

**КОНТРОЛЬНЫЙ ТАЛОН  
НА УСТАНОВКУ ДУХОВКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ RIHTERS**

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)

**ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ВСТРАИВАЕМАЯ**

**Rihter**



**РУКОВОДСТВО**

**ПО УСТАНОВКЕ  
И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Товар сертифицирован

## **i** СОДЕРЖАНИЕ

1. Вниманию потребителя _____	3
2. Как пользоваться духовкой _____	4
3. Уход за духовкой _____	12
4. Рекомендации по приготовлению блюд _____	14
5. Правила безопасности _____	21
6. Установка духовки _____	23
7. Технические характеристики _____	26
8. Гарантийные обязательства _____	27

## **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

© "Ультрафон", 2016

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

## **8** ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Средний срок службы духовки — 10 лет.

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)

# 7 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Rihters 21-02	Rihters 21-03	Rihters 21-04	Rihters 22-01
Количество функций, шт.	8	8	8	6/4
Номинальная мощность, Вт	2,125			
Управление	Электронное с таймером		Механическое с таймером	
Автоматика	Система автоматического отключения			
Емкость, л	56			
Макс. температура нагрева, °C	270			
Электропитание, В~Гц	230~50			
Верхний свет, шт./Вт	1,25	1,25	1,25	1,25
Нижний свет, шт./Вт	—	—	—	—
Размеры, мм	594x543x594			
Вес брутто/нетто, кг	37/32,5			

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.

# 1 ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ

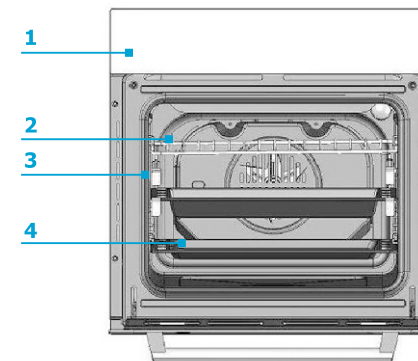
Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочитайте данное руководство и строго выполняйте изложенные в нем требования.

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

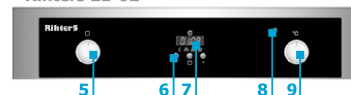
В случае продажи, передачи духовки или переезда проследите, чтобы данное руководство и паспорт сопровождали изделие.

Рис. 1а. Общий вид духовки:

- 1 – панель управления;
- 2 – решетка;
- 3 – направляющие для поддонов и решеток;
- 4 – поддон для сбора капель или противень для выпекания.



Rihters 21-02



Rihters 21-03



Rihters 21-04



Rihters 22-01

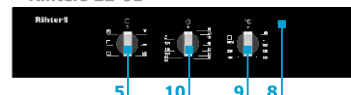
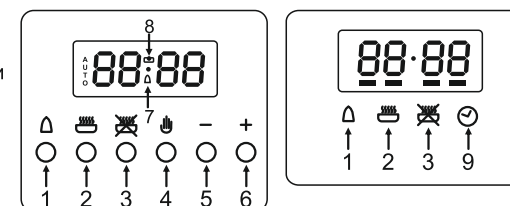


Рис. 16. Панель управления:

- 5 – ручка выбора способа приготовления пищи;
- 6 – кнопки электронного программатора;
- 7 – дисплей таймера;
- 8 – световой указатель работы духовки (загорается, когда духовка находится в режиме нагрева до установленной температуры);
- 9 – ручка установления температурного режима;
- 10 – ручка установки времени приготовления.

Рис. 1в. Условные обозначения на панели управления:

- 1 - таймер
- 2 - установка времени продолжительности готовки
- 3 - установка времени окончания готовки
- 4 - установка ручного управления
- 5 - уменьшение показателей
- 6 - увеличение показателей
- 7 - индикатор таймера
- 8 - индикатор готовки
- 9 - часы



## 2 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

В данной многофункциональной духовке объединены преимущества обычной духовки и более современной конвекционной со встроенным вентилятором.

Это универсальная духовка, которая позволяет легко и безопасно выбирать различные режимы приготовления с помощью ручек **5** и **9**, расположенных на панели управления.

**Примечание:** При первом пользовании духовкой рекомендуется включить ее без закладки внутрь продуктов с установкой термостата на максимальный нагрев. Дверца при этом должна быть закрытой. Через полчаса откройте дверцу. При этом возможно появление посторонних запахов, что связано с испарением веществ, примененных для защиты прибора на период его хранения до первоначальной установки.

**Примечание:** Поддон для сбора капель жира устанавливается в нижней части только при поджаривании пищи. Во всех случаях приготовления никогда не используйте днище и не устанавливайте на нем ничего в процессе работы, поскольку это может повредить эмаль. Кухонную утварь (блюда, алюминиевую фольгу и др.) всегда устанавливайте на решетку, которая вставляется по специальным направляющим.

**Примечание:** При пользовании духовкой в ручном режиме (без применения таймера) установите ручку **10** напротив символа «Рука» на панели управления.

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ



#### РЕЖИМ КЛАССИЧЕСКИЙ (ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ)

Установите ручку термостата **9** в необходимое положение между 60°C и max. Верхний и нижний нагревательные элементы включатся. Это традиционный тип духовки с равномерным распределением тепла и пониженным расхо-

- 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»  $\perp$ .

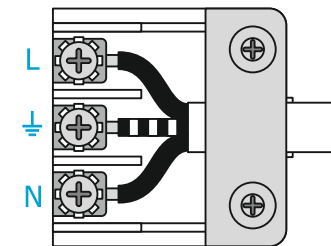


Рис. 6.  
Подсоединение проводов.

- 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.



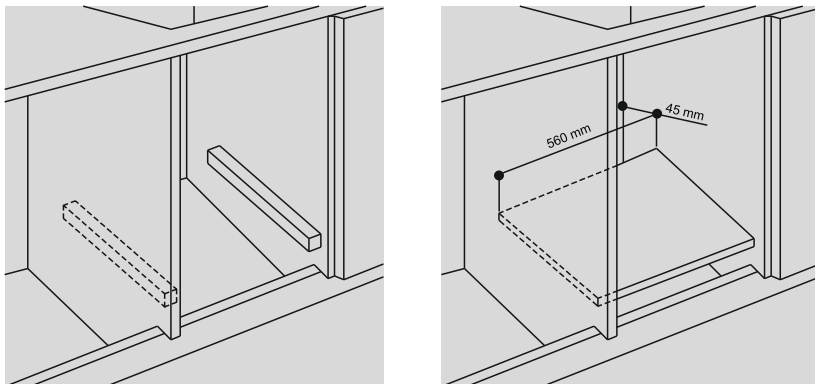


Рис. 5. Подготовка ниши для установки духовки.

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

Для крепления духовки к стенкам ниши откройте дверцу и винтите 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.

дом энергии. Духовка является непревзойденной, когда дело касается приготовления таких блюд, как капуста с ребрышками, треска по-испански, вяленая рыба, мягкие ломтики телятины с рисом и др. Отличные результаты достигаются также при приготовлении блюд из телятины и говядины (тушеное мясо, гуляш, дичь, ветчина и др.), которые требуют медленного приготовления с добавлением жидкости. Этот вариант идеален для выпечки тортов, фруктов, а также для приготовления блюд с использованием крышек. При приготовлении блюд в этом режиме одновременно используйте только один поддон для сбора капель, или одну решетку, в противном случае распределение тепла будет неравномерным. Используя решетки на различной высоте, можно регулировать распределение тепла между верхом и низом духовки. Высоту установки решетки выбирайте на основании того, больше или меньше тепла необходимо в верхней части блюда.



## РЕЖИМ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (КОНВЕКЦИОННЫЙ)

Установите ручку термостата **С** в положение между значениями 60°C и Max. Верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор обеспечат постоянный поток тепла по всей площади духовки. Данный режим рекомендуется для приготовления замороженных полуфабрикатов, не требующих предварительного разогрева духовки. Оптимальных результатов при использовании данного режима работы духовки вы добьётесь, поместив продукты на вторую и третью решётки. Практические рекомендации по использованию данного режима смотрите в таблице ниже.



## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГОТОВКА

Установите ручку термостата **9** в положение между значениями 60°C и Max. Включатся одновременно верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор и круговой нагрев. Данный режим подходит для обжаривания и подрумянивания продуктов. В этом режиме работы духовки вы можете готовить несколько блюд одновременно, если температура их

приготовления 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

Установите ручку термостата **9** в необходимое положение между 60°C и 250°C. Включатся нижний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор. Это позволит быстро разогреть духовку и, благодаря большой мощности прибора, подавать значительное количество тепла преимущественно снизу. Данный режим нужен для приготовления блюд, требующих большого количества тепла, таких как пицца или жаркое. При работе в режиме пиццы используйте не более одной решётки одновременно.



### ДЕЛИКАТЕСНАЯ КУЛИНАРИЯ

Установите ручку термостата **9** в необходимое положение между 60°C и 250°C. Нижний нагревательный элемент и вентилятор будут включены в работу. Это подходит для приготовления кондитерских изделий, пирожных и сладостей в формочках, требующих подогрева снизу. Посуду рекомендуем устанавливать на низком уровне.



### РЕЖИМ С ВЕРХНИМ НАГРЕВОМ

## 6 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.

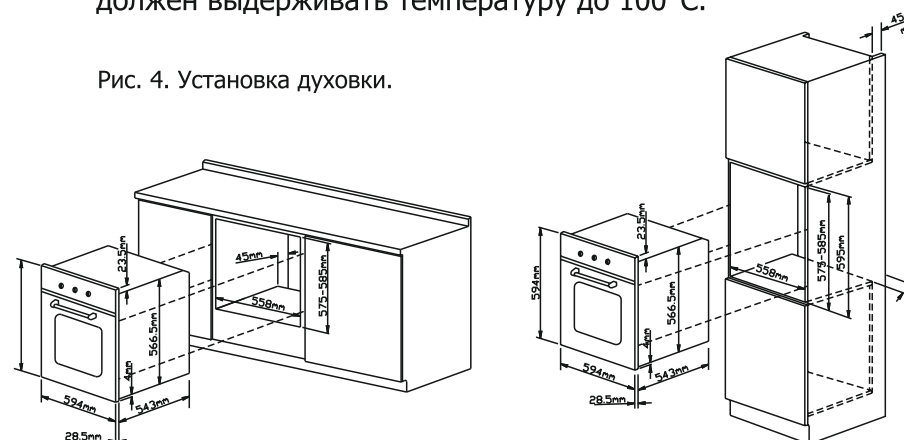


Рис. 4. Установка духовки.

- 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.

Установите ручку термостата **9** в положение между значениями 60°C и Max. Элемент верхнего нагрева включится. Этот режим используется для подрумянивания пищи в конце приготовления.



## ГРИЛЬ

Ручку термостата **9** установите в положение max. Верхний нагревательный центральный элемент будет включен в работу. Очень высокая температура и непосредственный нагрев грилем создают возможность для подрумянивания поверхности мяса, при этом сохраняя его нежным. Гриль также рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры на поверхности: бифштекс, говядина, стэйк, филе, гамбургер и др.

В этом режиме возможно приготовление пищи с приоткрытой дверцей духовки. Некоторые советы приведены в разделе «Рекомендации по приготовлению блюд».



## ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Установите ручку термостата **9** в необходимое положение между 60°C и 200°C. Верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор будут включены в работу. Такая комбинация увеличивает эффективность непрямого термического излучения нагревающих элементов благодаря циркуляции воздуха в духовке. Это предотвращает подгорание пищи на поверхности, позволяя вместе с тем теплу проникать вглубь ее. Великолепные результаты достигаются при приготовлении кебабов из мяса и овощей, сосисок, отбивных из баранины, цыпленка в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и др. Этот способ также является идеальным для приготовления рыбы, типа меч-рыба, тунец, морской окунь, каракатица и др.



## ВЫПЕЧКА

Установите ручку термостата **9** в необходимое положение между 60°C и 250°C. Задний нагревательный элемент и

вентилятор будут включены в работу, гарантируя равномерное распределение тепла по всему объему духовки.

Этот способ является идеальным для выпечки нежных пирожных и приготовления тарталеток на трех полках одновременно. Вот некоторые примеры: пирожное с взбитыми сливками, сладкие и аппетитные бисквиты, аппетитные пирожные, сладкие булочки и небольшие порции овощей и др.



### **РАЗМОРАЖИВАНИЕ** (кроме модели 22-01)

Положение ручки термостата **9**: любое.

Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг пищи. Это рекомендуется для размораживания всех видов пищи, особенно деликатной, которая не требует теплоты: мороженые пирожные, сладкие сливочные кремы, фруктовые пирожные. Использование вентилятора сокращает время размораживания примерно наполовину. В случае размораживания мяса, рыбы и хлеба время процесса можно сократить путем установки температуры 80°C–100°C.

### **ВЕРТЕЛ** (в некоторых моделях)

Для запуска вертела сделайте следующее:

- поместите поддон на первую полку;
- установите на вторую полку специальный держатель вертела и через отверстия в вертеле и задней стенке духовки проденьте шампур;
- с помощью ручки **5** выберите одно из положений



### **СТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТ СЧЕТА** ( **10** )

Духовка оборудована таймером для обеспечения выключения ее, когда процесс приготовления оканчивается. Положение ручки таймера **10**: от 10 мин. до 120 мин.

В конце запрограммированного времени звучит сигнал, и

## **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 очень сильно 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;


<b>Быстрая готовка</b>					
<b>Замороженные продукты</b>					
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
<b>Полуфабрикаты</b>					
Курица	0,4	2	–	200	20-25
<b>Свежие продукты</b>					
Печенье	0,3	2	–	200	15-18
Фруктовый пирог	0,6	2	–	180	45
Ватрушки	0,2	2	–	210	10-12
<b>Пицца</b>					
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.

духовка автоматически отключается.

### ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ (режим без таймера)



После включения духовки установите время на часах.

При подключении к электрической сети на дисплее появится символ **00:00** нажмите кнопку ;

С помощью кнопок **+** или **–** установите текущее время. Через 5 секунд духовка автоматически включится. Выбрав определённый режим работы, вы также включите духовку.



### Автоматические установки

(установка автоматического начала и окончания готовки)

- A.** Нажмите кнопку  пока на дисплее не загорится мигающий символ **AUTO**. С помощью кнопок **+** или **–** установите время выключения.
- B.** Нажмите кнопку  пока на дисплее не появится мигающий символ **AUTO**. С помощью кнопок **+** или **–** установите время выпечки и дождитесь пока символ **AUTO** перестанет мигать.

### Выберите необходимый режим и температуру приготовления.


**К примеру,** приготовление блюда занимает 45 минут, и оно должно окончиться в 14:00.

- A.** Нажмите кнопку  до появления мигающего символа **AUTO**. Установите время окончания готовки 14:00
- B.** Нажмите кнопку  до появления мигающего символа **AUTO**. Установите время готовки 45 минут

После установки на дисплее появится значение текущего времени (часы, минуты).

Когда часы покажут 13:15 (либо 13:14 – 13:15), духовка автоматически включится в работу.




Когда часы покажут 14:00, духовка автоматически выключится. Прозвучит звуковой сигнал, замигает квадратный символ. Чтобы прекратить звуковой сигнал, нажмите кнопку  и установите переключатели температуры и режимов работы на **0**


### Полуавтоматические установки

(установка автоматического окончания готовки)



**А.** Установка временных рамок работы духовки (10 часов максимум).

Нажмите кнопку  пока на дисплее не появится мигающий символ **AUTO**. С помощью кнопок **+** или **-** установите время выпечки и дождитесь пока символ **AUTO** перестанет мигать.

### Выберите необходимый режим и температуру приготовления.

По окончании готовки прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку  и установите переключатели температуры и режимов работы на **0**.

### Звуковой таймер

Наибольшее возможное время установки таймера составляет 23 часа 59 минут. Для установки времени таймера нажимайте кнопку  до момента загорания символа . Кнопками **+** или **-** устанавливайте необходимое вам значение времени пока оно не появится на дисплее.

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

### 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



Приготавливаемый продукт	Вес, кг	Положение решетки от дна	Время предварительного нагрева, мин.	Температура, °C	Время приготовления, мин.
<b>Конвекция</b>					
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
<b>Многофункциональна готовка</b>					
Пицца на 2 полках	1	2-4	15	220	15-20
Лазанья	1	3	10	200	30-35
Телятина	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
<b>Верхний нагрев</b>					
Подрумянивание пищи для улучшения вида	–	3-4	15	220	–
<b>Размораживание</b>					
Все замороженные продукты					
<b>Гриль</b>					
Каракатица	1	4	5	max	8-10
Кальмары и креветки	1	4	5	max	6-8

После установки на дисплее загорится символ . Также начинает работать функция обратного отсчёта. Когда время достигнет установленной вами отметки, загорится символ , прозвучит звуковой сигнал, остановить который можно нажатием любой кнопки.

**Внимание:** при нажатии соответствующей кнопки настройки должны появиться в памяти прибора в течение 5 секунд. В случае отключения электроэнергии установленные настройки и время на часах исчезнут.

При возобновлении подачи тока на часах появится значение **00:00**. Символ  свидетельствует о необходимости повторить настройки.



### ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Для включения освещения установите ручку **5** в соответствующее положение. Духовка останется освещенной до тех пор, пока хотя бы один из нагревательных элементов будет включенным.

### ОХЛАЖДЕНИЕ

Для охлаждения духовка оборудована вентилятором, который при нагреве включается автоматически.

При включенном вентиляторе чувствуется поток воздуха между дверцей духовки и панелью управления.

**Примечание:** По окончании приготовления вентилятор остается включенным до охлаждения прибора до необходимого уровня.

## 3 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

Перед началом чистки прибора отключите его от электропитания.

**Для того, чтобы прибор служил дольше, его необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:**

Эмалированные поверхности, а также поверхности из нержавеющей стали необходимо мыть слегка подогретой водой, не используя при этом абразивные порошки или коррозирующие вещества. На нержавеющей стали могут появляться пятна. Если они трудно удаляются, можно использовать специальные вещества, доступные на рынке. Процесс чистки завершить промывкой чистой водой и сушкой.

Внутренние поверхности духовки желательнее чистить сразу после пользования, когда она еще теплая, с помощью горячей воды и мыла. Мыльные следы нужно удалить путем промывки чистой водой, затем просушить. Избегайте пользования абразивными детергентами (например, чистящими порошками и т. п.), абразивными губками для посуды, кислотами (например, для удаления окалины), так как это может повредить эмаль.

При длительном пользовании духовкой в ней может появляться конденсат, который надо удалять с помощью сухой мягкой 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. В случае повреждения уплотнений, обращайтесь в сервисный центр. До устранения неисправностей избегайте пользования духовкой.

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 средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ



Наилучшие результаты достигаются при использовании **режимом Пицца:**

- Предварительно в течение не менее 10 мин прогрейте духовку;
- Используйте находящийся в комплекте легкий алюминиевый противень для пиццы. При применении поддона для сбора капель жира время приготовления удлиняется, что может помешать образованию хрустящей корочки;
- При приготовлении пиццы не открывайте слишком часто духовку;
- Если пицца готовится с несколькими слоями (три или четыре), рекомендуем добавить сыр моцарелла в верхний слой в середине процесса приготовления;
- Если пицца готовится на двух решетках, используйте 2-ю и 4-ю при температуре 200°C, пиццу помещайте в предварительно прогретую духовку.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

При приготовлении белого мяса, дичи и рыбы температуру устанавливайте в диапазоне 180°C–200°C. Если надо приготовить красное мясо с хорошей степенью прогрева снаружи и нежным и сочным внутри, очень хорошо начать готовку при высокой температуре (200°C–220°C) в течение непродолжительного времени, затем понизить температуру. Поместите мясо в центр гриля и для сбора капель жира установите поддон.

Убедитесь, что решетка установлена по центру духовки. Если вы хотите увеличить приток тепла снизу, используйте низкую решетку. Для получения пикантного блюда, (особенно из утки и дичи), покройте мясо свиным жиром или беконом.

При пользовании этим режимом рекомендуем устанавливать температуру на 200°C, поскольку это наиболее эффективный способ работы гриля, который основан на использовании ультрафиолетовых лучей. Однако, это не значит, что нельзя устанавливать иную температуру.

**Итак, при пользовании грилем лучшие результаты достигаются при помещении решетки в нижней части (см. таблицу), при этом, для предотвращения попадания жира и масла на дно духовки, на нижней полке необходимо устанавливать поддон.**



## ВЫПЕЧКА

При выпечке всегда помещайте тесто в предварительно нагретую духовку. Сигналом оптимального нагрева служит выключение указателя **8**. В процессе выпечки духовку открывать нельзя.

### ВОЗМОЖНЫЕ НЕУДАЧИ В ВЫПЕЧКЕ

Тесто суховатое	На 10°C увеличьте температуру и уменьшите время выпечки
Тесто течет	Используйте меньше жидкости или на 10°C понизьте температуру
Тесто в верхней части темноватое	Поместите на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки
Выпечка качественная изнутри, но липкая снаружи	Используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время выпечки
Тесто липнет к противню	Хорошо смажьте противень и слегка посыпьте мукой, или используйте маслонепроницаемую бумагу
При использовании более одного уровня выпечка на них получается неодинаковой.	Установите более низкую температуру. Не вынимайте изделия из духовки в одно и то же время.

## Снятие дверцы духовки

Для более тщательной очистки можно прибегнуть к снятию дверцы. Это делается следующим образом:

1. откройте дверцу полностью;
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.

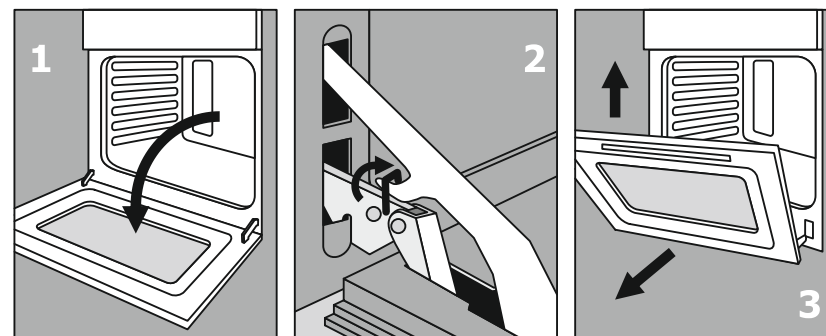


Рис. 3. Снятие дверцы духовки.

Установка дверцы на место производится в обратном порядке.

## Замена лампочки

- Отключите духовку с помощью выключателя или выньте вилку из розетки;
- Снимите стеклянный колпак держателя лампочки;
- Замените старую лампочку на новую, рассчитанную для работы в условиях высокой (300°C) температуры с параметрами:
  - напряжение: 220 вольт,
  - мощность: 25 Ватт,
  - тип: E 14.
- Установите стеклянный колпак на место.

## 4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Духовка предоставляет широкие возможности по приготовлению различных блюд. Со временем вы научитесь выбирать наилучший вариант приготовления. Настоящие рекомендации являются лишь общими указаниями, которые могут варьироваться в зависимости от вашего опыта.

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Если духовку необходимо разогреть предварительно (обычно это бывает при приготовлении выпечки из заваренного теста), наиболее быстрый способ достижения желаемой температуры с экономным расходом энергии – режим **многофункциональной готовки** и режим **быстрого приготовления**.

Вариант приготовления устанавливается после того, как продукты помещены в духовку.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ОДНОЙ РЕШЕТКЕ

Если вы собираетесь готовить блюда на нескольких решетках, пользуйтесь режимом **выпечка**, или режимом **многофункциональной готовки**, так как только эти варианты помогут вам сделать это.



При приготовлении деликатных блюд более чем на одной решетке, пользуйтесь режимом **выпечка**, который позволит вам готовить на трех решетках одновременно (1-я, 3-я и 5-я снизу). Некоторые примеры приведены в таблице данного раздела.



При приготовлении других продуктов на нескольких решетках, используйте режим **многофункциональной готовки**, имея в виду следующее:

- Духовка укомплектована пятью решетками. При приготовлении пользуйтесь двумя или тремя центральными решетками; нижняя и верхняя решетки получают наибольшее количество тепла и поэтому нежная пища на этих решетках может подгореть.

- Как правило, пользуйтесь 2-й и 4-й решетками снизу, помещая при этом продукты, требующие более высокой температуры, на 2-ю решетку.
- При приготовлении пищи, требующей различного времени и температуры готовки, выбирайте среднюю температуру, помещайте более нежный продукт на 4-ю решетку снизу, и продукт, требующий меньшего времени приготовления, вынимайте из духовки первым.

### ПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЕМ

Эта функция позволяет пользоваться грилем в двух вариантах.



#### Гриль с приоткрытой дверцей.

Поскольку включается только центральная часть нагревательного элемента, продукты размещайте под центральной частью гриля, на 3-й и 4-й решетке снизу. На нижнюю решетку (1-я снизу) установите поддон для сбора капелек жира, предохраняя тем самым дно духовки. В этом режиме рекомендуем устанавливать термостат на максимальную температуру. Однако это не значит, что вы не можете устанавливать пониженную температуру.



#### Гриль с подключенным вентилятором.

Этот режим, но только с закрытой дверцей духовки, очень полезен для быстрого приготовления пищи, поскольку перемещение воздуха создает возможности не только подрумянивать поверхность, но и прогревать нижнюю часть.

Более того, режим может использоваться для подрумянивания пищи в конце процесса приготовления.

При пользовании этим режимом помещайте решетку на 2-ю или 3-ю полки снизу (см. таблицу приготовления), затем, в целях предотвращения попадания капель жира и масла на дно духовки, на нижней полке установите поддон.

**Важно:** При пользовании режимом с включенным вентилятором всегда держите дверцу закрытой.

Это даст великолепные результаты с экономией до 10% энергии.