

ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ВСТРАИВАЕМАЯ

Rihter

Rihters 21-01



РУКОВОДСТВО









ПО УСТАНОВКЕ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Товар сертифицирован и прошел государственную гигиеническую регистрацию в Республике Беларусь

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вниманию потребителя _____	3
2. Использование духовки _____	4
3. Функции духовки _____	12
4. Уход за духовкой _____	16
5. Практические кулинарные советы _____	19
6. Правила безопасности _____	25
7. Установка духовки _____	27
8. Технические характеристики _____	30
9. Гарантийные обязательства _____	30

ВНИМАНИЕ

-  НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПРИБОРУ ВЛАЖНЫМИ ЧАСТЯМИ ТЕЛА
-  НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ БОСИКОМ
-  НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА
-  НЕ ДОПУСКАЙТЕ СОПРИКОСНОВЕНИЯ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ С НАГРЕТЫМИ ЧАСТЯМИ ПРИБОРА
-  НЕ ХРАНИТЕ РЯДОМ С ПРИБОРОМ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ЖИДКОСТИ
-  НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПЕРЕХОДНИКИ, МНОГОТОЧЕЧНЫЕ РАЗЪЕМЫ
-  НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
-  НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО, БЕЗ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ

© ООО “Ультрафон”, 2015

Нарушение прав автора влечет ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

КОНТРОЛЬНЫЙ ТАЛОН НА УСТАНОВКУ ДУХОВКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ RINTERS

1. Дата установки _____
2. Адрес установки _____

3. Кем произведена установка, регулировка и наладка

(организация)

(фамилия, имя, отчество)
« ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись)
4. Инструктаж прослушан,
правила пользования электрической духовкой освоены

(фамилия, имя, отчество)
« ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись абонента)

8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество функций, шт.	10
Номинальная мощность, Вт.....	3000
Управление	электронное сенсорное с таймером
Автоматика	система автоматического отключения
Емкость, л.....	56
Максимальная температура нагрева, °С	270
Электропитание, В/Гц.....	230/50
Верхний свет, шт./Вт.....	1/25
Нижний свет, шт./Вт	1/25
Размеры, мм.....	594x543x594
Вес брутто/нетто, кг.....	37,5/32,5

9 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Средний срок службы духовки — 10 лет.

Гарантийный срок хранения при условии соблюдения условий хранения — 2 года с даты выпуска изделия.

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

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

ПОСТАВЩИК НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА БЕЗОПАСНУЮ РАБОТУ ПРИБОРА ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ЕГО СЛУЖБЫ (10 ЛЕТ)

1 ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочитайте данное руководство и строго выполняйте изложенные в нем требования.

Руководство вместе с паспортом должны постоянно храниться в легкодоступном месте рядом с духовкой.

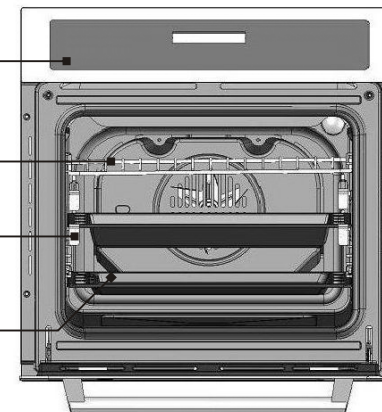
В случае продажи, передачи духовки или переезда проследите, чтобы данное руководство и паспорт сопровождали изделие.

Панель управления

Решётка

Направляющие для передвижения решёток

Поддон для сбора жира либо противень



2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ


Помимо наличия всех преимуществ традиционной духовки, многофункциональная модель оборудована вентилятором, что позволит вам легко выбирать любой из различных режимов кулинарной обработки продуктов.




Внимание: При первом использовании духовки рекомендуем включить термостат на наивысшую отметку и оставить пустую духовку на полчаса с закрытой дверкой. Это необходимо для испарения остатков масел, использовавшихся для защиты духовки во время хранения.


Внимание: Помещайте поддон для сбора жира на дно духовки для защиты его от попадания остатков масел и жиров во время использования гриля либо вертела (при их наличии). Никогда не ставьте ничего на дно духовки и не используйте его для приготовления пищи. Нарушение данного требования может привести к повреждению эмалевого покрытия. В процессе готовки всегда помещайте кухонную посуду на специальные решётки.

ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ

УСТАНОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Духовка может функционировать только после установки времени. После подключения духовки к электрической сети либо после перебоя в подаче электроэнергии, индикатор времени  загорается автоматически.

1. Для изменения уже установленного времени последовательно нажимайте кнопку Время  до загорания соответствующего индикатора.
2. Используя кнопки  или  установите текущее время

- Отверните винты и снимите крышку входного щитка.
- Подсоедините провода в следующем порядке:
голубой – к клемме **N** (нейтральный провод),
коричневый – к клемме **L** (фазовый провод),
желто-зеленый – к клемме «земля» .

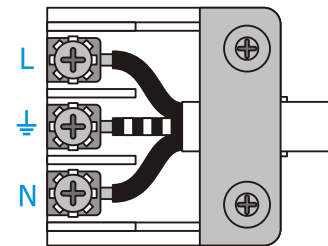


Рис. 6.
Подсоединение проводов.

- Установите на место крышку входного щитка.
- Подсоедините стандартизированную вилку, соответствующую данным, указанным на табличке прибора. При подсоединении питающего кабеля к сети установите многополюсный автоматический выключатель. Он должен быть подобран с учетом нагрузки и соответствовать требованиям действующих правил. Заземляющий провод не должен отключаться.

ПОМНИТЕ

- Электрическая безопасность прибора может быть гарантирована в том случае, если он правильно заземлен, в соответствии с правилами электробезопасности. Всегда проверяйте качество заземления, если у вас возникают какие-либо сомнения, пригласите квалифицированного специалиста. Изготовитель не несет ответственности за случаи, которые могут произойти по причине отсутствия заземления.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что данные, указанные на табличке прибора, соответствуют характеристикам тока, подаваемого в вашу квартиру.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и разъема будет соответствовать максимальному энергопотреблению, указанному на приборе. Если есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста.
- Специалист должен убедиться, что сечение кабеля достаточно для обеспечения нормального питания прибора. Применение переходных втулок, многоточечных разъединителей и т. п. не допускается.

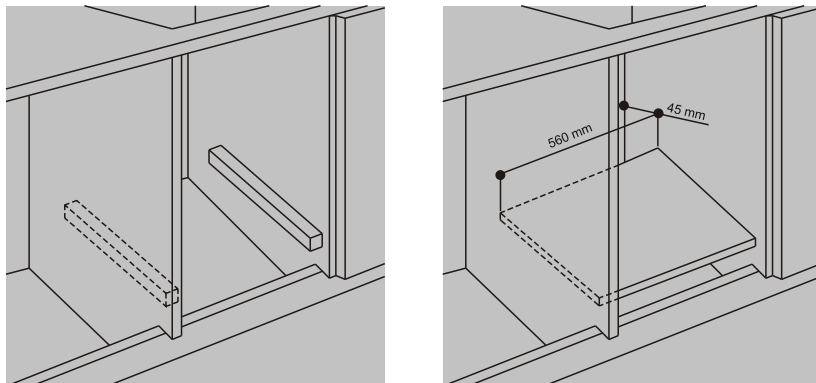


Рис. 5. Подготовка ниши для установки духовки.

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

Для крепления духовки к стенкам ниши откройте дверцу и ввинтите 4 шурупа в 4 отверстия по периметру.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Духовки, оборудованные трехполюсным питающим кабелем, сконструированы для работы на переменном токе напряжением и частотой, указанными на приборе и в руководстве по обслуживанию.

1 Подключение духовки встраиваемой к электрической сети должно производиться только к сети переменного тока через правильно смонтированную розетку с защитным заземляющим контактом.

2 Необходимо убедиться, что вилка и розетка легко совмещаются друг с другом.

3 Сечение проводки должно соответствовать потребляемой мощности и иметь достаточную изоляцию.

4 Соединительный шнур не должен касаться греющихся поверхностей духовки и нагреваться до температуры на 50°C выше комнатной.


5 Запрещено использовать духовку для обогрева помещений.

Через 5 секунд индикатор перестает мигать. На дисплее отображается установленное время. **Прибор готов к работе.**


ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРИБОРОМ

Возможно использование духовки в тестовом режиме для проверки всех режимов работы. В данном случае прибор не нагревается.

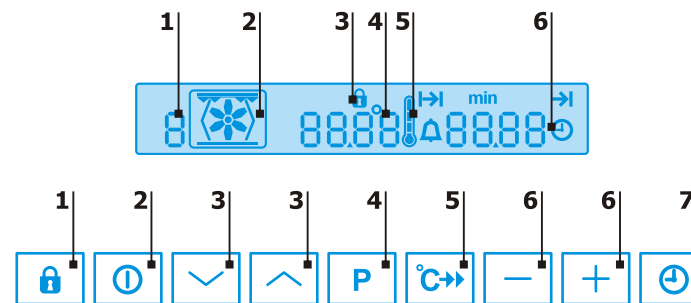
Включение тестового режима.

1. Включите прибор, используя кнопку .
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **P** и **+** до появления звукового сигнала и загорания на дисплее символа **d**.

Выключение тестового режима.

1. Выключите прибор, используя кнопки .
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **P** и **+** до появления звукового сигнала и исчезновения на дисплее символа **d**.

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ





Дисплей:

- 1 – память (P)/ тестовый режим (d),
- 2 – функции духовки,
- 3 – блокировка для обеспечения безопасности детей,
- 4 – температура,
- 5 – знак термометра,
- 6 – функции часов/ время работы.




Панель управления:

- 1 – блокировка для обеспечения безопасности детей,
- 2 – кнопка вкл./выкл.,
- 3 – выбор функции духовки,
- 4 – функция памяти,
- 5 – быстрое приготовление,
- 6 – кнопки выбора,
- 7 – время.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Всегда включайте прибор при помощи кнопки .
- Когда загорается индикатор выбранной функции, духовка начинает нагреваться, и начинается отсчёт установленного времени.
- При достижении установленной температуры прозвучит звуковой сигнал.
- Подсветка духовки работает с момента включения установленного режима работы и гаснет через десять минут после истечения установленного времени готовки.
- Выключайте прибор при помощи кнопки .

Выбор режима работы

1. Включите духовку при помощи кнопки .
2. Последовательно нажимайте кнопки  или  до появления индикатора выбранной функции.

На температурном дисплее появляется рекомендуемая температура. Если в течение 5 секунд не изменить рекомендованную температуру, духовка начнёт нагреваться.



Изменение температуры духовки

Нажимайте кнопки  или  или для повышения либо понижения температуры. Изменения происходят кратно 5°C.

Символ термометра

По мере нагревания духовки индикатор температуры медленно поднимается вверх. Три сегмента на индикаторе температуры говорят о том, что включен быстрый нагрев.

Изменение режима работы

Для изменения режима работы последовательно нажимайте кнопки  или  до появления желаемой функции.

Выключение духовки

Выключите прибор при помощи кнопки .

7 УСТАНОВКА

Установка должна производиться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с требованиями настоящего руководства. Изготовитель не несет ответственности за возможные последствия, которые могут иметь место в результате некачественного монтажа.

Внимание: Перед началом любых ремонтных работ электрическое питание необходимо отключить.

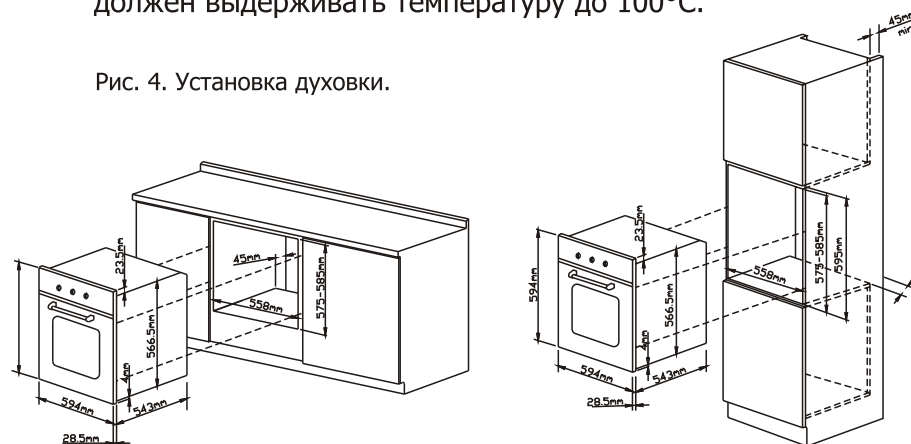
УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Чтобы встроенная духовка работала нормально, ниша для ее установки должна иметь соответствующие размеры. На прилагаемом рисунке показаны необходимые размеры для установки духовки в кухонной мебели или в нише в стене.

Для обеспечения необходимой вентиляции заднюю стенку в нише надо удалить. Духовку желательно устанавливать на двух деревянных планках. Если духовка устанавливается на сплошной плоской поверхности, в ней должен быть зазор размером не менее 45x560 мм (Рис. 5).

Поверхности, примыкающие к духовке в нише, должны быть изготовлены из теплостойкого материала. В случае применения фанерных панелей скрепляющий их клей должен выдерживать температуру до 100°C.

Рис. 4. Установка духовки.



- допускать контакт кабеля с разогретыми частями прибора;
- подвергать прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, прямой солнечный свет);
- использовать прибор для складирования чего-либо;
- использовать легко воспламеняющиеся жидкости внутри духовки;
- подключать духовку к сети через адаптеры, тройники и переходники;
- самостоятельно разбирать и ремонтировать духовку.

В следующих случаях необходимо обратиться к специалисту сервисного центра:

- установка духовки;
- неполадки в работе прибора после извлечения из упаковки;
- неисправности в работе духовки;
- повреждения кабеля;
- неисправности в работе термостата.


Обратите внимание:

- нельзя использовать парогенератор для чистки духовки; используйте прибор только для приготовления пищи; проверьте целостность прибора после извлечения из упаковки;
- отключите прибор от электросети при проведении чистки либо ремонта;
- при длительном перерыве в использовании отключите прибор от электросети;
- для помещения продуктов в духовку и их извлечения используйте защитные рукавицы; всегда беритесь за центральную часть ручки духовки, ибо края ручки могут быть горячими в силу утечек горячего воздуха;
- производитель не несёт ответственности за неполадки в работе прибора, вызванные неправильной установкой, несоблюдением требований техники безопасности и правил использования прибора;
- прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими 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.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После выбора нужного режима работы с помощью дополнительной функции **Быстрое приготовление** пустая духовка может быть разогрета в короткий период времени.

Внимание: Не помещайте продукты в духовку до окончания режима **Быстрое приготовление** и перехода прибора в нужный режим работы.

1. Установите нужный режим работы. При необходимости измените рекомендуемую температуру.
2. Нажмите кнопку **Быстрое приготовление** . Загорится индикатор температуры


Планки индикатора, мигающие попеременно, говорят о том, что включён режим **Быстрое приготовление**. При достижении необходимой температуры загораются все планки индикатора. Звучит сигнал. Индикатор температуры гаснет. Духовка продолжит работу согласно избранному режиму и температуре. После этого можно помещать продукты внутрь духовки.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

Функция памяти может быть использована для сохранения уже использовавшихся настроек.

1. Установите режим работы, температуру и при необходимости функции часов **Время готовки** и/или **Время окончания**.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **P** на протяжении приблизительно 2 секунд до появления звукового сигнала. Настройки сохранены.
3. Для сохранения других настроек нажмите и удерживайте кнопку **P** на протяжении приблизительно 2 секунд. Предыдущие настройки будут заменены на новые.

Начало работы функции запоминания

1. Включите духовку при помощи кнопки .
2. Используя кнопку **P** вызовите введённые настройки.

Обратный отсчёт

При установке обратного отсчёта звучит сигнал по истечении установленного времени.

Время готовки

Используется для установки необходимого времени работы духовки.

Время окончания готовки


Используется для установки необходимого времени отключения духовки.

Время

Используется для установки, изменения либо проверки времени (см. также раздел «Подготовка к первому пользованию»).

Общие указания

После выбора нужного режима работы, соответствующий символ горит на протяжении приблизительно 5 секунд. В течение этого периода время может быть изменено с помощью кнопок **+** или **-**.

После установки нужного времени символ  горит на протяжении приблизительно 5 секунд. После этого включается обратный отсчёт.

Отсчёт времени начинается после того, как начинает действовать выбранный режим готовки.



ОБРАТНЫЙ ОТСЧЁТ

Нажимайте кнопку **Время**  до момента загорания индикатора **Обратный отсчёт** .

Установите нужное время обратного отсчёта с помощью кнопок **+** или **-** (макс. время 99 минут)

Загорится символ **Обратный отсчёт** .

Чтобы остановить звуковой сигнал нажмите на любую кнопку.

6 ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасной и эффективной работы прибора рекомендуется соблюдать следующие требования:

- Пользоваться услугами сервисных центров, рекомендованных производителем.
- Требовать применения оригинальных запчастей
- При повреждении шнура питания в процессе эксплуатации его замену, во избежание опасности, должен производить представитель сервисной службы или аналогичный квалифицированный специалист. Заменяйте его только на шнур, соответствующий стандартам.
- При переноске прибора держите его за специально предназначенные для этого ручки сбоку.
- Прибор предназначен для бытовых нужд и не должен использоваться в промышленных целях.
- Электрическая система прибора должна быть подсоединена к системе заземления и подключена к сети согласно стандартам.
- В процессе работы некоторые части прибора, в том числе стекло духовки, нагреваются.
- Не прикасайтесь к разогретым частям духовки, держите детей на расстоянии от прибора.

Следующие части прибора могут представлять собой опасность. Проявите бдительность при работе с ними:

- панель управления;
- упаковка (коробки, плёнка, скобы);
- сама по себе духовка в разогретом состоянии;
- духовка, не эксплуатировавшаяся долгое время.

Не рекомендуется:

- прикасаться к разогретой духовке;
- прикасаться к прибору босиком;
- вытаскивать электрический кабель, чтобы отключить прибор от сети;
- использовать прибор не по назначению;
- закрывать вентиляционные отверстия и отверстия распределения тепла;

Гриль с вентилятором					
Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
Каракатица	1,5	3	5	200	30-35
С вертелом (при наличии)					
Телятина на вертеле	1,5	–	5	200	70-80
Курица на вертеле	2,0	–	5	200	70-80
Курица на вертеле с печёным картофелем	1,5	–	5	200	70-75
Баранина на вертеле	1,5	2	5	200	70-80
Выпечка					
Тарталетки	0,5	3	15	180	20-30
Фруктовый пирог	1	2/3	15	180	40-45
Ягодный пирог	0,7	3	15	180	40-50
Торт	0,5	3	15	160	25-30
Блинчики с наполнителем (на двух решётках)	1,2	2-4	15	200	30-35
Пирожки (на 2 решётках)	0,6	2-4	15	190	20-25
Ватрушки(на 2 решётках)	0,4	2-4	15	210	15-20
Пирожки с кремом (на 3 решётках)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Печенье (на 3 решётках)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Безе (на 3 решётках)	0,5	1-3-5	15	90	180
Быстрая готовка					
Замороженные продукты					
Пицца	0,3	2	–	250	12
Кабачок и пирог с морепродуктами	0,4	2	–	200	20
Пирог со шпинатом	0,5	2	–	220	30-35
Пирожки	0,3	2	–	200	25
Лазанья	0,5	2	–	200	35
Рулеты	0,4	2	–	180	25-30
Куриные крылья	0,4	2	–	220	15-20
Полуфабрикаты					
Курица	0,4	2	–	200	20-25
Свежие продукты					
Печенье	0,3	2	–	200	15-18
Фруктовый пирог	0,6	2	–	180	45
Ватрушки	0,2	2	–	210	10-12
Пицца					
Пицца	0,5	3	15	220	15-20
Жаркое из телятины	1	2	10	220	25-30
Курица	1	2-3	10	180	60-70



Примечание: Время выпечки указано примерно и может колебаться в зависимости от вкуса. При выпечке с использованием гриля или с включенным вентилятором на первой полке всегда должен устанавливаться поддон.


➔ ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Выберите режим работы и при помощи кнопок **+** или **–** установите температуру.

Нажимайте кнопку **Время**  до момента загорания символа **Время готовки** .

При помощи кнопок **+** или **–** установите необходимое время готовки.

Духовка начинает работу. Загорается символ **Время готовки** . Повторным нажатием кнопки **Время**  можно вызвать текущее время.




По истечении времени готовки звуковой сигнал раздаётся в течение 2-х минут и духовка выключается. Загорается индикатор **Время готовки** . На дисплее отображаются символы **0:00**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



➔ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ

Выберите нужный режим и с помощью кнопок **+** или **–** установите необходимую температуру.

Нажимайте кнопку **Время**  до загорания символа **Время окончания готовки** .

При помощи кнопок **+** или **–** установите необходимое время отключения.

Духовка начинает работу. Загорятся индикаторы **Время окончания готовки**  и **Время готовки** . Повторным нажатием кнопки **Время**  можно вызвать текущее время.

По окончании времени готовки на протяжении 2-х минут раздаётся звуковой сигнал и духовка выключается. На дисплее отображаются символы **0:00**. Загораются индикаторы **Время готовки**  и **Время окончания готовки** . Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



СОВМЕСТНАЯ РАБОТА ФУНКЦИИ ВРЕМЯ ГОТОВКИ И ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ.

Функции **Время готовки** и **Время окончания готовки** могут быть использованы одновременно, если в дальнейшем необходимо включать и выключать духовку автоматически.

Выберите нужный режим работы и температуру.

При помощи функции **Время готовки** установите время, необходимое для приготовления блюда (например, 1 час).

При помощи функции **Время окончания готовки**, установите нужное время окончания готовки (например, 14:00)

Загорятся индикаторы **Время готовки** и **Время окончания готовки**.

Духовка автоматически включится в назначенное время (например, 13:00).

По окончании готовки прозвучит сигнал в течение 2 минут.

Духовка автоматически выключится в 14:00.

ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ

Выключение дисплея


Выключая дисплей, вы сможете сэкономить электроэнергию.

При помощи кнопки  выключите прибор.

Одновременно нажимайте кнопки  и  пока дисплей не погаснет.

При включении прибора в работу дисплей автоматически включится. Как только прибор выключится, дисплей снова погаснет.

Включение дисплея

При необходимости выключите прибор при помощи кнопки .

Приготавливаемый продукт	Вес, кг	Положение решетки от дна	Время предварительного нагрева, мин.	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Конвекция					
Утка	1	3	15	200	65-75
Жаркое из телятины и говядины	1	3	15	200	70-75
Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
Печенье	–	3	15	180	15-20
Тарталетки	1	3	15	180	30-35
Многофункциональна готовка					
Пицца на 2 полках	1	2-4	15	220	15-20
Лазанья	1	3	10	200	30-35
Телятин	1	2	10	180	50-60
Жаркое из курицы с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
Макрель	1	2	10	180	30-35
Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
Кремовые пончики (на 2 полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
Печенье (на 2 полках)	0,5	2-4	10	180	10-15
Верхний нагрев					
Подрумянивание пищи для улучшения вида	–	3-4	15	220	–
Размораживание					
Все замороженные продукты					
Гриль					
Каракатица	1	4	5	max	8-10
Кальмары и креветки	1	4	5	max	6-8
Филе трески	1	4	5	max	10
Овощи	1	3-4	5	max	10-15
Вырезка из телятины	1	4	5	max	15-20
Котлеты	1	4	5	max	15-20
Гамбургеры	1	4	5	max	7-10
Скумбрия	1	4	5	max	15-20
Тосты	–	4	5	max	2-3
С вертелом (при наличии)					
Телятина на вертеле	1	–	5	max	80-90
Курица на вертеле	1,5	–	5	max	70-80
Баранина на вертеле	1	–	5	max	70-80

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ



Для приготовления пиццы используйте режим **Пицца**:

Предварительно прогревайте духовку не менее 10 минут;

Используйте алюминиевый поддон для пиццы, помещая его на решётку. Использование противня может затянуть время приготовления и помешать образованию хрустящей корочки.

Во время приготовления пиццы старайтесь как можно реже открывать дверцу духовки;

Если пицца содержит несколько видов начинки (более трёх), рекомендуем добавлять сырные ингредиенты в середине процесса приготовления.

При приготовлении пиццы одновременно на двух полках, помещайте продукт на вторую и четвёртую решётки при температуре 220°C после предварительного прогрева духовки в течение 10 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

Для приготовления белого мяса птицы, дичи и рыбы используйте температуру от 180°C до 200°C.

Чтобы добиться румяной корочки снаружи и сочности красного мяса изнутри начинайте готовку сразу с температуры (200°C–220°C) на короткое время, а затем переходите на более низкую температуру приготовления.

Убедитесь в том, что решётка для приготовления находится в центре духовки. При желании увеличить поток тепла снизу поместите продукт на решётку ближе ко дну духовки. Острые блюда смажьте сверху жиром либо оберните беконом.

Нажимайте кнопку и одновременно пока дисплей снова не загорится.

Блокировка для обеспечения безопасности детей

При включенной блокировке прибор не может приступить к работе.

Активация блокировки

Включите прибор при помощи кнопки .

Не включая ни одного из режимов готовки нажимайте и удерживайте кнопку **Блокировка** до момента появления на дисплее аналогичного символа. **Блокировка для обеспечения безопасности детей активирована.**

Деактивация блокировки

Включите прибор при помощи кнопки .

Нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка** до тех пор, пока символ **Блокировка** не исчезнет с дисплея. Устройство защиты от детей деактивировано. Прибор снова готов к работе.

Звуковой сигнал

Выключение сигнала

Одновременно нажмите и удерживайте и до момента звучания сигнала (приблизительно 2 сек.) Кнопка сигнала выключена.

Включение сигнала

Одновременно нажмите и удерживайте и до момента звучания сигнала (приблизительно 2 сек.) Кнопка сигнала включена.

3 ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

РЕЖИМ КЛАССИЧЕСКИЙ (ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ)

Задействованы верхний и нижний нагревательные элементы. Этот режим является традиционным для духовок. В данной модели он был усовершенствован с учётом требований распределения тепла и энергосбережения. Режим конвекции остаётся вне конкуренции при приготовлении блюд, состоящих из нескольких ингредиентов (напр. рёбрышки, тушеные с капустой, фасоль с рисом). Хорош данный режим и для приготовления блюд из телятины, которые требуют медленного режима готовки и постоянного подливания жидкости. Этот режим подходит для выпечки и запекания фруктов, а также приготовления блюд в специальной форме для выпечки. Во время готовки при конвекционном режиме используйте только одну решётку или противень. В противном случае тепло будет распределяться неравномерно. Размещая решётки на различной высоте, вы сможете контролировать температуру сверху и снизу приготавливаемого блюда.

РЕЖИМ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Задействованы верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Это гарантирует равномерное распределение тепла по всей площади духовки. Данный режим рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов. Более подробную информацию смотрите в разделе Кулинарные советы.


МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГОТОВКА

В работу духовки включены одновременно верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор и круговой нагрев. Режим подходит для обжаривания и подрумянивания продуктов. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, если температура их приготовления

температура позволит наиболее эффективно использовать инфракрасные лучи для готовки. Тем не менее, при необходимости вы можете установить иную температуру.

Поддон для сбора жира должен быть установлен на нижней решётке духовки.

ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ

 Помещайте тесто для выпечки в предварительно разогретую духовку. Не открывайте дверцу духовки до окончания процесса выпечки, иначе изделие может “осесть”.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕУДАЧИ В ВЫПЕЧКЕ

Тесто слишком сухое.	Увеличьте температуру приготовления на 10° и сократите время выпечки.
Тесто течёт.	Используйте меньше жидкости при замешивании или увеличьте температуру на 10°.
Тесто подгорает наверху.	Поместите изделие на более низкую полку, уменьшите температуру приготовления и увеличьте время.
Тесто хорошо пропекается внутри, но липнет снаружи.	Используйте меньше жидкости при замешивании, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Тесто липнет к стенкам посуды.	Хорошо промазывайте маслом посуду, присыпайте мукой либо используйте пергаментную бумагу для выпечки.
При использовании нескольких решёток одновременно продукты приготовлены неравномерно.	Понижьте температуру приготовления, не вынимайте изделия из духовки одновременно.

(Например, при одновременном приготовлении жаркого и других продуктов, поместите жаркое на вторую от дна решётку, где больше тепла). При приготовлении продуктов, требующих разного времени и температуры, помещайте на более далёкую от дна решётку продукты, требующие меньшего нагрева. Блюдо, для готовности которого необходимо меньше времени, доставайте из духовки первым.

На нижнюю решётку духовки помещайте поддон для сбора остатков жира.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ



Многофункциональная духовка позволит вам выбрать между двумя возможными режимами использования гриля.

При использовании режима гриль оставляйте дверцу духовки слегка приоткрытой, помещая продукты по центру гриля (размещён на третьей и четвёртой полках от дна) так как в данном случае в работу включен только центральный нагревательный элемент.

На нижнюю решётку обязательно поместите поддон для сбора жира. При готовке на гриле мы рекомендуем вам устанавливать термостат на высокие отметки, однако это отнюдь не значит, что вы не можете использовать пониженную температуру при необходимости.



Режим **Гриль с вентилятором**, может использоваться только при закрытой дверце духовки и благодаря подаче тепла снизу подходит для быстрого зажаривания продуктов. Можно также прибегнуть к помощи гриля для подрумянивания пищи в конце приготовления.

При использовании режима **Гриль с вентилятором** поддон для сбора жира поместите на вторую либо третью решётку снизу в целях избежания попадания брызг и остатков жира на дно и стенки духовки.

Внимание: При использовании гриля с вентилятором дверца духовки должна быть закрыта.

При использовании данного режима рекомендуется установить термостат на отметку 200°C, так как именно данная

одинакова. Внимание! Для готовки одновременно могут использоваться только две решётки (см. советы в разделе "Готовка более, чем на одной решётке"). Данный режим идеален для массивных блюд и блюд, требующих длительного времени приготовления (лазанья, запеченная курица, печёный картофель, рыба, приготовленная целиком). Равномерное распределение тепла по площади духовки позволяет понижать температуру приготовления при необходимости. Режим хорош также и для приготовления изделий из дрожжевого теста. При данном режиме можно осуществлять размораживание мяса и хлеба (при температуре 80°C). Для размораживания более деликатных продуктов установите термостат на отметке 60°C либо в режим циркуляции холодного воздуха (0°C).



РЕЖИМ ПИЦЦА

В работу включены нижний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор. Такая комбинация возможностей позволяет быстро разогреть духовку и, благодаря большой мощности прибора, подавать значительное количество тепла преимущественно снизу. Этот режим нужен для приготовления блюд, требующих большого количества тепла, таких как пицца или жаркое. При работе в данном режиме используйте не более одной решётки одновременно.



ДЕЛИКАТЕСНАЯ КУЛИНАРИЯ

Задействованы одновременно вентилятор и нижний нагревательный элемент. Режим подходит для приготовления кондитерских изделий, пирогов. Идеален для выпечки, требующей нагрева преимущественно снизу. Рекомендуется размещать посуду с приготавливаемым продуктом на нижней решётке.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

Задействован верхний нагревательный элемент. Подходит для подрумянивания пищи в конце приготовления.



ГРИЛЬ

В работу включены верхние центральные нагревательные элементы. Очень высокая температура гриля позволяет жарить поверхность продукта, оставляя его сочным и мягким внутри. Некоторые рекомендации по использованию гриля смотрите в разделе "Практические кулинарные советы".



ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Задействованы верхние центральные нагревательные элементы, а также вентилятор. Распределение горячего воздуха при данном режиме приготовления позволяет добиться равномерного прожаривания пищи как снаружи, так и изнутри. Подходит для приготовления запеченной свинины, курицы и рыбы. При данном режиме готовки дверца духовки должна быть закрыта.



РЕЖИМ ВЫПЕЧКА

Задний нагревательный элемент и вентилятор включены в работу, что обеспечивает равномерное распределение тепла по всему объему духовки. Режим идеален для выпечки и приготовления блюд, требующих времени для поднятия. При данном режиме возможно одновременное использование трёх решёток для приготовления.



РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Расположенный на дне духовки вентилятор заставляет воздух комнатной температуры циркулировать по всему объему духовки. Режим рекомендован для размораживания всех видов пищи, а также продуктов, требующих особой деликатности при размораживании (торты из мороженого, кремовые и фруктовые десерты). За счёт использования вентилятора время размораживания сокращается практически вдвое. Также существует возможность ещё более ускорить процесс размораживания мяса, птицы и рыбы,

5 ПРАКТИЧЕСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Многофункциональная духовка позволит вам приготовить разнообразные блюда. Быстрее освоить различные функции духовки помогут следующие советы.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ

В случае необходимости предварительного прогрева духовки (например, выпечка изделий из дрожжевого теста) вы можете использовать режим **Многофункциональная готовка** либо режим **Быстрое приготовление** для быстрого прогрева духовки в целях экономии электроэнергии. После помещения продуктов в духовку установите необходимый для них режим.

ГОТОВКА НА НЕСКОЛЬКИХ РЕШЁТКАХ ОДНОВРЕМЕННО



Если вам необходимо использовать для готовки несколько решёток одновременно, включите режимы **Выпечка** либо **Многофункциональная готовка** так как только они позволяют готовить на нескольких решётках одновременно.



При приготовлении деликатных продуктов более чем на одной решётке рекомендуем включить режим **Выпечка**, позволяющий одновременно использовать первую, третью и пятую полки.



При приготовлении других продуктов одновременно на нескольких полках, включите режим **Многофункциональная готовка** и следуйте следующим инструкциям:

Духовка оборудована пятью решётками. Во время готовки с подключением вентилятора используйте вторую и третью решётки, так как крайние полки получают горячий воздух напрямую от вентилятора.

В основном рекомендуется использовать вторую и четвёртую решётки снизу. При этом продукт, требующий максимального нагрева, помещайте на вторую снизу решётку.

3. Сожмите дверцу с двух сторон и закройте её на половину.
4. Откройте дверцу нажатием клемм **F**, затем потяните её на себя, снимая её с основания.

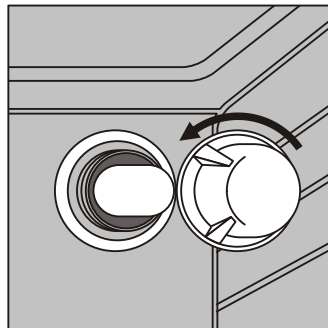
Установку дверцы проведите в обратном порядке.

Замена лампочки в духовке

Отключите прибор от электросети при помощи многополярного переключателя либо путем извлечения вилки из розетки.

Снимите стеклянную крышку с держателя лампочки.

Выкрутите лампочку и замените её на новую термоустойчивую лампу (до 300°C) со следующими характеристиками: напряжение 220 В, мощность 25 Вт, тип лампы E 14.



дополнительно используя режим Выпечка при температуре 80°C–100°C.

Внимание: После нажатия соответствующей кнопки, настройки должны установиться в течение 5 секунд. В случае отключения электроэнергии, исчезнут и настройки реального времени. На дисплее появятся символы трёх **0** и надпись **AUTO**, свидетельствующая о перезагрузке.

ОХЛАЖДАЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Данная модель оборудована специальным вентилятором для охлаждения прибора снаружи, который автоматически включается в работу по мере нагревания прибора. Когда вентилятор включен, между панелью управления и дверцей духовки можно услышать шум потока воздуха.

Внимание: По окончании готовки охлаждающая вентиляция продолжит работу до полного остывания духовки.

4 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

Перед чисткой духовки либо проведением любых работ отключите прибор от электросети

- Регулярная грамотная чистка прибора поможет продлить срок его службы.
- Эмалированные части прибора мойте тёплой водой с моющим средством, не используя абразивные средства
- В процессе эксплуатации на нержавеющей стали могут появиться пятна. Для их удаления используйте специальные моющие средства. После чистки протрите прибор сухой тряпкой.
- Внутреннюю поверхность духовки рекомендуется чистить непосредственно после использования, пока она ещё не остыла. Для этого используйте горячий мыльный раствор. По окончании процесса чистки полностью удалите моющие средства с поверхности прибора. Не используйте для работы абразивные порошки, скребки и губки, которые могут повредить поверхность. Нельзя пользоваться парогенератором для внутренней чистки духовки.
- Образовавшийся в духовке конденсат удаляйте сухой мягкой тряпкой.
- Духовка защищена по периметру резиновой прокладкой. Регулярно проверяйте её состояние, при необходимости очищайте. В случае повреждения прокладки рекомендуем вам её немедленно заменить. По вопросам ремонта оборудования и замены запчастей обращайтесь в сервисный центр.
- Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла

Снятие дверцы духовки

Для более тщательной отчистки духовки вы можете снять дверцу.

Процесс снятия и установки дверцы первого типа показан на рис 1.

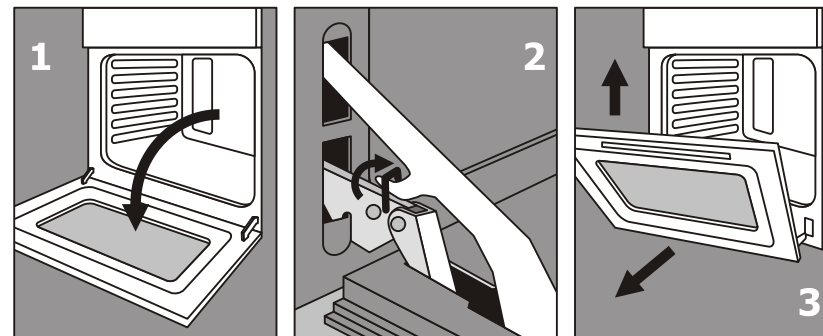


Рис. 1. Снятие дверцы духовки типа 1.

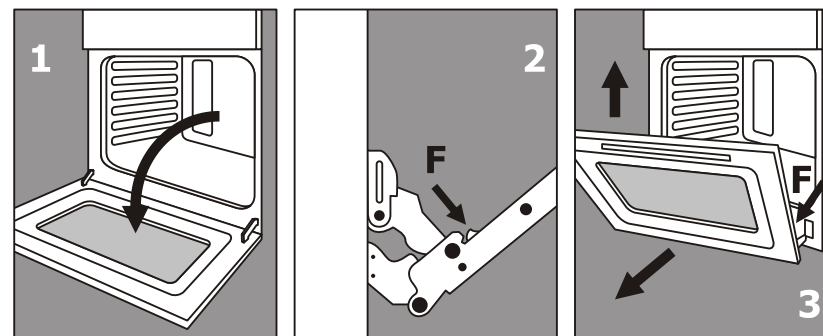


Рис. 2. Снятие дверцы духовки второго типа.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Поднимите вверх и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух вращательных парах.
3. Возьмите дверцу за две боковые стороны, медленно прикрывая, но не полностью, потяните дверцу на себя.
4. Потяните дверцу на себя, снимая её с основания.

Установку дверцы проведите в обратном порядке.

Процесс снятия и установки дверцы второго типа показан на рис. 2.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Приподнимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух креплениях.