

Rihter

ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ

Rihters 22-02



Rihters 22-07



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Товар сертифицирован

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	3
2. Требования безопасности	3
3. Технические характеристики	5
4. Установка духовки	6
5. Пользование духовкой	8
6. Полезные советы	11
7. Уход за духовкой	12
8. Утилизация духовок	14
9. Гарантийные обязательства	15

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор – покупку нашей электрической встраиваемой духовки RINTERS.

Эта духовка изготовлена из высококачественных материалов, надежна в эксплуатации, удобна в пользовании, что Вы сможете оценить в процессе работы с ней.

9

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации духовки – 3 года со дня продажи через розничную торговую сеть.

Средний срок службы духовки – 10 лет. По истечении этого срока, во избежание непредвиденных ситуаций, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газозлектрическими приборами, для определения возможности дальнейшей ее эксплуатации или необходимости замены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОСЛЕДСТВИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕВЫПОЛНЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ДАННОГО РУКОВОДСТВА.

ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ В СЛУЧАЯХ: НАРУШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕМ ПРАВИЛ ПОЛЬЗОВАНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ; УСТАНОВКИ И РЕМОНТА ИЗДЕЛИЯ НЕУПОЛНОМОЧЕННЫМИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ ЛИЦАМИ; ДЕЙСТВИЯ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ПОЖАР, НАВОДНЕНИЕ, ЗЕМЛЕТРЯСЕНИЕ И Т.П.)

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА БЕЗОПАСНУЮ РАБОТУ ПРИБОРА ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ УСТАНОВЛЕННОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ.


В случае утери паспорта с талонами владелец панели лишается права на гарантийный ремонт. Дубликаты паспорта и гарантийных талонов не выдаются.

ООО “Ультрафон”, 2015 г.

Нарушение прав автора влечет за собой ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь

 Произведено для компании
Ultrafon OÜ, Tallinn

в Zhongshan Tinon Gas Cookers & Electrical Appliances Co, Ltd
№ 68 North Dongfu Road, Nantou, Zhongshan, Guangdong, PRC (Китай)


 Поставщик:
Ultrafon OÜ, Tallinn

Импортер в Республике Беларусь:

ООО “Ультрафон”, 220053, г. Минск, ул. Будславская, д. 23, корп. 3, каб. 2

8 УТИЛИЗАЦИЯ ДУХОВОК

Проследите, чтобы данная духовка по окончании срока ее эксплуатации была сдана в утиль. Этим Вы сможете сохранить окружающую среду.

Символ  означает, что духовка не должна рассматриваться, как бытовые отходы, а подлежит сдаче в специальный центр утилизации, занимающийся уничтожением электрических и электронных приборов.

В случае попадания духовки на свалку, она может оказаться в руках детей и стать причиной несчастного случая.

Позаботьтесь о том, чтобы сделать духовку максимально безопасной. Обрежьте шнур питания и снимите имеющиеся электроузелы.

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Настоящее руководство распространяется на духовки электрические встраиваемые RIHTERS 22-02, RIHTERS 22-07.

Перед установкой и использованием прибором внимательно прочитайте данное руководство, строго выполняйте его требования.

Храните руководство вместе с паспортом на духовку на видном месте для возможности пользования им.

В случае продажи, передачи духовки или переезда проследите, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

Установка прибора может производиться только квалифицированным специалистом. Самовольно и неправильно подключенная духовка, несоблюдение требований настоящего руководства и правил безопасности могут привести к ожогам, пожарам, поражению электрическим током.

Духовка должна использоваться только по назначению. Не применяйте ее для обогрева помещения.

После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений.

Не оставляйте упаковочные материалы (полимерную пленку, пенопласт) в доступном для детей месте, поскольку данные материалы могут представлять для них опасность.

Нельзя поднимать и переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При работе с духовым шкафом следует соблюдать следующие правила безопасного обращения с электроприборами:

Отключайте прибор от источника питания перед перемещением, чисткой или любой операцией по уходу.

Отключите прибор от электропитания при длительном перерыве в пользовании им.

Не тяните за шнур при выключении электропитания.

Не прикасайтесь к прибору влажными руками.

Не пользуйтесь прибором, если Вы без обуви.

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

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с приборами.

Запрещается допускать малолетних детей к работе с духовым шкафом.

Прибор предназначен для бытовых нужд и не должен использоваться в промышленных целях.

В случае неисправности прибора отключите его от электропитания и не прикасайтесь к нему.

Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия распределения тепла.

Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние питающего электрического провода. При обнаружении дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение изоляционного материала и др.) провод необходимо заменить. Замену, во избежание опасности, должен производить представитель сервисной службы или аналогичный квалифицированный персонал.

Следите, чтобы при неработающем приборе все его переключатели находились в положении «0».

Не ставьте на открытую дверцу духовки тяжелые предметы, не разрешайте детям садиться на открытую дверцу духовки.

В процессе работы некоторые части прибора, в том числе стекло духовки, нагреваются. Не прикасайтесь к разогретым частям духовки, держите детей на расстоянии от прибора.

Не допускайте контакта питающего провода с разогретыми частями прибора.

Не используйте прибор для складирования чего-либо.

Не помещайте в духовой шкаф легковоспламеняющиеся жидкости.

Не подключайте духовку к электросети через адаптеры, тройники, переходники.

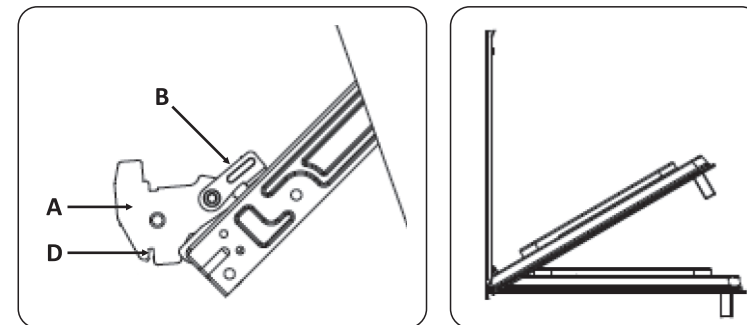
Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать духовку. Пригласите для этих целей квалифицированного специалиста.

Помните, что все работы по установке, подключению, ремонту духового шкафа должны выполняться квалифицированным специалистом с обязательным отключением прибора от электропитания.

Требуйте использования только оригинальных запасных частей.

Не используйте парогенератор для чистки духовки.

*Снятие
дверцы
духовки*



Расположите дверцу в вертикальном положении и введите в зацепление крючки «А»;

Легкими движениями дверцы взад-вперед убедитесь, что седло «D» село на место;

При полностью открытой дверце переведите 2 рычага «В» вниз, закройте дверцу.

7.2. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для духовки шкафа необходима специальная лампочка, устойчивая к высоким температурам. Замена ее производится следующим образом:

- Отключите духовой шкаф от электропитания.
- Снимите защитный колпачок лампочки.
- Замените перегоревшую лампочку на новую, рассчитанную для работы в условиях высокой (до 300°C) температуры с параметрами: напряжение – 230 В, мощность – 15 Вт.
- Установите защитный колпачок на место.

7 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

Для того, чтобы прибор служил дольше, его необходимо регулярно чистить.

Перед тем, как начать чистку, отключите его от источника электропитания и подождите, пока он остынет.

Эмалированные, хромированные и окрашенные поверхности, а также поверхности из нержавеющей стали необходимо мыть слегка подогретой водой с мылом или неразъедающим жидким моющим средством.

Для чистки частей из нержавеющей стали используйте специальные вещества с метиловым спиртом, доступные на рынке.

Для чистки алюминиевых частей или углов используйте вату или мягкую ткань, обмакнув ее в вазелин или растительное масло. После чистки пройдитесь по поверхностям средством с метиловым спиртом.

Внутренние поверхности духовки желательно чистить сразу после пользования, когда она еще теплая (но не горячая!), с помощью теплой воды и мыла. Мыльные следы нужно удалить путем промывки чистой водой, затем просушить.

Никогда не используйте для чистки духового шкафа абразивные или разъедающие моющие средства, отбеливатели или кислоту.

Не оставляйте разъедающие или содержащие кислоту вещества (например, лимонную кислоту, уксус и т. д.) на эмалированных, окрашенных поверхностях или частях из нержавеющей стали.

При длительном пользовании духовкой в ней может появляться конденсат, который надо удалять с помощью мягкой сухой тряпки.

Все отверстия в духовке имеют резиновые уплотнения, которые обеспечивают ее надежную работу. Регулярно проверяйте состояние этих уплотнений. При необходимости прочищайте их, избегая применения абразивных материалов.

Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как последующее накопление тепла может отрицательно повлиять на приготовление и даже повредить эмаль.

Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие вещества или острые металлические предметы для очистки дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

7.1. СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения процесса чистки дверцу духового шкафа можно снять следующим образом:

Откройте дверцу полностью и поднимите 2 рычага «В», как показано на рисунке;

Слегка прикрыв дверцу, потяните ее на себя, выведя из зацепления крючки «А», как показано на рисунке;

Для постановки дверцы на место:

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Rihters 22-02	Rihters 22-07
Количество функций, шт.	8	8
Номинальная мощность, Вт	2 900	
Емкость, л	56 (436x315x410 мм)	
Управление	механич.	механич.
Максимальная температура нагрева, °C	250	
Электропитание, В~Гц	230~50	
Цвет корпуса	черный	белый
Конвекционный вентилятор	+	+
Охлаждающий вентилятор	+	+
Гриль	+	+
Таймер	+	+
Освещение, Вт	15	
Размеры, мм		
Вес брутто/нетто, кг	36/32	

3.1. МОЩНОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, Вт

Нижний	1 200
Верхний	1 000
Внутренний	1 900
Кольцевой	2 100
Полный гриль	2 900 (1 000 + 1 900)
Номинальная мощность духовки	2 900

3.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ



Rihters 22-02 1 2 3



Rihters 22-07 1 2 3

- 1 – механические часы обратного отсчета;
- 2 – ручка выбора режимов;
- 3 – ручка установки температуры

4 УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Установка должна производиться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с требованиями настоящего руководства.

Проследите, чтобы работы по установке духовки или любые ремонтные работы выполнялись при отключенном электропитании.

Изготовитель и поставщик не несут ответственности за возможные последствия, которые могут иметь место в результате некачественного монтажа.

- Чтобы встроенная духовка работала нормально, ниша для ее установки в кухонной мебели должна иметь размеры, как показано на рисунке.

- Заднюю панель тумбочки, в которую устанавливается духовка, необходимо снять для обеспечения лучшей циркуляции воздуха и охлаждения духовки в процессе работы.

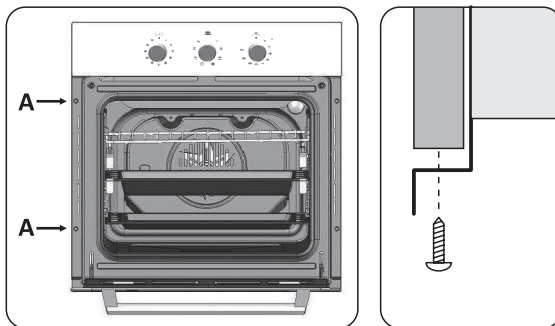
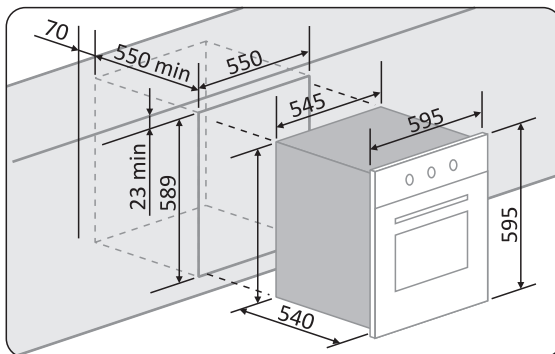
- Установите прибор в предназначенное место (под рабочую поверхность или под другим прибором), закрепив винтами в четырех отверстиях на внешнем ободе духового шкафа. Отверстия для винтов **A** видны при открытой дверце духового шкафа (см. рисунок).

- Если духовка устанавливается под газовой панелью, необходимо также соблюдать требования, изложенные в руководстве по установке панели.

- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна быть жаропрочной. В частности, облицовочное покрытие мебели должно быть приклеено жаропрочным клеем (120°C). Если облицовочное покрытие или клей не обладают достаточной жаропрочностью, покрытие может деформироваться или отойти.

- Прибор необходимо установить так, чтобы было исключено случайное соприкосновение с его электрическими частями.

- Все части духовки, которые обеспечивают ее безопасную эксплуатацию, должны сниматься только с помощью специального инструмента.



6 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Недостатки приготовления	Причины	Способы устранения
Верхняя часть темная, нижняя – бледная	Недостаток тепла снизу	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать возможности естественной конвекции – Применять более глубокую посуду для выпечки – Выпекать при более низкой t°C – Пользоваться нижней полкой
Нижняя часть темная, верхняя – бледная	Повышенное поступление тепла снизу	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать возможности естественной конвекции – Применять посуду с низкими бортами – Выпекать при более низкой t°C – Пользоваться верхними полками
Наружная поверхность пережарена, внутри – недожарено	Завышена температура	Понизить температуру и увеличить время приготовления
Наружная поверхность слишком сухая	Занижена температура	Увеличить температуру и уменьшить время приготовления

Классический режим с вертелом

Идеальный вариант для приготовления мясных изделий – мясо прожаривается со всех сторон одновременно

Классический режим с вентилятором и с вертелом

Работа вентилятора обеспечивает более равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему духовки, в результате чего происходит более быстрое приготовление.

Гриль с вентилятором и с вертелом

В этом режиме пища хорошо прожаривается во всем объеме. В процессе приготовления дверца должна быть закрытой. **Важно!** Не устанавливайте термостатом температуру выше 175°C.

Гриль с вентилятором

Верхний нагревательный элемент и вентилятор работают одновременно. Такая комбинация увеличивает эффективность обогрева в диапазоне температур от 50°C до 200°C. Функция может быть применена для стерилизации стеклянных банок.

Естественная конвекция + работа вентилятора

Одновременно работают верхний и нижний нагреватели, а также вентилятор. Данный метод прекрасно подходит для приготовления различных блюд. Дает прекрасные результаты при готовке на одном уровне при равномерном распределении температуры в духовом шкафу от 60°C до 250°C (идеально подходит для бисквитов, тортов и канапе).

Нагрев снизу + работа вентилятора

Воздух, нагреваемый нижним нагревателем, равномерно циркулирует по духовому шкафу, благодаря работе вентилятора. Таким образом обеспечивается равномерный прогрев духового шкафа от 60°C до 250°C. Эту функцию можно использовать для стерилизации стеклянных банок.

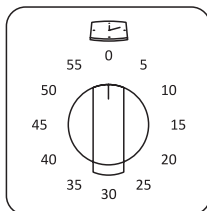
Термогриль

Воздух нагревается нагревателем гриля, а вентилятор обеспечивает его постоянную циркуляцию, регулируя тем самым температуру в пределах 60°C–200°C. Гриль с горячим воздухом прекрасно заменяют вертел. Можно добиться прекрасных результатов даже при приготовлении больших объемов птицы, сосисок, сырого мяса.

5.3. ПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧКАМИ УПРАВЛЕНИЯ

Механические часы обратного отсчета

Поверните ручку часов против часовой стрелки, чтобы установить необходимую длительность приготовления. Устройство позволяет установить длительность приготовления от 1 до 60 минут. Звуковой сигнал известит вас о том, что установленное время истекло.



4.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

• Подключение к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск, с соблюдением всех требований электробезопасности.

• Перед подключением духовки убедитесь, что напряжение в сети соответствует данным, указанном в паспорте и на табличке прибора.

• Прибор должен быть заземлен. Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае правильного подключения к надежно заземленному источнику питания, как указано в правилах электрической безопасности.

Производитель и поставщик не несут ответственности за любой ущерб, нанесенный людям или предметам в связи с ненадлежащим заземлением прибора.

• Для подключения к источнику питания ни в коем случае не используйте редукторы, переходники или тройники.

• Вилка и розетка должны легко совмещаться друг с другом.

• Розетка должна располагаться в удобном и легкодоступном месте.

• Убедитесь, что электрическая мощность системы и разъема соответствуют максимальному энергопотреблению, указанному на приборе.

• Электропровод не должен касаться греющихся поверхностей и не нагреваться более, чем на 50°C выше комнатной температуры.

• Если в комплект поставки прибора не входит соединительный кабель, используйте кабель сечением 3x1.5 мм², который следует подсоединить к клеммной колодке прибора.

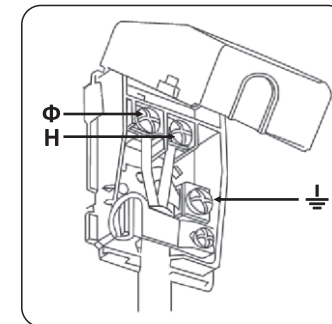
• Для этого необходимо подключить кабель к соединительной плате, как показано на рисунке, при этом кабель заземления должен быть на 3 см длиннее, чем активные провода (фаза, ноль);

Подсоедините провода кабеля следующим образом:

Φ – (фаза) коричневый или красный

Н – (ноль) синий

⏚ – (земля) желто-зеленый



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

5 ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

Это универсальный, конструктивно несложный и простой в эксплуатации прибор. С помощью двух ручек (ручка выбора режима и ручка выбора температуры) он легко управляем, и позволяет готовить блюда на самый изысканный вкус. Имеющийся таймер значительно упрощает и облегчает задачу хозяйки.

При первом пользовании духовкой рекомендуется включить ее без закладывания внутрь продуктов с установкой максимальной температуры нагрева. Дверца при этом должна быть закрытой. Через полчаса дверцу откройте. При этом возможно появление неприятных запахов, что связано с испарением веществ, примененных для защиты прибора на период его хранения до первоначальной установки.

После этого дайте духовому шкафу остыть и вымойте его теплой водой с добавлением моющего средства. Вымойте также все аксессуары: поддон, решетку и др.

Помните: Перед мытьем прибор должен быть отключен от электропитания.

5.1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКОЙ

- В процессе работы некоторые части прибора, в том числе стекло духовки, нагреваются. Не прикасайтесь к разогретым частям духовки, держите детей на расстоянии от прибора
- Во время работы прибора дверца должна быть закрытой.
- Для того чтобы открыть дверцу духового шкафа, беритесь за центральную часть ручки, ибо края ручки могут быть горячими по причине выхода горячего воздуха.
 - Остерегайтесь горячего пара, когда открываете дверцу духового шкафа.
 - Пользуйтесь защитными перчатками, когда помещаете пищу в духовой шкаф или вынимаете ее.
 - Используйте посуду, устойчивую к температурам, указанным на пульте управления прибором.
 - Не допускайте детей к работающему прибору.
 - Не позволяйте детям играть у прибора, садиться на открытую дверцу.
 - После пользования духовым шкафом убедитесь, что все переключатели находятся в нейтральном положении.
 - Не выпекайте и не жарьте продукты непосредственно на дне духового шкафа.


5.2. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

При пользовании духовкой Вы можете выбрать одну из следующих функций.

Примечание: Во время работы дверца духовки должна быть закрыта. Функция задается только после того, как ручка термостата установлена на желаемую температуру



Подсветка

При повороте ручки управления в положение  включается подсветка внутри духовки. Она будет включена при выполнении всех операций.



Естественная конвекция (классический режим).

Оба нагревателя (верхний и нижний) работают одновременно. Это режим обычной готовки, который подходит для жарки мяса, выпечки бисквитов, запекания яблок и приготовления продуктов с хрустящей корочкой. Идеально подходит для выпекания на решетке при температуре 250°C.



Нагрев снизу

Эта функция предназначена специально для приготовления блюд путем постепенного прогревания продуктов снизу, разогревания продуктов, или стерилизации стеклянных банок. Она также подходит для приготовления блюд, требующих длительного и медленного выпекания, например, для блюд в горшочках. Температурный режим функции от 50°C до максимальной температуры.



Нагрев сверху

Функция предназначена для нагрева приготовленной пищи или подрумянивания ее в конце приготовления. Пища при этом помещается на вторую полку сверху. Температурный режим функции от 50°C до максимальной температуры.



Полный гриль

Включены верхний и центральный нагревательные элементы. Очень высокая температура гриля позволяет зажаривать поверхность продукта, оставляя его сочным и мягким внутри. Функция применяется при слегка приоткрытой дверце. Продукты помещаются по центру гриля. На нижнюю решетку обязательно поместите поддон.



Приготовление на вертеле.

Функция применяется при слегка приоткрытой дверце.



Размораживание с вентилятором

Воздух при температуре окружающей среды с помощью вентилятора распределяется по внутренней полости духовки, что обеспечивает достаточно быстрое размораживание продуктов.



Режим с включенным вентилятором

Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент включены в работу одновременно, что обеспечивает равномерное распределение тепла по всему объему. Идеальный режим для приготовления мяса, рыбы, кондитерских изделий.



Средний гриль

Применяется при приготовлении небольших количеств пищи. При приготовлении дверца духовки должна быть закрытой в течение короткого времени (5–10 минут). При более длительном приготовлении дверцу надо приоткрыть.