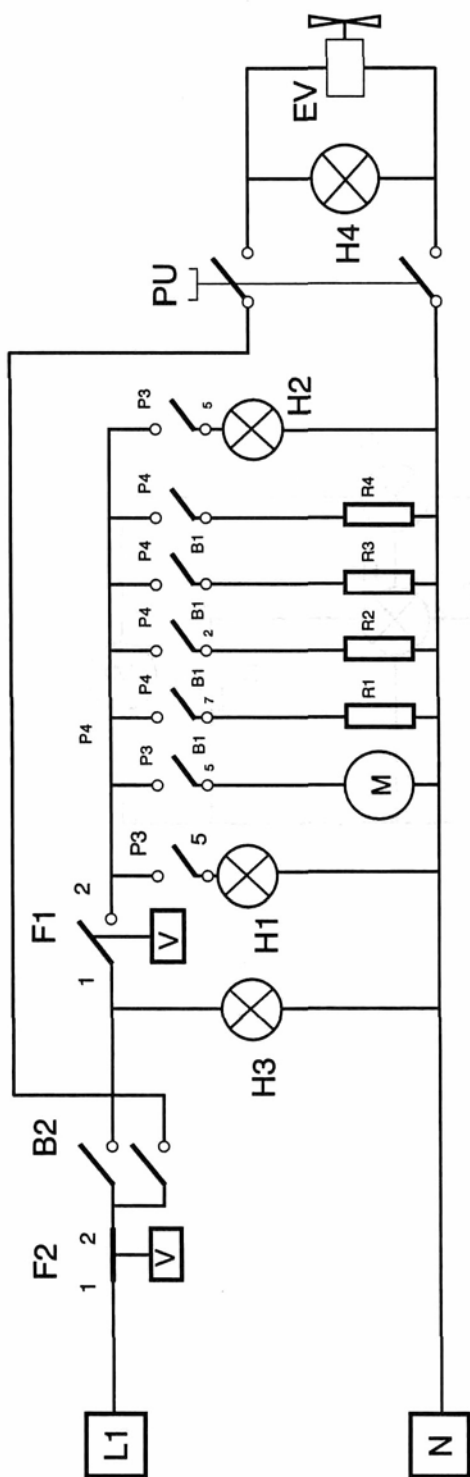
Электросхема



12 GX
230V~
2,5 kW

- B1** Таймер
- F1** Предохранительное термореле
- F2** Термостат
- H1** Зеленый индикатор (таймер)
- H2** Оранжевый индикатор (термостат)
- M1** Электромотор вентилятора
- R1** Спиральный элемент (2500 Вт – 230 В)

Электрическая схема

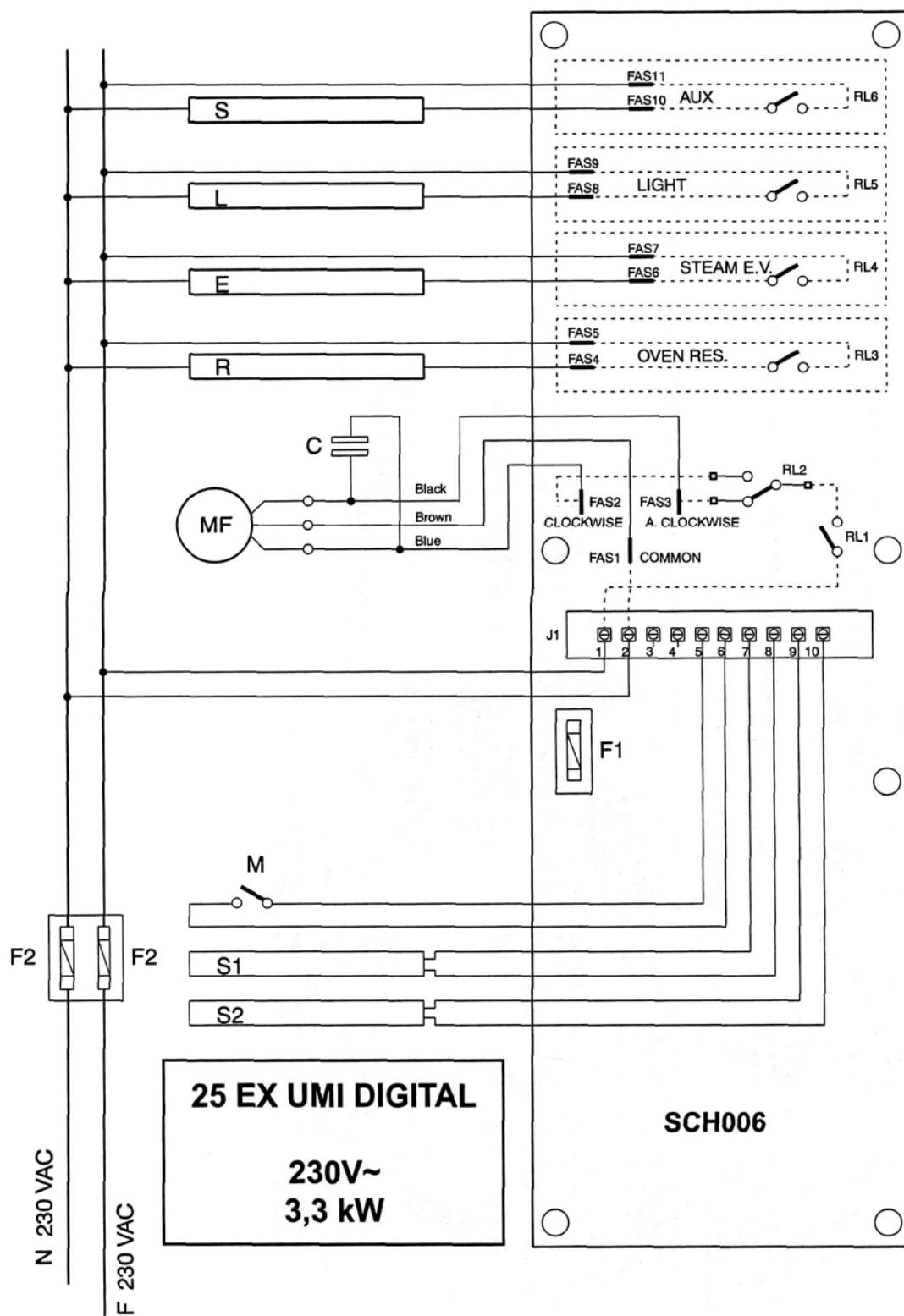


- B1** Многофункциональный переключатель
- B2** Таймер
- F1** Операционное термореле
- F2** Предохранительное термореле
- H1** Зеленая индикаторная лампочка
- H2** Лампочка освещения духового шкафа
- H3** Индикаторная лампочка таймера
- H4** Индикаторная лампочка кнопки увлажнителя
- M** Электромотор вентилятора
- R1** Спиральный элемент (2500 Вт – 230 В)
- R2** Верхний элемент (1700 Вт – 230 В)
- R3** Нижний элемент (1500 Вт – 230 В)
- R4** Нагревательный элемент решетки (700 Вт – 230 В)
- EV** Электромагнитный клапан
- PU** Кнопка увлажнителя

23 MX / 23 MX UMI

**230V~
3,2 kW**

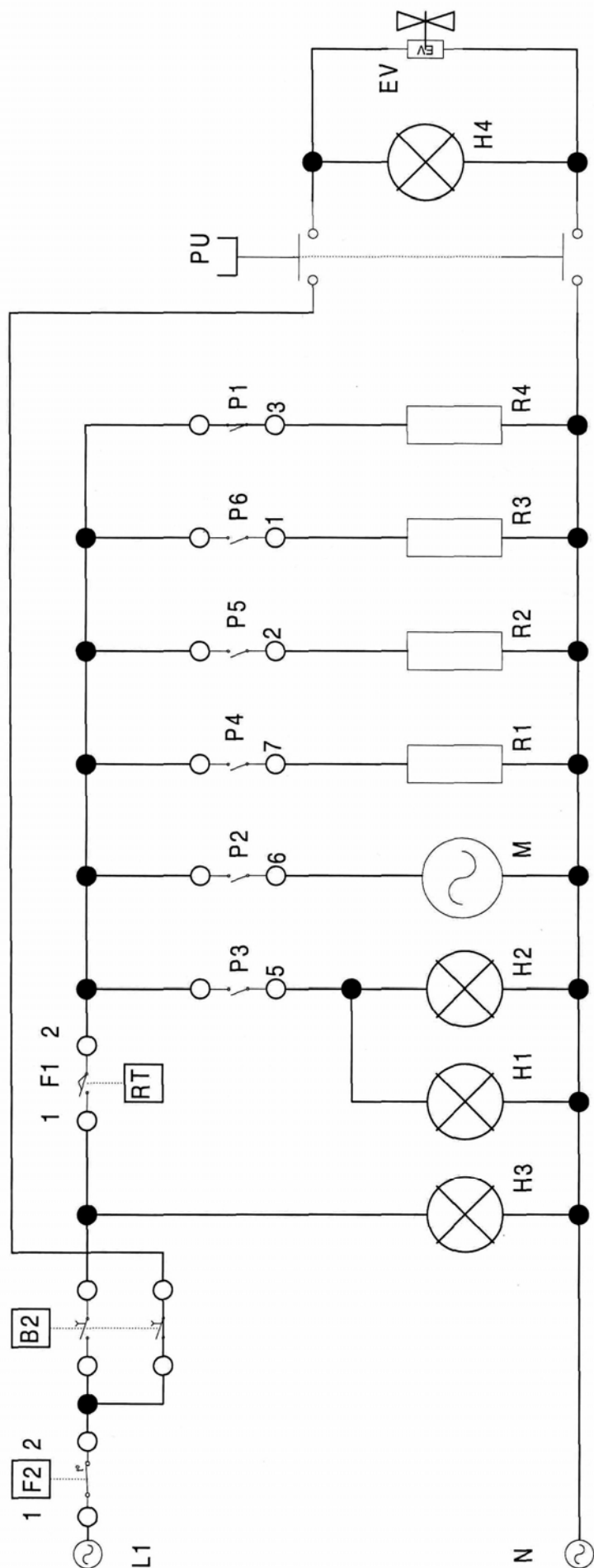
Электросхема



- | | |
|---------------|--|
| SCH006 | Цифровая панель |
| S | Устройство открытия дверцы |
| L | Освещение |
| E | Водяной испаритель |
| R | Нагревательные элементы |
| MF | Электромотор |
| C | Конденсатор |
| F1 | Плавкий предохранитель 63 мА |
| F2 | Плавкий предохранитель 20А |
| M | Микропереключатель |
| S1 | Измерительная головка датчика духового шкафа |
| S2 | Измерительная головка датчика для продуктов |
| J1 | Клеммная колодка |

Электросхема

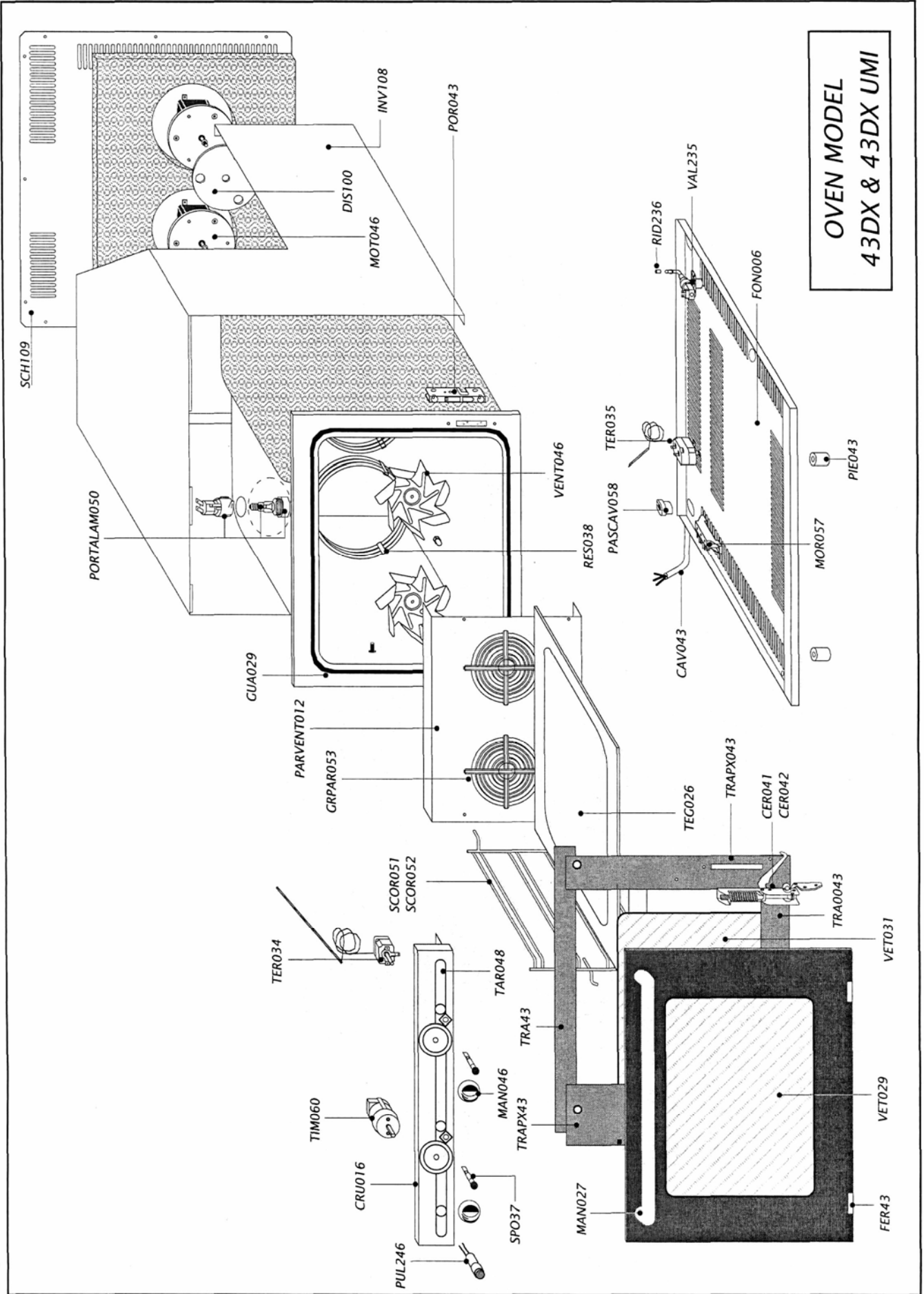
43 MX / 43 MX - UMI



- B1** Многофункциональный переключатель
- B2** Таймер
- F1** Операционное термореле
- F2** Предохранительное термореле
- H1** Зеленая индикаторная лампочка
- H2** Лампочка освещения духового шкафа
- H3** Индикаторная лампочка таймера
- H4** Индикаторная лампочка кнопки увлажнителя
- M** Электромотор вентилятора
- R1** Спиральный элемент (2500 Вт – 230 В)
- R2** Верхний элемент (1700 Вт – 230 В)
- R3** Нижний элемент (1500 Вт – 230 В)
- R4** Нагревательный элемент решетки (700 Вт – 230 В)
- EV** Электромагнитный клапан
- PU** Кнопка увлажнителя

Модель 43 DX • 43 DX UMI

Код	Название компонентов
CAB043	КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ
CER041	ПРАВЯЯ ПЕТЛЯ ДВЕРЦЫ
CER042	ПРАВЯЯ ПЕТЛЯ ДВЕРЦЫ
CRU016	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
DIS100	ТЕРМИЧЕСКАЯ ИЗОЛЯЦИЯ
FER43	СТЕКольный ШТАПИК
FON006	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA029	РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INV108	КОРОБ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
MAN027	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
MOT046	ЭЛЕКТРОМОТОР
PARAVENT012	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR043	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PORTALAM050	ПАТРОН
PROF006	ЧЕРНАЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ РАМКА
PROF007	ЧЕРНАЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ РАМКА
PROF106	РАМКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
PROF107	РАМКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
PUL246	ЗЕЛЕНАЯ КНОПКА
RES038	РЕЗИСТОР 1300ВТ 230В
RID236	ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH109	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ
SCOR051	ЛЕВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SCOR052	ПРАВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAR048	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG026	ПОДНОС
TER034	ТЕРМОСТАТ 0-270°С
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TIM060	ТАЙМЕР 60'
TRA43	ВЕРХНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRAPX043	ПРАВЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
IRAPX43	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VEN046	ВЕНТИЛЯТОР
VET028	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО
VET029	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

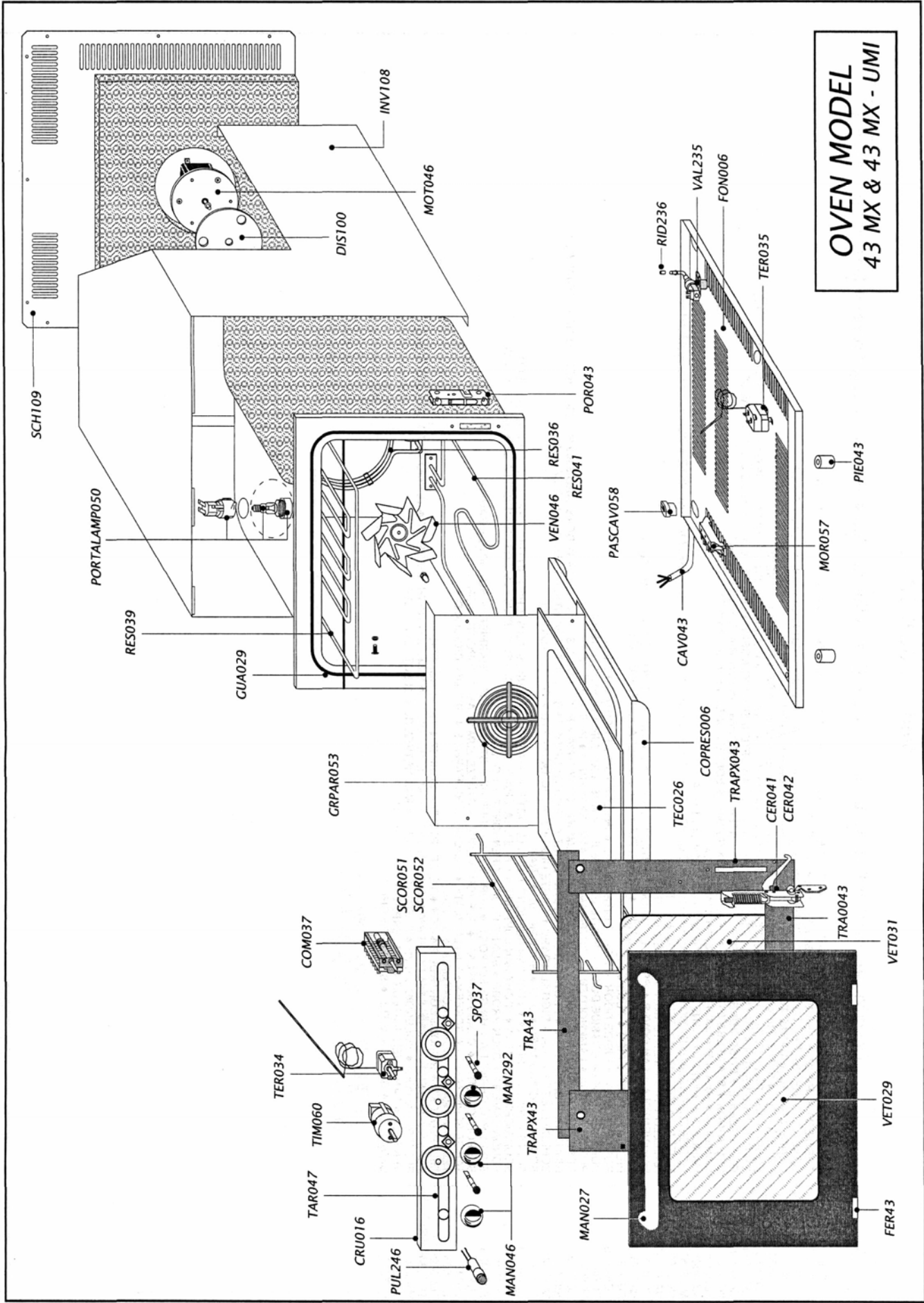


**OVEN MODEL
43DX & 43DX UMI**

Модель 43 МХ • 43 МХ UMI

Код	Название компонентов
CAB043	КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ
CER041	ПРАВЯЯ ПЕТЛЯ ДВЕРЦЫ
CER042	ЛЕВАЯ ПЕТЛЯ ДВЕРЦЫ
COM037	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
COPRES006	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
CRU016	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
DIS100	ТЕРМИЧЕСКАЯ ИЗОЛЯЦИЯ
FER43	СТЕКОЛЬНЫЙ ШТАПИК
FON006	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA029	РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INV108	КОРОБ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
MAN027	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MAN292	КНОПКА
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOT046	ЭЛЕКТРОМОТОР
RARAVENT013	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR043	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PORTALAM050	ПАТРОН
PUL246	ЗЕЛЕНАЯ КНОПКА
RES036	СПИРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2500 ВТ – 230 В
RES039	ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ 1700+700ВТ 230В
RES041	НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ 1500ВТ 230В
RID236	ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH109	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ
SCOR051	ЛЕВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SCOR052	ПРАВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAR047	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG026	ПОДНОС
TER034	ТЕРМОСТАТ 0-270°С
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TIM060	ТАЙМЕР 60'
TRA43	ВЕРХНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRAPX043	ПРАВЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRAPX43	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VEN046	ВЕНТИЛЯТОР
VET029	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО
VET031	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО

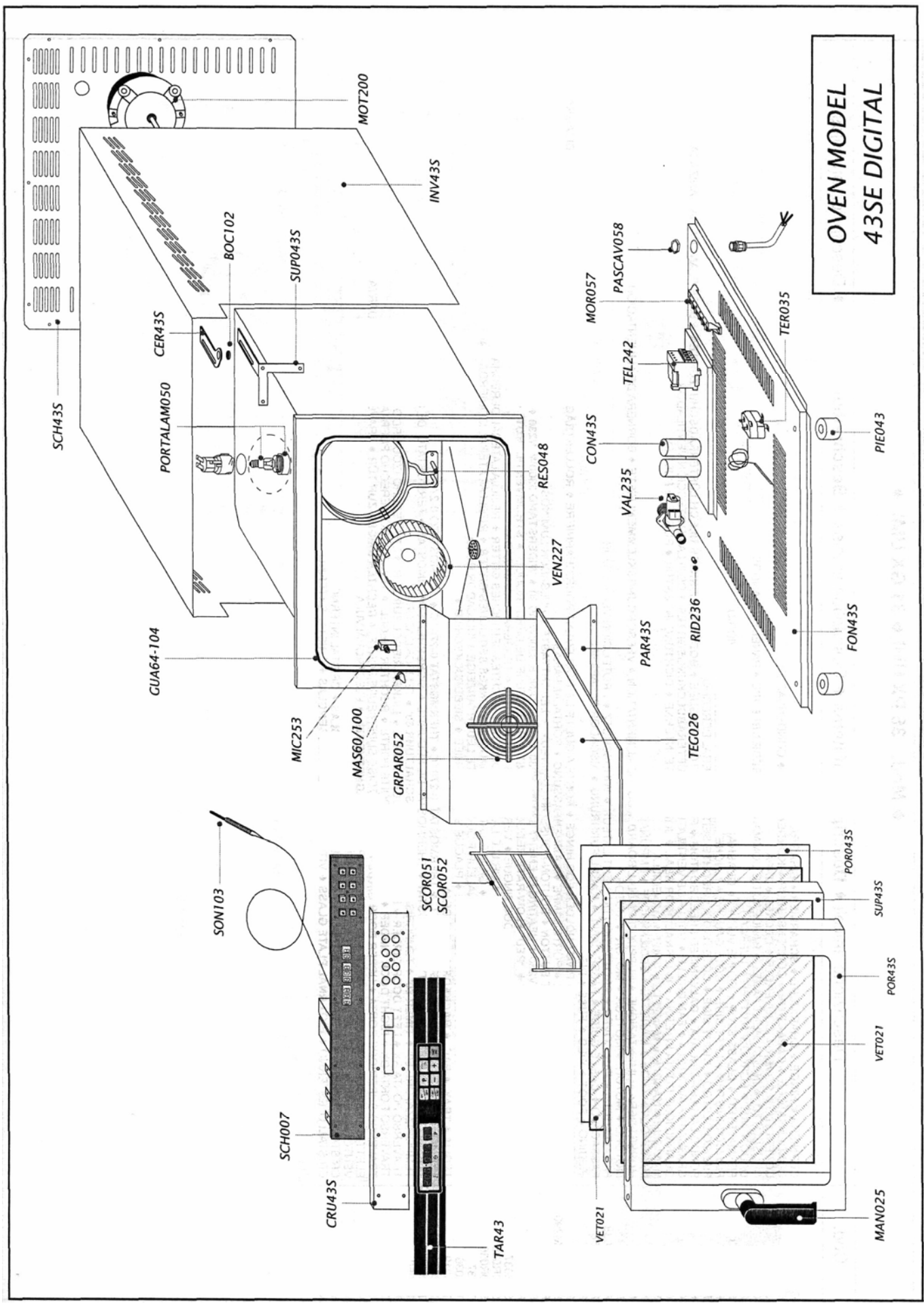
**OVEN MODEL
43 MX & 43 MX - UMI**



Модель 43 SE DIGITAL

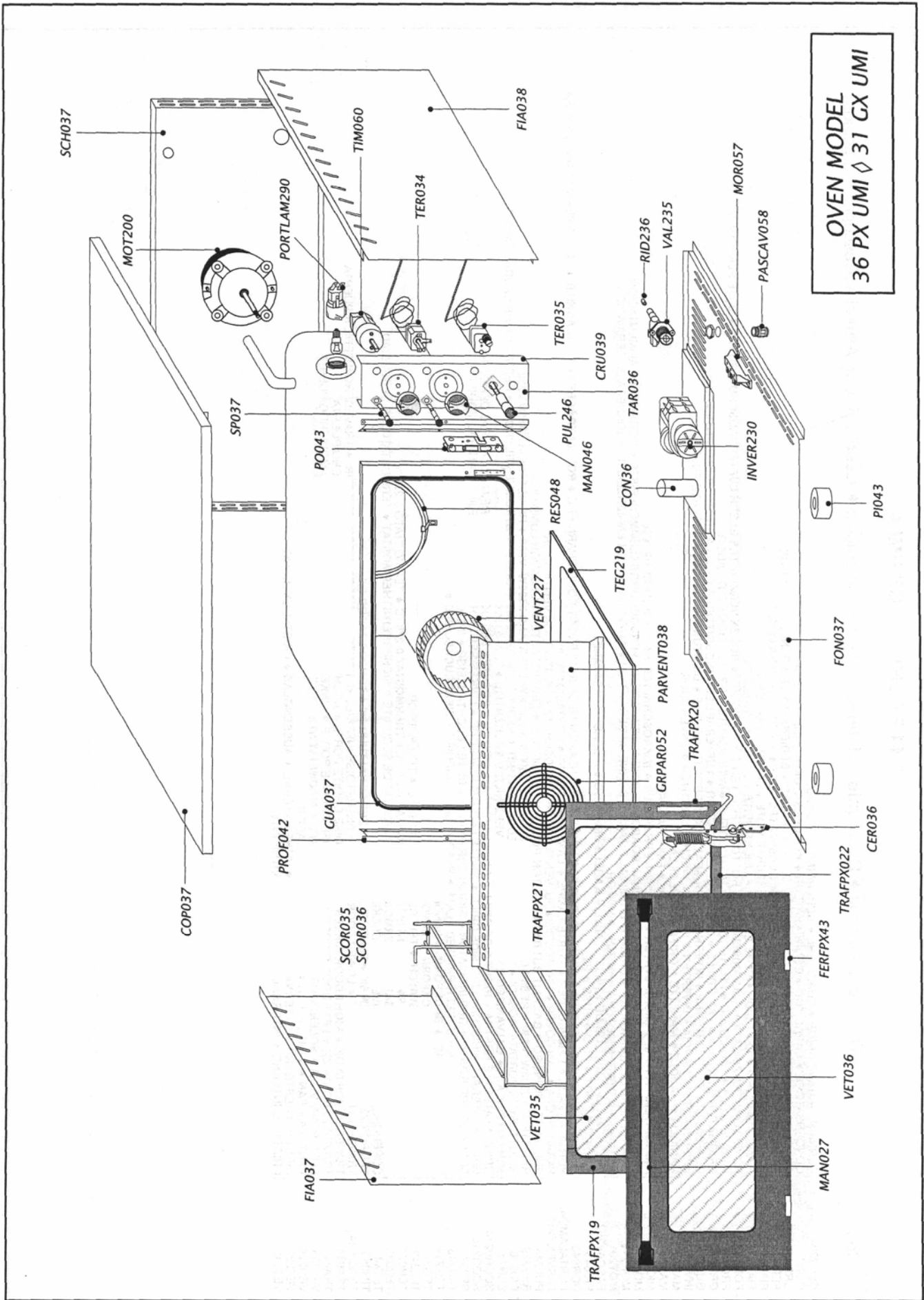
Код	Название компонентов
BOC102	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА
CER043S	ПЕТЛЯ
COM037	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
CON43S	КОНДЕНСАТОР
CRU43S	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FON43S	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA64-104	РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INV43S	КОРОБ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
MAN025	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOT200	ЭЛЕКТРОМОТОР
NAS60/100	ПАЛЕЦ
PAR43S	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR043S	ВНУТРЕННЯЯ ДВЕРЦА
POR43S	НАРУЖНАЯ ДВЕРЦА
PORTALAM050	ПАТРОН
RES048	СПИРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 3300 ВТ – 230 В
RID236	ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH43S	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
SCH109	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ
SCOR051	ЛЕВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SCOR052	ПРАВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SON103	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДУХОВОГО ШКАФА
SUP043S	КРЕПЛЕНИЕ ПЕТЛИ
SUP43S	КРЕПЛЕНИЕ СТЕКЛА
TAR43	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG026	ПОДНОС
TEL242	КОНТРОЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VEN227	ВЕНТИЛЯТОР
VET021	СТЕКЛО

**OVEN MODEL
43SE DIGITAL**



Модель 36 PX UMI • 31 GX UMI

Код	Название компонентов
CER036	ПЕТЛЯ
CON36	КОНДЕНСАТОР
COP037	КРЫШКА
CRU039	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
DAD534	ГАЙКА
FERFPX23	СТЕКОЛЬНЫЙ ШТАПИК
FIA037	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FIA038	ПРАВАЯ СТОРОНА
FON037	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA037	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MAN027	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOT200	ЭЛЕКТРОМОТОР
PARAVET038	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
RASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR023	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PORTALAM290	ПАТРОН
PUL246	КНОПКА ПОДСВЕТКИ
RES048	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 3300 Вт – 230 В
RID236	«КРАСНОЕ» ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH037	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR035	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR036	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAR036	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TER034	ТЕРМОСТАТ 0-270°C
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TIM060	ТАЙМЕР 60'
TRAFPX19	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRAFPX20	ПРАВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRAFPX21	ВЕРХНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
YEN227	ВЕНТИЛЯТОР
VET035	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО
VET036	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

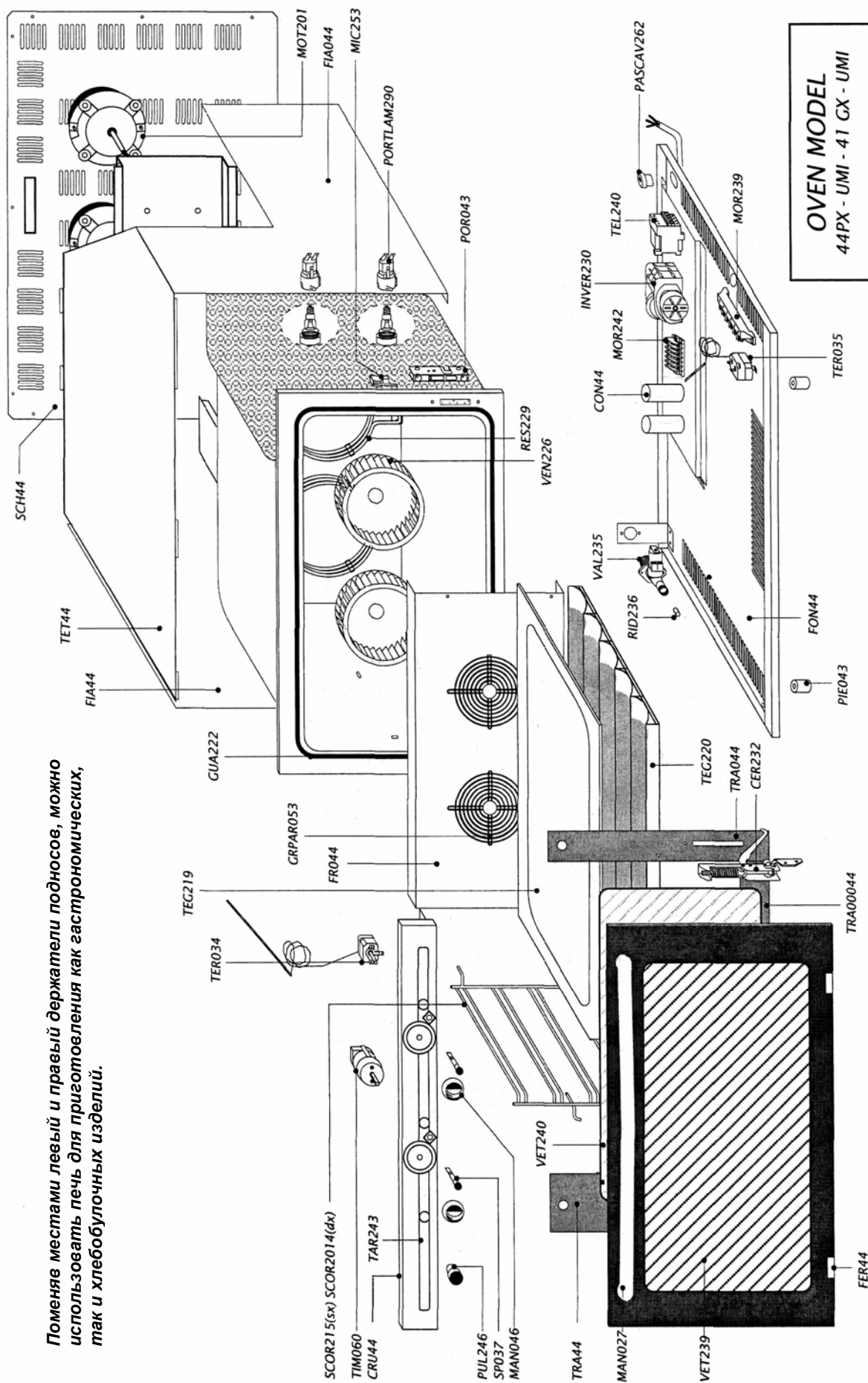


OVEN MODEL
36 PX UMI ◊ 31 GX UMI

Модель 44 PX UMI • 41 GX UMI

Код	Название компонентов
CER232	ПЕТЛЯ РУЧКИ
CON44	КОНДЕНСАТОР
CRU44	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FER44	СТЕКОЛЬНЫЙ ШТАПИК
FIA044	ПРАВАЯ СТОРОНА
FIA44	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FON44	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
FRO44	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
GRPAR053	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA222	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INVER230	ИНВЕРТОР
MAN027	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
MOR239	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT201	ЭЛЕКТРОМОТОР
PASCAV262	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR043	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PORTALAM290	ПАТРОН
PARVENT213	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PUL246	КНОПКА ПОДСВЕТКИ
RES229	РЕЗИСТОР 3300ВТ 230В
RID236	«КРАСНОЕ» Понижающее зубчатое колесо
SCH44	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR0214	ПРАВая РЕШЕТКА
SCOR215	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAR243	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TEG220	ПОДНОС
TEL242	КОНТРОЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
TER034	ТЕРМОСТАТ 0-270°C
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TET44	КРЫШКА
TIM060	ТАЙМЕР 60'
TRA00044	НИЖНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA044	ПРАВая ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA44	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VEN226	ВЕНТИЛЯТОР
VET239	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО
VET240	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО

Поменя местами левой и правой держатели подносов, можно использовать печь для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий.

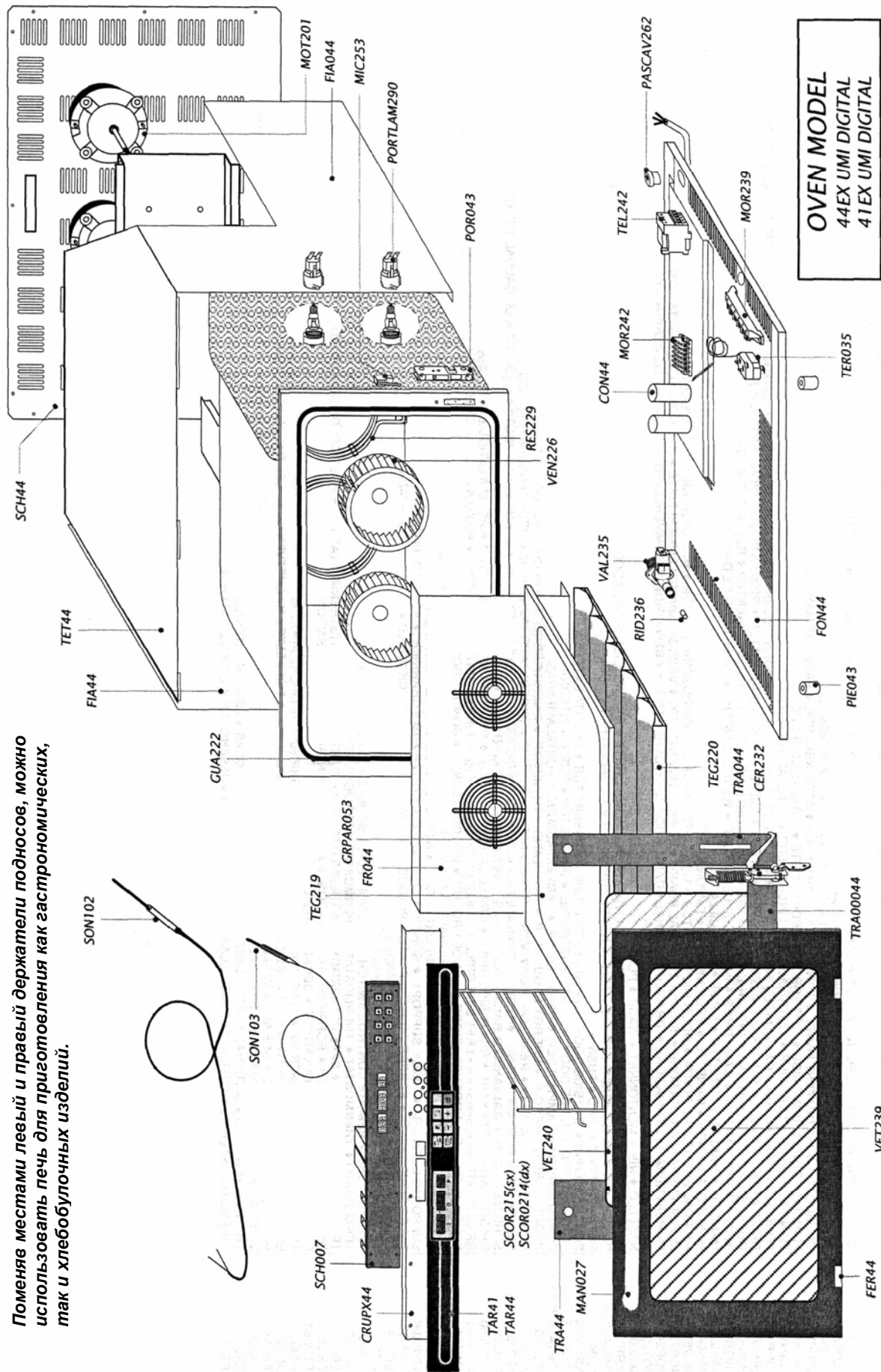


OVEN MODEL
44PX - UMI - 41 GX - UMI

Модель 44 EX UMI DIGITAL • 41 EX UMI DIGITAL•

Код	Название компонентов
CER232	ПЕТЛЯ РУЧКИ
CON44	КОНДЕНСАТОР
CRUPX44	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FER44	СТЕКОЛЬНЫЙ ШТАПИК
FIA044	ПРАВАЯ СТОРОНА
FIA44	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FON44	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
FRO44	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
GRPAR053	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA222	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MAN027	РУЧКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
MOR239	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT201	ЭЛЕКТРОМОТОР
PASCAV262	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
POR043	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PIE043	НОЖКА
PORTALAM290	ПАТРОН
RES229	РЕЗИСТОР 3300ВТ 230В
RID236	«КРАСНОЕ» ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH007	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
SCH44	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR0214	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR215	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SON102	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
SON103	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДУХОВОГО ШКАФА
TAR44	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TEG220	ПОДНОС
TEL242	КОНТРОЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TET44	КРЫШКА
TRA00044	НИЖНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA044	ПРАВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA44	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VEN226	ВЕНТИЛЯТОР
VET239	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО
VET240	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО

Поменяв местами левый и правый держатели подносов, можно использовать печь для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий.

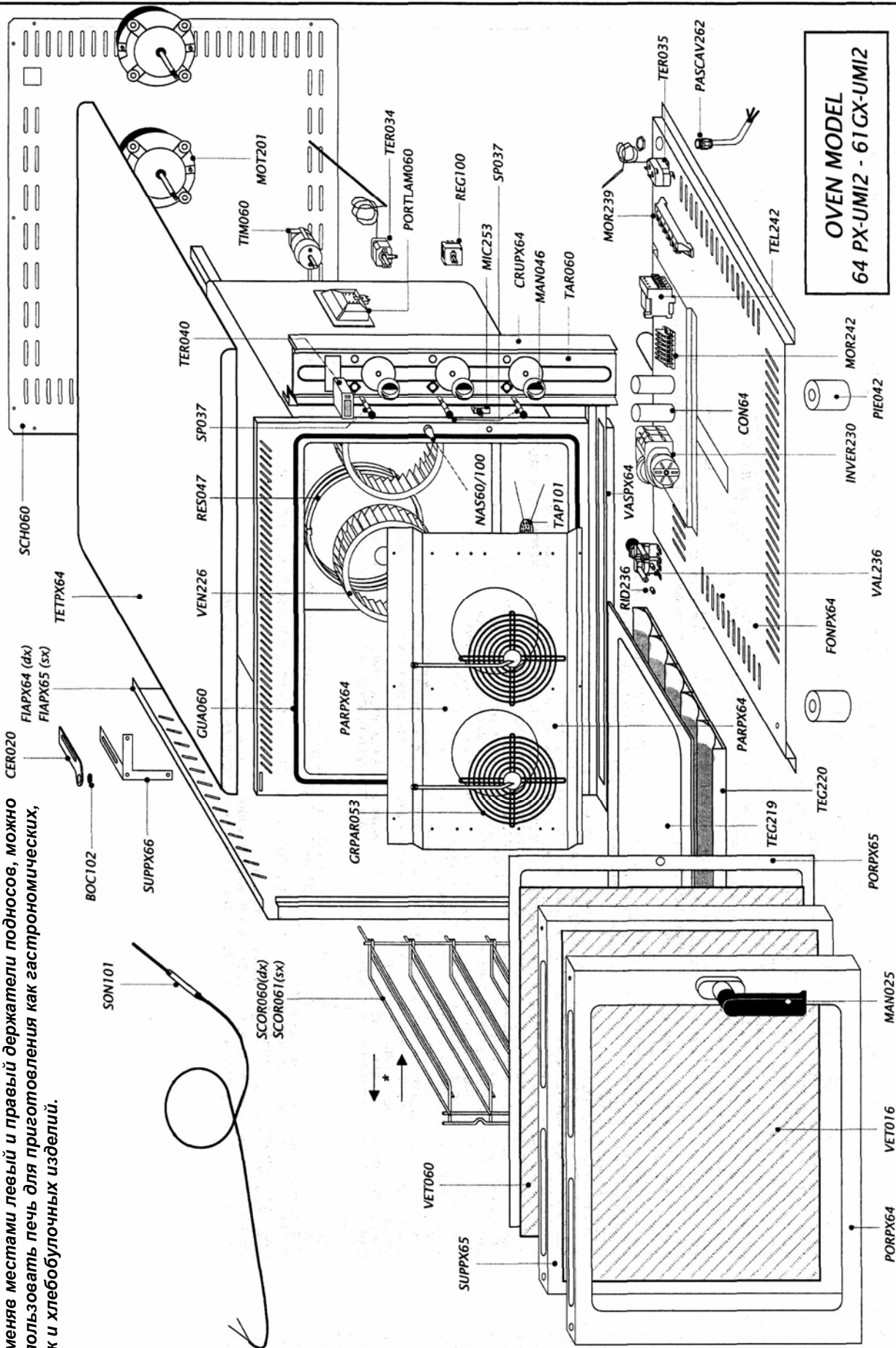


OVEN MODEL
44EX UMI DIGITAL
41EX UMI DIGITAL

Модель 64 PX UMI2 • 61 GX UMI2

Код	Название компонентов
BOC102	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА
CER020	ПЕТЛЯ
CON64	КОНДЕНСАТОР
CRUPX64	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FIAPX64	ПРАВАЯ СТОРОНА
FIAPX65	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FONPX64	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR053	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA060	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INVER230	КУЛАЧКОВЫЙ ТАЙМЕР
MAN025	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MOR239	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT201	ЭЛЕКТРОМОТОР
NAS60/100	ПАЛЕЦ
PARPX64	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV262	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE042	НОЖКА
PORPX64	НАРУЖНАЯ ДВЕРЦА
PORPX65	ВНУТРЕННЯЯ ДВЕРЦА
PORTALAM060	ПАТРОН
REG 100	РЕГУЛЯТОР ЭНЕРГИИ
RES047	РЕЗИСТОР 4000ВТ 230В
RID236	«КРАСНОЕ» ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH060	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR060	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR061	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SON101	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
SUPPX65	КРЕПЛЕНИЕ СТЕКЛА
SUPPX66	КРЕПЛЕНИЕ ПЕТЛИ
TAR060	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TEG220	ПОДНОС
TEL242	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
TER034	ТЕРМОРЕЛЕ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TER040	ЭКРАН ДИСПЛЕЯ
TETPX64	КРЫШКА
TIM060	ТАЙМЕР 60'
VAL236	СДВОЕННЫЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VASPX64	ЧАША
VEN226	ВЕНТИЛЯТОР
VET060	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО
VET016	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

Поменяв местами левый и правый держатели подносов, можно использовать печь для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий.

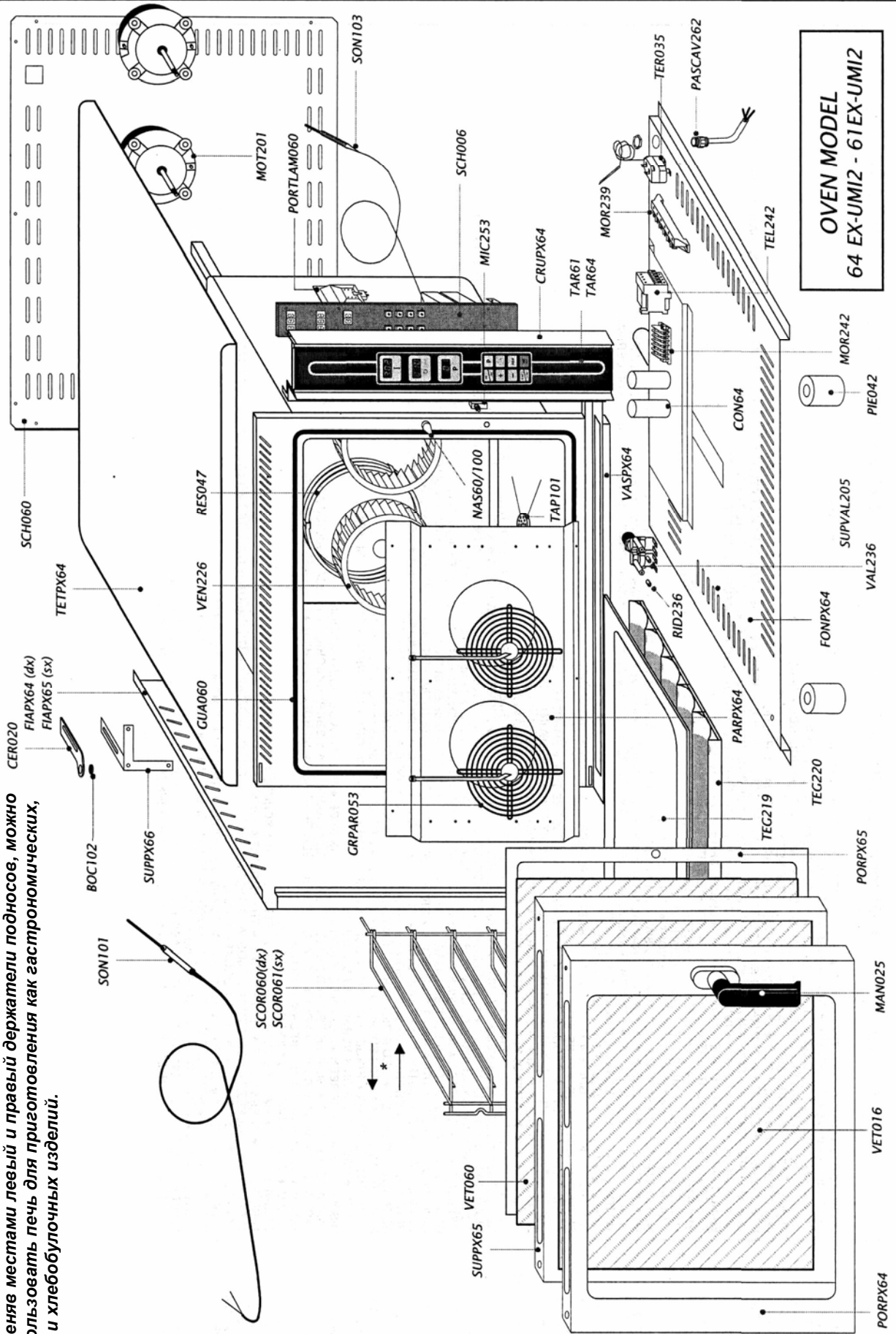


**OVEN MODEL
64 PX-UM12 - 61GX-UM12**

Модель 64 EX UMI2 DIGITAL • 61 GX UMI2 DIGITAL

Код	Название компонентов
BOC102	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА
CER020	ПЕТЛЯ
CON64	КОНДЕНСАТОР
CRUPX64E	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FIA060	ПРАВАЯ СТОРОНА
FIA061	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FONPX64	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR053	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA060	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MAN025	РУЧКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MOR239	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT201	ЭЛЕКТРОМОТОР
NAS60/100	ПАЛЕЦ
PAN060	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
PAPX64	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV262	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE042	НОЖКА
PORPX64	НАРУЖНАЯ ДВЕРЦА
PORPX65	ВНУТРЕННЯЯ ДВЕРЦА
PORTALAM060	ПАТРОН
RES047	РЕЗИСТОР 4000ВТ 230В
RID236	«КРАСНОЕ» ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH006	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
SCH060	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR060	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR061	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SCR60/100	ОГРАНИЧИТЕЛЬ РУЧКИ
SON101	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
SON103	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДУХОВОГО ШКАФА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
SUPPX65	КРЕПЛЕНИЕ СТЕКЛА
SUPPX66	КРЕПЛЕНИЕ ПЕТЛИ
TAP101	КРЫШКА
TAR61	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TAR64	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TEG220	ПОДНОС
TEL242	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TETPX64	КРЫШКА
VAL236	СДВОЕННЫЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VASPX64	ЧАША
VEN226	ВЕНТИЛЯТОР
VET060	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО
VET016	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

Поменяв местами левый и правый держатели подносов, можно использовать печь для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий.

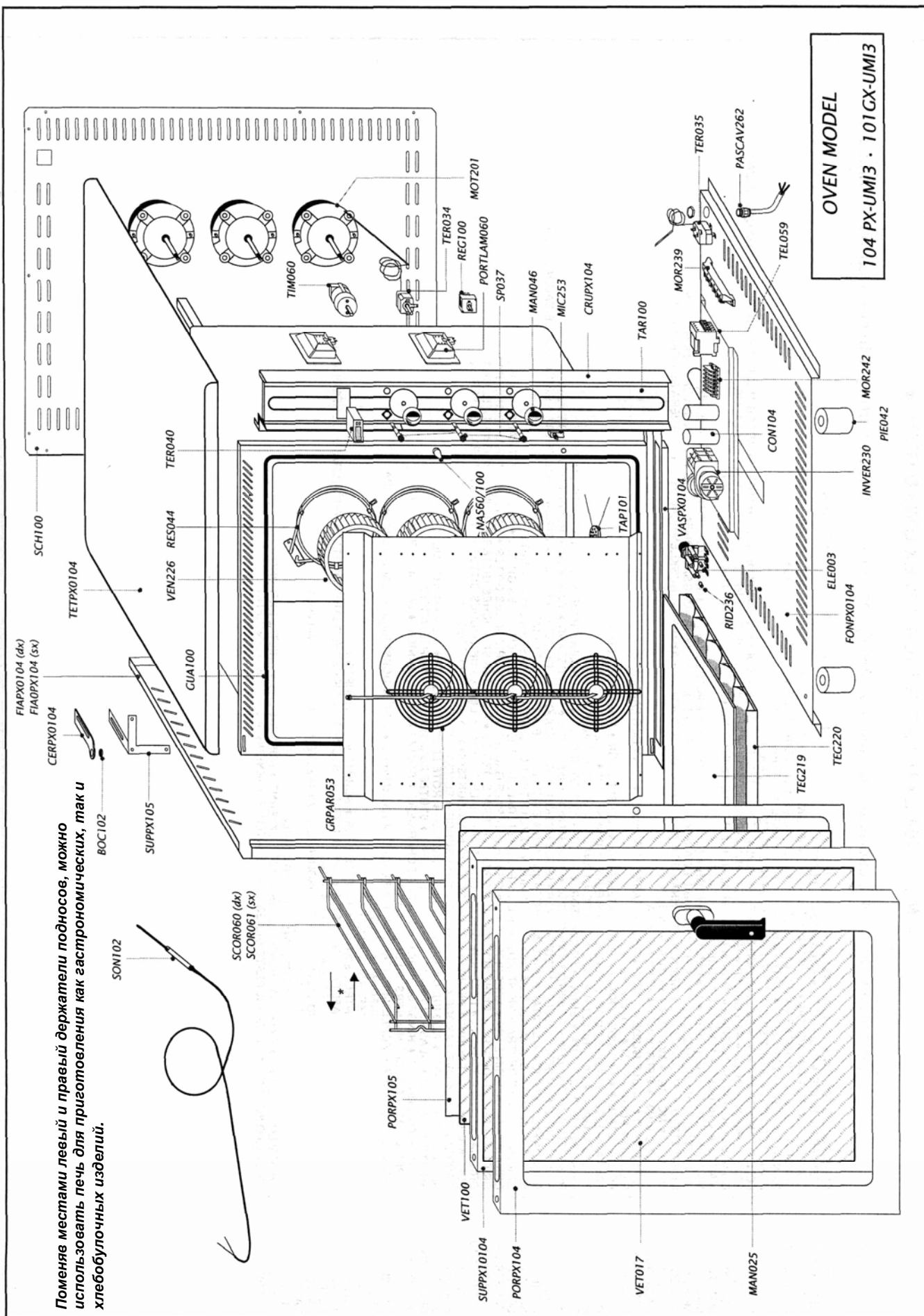


**OVEN MODEL
64 EX-UMI2 - 6 ITEX-UMI2**

Модель 104 PX UM13 • 101 GX UM13

Код	Название компонентов
BOC102	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА
CERPX0104	ПЕТЛЯ
CON104	КОНДЕНСАТОР
CRUPX0104	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FIAPX104	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FIAPX105	ПРАВАЯ СТОРОНА
FONPX0104	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR053	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA100	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
LAT060	ЛЕВАЯ СТОРОНА
LAT061	ПРАВАЯ СТОРОНА
INVER230	КУЛАЧКОВЫЙ ТАЙМЕР
MAN025	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MOR239	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT201	ЭЛЕКТРОМОТОР
NAS60/100	ПАЛЕЦ
PASCAV262	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE042	НОЖКА
PORPX104	НАРУЖНАЯ ДВЕРЦА
PORPX105	ВНУТРЕННЯЯ ДВЕРЦА
PORT101	ДВЕРНАЯ РАМА
PORTALAM060	ПАТРОН
REG100	РЕГУЛЯТОР ЭНЕРГИИ
RES044	РЕЗИСТОР 4000ВТ 230В
RID236	«КРАСНОЕ» ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH100	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR060/6	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR061/6	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SCOR100/10	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR101/10	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SON102	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
SUPPX0104	КРЕПЛЕНИЕ СТЕКЛА
SUPPX105	КРЕПЛЕНИЕ ПЕТЛИ
TAP101	КРЫШКА
TAR040	ЭКРАН ДИСПЛЕЯ
TAR100	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TAR101	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TEG220	ПОДНОС
TEL059	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
TER034	ТЕРМОРЕЛЕ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TETPX0104	КРЫШКА
TIM060	ТАЙМЕР 60'
ELE003	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VEN226	ВЕНТИЛЯТОР
VET017	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО
VET100	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО

Поменяв местами левый и правый держатели подносов, можно использовать печь для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий.



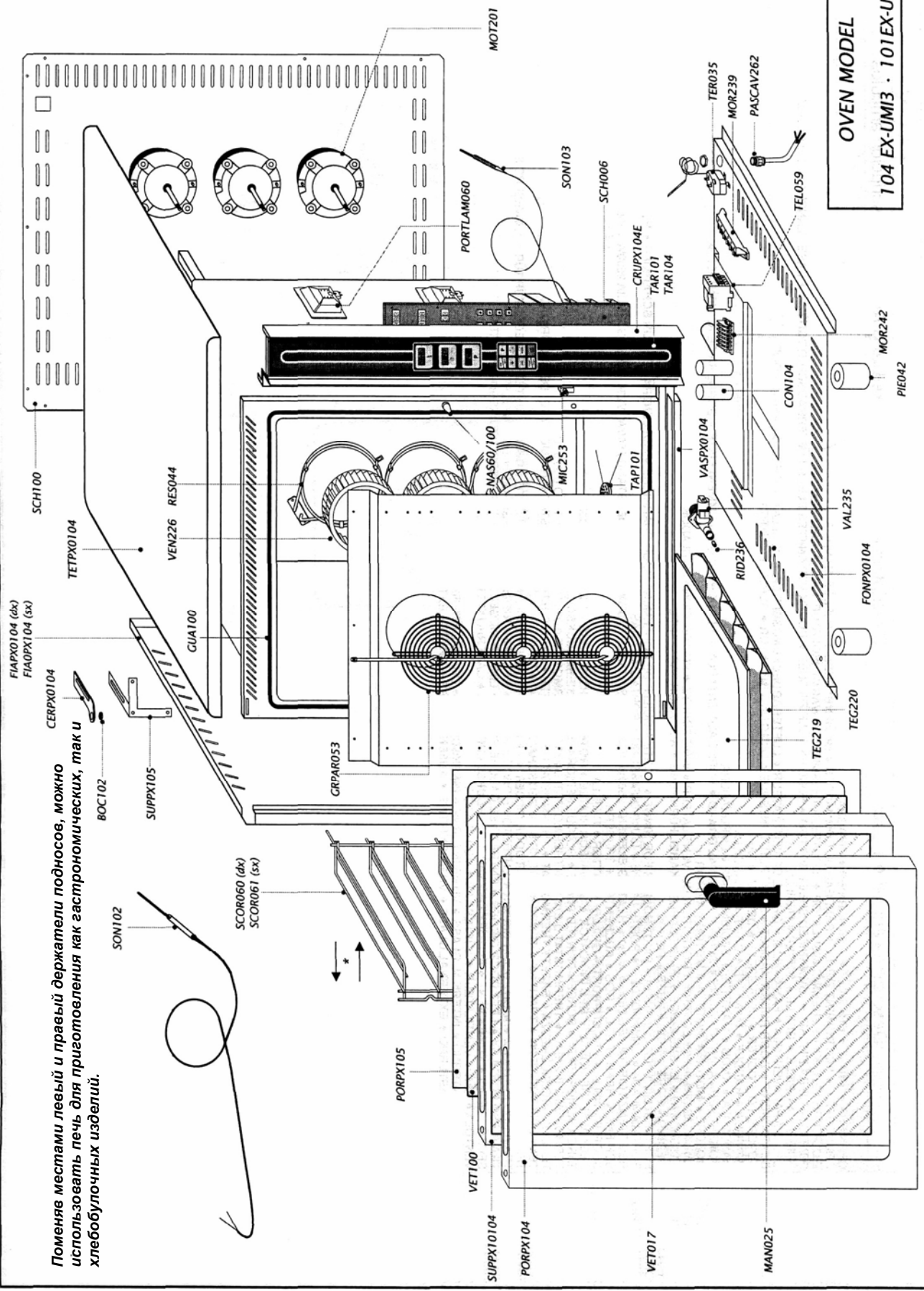
OVEN MODEL
104 PX-UM13 - 101GX-UM13

Модель 104 EX UM13 DIGITAL • 101 GX UM13 DIGITAL

Код	Название компонентов
BOC102	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА
CERPX0104	ПЕТЛЯ
CON104	КОНДЕНСАТОР
CRUPX0104E	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FIAPX104	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FIAPX105	ПРАВАЯ СТОРОНА
FONPX0104	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR053	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA100	УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MAN025	РУЧКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MOR239	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT201	ЭЛЕКТРОМОТОР
NAS60/100	ПАЛЕЦ
PASCAV262	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE042	НОЖКА
PORPX104	НАРУЖНАЯ ДВЕРЦА
PORPX105	ВНУТРЕННЯЯ ДВЕРЦА
PORTALAM060	ПАТРОН
REG100	РЕГУЛЯТОР ЭНЕРГИИ
RES044	РЕЗИСТОР 4000ВТ 230В
RID237	«КРАСНОЕ» ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH006	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
SCH100	ОЦИНКОВАННАЯ ЗАДНЯЯ СТЕНКА
SCOR060/6	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SCOR061/6	СОПРОТИВЛЕНИЕ 4000ВТ 230В
SCOR100/10	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SCOR101/10	ПРАВАЯ РЕШЕТКА
SON102	ЛЕВАЯ РЕШЕТКА
SON103	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
SUPPX0104	КРЕПЛЕНИЕ СТЕКЛА
SYPPX105	КРЕПЛЕНИЕ ПЕТЛИ
TAP101	КРЫШКА
TAR100	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG219	ПОДНОС
TEG220	ПОДНОС
TEL242	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TETPX0104	КРЫШКА
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VASPX0104	ЧАША
VEN226	ВЕНТИЛЯТОР
VET017	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО
VET100	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО

Поменяв местами левый и правый держатели подносов, можно использовать печь для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий.

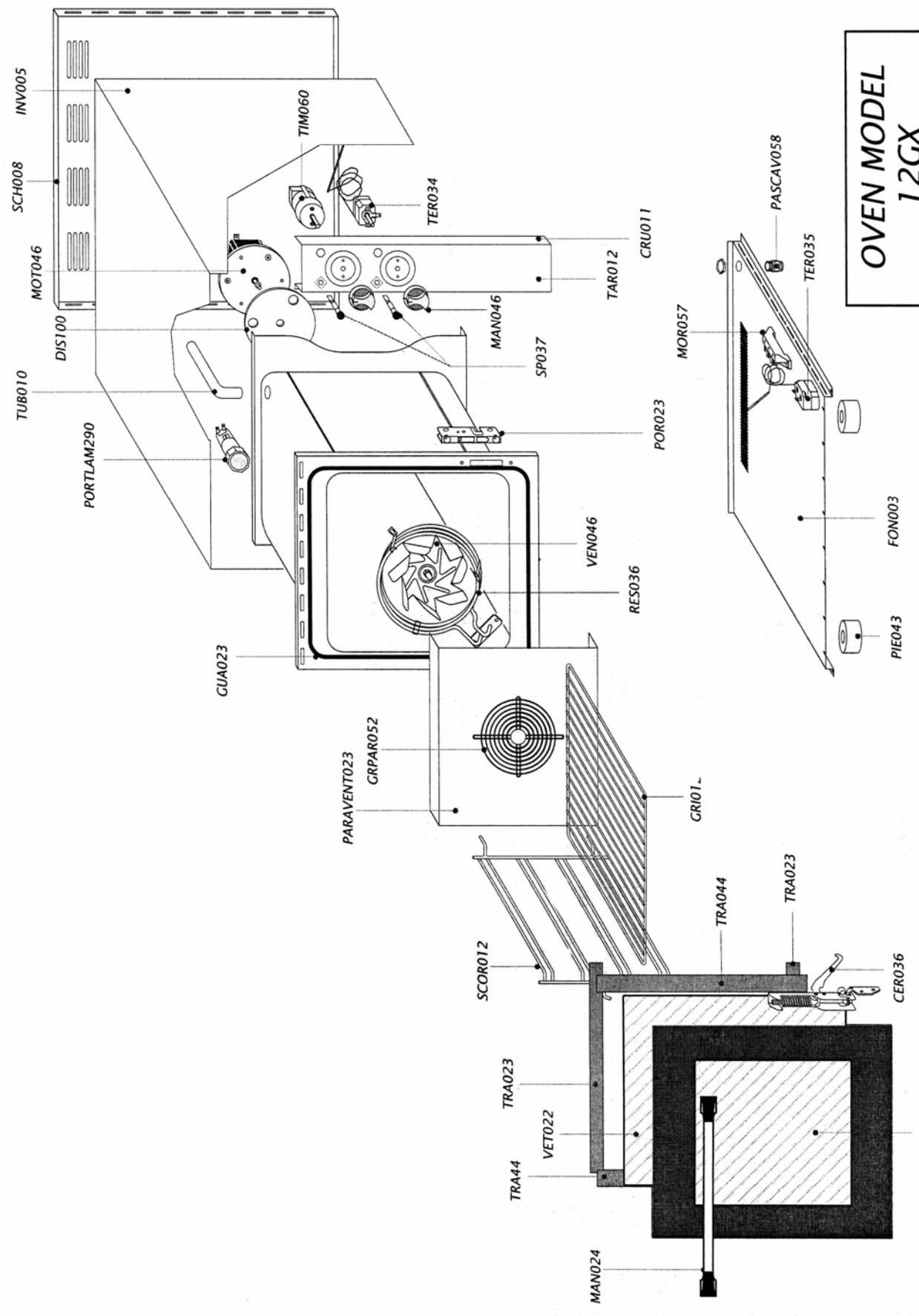
OVEN MODEL
104 EX-UMI3 · 101EX-UMI3



Модель 12 GX

Код	Название компонентов
CER036	ПЕТЛЯ
CRU011	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
DIS100	ТЕРМИЧЕСКАЯ ИЗОЛЯЦИЯ
FON003	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRI012	РЕШЕТКА
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA023	РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INV005	КРЫШКА
MAN024	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOT046	ЭЛЕКТРОМОТОР
PARAVET009	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR023	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PORTALAM290	ПАТРОН
RES036	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2500 Вт 230 В
SCH008	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ
SCOR012	ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAR012	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TER034	ТЕРМОСТАТ 0-270°C
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TIM060	ТАЙМЕР 60'
TRA023	ВЕРХНЯЯ / НИЖНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA044	ПРАВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA44	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TUB010	ВЕНТИЛЯЦИЯ
VEN046	ВЕНТИЛЯТОР
VET022	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО
VET023	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

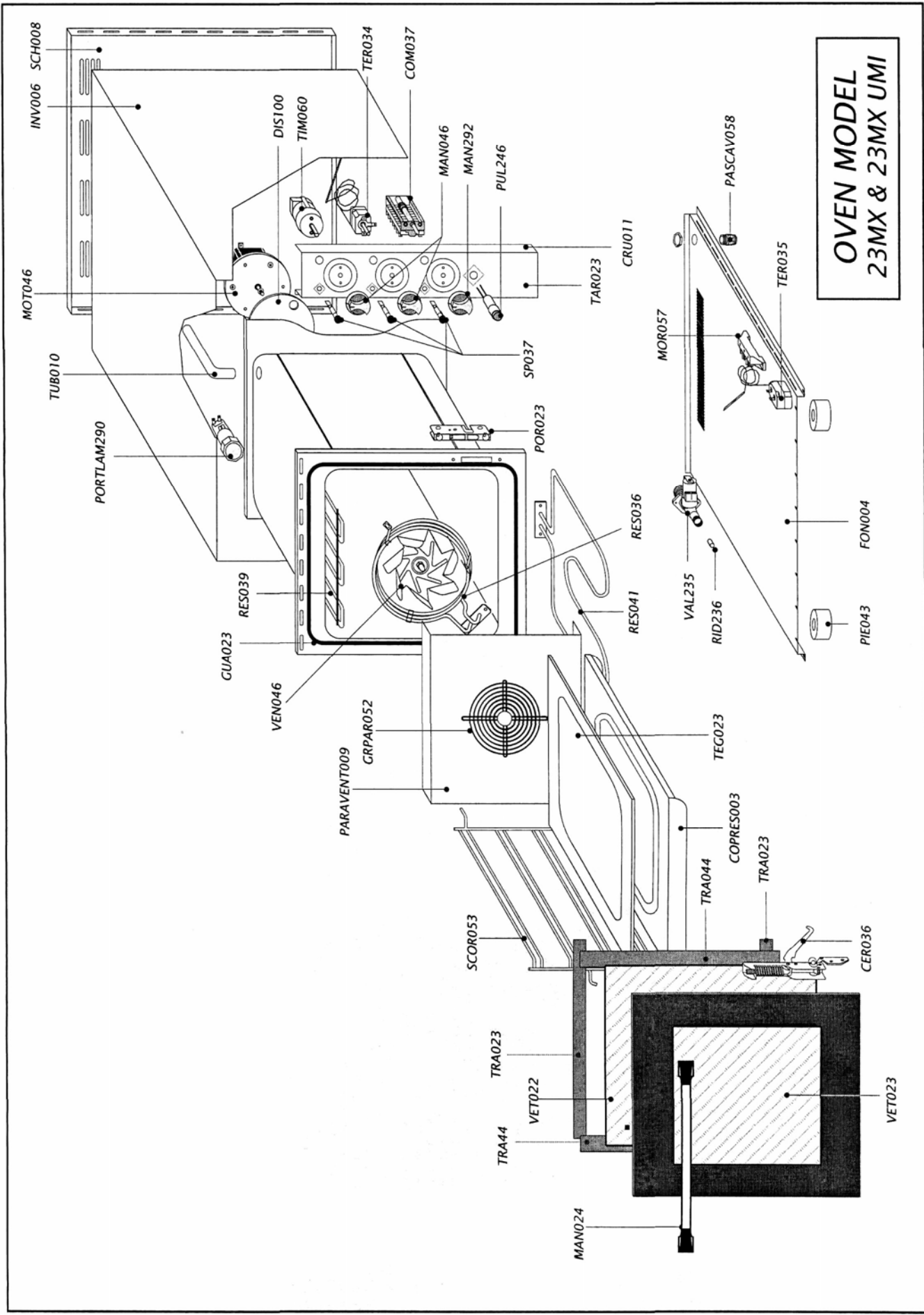
**OVEN MODEL
12GX**



Модель 23 МХ • 23 МХ UMI

Код	Название компонентов
CER036	ПЕТЛЯ
COM037	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
COPRES003	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
CRU011	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
DIS100	ТЕРМИЧЕСКАЯ ИЗОЛЯЦИЯ
FON004	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA023	РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
INV006	КРЫШКА
MAN023	РУЧКА
MAN046	КНОПКА
MAN292	КНОПКА
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOT046	ЭЛЕКТРОМОТОР
PARAVENT009	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE043	НОЖКА
POR023	ШТИФТ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ
PORTALAM290	ПАТРОН
PUL246	ЗЕЛЕНАЯ КНОПКА
RES036	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2500 Вт 230 В
RES039	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 1700+700 Вт 230 В
RES041	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 1500Вт 230В
SCH008	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ
SCOR053	ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAR023	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG023I	ПОДНОС
TER034	ТЕРМОСТАТ 0-270°C
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TIM060	ТАЙМЕР 60'
TRA023	ВЕРХНЯЯ / НИЖНЯЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA044	ПРАВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TRA44	ЛЕВАЯ ПЛАНКА ДВЕРЦЫ
TUB010	ВЕНТИЛЯЦИЯ
VEN046	ВЕНТИЛЯТОР
VET022	ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО
VET023	НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

**OVEN MODEL
23MX & 23MX UMI**



Модель 25 EX UMI DIGITAL

Код	Название компонентов
BOC102	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА
CEL025	КОРОБ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
CER025	КРЕПЛЕНИЕ ПЕТЛИ
CER026	ПЕТЛЯ РУЧКИ
CON025	КОНДЕНСАТОР
CRU026	ПАНЕЛЬ ПРИБОРОВ
FIA025'	ПРАВАЯ СТОРОНА
FIA026	ЛЕВАЯ СТОРОНА
FON025	ОЦИНКОВАННОЕ ДНИЩЕ
GRPAR052	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
GUA025	РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MAN025	РУЧКА
MIC253	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
MOR057	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
MOR242	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА ФАЗЫ
MOT200	ЭЛЕКТРОМОТОР
NAS60/100	ПАЛЕЦ
PARAVET025	КРЫШКА ВЕНТИЛЯТОРА
PASCAV058	НАПРАВЛЯЮЩАЯ КАБЕЛЯ
PIE042	НОЖКА
POR021	КРЕПЛЕНИЕ СТЕКЛА
POR025	НАРУЖНАЯ ДВЕРЦА
POR026	ВНУТРЕННЯЯ ДВЕРЦА
PORTALAM060	ПАТРОН
RES048	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 3300 Вт – 230 В
RID236	ПОНИЖАЮЩЕЕ ЗУБЧАТОЕ КОЛЕСО
SCH006	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
SCH025	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ
SCOR025	ДЕРЖАТЕЛЬ ЛОТКА
SON102	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
SON103	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ГОЛОВКА ДАТЧИКА ДУХОВОГО ШКАФА
SP037	КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР
TAP101	КРЫШКА
TAR0025'	ПЛАСТИНА, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТИ
TEG008	ПОДНОС
TEL242	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
TER035	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ
TET025	КРЫШКА
VAL235	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
VAS025	ЧАША
VEN227	ВЕНТИЛЯТОР
VET021	СТЕКЛО

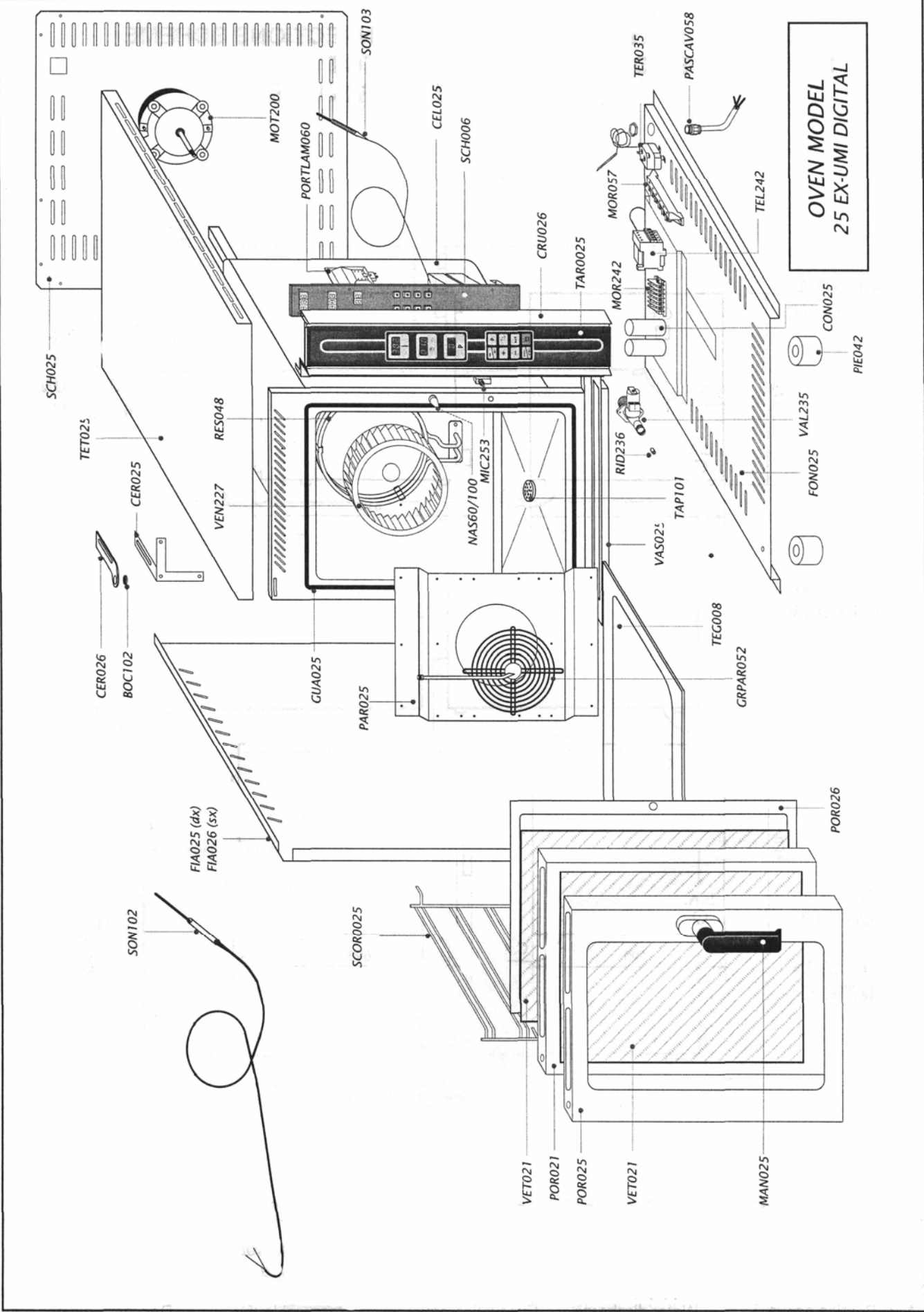
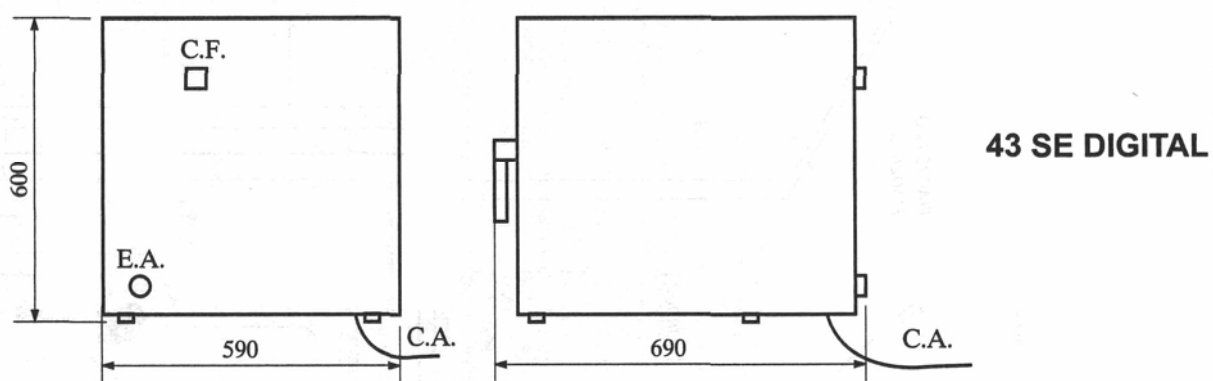
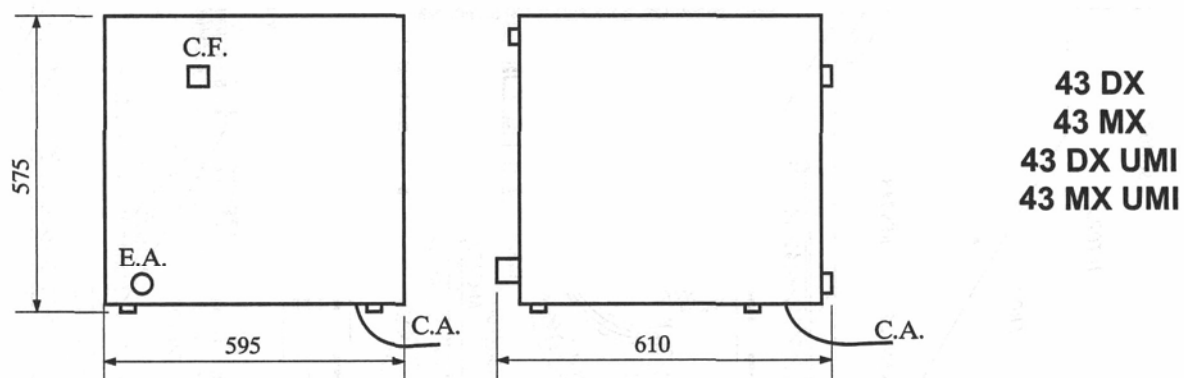


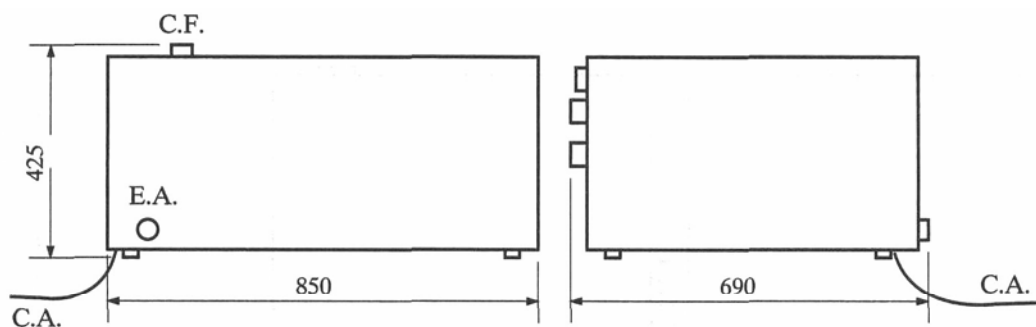
СХЕМА ПОДСОЕДИНЕНИЯ



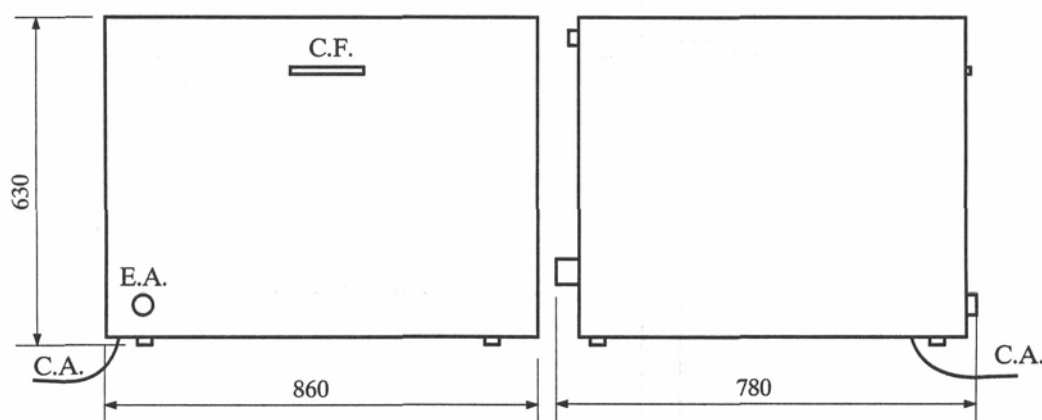
Обозначения

- C.F. = дымоход
- E.A. = водяной электроклапан
- C.A. = кабель питания
- S.A. = водоотливное отверстие

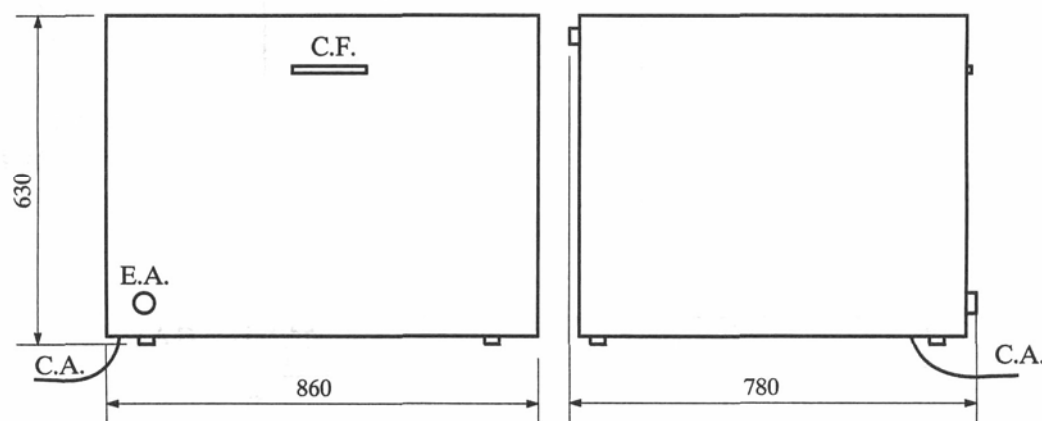
СХЕМА ПОДСОЕДИНЕНИЯ



36 PX UMI
31 GX UMI



44 PX UMI
41 GX UMI



44 EX UMI
DIGITAL

41 EX UMI
DIGITAL

Обозначения

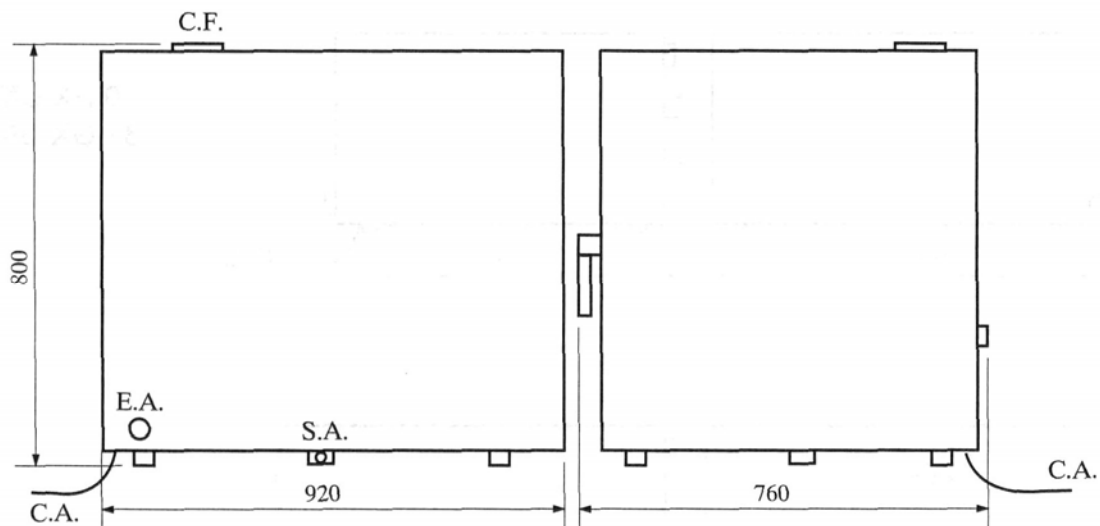
C.F. = дымоход

E.A. = водяной электроклапан

C.A. = кабель питания

S.A. = водоотливное отверстие

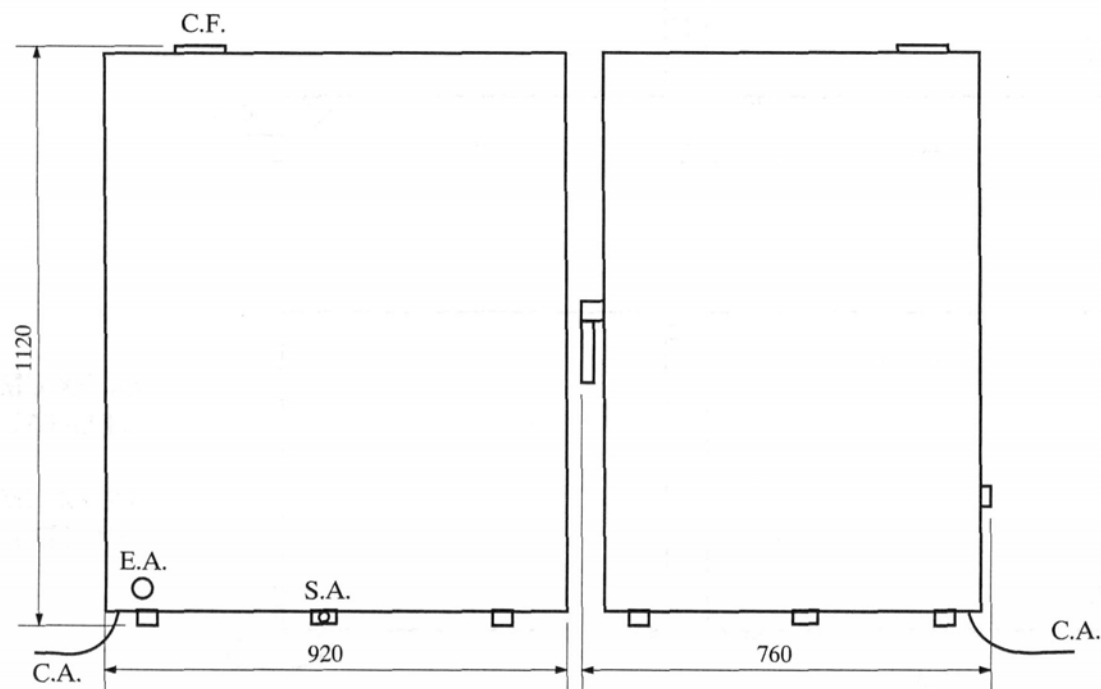
СХЕМА ПОДСОЕДИНЕНИЯ



64 PX UMI2
61 GX UMI2

64 EX UMI2
DIGITAL

61 EX UMI2
DIGITAL



104 PX UMI3
101 GX UMI3

104 EX UMI3
DIGITAL

101 EX UMI3
DIGITAL

Обозначения

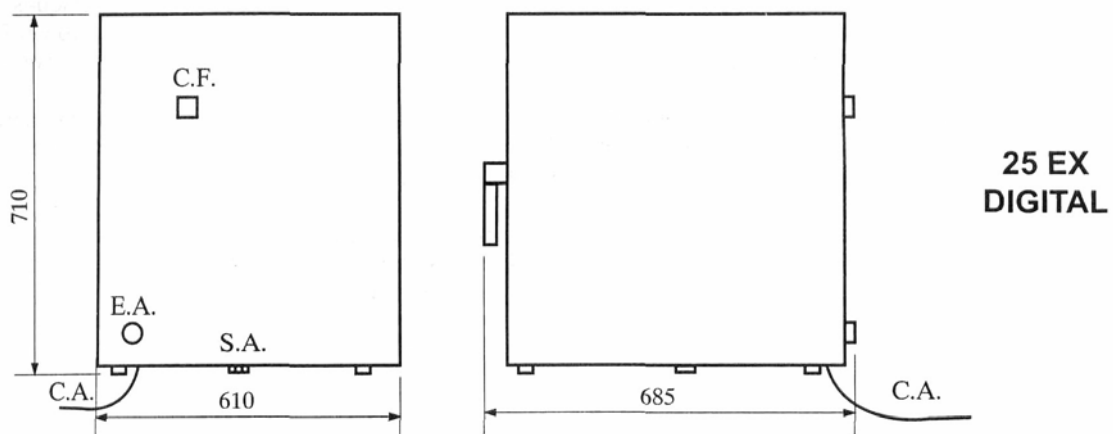
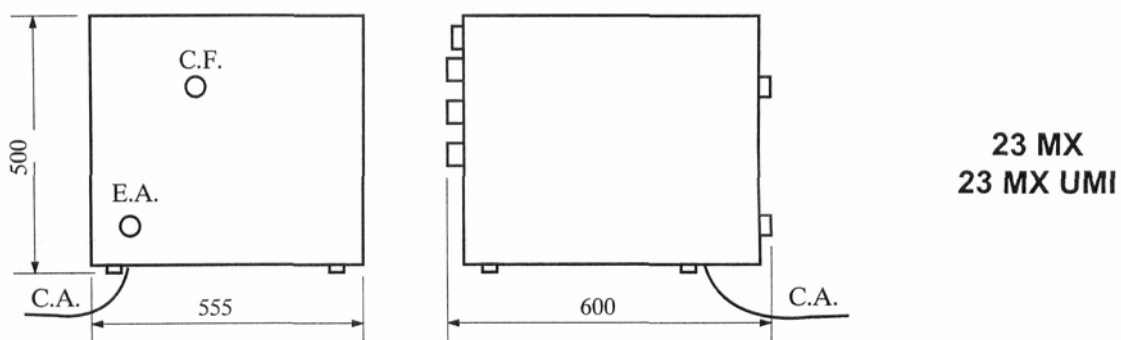
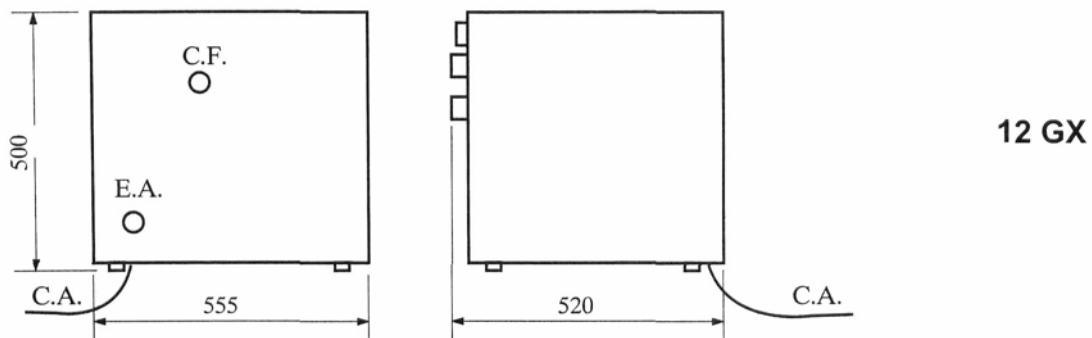
C.F. = дымоход

E.A. = водяной электроклапан

C.A. = кабель питания

S.A. = водоотливное отверстие

СХЕМА ПОДСОЕДИНЕНИЯ



Обозначения

- C.F. = дымоход
- E.A. = водяной электроклапан
- C.A. = кабель питания
- S.A. = водоотливное отверстие

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Печать и подпись дилера

НАЗВАНИЕ КОМПАНИИ:

АДРЕС:

ДАТА УСТАНОВКИ:

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР

Срок действия гарантии 12 (двенадцать) месяцев. Гарантия не распространяется на замену поврежденных электродеталей и устранение неисправностей, вызванных неправильной или небрежной эксплуатацией, а также износом. В случае выполнения ремонтных работ в течение гарантийного периода их проведение осуществляется только на территории концессионера и оплате подлежат только трудовые затраты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЕ ОПЕЧАТКИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, ПОЯВИВШИЕСЯ ПРИ ЕЕ ПЕЧАТИ ИЛИ ПЕРЕПИСИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНИТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ЕСЛИ ВОЗНИКНЕТ ТАКАЯ НЕОБХОДИМОСТЬ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРИВЕДЕННЫХ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ УКАЗАНИЙ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО ВЫЗВАННОЙ НЕПРАВИЛЬНОЙ СБОРКОЙ, САМОВОЛЬНЫМ РЕМОНТОМ ОБОРУДОВАНИЯ, НЕКАЧЕСТВЕННЫМ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕМ И НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОСТЬЮ ПЕРСОНАЛА.