

# **NORDFROST**



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
ДУХОВКИ**

# **СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ	<b>3</b>
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	<b>4</b>
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	<b>5</b>
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	<b>6</b>
КОМПЛЕКТАЦИЯ	<b>7</b>
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	<b>8</b>
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	<b>8</b>
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ	<b>8</b>
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ	<b>9</b>
ЧИСТКА И УХОД	<b>10</b>
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	<b>11</b>
РЕЦЕПТЫ	<b>14</b>
УТИЛИЗАЦИЯ	<b>21</b>
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	<b>21</b>
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	<b>24</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Благодарим за выбор продукции торговой марки NORDFROST! Мы уверены, что Вы будете использовать нашу продукцию с удовольствием. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации. Обязательно передайте его вместе с изделием, если оно перейдет к другому хозяину.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с настоящим руководством по эксплуатации и мерами безопасности.

Производитель и импортер не несут ответственность перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с руководством должным образом. Если Вы столкнулись с неправильной работой изделия, обратитесь к разделу «Поиск и устранение неисправностей». Если информации в данном разделе недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25 (звонок по России бесплатный)** для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться с руководством на официальном сайте **[www.nordfrost.ru](http://www.nordfrost.ru)**.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер и серийный номер. Данная информация находится на технической этикетке изделия.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	R 300 W	RC 300 B	R 370 B	RC 350 B/W/Y/R	RC 450 B/W/Y	RC 450 ZB pizza	RC 450 ZR pizza	R 480 B	RC 600 B	RC 600 Y	RC 600 YR
Объем, л	30		37	35	45			48	60		
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1 500		1 600	1 600	2 000				2 200		
Диапазон номинальных напряжений / номинальная частота, В/Гц	220-240 / 50										
Внутренняя подсветка	есть										
Гриль	есть										
Конвекция	нет	есть	нет	есть				нет	есть		
Таймер, мин	0-120										
Температурный режим, °С	100-250										
Цвет	белый	черный		черный/белый/бежевый/бордовый	черный/белый/бежевый	черный	бордовый	черный	бежевый	бежевый ретро	
Род тока	переменный										
Время разогрева до рабочей температуры, мин	10										
Внутреннее покрытие духовки	оцинкованная сталь					антипригарное		оцинкованная сталь			
Теплоизоляция корпуса	нет					есть		нет			
Длина сетевого шнура, м	0,9										
Внутренние размеры духовки (Ш×Г×В), мм	340×300×240		377×315×275	377×315×275	406×351×310	406×351×310		406×351×310	440×425×325		
Размер духовки без упавки (Ш×Г×В), мм	475×365×292		518×380×329	518×380×329	561×425×369	549×408×377		561×425×369	583×492×395		
Размер духовки в упавке (Ш×Г×В), мм	511×379×344		560×407×383	560×407×383	585×440×422	583×435×422		585×440×422	632×524×445		
Вес нетто, кг	6,1		7,8	7,8	9	9,6		9	11,51		
Вес брутто, кг	7,6		9	9	10,5	11,1		10,5	13,51		

Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т.д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т.д. носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните ее для дальнейшего пользования.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов важно соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
2. Не оставляйте работающий прибор без присмотра, если рядом находятся дети.
3. Не погружайте шнур, вилку или какую-либо часть прибора в воду или другие жидкости.
4. Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
5. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, штепселем или с другими повреждениями. В случае появления какой-либо неисправности не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Обратитесь за помощью в сервисный центр.
6. Не ставьте духовку на горячую поверхность газовой плиты и вблизи от раскаленных предметов.
7. Во время работы духовки необходимо, чтобы в радиусе как минимум 10 см от нее было свободное пространство для обеспечения необходимой циркуляции воздуха.
8. Вынимайте вилку из розетки после использования и перед чисткой. Позвольте ей остыть перед установкой/снятием компонентов, а так же перед чисткой.
9. Чтобы выключить духовку нажмите кнопку ВЫКЛ. прежде, чем вынимать шнур из розетки. Никогда не тяните за шнур, держитесь за вилку.
10. Не накрывайте духовку. Это может привести к перегреванию.
11. Будьте осторожны, когда вынимаете противень с горячими продуктами из духовки.
12. Не используйте для чистки поверхности духовки жесткие материалы.
13. Не оставляйте включенную духовку без присмотра.
14. Не кладите в духовку слишком крупные продукты. Используйте только жаропрочную посуду.
15. Нельзя размещать на духовке посторонние предметы.
16. Не кладите в духовку картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
17. Не оставляете в духовке предметы, если она включена. Исключения могут составлять те детали, которые рекомендованы производителем.
18. Во время работы с электрической духовкой всегда используйте прихватки.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

19. Нельзя использовать прибор в целях, не предусмотренных данной инструкцией.
20. Духовка предназначена только для использования в домашних условиях.
21. Духовка не предназначена для использования детьми.
22. Духовка не предназначена для использования людьми с недостаточными физическими, сенсорными или умственными способностями. Люди без опыта использования подобных приборов могут быть допущены к эксплуатации духовки только под присмотром человека, ответственного за их безопасность, а также в случае прохождения полного инструктажа по использованию прибора.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Панель управления.
2. Сигнальная лампа (индикатор).
3. Стекло дверцы.
4. Опора вертела.
5. Ручка дверцы.
6. Ножки духовки.



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	R 300 W	RC 300 B	R 370 B	RC 350 B/ W/ Y/R	RC 450 B/ W/ Y	RC 450 ZB pizza	RC 450 ZR pizza	R 480 B	RC 600 B	RC 600 Y	RC 600 YR
1. Инструкция	есть										
2. Противень прямоугольный	есть										
3. Противень круглый для пиццы	нет				есть			нет			
4. Решетка для гриля	есть										
5. Вертел	нет		есть				нет		есть		
6. Ухват для вертела	нет		есть				нет		есть		
7. Ухват для противня и решетки	есть										
8. Поддон для крошек	нет		есть				нет		есть		



## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- убедитесь, что вокруг духовки обеспечено достаточное расстояние для циркуляции воздуха;
- духовка должна быть абсолютно сухой;
- духовка не должна располагаться на деревянной поверхности. Поставьте ее на термостойкую поверхность.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Ножки духовки могут оставлять следы на поверхности. Их можно удалить влажным куском материи.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение, переключатель режимов переведите в положение (работают оба нагревательных элемента). Регулятором времени установите время приготовления 10 мин. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.



## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

### Режим «Выпекание»:

1. Поверните ручку регулировки температуры по часовой стрелке до нужного показателя температуры.
2. Установите ручку выбора режима работы на нужную программу.
3. Поверните ручку таймера по часовой стрелке, установите ее на необходимом времени приготовления.
4. Сигнальная лампа загорится после включения таймера.
5. По истечении времени приготовления таймер автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал.
6. Если продукт приготовился раньше запланированного времени, поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ., чтобы выключить духовку.
7. При первом использовании духовки Вы можете почувствовать легкий запах дыма из духовки. Это нормально, спустя 5-15 мин. он пропадает.
8. Для лучшего приготовления продуктов рекомендуется предварительно прогреть духовку в течение 10-15 мин.



## Режим «Гриль»:

1. Зафиксируйте один из зажимов для еды  на вертеле .
2. Воткните вертел в продукт, подлежащий приготовлению.
3. Оденьте второй зажим на вертел, воткнув его в продукт.
4. Зафиксируйте подлежащий приготовлению продукт на вертеле. Закрепите зажимы винтами.
5. Проверьте, чтобы продукт, подлежащий приготовлению, был расположен по центру вертела во избежание прикосновения к стенкам духовки.
6. Установите вертел внутри печи, вставив один конец в отверстие поворотного механизма. При этом необходимо, чтобы другой конец вертела встал в углубление поворотного механизма с противоположной стороны.
7. Включите печь.
8. Установите температуру, повернув ручку регулировки температуры на необходимый показатель.
9. Поставьте таймер на нужное время. Загорится сигнал лампы. Как правило, для приготовления на гриле 2,5 кг цыпленка требуется 30 мин.
10. Поставьте ручку выбора программы на «Гриль».
11. По окончании приготовления выключите таймер.
12. После того, как духовка остынет, зафиксируйте хват для извлечения гриля по обе стороны от вертела. Сначала приподнимите правую часть вертела, затем слегка продвиньте вертел вправо, так, чтобы левая часть вертела вышла из углубления поворотного механизма. Затем осторожно достаньте приготовленное блюдо из духовки.
13. Снимите продукт с вертела.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке, загорится индикатор питания.
2. Предварительно прогрейте печь в течение 2-3 мин., а затем положите в печь подготовленные продукты. Вы можете устанавливать противень (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.
3. Поворачивая регулятор температурных режимов, установите подходящий режим.
4. Поворачивая переключатель режимов, выберите подходящий режим работы нагревательных элементов.
5. Поворачивая регулятор времени приготовления, установите нужное время. Печь начнет приготовление.
6. Во время приготовления вы можете наблюдать за процессом через смотровое окно дверцы печи.

7. Когда истечет установленное время, печь подаст звуковой сигнал и прекратит работу. Если вам нужно прервать процесс приготовления ранее установленного времени, переведите регулятор времени приготовления в положение ВЫКЛ.
8. Если продукты не успели приготовиться, продолжите приготовление, регулятором времени, установив дополнительное время.
9. По окончании приготовления переведите регулятор времени приготовления в положение ВЫКЛ и откройте дверцу печи, чтобы из нее вышел горячий воздух. Отключите прибор от электросети. Когда продукты немного остынут, достаньте их из печи.
10. После того как печь остынет, очистите её поверхности от жира и остатков продуктов.

### ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

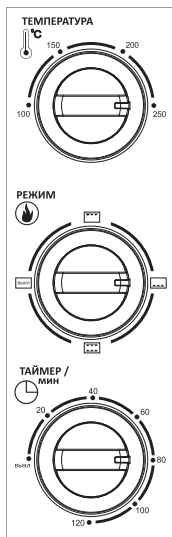
Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Противень и решетку вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства. Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

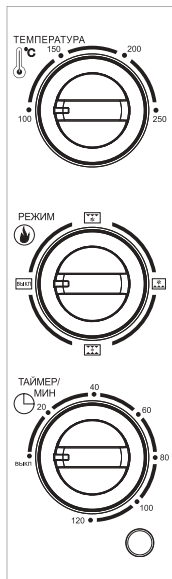
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модели R 300 W, R 370 B, R 480 B:



Режим	Описание
	Включен верхний нагревательный элемент
	Включен нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы

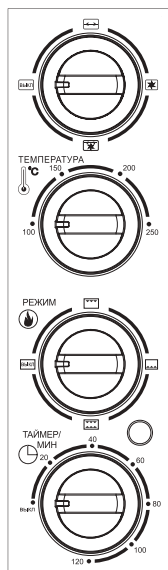
Модель RC 300 B:



Режим	Описание
	Включен верхний нагревательный элемент + конвекция
	Включен нижний нагревательный элемент + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + конвекция

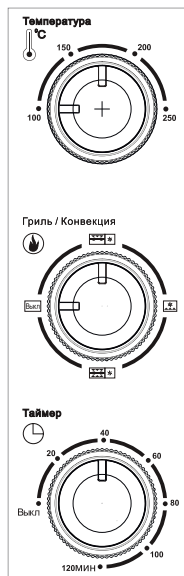
# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

## Модели RC 350 B, RC 350 W, RC 350 Y, RC 350 R, RC 450 B/W/Y:



Режим	Описание
	Гриль
	Конвекция
	Включены конвекция и гриль
	Включен верхний нагревательный элемент
	Включен нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы

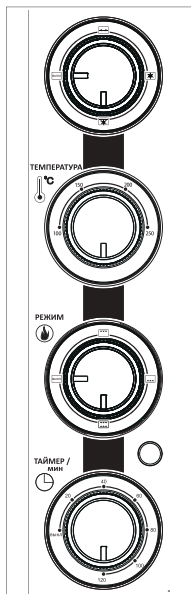
## Модели RC 450 ZB pizza, RC 450 ZR pizza:



Режим	Описание
	Включен верхний нагревательный элемент + гриль + конвекция
	Включен нижний нагревательный элемент + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + гриль + конвекция

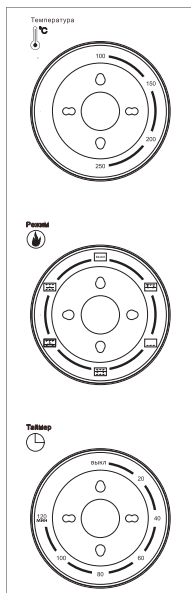
# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

## Модели RC 600 B, RC 600 Y:



Режим	Описание
	Гриль
	Конвекция
	Включены конвекция и гриль
	Включен верхний нагревательный элемент
	Включен нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы

## Модель RC 600 YR:



Режим	Описание
	Включен верхний нагревательный элемент + гриль
	Включен нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + гриль
	Включен верхний нагревательный элемент + гриль + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + гриль + конвекция

# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ NORDFROST





## ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

**Для приготовления Вам потребуется:**

**2 яйца, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ст. ложки сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.**

Яйца взбить, развести молоком, постепенно добавить муку, не допуская появления комочков, посолить, добавить промытый изюм и измельченные орехи, сахар и мускатный орех. Полученную массу выложить в смазанную маслом формочку. Запекать в течение 8-10 мин. при температуре 180°C.



## БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ СЫРА И ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

**Для приготовления Вам потребуется:**

**8 ломтиков белого хлеба, 100 гр. сливочного масла, 100 гр. сыра, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.**

Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с яичными желтками и сметаной, посолить. На ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, запекать 3-4 мин. при температуре 160-180°C. Перед подачей на стол посыпать перцем, нарезанной зеленью петрушки. Подать горячими.



## БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ

**Для приготовления Вам потребуется:**

**8 ломтиков белого хлеба, 200 гр. творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка сметаны, 100 гр. сливочного масла (маргарина), соль по вкусу.**

Творог смешать с яйцом и сметаной, добавить тмин, соль. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом или маргарином, сверху положить творожную массу. Запекать в течение 4-5 мин. при температуре 160°C.



## ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ

**Для приготовления Вам потребуется:**

**4 ломтика черного хлеба, 1 головка чеснока, соль по вкусу.**

Черный хлеб натереть чесноком, посолить, поместить в духовку. Запекать в течение 1-2 мин. при температуре 220°C.