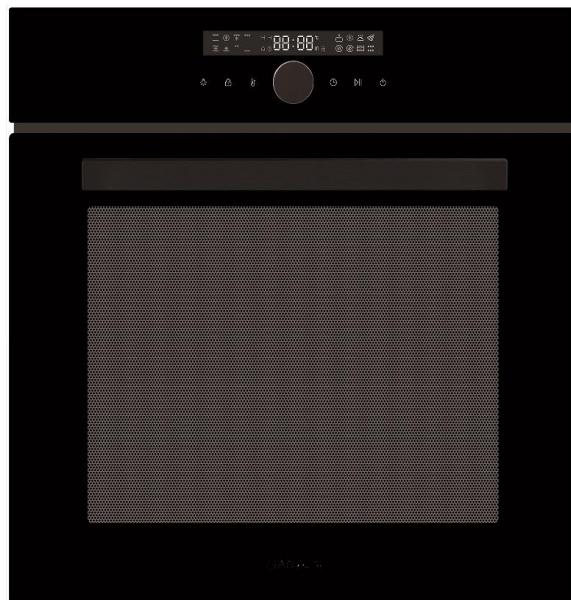




**Manual de utilizarea a cuptorul încorporabil**  
**Инструкция по эксплуатации встраиваемого**  
**духового шкафа**

**Model / Модель**

**RIKI 16 AirSteam SOFT BL GL**



Dragă cumpărător!

Felicitări pentru achiziție. Produsele noastre sunt excepțional de ușor de utilizat și extrem de eficiente. După citirea manualului de instrucțiuni, operarea cuptorului va fi ușoară.

Înainte de a fi ambalat și de a părăsi producătorul, cuptorul a fost atent verificat în ceea ce privește siguranța și funcționalitatea.

Aceste instrucțiuni au fost respectate pentru a vă ajuta să învățați cum să manipulați aparatul. Așa că vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată pentru a evita accidente posibile.

Vă rugăm să păstrați manualul de instrucțiuni și să-l păstrați într-un loc sigur, astfel încât să poată fi consultat în orice moment.

Este necesar să urmați instrucțiunile din manual pentru a evita eventualele accidente.

### **Instrucțiuni de siguranță**

- Aparatul devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, țineți copiii mici departe de cuptor.

- Nu așezați niciodată vase pe ușa cuptorului deschisă.
- Nu curățați niciodată cuptorul cu un aparat de curățat cu abur, deoarece acest lucru poate cauza un scurtcircuit.
- Nu utilizați produse de curățare abrazive dure sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot provoca spargerea sticlei.
- Regulile și reglementările cuprinse în acest manual de utilizare trebuie respectate cu strictețe.
- Nu permiteți persoanelor care nu sunt familiarizate cu conținutul acestui manual de instrucțiuni să opereze cuptorul.
- Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării, trebuie să aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- AVERTISMENT: Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că dispozitivul este deconectat înainte de a înlocui lampa.
- Copiii sub 8 ani trebuie ținuți departe, dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie

supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

- Păstrați toate cablurile de alimentare la o distanță sigură de instrument.
- În cazul unei probleme tehnice, deconectați aparatul de la rețea și contactați un inginer de service.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de o utilizare greșită.
- Acest aparat trebuie utilizat la temperatura camerei.

Уважаемый покупатель!

Поздравляем с покупкой. Наши продукты исключительно просты в использовании и чрезвычайно эффективны. Прочитав инструкцию по эксплуатации, управлять духовкой будет легко.

Перед упаковкой и отправкой с завода-изготовителя духовой шкаф был тщательно проверен на предмет безопасности и функциональности.

Эти инструкции составлены для того, чтобы помочь вам научиться обращаться с прибором. Поэтому, пожалуйста, внимательно прочтите их перед первым использованием прибора, чтобы избежать возможных несчастных случаев.

Сохраните руководство по эксплуатации и храните его в надежном месте, чтобы к нему можно было обратиться в любое время.

Необходимо следовать инструкциям руководства во избежание возможных несчастных случаев.

### **Инструкции по технике безопасности**

- Прибор сильно нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов не подпускайте маленьких детей к духовому шкафу.

- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духовки.
- Никогда не очищайте духовку пароочистителем, так как это может спровоцировать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Правила и положения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, должны строго соблюдаться.
- Не позволяйте никому, кто не знаком с содержанием данного руководства по эксплуатации, эксплуатировать печь.
- Во время использования прибор нагревается, следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен из розетки.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о

безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором.

- Держите все шнуры питания на безопасном расстоянии от прибора.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь к сервисному инженеру.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием или неправильной эксплуатацией.
- Этот прибор необходимо использовать при комнатной температуре.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИИ



блюдом.

Ответственное использование энергии не только экономит деньги, но и помогает окружающей среде. Так давайте экономить энергию! И вот как вы можете это сделать:

Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до времени окончания. Важно при использовании таймера установить более короткое время приготовления в соответствии с приготавливаемым

Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта.

Тепло может просачиваться через разливы на дверных уплотнителях. Немедленно убирайте любые загрязнения.

Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников/морозильников. В противном случае потребление энергии неоправданно возрастает.

## РАСПАКОВКА



соответствующим символом.

Во время транспортировки использовалась защитная упаковка для защиты прибора от любых повреждений.

После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы они не наносили вред окружающей среде. Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются экологически чистыми; они на 100% пригодны для повторного использования и отмечены

### **Внимание!**

При распаковке упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки пенопласта и т.д.) должны быть недоступны для детей.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



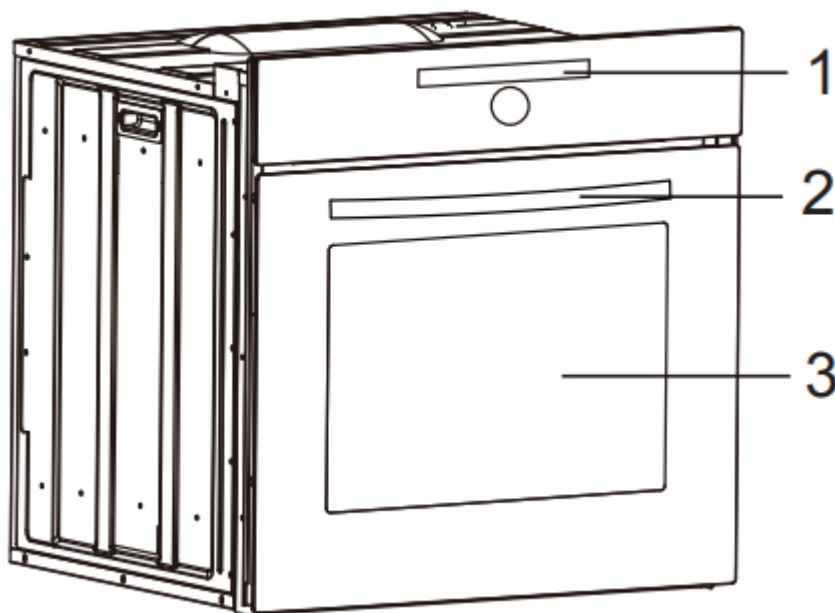
Старую бытовую технику следует не просто утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а сдать в центр сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Символ, изображенный на изделии, в руководстве по эксплуатации или на упаковке, указывает на то, что оно пригодно для переработки.

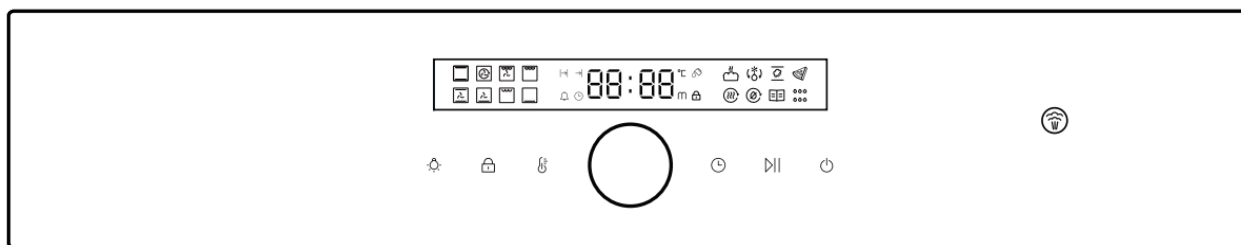
Материалы, используемые внутри прибора, пригодны для вторичной переработки и снабжены соответствующей информацией. Перерабатывая материалы или другие детали бывших в употреблении устройств, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информацию о соответствующих центрах утилизации бывших в употреблении устройств можно получить в местных органах власти.

## ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

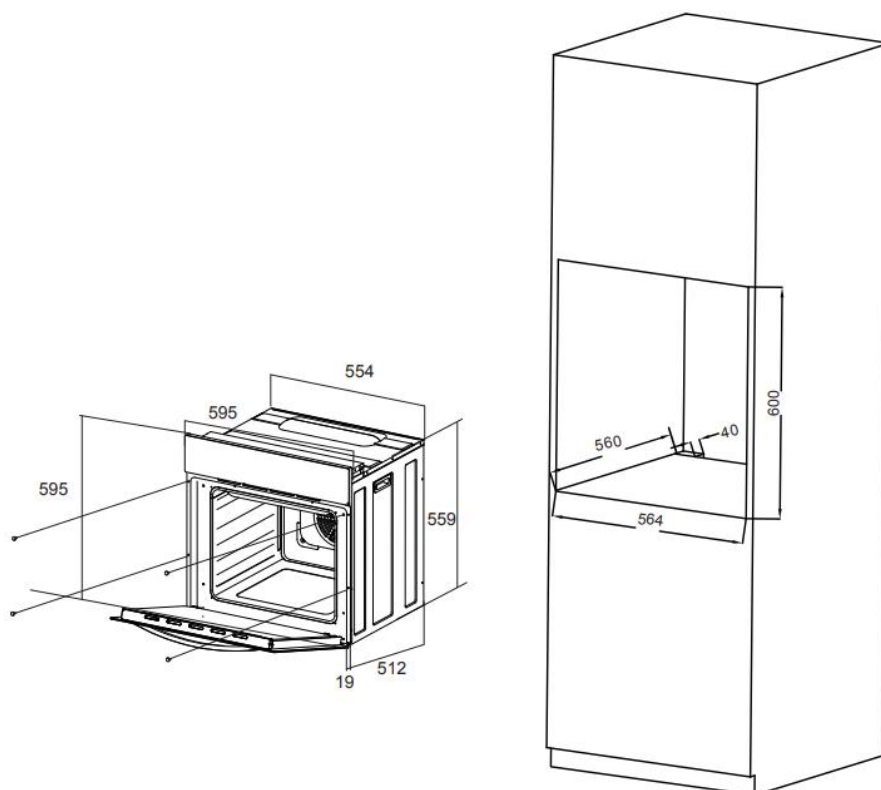


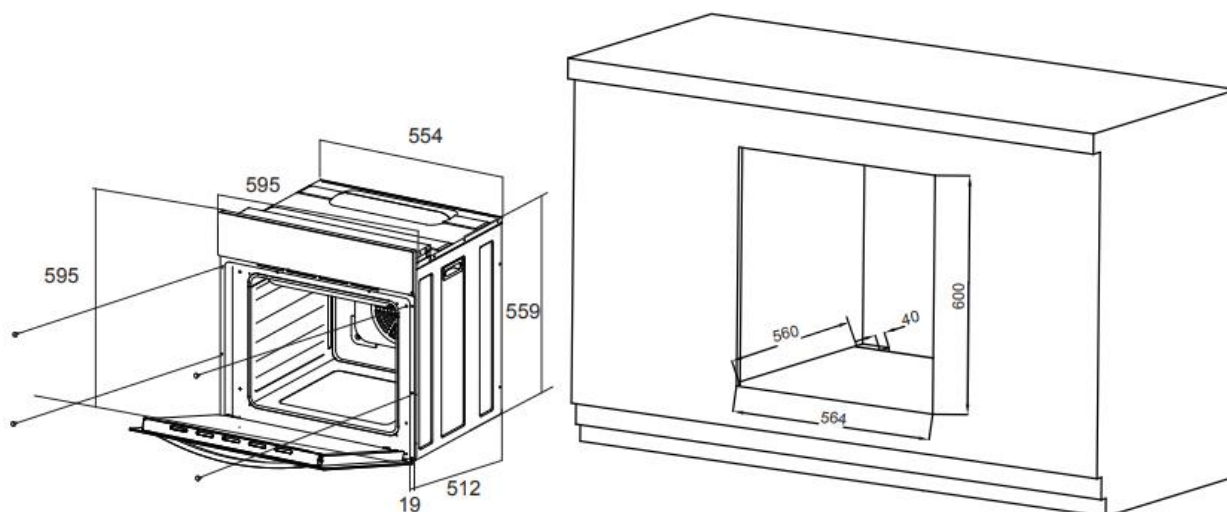
1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки



## УСТАНОВКА

- Кухня должна быть сухой и иметь эффективную вентиляцию согласно существующим техническим положениям.
- Главный провод за духовкой должен располагаться таким образом, чтобы он не касался задней панели духовки.
- Это встраиваемая духовка, а это значит, что ее задняя стенка и одна боковая стенка могут располагаться рядом с высоким предметом мебели или стеной. Покрытие или шпон, используемый на встроенной мебели, необходимо наносить на термостойкий клей (100 C). Это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, оставьте примерно 2 см свободного пространства вокруг духовки. Стена за печью должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы, задняя сторона духового шкафа может нагреваться примерно на 50 C выше температуры окружающей среды.
- Прибор должен быть заземлен.





## Электрическое подключение

### Предупреждение

Все электрические работы должны выполняться квалифицированным и уполномоченным электриком. Запрещается вносить какие-либо изменения в электроснабжение.

- Перед попыткой подключения проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на заводской табличке, фактическому напряжению сети.
- Сетевой шнур должен иметь длину не менее 1,5 м.
- Заземляющий провод должен быть установлен таким образом, чтобы он был последним извлекаемым в случае выхода из строя предохранительного устройства сетевого шнура.
- Сетевой шнур за духовкой должен располагаться таким образом, чтобы он не касался задней панели духовки из-за тепла, которое он выделяет во время работы.
- Должен использоваться кабель правильного сечения типа HO5VV-F 3\*1,5м. Заземляющий провод должен быть выше других проводов.
- Средства отключения от питающей сети, имеющие размыкание контактов по всем полюсам, обеспечивающее полное отключение при перенапряжении стационарной проводки в соответствии с правилами электромонтажа.

### **Подключение (уполномоченным электриком)**

Коды цветов

L - Наружные провода под напряжением, обычно черного или коричневого цвета.

N – нейтральный, используемый цвет обычно сине-белый

Остерегайтесь правильного N-соединения!



E- провод заземления, цвет зеленый/желто-зеленый

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

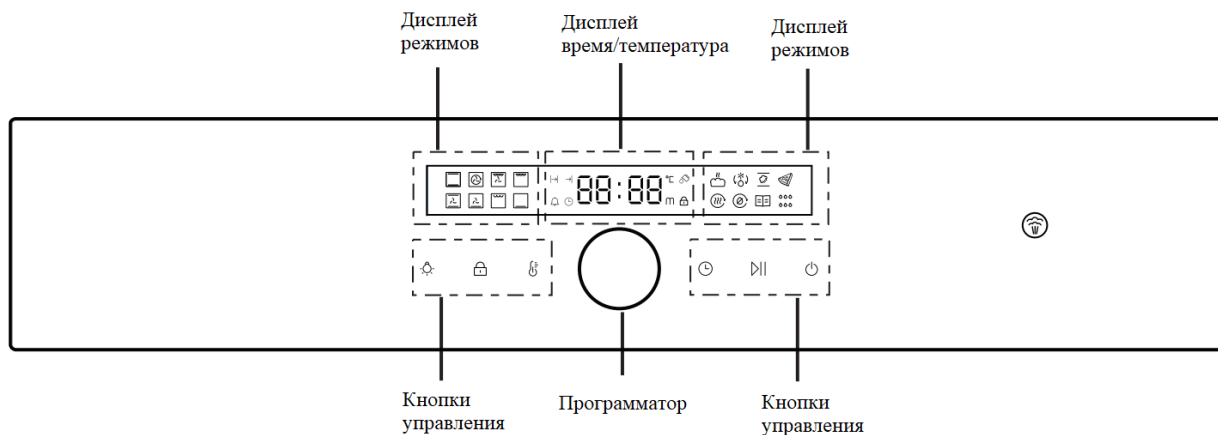
### До первого использования

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и промойте аксессуары духовки теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Разогрейте духовку (до температуры 250°C в течение примерно 30 минут), удалите все пятна и тщательно вымойте.

### ВНИМАНИЕ!

При разогреве духовки в первый раз выделение дыма и специфического запаха является нормальным явлением. Это исчезнет примерно через 30 минут.

### Электронный программатор



⏻ ON/OFF

🔒 Блокировка (защита от детей)

💡 Освещение

🕒 Настройка времени

🌡️ Температура


⏪|⏩ Продолжительность приготовления

⏪| Окончание времени приготовления

▶️|| Старт/Пауза

👤 Кнопка подачи пара




## Эксплуатация духовки

1. Когда Вы подключаете духовку к сети, оно переходит в режим ожидания, на дисплее отображается 1s , звучит звуковой сигнал, отображается время по умолчанию 12:00 и мигает.
2. Покрутив программатор Вы можете установить время. После завершения настройки нажмите на программатор для подтверждения или через 5 секунд настройка автоматически подтвердится.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы включить устройство. После загрузки по умолчанию выбирается первая функция, отображается температура и время по умолчанию.
4. Когда выбран режим, после установки рабочей температуры и соответствующего рабочего времени нажмите кнопку  один раз, и печь начнет работать.

### Внимание

1. Часы можно настроить только в режиме ожидания. После подтверждения, если вы хотите снова установить время, нажмите кнопку времени (так же, как при первом включении питания);
2. Духовка вернется в режим ожидания через 10 минут без работы при включенном состоянии.



### Полуавтоматическая работа

1. После установки полуавтоматического режима нажмите кнопку  времени, чтобы установить продолжительность, загорится значок , на интерфейсе дисплея часов отобразится установленное время работы. Настройте необходимое время при помощи программатора. После завершения настройки нажмите на программатор, чтобы ввести следующую настройку и подтвердить предыдущую, или нажмите клавишу , чтобы напрямую начать подтверждение.
2. Когда печь начинает работать, рабочее время переходит в режим обратного отсчета.
3. Когда времени остается на 1 мин, значок продолжительности начинает мигать, интерфейс дисплея показывает обратный отсчет, когда обратный отсчет равен 0, область отображения времени и клавиша мерцают, и слышен звуковой сигнал в течении 120 секунд. Сигнал может быть автоматически остановлен нажатием любой клавиши.

### ВНИМАНИЕ

1. После активации функции продолжительности, если вы хотите отменить непрерывное рабочее время, вы можете отменить функцию, установив время на «0:00». (После отмены продолжительности он будет работать в соответствии с максимальным временем работы).
2. Духовка вернется в режим ожидания через 10 минут бездействия.

## Автоматическая работа

После завершения настройки продолжительности нажмите программатор, чтобы установить время окончания, значок  мигает, установите необходимое время при помощи программатора, после завершения настройки нажмите на программатор, чтобы войти в следующий пункт и подтвердить предыдущий пункт, или нажмите клавишу для подтверждения .

После того, как печь перейдет в полностью автоматический режим, на интерфейсе дисплея часов отобразится время окончания работы печи. По истечении установленного времени печь начинает работать (принцип работы такой же, как и в полуавтоматическом режиме).



Например: Сейчас 12:00, установленная продолжительность установлена на 30 минут, а время окончания 14:00, после включения автоматического режима на интерфейсе отображения часов отображается 14:00, кнопка времени включена. Когда на часах 13:30 минут, печь начинает работать.



### Внимание

Диапазон времени окончания приготовления: текущее время < время окончания приготовления < текущее время + 24 часа.



Время окончания приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.

## Регулировка температуры и времени

Когда рабочая программа печи выбрана, перед запуском, если вы хотите изменить рабочую температуру и время работы, вы можете нажать на  и на .

1. После выбора функции приготовления отображается значение температуры по умолчанию. Нажмите на кнопку температуры, модуль отображения температуры начнет мигать, а с помощью программатора Вы можете установить необходимую температуру. После завершения настройки нажмите на программатор или нажмите кнопку запуска.
2. Коснитесь клавиши времени, чтобы изменить продолжительность и время окончания, модуль дисплея отображает время по умолчанию и мигает, а с помощью программатора Вы можете установить продолжительность времени. После завершения настройки нажмите кнопку , печь работает в соответствии с новыми параметрами настройки.
3. Если вы хотите изменить рабочее время или рабочую температуру во время работы, вы должны сначала нажать кнопку , после чего можно установить время и температуру в соответствии с вышеуказанными шагами. Когда настройка завершена, ее надо подтвердить нажав кнопку «Старт-Пауза», духовка настроена в соответствии с новыми параметрами настройки.

### Установка таймера



1. Выберите настройку таймера, нажав кнопку . С помощью программатора установите время таймера. Для подтверждения еще раз нажмите на кнопку , значок перестанет мигать и станет обычным ярким. Таймер начнет обратный отсчет.

2. Когда время таймера истекло, зуммер будет звучать в течение 90 секунд, чтобы напомнить пользователю. Чтобы отключить звук, нажмите любую клавишу, иначе он автоматически прекратит подавать звуковой сигнал через 90 секунд, а значок таймера погаснет.
3. После активации функции таймера, если вы хотите отменить таймер, вы можете отменить функцию таймера, установив время таймера на «0:00».


### **Свет в духовке**


1. Подсветку духовки можно включить/выключить, коснувшись кнопки подсветки духовки, когда духовка находится в состоянии работы.
2. После выбора функции для запуска включится освещение духовки, а освещение духовки автоматически выключится через 1 минуту (нажмите 15S, чтобы выключить духовку в энергосберегающем режиме).
3. В режиме ожидания освещение духовки выключено (вы можете включить его, нажав кнопку освещения духовки, и оно погаснет через 1 минуту после включения). После выхода из режима ожидания свет в духовке начнет работать с нагревательным элементом и выключится через 1 мин.

### **Блокировка (Защита от детей)**


1. В режиме работы нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в функцию блокировки, сопровождаемую звуковым сигналом; кроме кнопки включения и кнопки лампочки, остальные кнопки не будут реагировать на нажатия. Включение/отмена блокировки не влияет на работу установленной функции.
2. Нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию блокировки. Когда блокировка будет деактивирована, прозвучит звуковой сигнал, и значок замка промигает 3 раза. Блокировка не может быть отменена при включении и выключении духовки. Когда блокировка включена, духовка останется в состоянии блокировки после ее выключения. В режиме ожидания духовку можно только разблокировать, но не заблокировать.

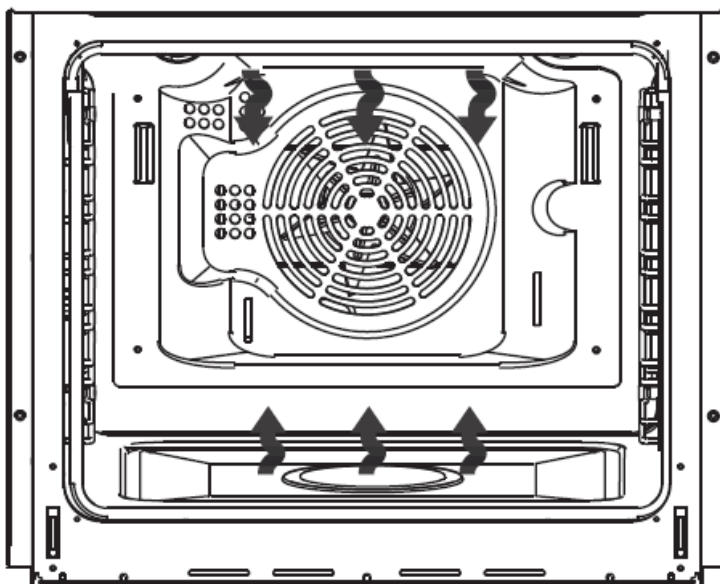
## Приготовление на пару

1. Выберите одну из восьми режимов работы (в левой части экрана). Когда температура достигает 150 °C или более, нажмите  , чтобы подготовить духовку к работе на пару на 50 сек (для отмены нажмите еще раз). После окончания 50 сек продолжайте нажимать, чтобы начать снова в течение 50 секунд.

2. После того, как функция  достигнет заданной температуры, автоматически запустится функция подачи пара продолжительностью на 7 минут.

### Примечание:

- Перед включением функции подачи пара необходимо добавить не менее 200 мл воды.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, когда духовой шкаф производит пар, во избежание ожогов.
- Остерегайтесь горячего пара, когда открываете дверцу духового шкафа после выпекания на пару, чтобы избежать риска ожогов.
- Очистите воду, оставшуюся в полости после использования, чтобы избежать риска образования микробов.
- Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте для заполнения парогенератора какие-либо другие жидкости.
- Никогда не запускайте паровую функцию без предварительного заполнения парогенератора.
- Во время работы функции пара, если вода не обнаружена, мерцает предупреждение  .










## Функция автоматического отключения





Каждый режим имеет максимальное время работы, функция автоотключения работает по следующим критериям:









Температура	Время работы
35-120 °C	24 часа
121-200 °C	6 часов
201-250 °C	4 часа





Когда Вы выбираете время приготовления в духовке, оно предшествует функции автоматического отключения (предположим, что температура отключения установлена на 201°C-250°C, время приготовления установлено на 5 часов, поэтому духовка не будет автоматически отключаться при работе в течение 4 часов и продолжит работу по достижении 5 часов).







## Режимы работы духового шкафа

	Нижний и верхний нагревательные элементы Эта функция использует верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию печи.
	Нижний нагревательный элемент Программа подогрева духового шкафа использует тепло только нижнего элемента.
	Полный гриль Эта функция излучает тепло от элемента гриля и верхнего элемента. Эта функция обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций. Примечание. Для этой функции нельзя установить время окончания.
	Конвекция с круговым нагревательным элементом Эта функция позволяет нагревать духовку принудительным воздухом с помощью термовентилятора, который находится в центральной части емкости духовки. Нагрев духовки таким образом способствует циркуляции тепла вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущество этого метода нагрева: <ul style="list-style-type: none"><li>• Сокращение времени разогрева печи и начального этапа нагрева.</li><li>• Возможность выпекать на двух уровнях одновременно</li><li>• Уменьшение количества жиров и соков, выделяющихся из мясных блюд, что приводит к улучшению вкуса.</li></ul>
	Нижний и верхний нагревательные элементы + конвекция Используя верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор, эта функция приготовления распределяет тепло по всей духовке, обеспечивая равномерную температуру.
	Нижний нагревательный элемент + конвекция В этой программе используется нижний нагревательный элемент и функция вентилятора. Это идеально подходит для некоторых видов выпечки и блюд в одной ёмкости.
	Экономичный гриль Используйте эту функцию гриля для приготовления на гриле небольшого количества продуктов. Примечание. Для этой функции нельзя установить время окончания.

	<p><b>Ферментация</b> Этот режим подходит для ферментации продуктов (брожение), работают конвекция и задний нагревательные элемент. Примечание. Если температура выше предельного значения, запуск невозможен.</p>																																						
	<p><b>Гриль + конвекция</b> Эта функция использует вентилятор для циркуляции тепла от элемента гриля вокруг продуктов. Для каждой функции гриля обратите внимание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Расположите сковороду-гриль на 4-й или 5-й полке.</li> <li>• Предварительно прогрейте гриль в течение 5 минут перед использованием.</li> <li>• Всегда готовьте на гриле с закрытой дверцей духовки.</li> </ul> <p>Примечание. Для этой функции нельзя установить время окончания.</p>																																						
	<p><b>Разморозка</b> Используя вентилятор с задним нагревательным элементом, эта функция духового шкафа обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг полости духового шкафа, ускоряя процесс естественного оттаивания.</p>																																						
	<p><b>Пицца</b> Для использования этого режима <b>ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ до 250°C</b>. Вентилятор распространяет тепло от нижнего элемента по всей духовке. Отлично подходит для приготовления пиццы, так как она красиво подрумянивает основу, не пережаривая начинку. Для достижения наилучших результатов предварительно разогрейте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на уровне духовки 1 или 2.</p> <table border="1" data-bbox="418 1014 1500 1591"> <thead> <tr> <th>Пицца</th> <th>Тип</th> <th>Аксессуары/ посуда</th> <th>Уровень напр. (снизу вверх)</th> <th>Температура (C)</th> <th>Время приготовления (мин)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Замороженная</td> <td>Тонкий корж</td> <td>Решетка</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>15-20</td> </tr> <tr> <td>Пышный корж</td> <td>Решетка</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>20-25</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Домашнего приготовления</td> <td>Тонкий корж</td> <td>Противень</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>10-15</td> </tr> <tr> <td>Тонкий корж</td> <td>Камень для пиццы</td> <td>2</td> <td>250</td> <td>8-12</td> </tr> <tr> <td>Пышный корж</td> <td>Противень</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>15-20</td> </tr> <tr> <td>Пышный корж</td> <td>Камень для пиццы</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>15-20</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>ВАЖНО</b> За исключением режима 310°C, если вы не установите продолжительность режима «Пицца», духовка будет работать непрерывно, пока вы не остановите ее вручную. Вам следует уделять больше внимания наблюдению за состоянием пищи, чтобы избежать пережаривания пищи. 310°C подходит для домашней пиццы на тонком корже. Поместите противень для пиццы или другие емкости в духовку для предварительного нагрева. Когда температура достигнет температуры, зуммер напомнит, положите пиццу в</p>	Пицца	Тип	Аксессуары/ посуда	Уровень напр. (снизу вверх)	Температура (C)	Время приготовления (мин)	Замороженная	Тонкий корж	Решетка	2	200	15-20	Пышный корж	Решетка	2	200	20-25	Домашнего приготовления	Тонкий корж	Противень	2	200	10-15	Тонкий корж	Камень для пиццы	2	250	8-12	Пышный корж	Противень	2	200	15-20	Пышный корж	Камень для пиццы	2	200	15-20
Пицца	Тип	Аксессуары/ посуда	Уровень напр. (снизу вверх)	Температура (C)	Время приготовления (мин)																																		
Замороженная	Тонкий корж	Решетка	2	200	15-20																																		
	Пышный корж	Решетка	2	200	20-25																																		
Домашнего приготовления	Тонкий корж	Противень	2	200	10-15																																		
	Тонкий корж	Камень для пиццы	2	250	8-12																																		
	Пышный корж	Противень	2	200	15-20																																		
	Пышный корж	Камень для пиццы	2	200	15-20																																		

	<p>предварительно нагретую духовку и используйте высокую температуру внутри полости, чтобы закончить приготовление примерно за 5 минут. Все время приготовления на этом режима составляет 30 минут и не может быть измененный.</p>																																																												
	<p>Приготовление при помощи пара</p> <p>После выбора "  " нажмите . Значок  и  мигает, напоминая пользователю о необходимости добавления воды. Убедившись, что в парогенераторе есть вода, снова нажмите  и программа запустится, значок  гаснет.</p> <p>В начале процесса приготовления образуется пар, помогающий сохранить влагу и вкус пищи. Это избавляет от необходимости водяной бани при приготовлении пищи.</p>																																																												
	<p>AIR DRY (ВОЗДУШНАЯ СУШКА)</p> <p>В этом режиме включены и задний нагревательный элемент и вентилятор. После запуска функции заданная температура отображается напрямую.</p> <p>Рекомендуемая температура воздушной сушки 60-100°C.</p> <p>Примечание. Использование при температуре выше 100°C может привести к отключению воздушной сушки из-за перегревания.</p> <table border="1" data-bbox="418 777 1490 1864"> <thead> <tr> <th>Продукт</th> <th>Метод приготовления</th> <th>Температура (C)</th> <th>Время</th> <th>Уровень напр. (снизу вверх)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Лист капусты</td> <td>Варенные</td> <td>70</td> <td>1 ч 30 мин</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Длинный боб</td> <td>Варенные</td> <td>55</td> <td>3 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Дольки батата</td> <td>На пару</td> <td>55</td> <td>13 ч, перевернуть через 2 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Слайс манго</td> <td>/</td> <td>70</td> <td>8 ч, перевернуть через 4 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Слайс банана</td> <td>Вымоченные в соленной воде</td> <td>55</td> <td>7 ч, перевернуть через 2 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Слайс лимона</td> <td>/</td> <td>55</td> <td>15 ч, перевернуть через 2 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Слайс яблока</td> <td>Вымоченные в соленной воде</td> <td>55</td> <td>8 ч, перевернуть через 2 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Сырой слайс свинины</td> <td>/</td> <td>55</td> <td>7 ч, перевернуть через 2 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Сырой слайс куриной грудки</td> <td>/</td> <td>70</td> <td>5 ч, перевернуть через 1 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Слива с кожурой</td> <td>Варенные</td> <td>70</td> <td>6 ч, перевернуть через 2 ч</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Вяленая говядина</td> <td>Варенная и маринованная</td> <td>90</td> <td>2 ч</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Продукт	Метод приготовления	Температура (C)	Время	Уровень напр. (снизу вверх)	Лист капусты	Варенные	70	1 ч 30 мин	3	Длинный боб	Варенные	55	3 ч	3	Дольки батата	На пару	55	13 ч, перевернуть через 2 ч	3	Слайс манго	/	70	8 ч, перевернуть через 4 ч	3	Слайс банана	Вымоченные в соленной воде	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	3	Слайс лимона	/	55	15 ч, перевернуть через 2 ч	3	Слайс яблока	Вымоченные в соленной воде	55	8 ч, перевернуть через 2 ч	3	Сырой слайс свинины	/	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	3	Сырой слайс куриной грудки	/	70	5 ч, перевернуть через 1 ч	3	Слива с кожурой	Варенные	70	6 ч, перевернуть через 2 ч	3	Вяленая говядина	Варенная и маринованная	90	2 ч	
Продукт	Метод приготовления	Температура (C)	Время	Уровень напр. (снизу вверх)																																																									
Лист капусты	Варенные	70	1 ч 30 мин	3																																																									
Длинный боб	Варенные	55	3 ч	3																																																									
Дольки батата	На пару	55	13 ч, перевернуть через 2 ч	3																																																									
Слайс манго	/	70	8 ч, перевернуть через 4 ч	3																																																									
Слайс банана	Вымоченные в соленной воде	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	3																																																									
Слайс лимона	/	55	15 ч, перевернуть через 2 ч	3																																																									
Слайс яблока	Вымоченные в соленной воде	55	8 ч, перевернуть через 2 ч	3																																																									
Сырой слайс свинины	/	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	3																																																									
Сырой слайс куриной грудки	/	70	5 ч, перевернуть через 1 ч	3																																																									
Слива с кожурой	Варенные	70	6 ч, перевернуть через 2 ч	3																																																									
Вяленая говядина	Варенная и маринованная	90	2 ч																																																										

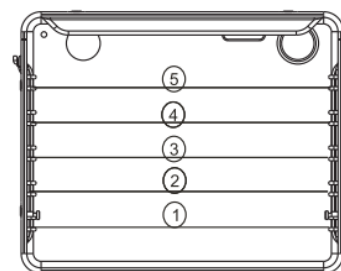
	<p>Приведенные рекомендации по приготовлению пищи являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.</p>																								
	<p>Очистка водой</p> <p>Удалите как можно больше загрязнения вручную. Снимите аксессуары и опору для полок, чтобы очистить боковые стенки. Функции очистки Aqua поддерживают паровую очистку полости прибора. Для лучшей производительности следует запускать функцию, когда прибор остыл. Указанное время связано с продолжительностью работы функции и не включает время, необходимое для очистки полости пользователем.</p> <p>Когда функция очистки воды активна, вы не можете установить температуру и время.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Налейте 200 мл воды в парогенератор на дне духовки.</li> <li>2. Выберите функцию очистки Aqua .</li> <li>3. Нажмите на  для запуска программы.</li> <li>4. Когда программа завершится, раздастся звуковой сигнал.</li> <li>5. После окончания функции протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой для ухода за поверхностью.</li> </ol> <p>Для очистки полости можно использовать теплую воду или моющие средства для духовки.</p> <p>После очистки, оставьте дверцу духовки открытой примерно на 1 час. Подождите, пока прибор высохнет. Для ускорения сушки можно прогреть прибор горячим воздухом при температуре 150°C в течение примерно 15 минут. Вы можете получить максимальный эффект от функции очистки, если очистите прибор вручную сразу после завершения приготовления.</p> <p><b>ВНИМАНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не открывайте дверцу духового шкафа, когда духовой шкаф производит пар, во избежание ожогов.</li> <li>• Остерегайтесь горячего пара, когда открываете дверцу духового шкафа после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.</li> <li>• Всегда используйте чистую питьевую воду для заполнения парогенератора. Не используйте никакие другие жидкости для заполнения парогенератора.</li> <li>• Никогда не запускайте паровую функцию без предварительного заполнения парогенератора.</li> <li>• При очистке поверхности губкой надевайте теплоизолирующие перчатки для защиты рук.</li> <li>• Очистите воду, оставшуюся в полости после использования, чтобы избежать риска образования микробов.</li> </ul>																								
	<p><b>AIR FRY (Аэрогриль)</b></p> <p>Быстрое приготовление с верхним грилем, нижним грилем, задним грилем и задним вентилятором. В основном используется для нежареных блюд.</p> <table border="1" data-bbox="418 1633 1490 1923"> <thead> <tr> <th>Продукт</th> <th>Температура (С)</th> <th>Время(мин)</th> <th>Уровень напр. (снизу вверх)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Куриные нагетсы</td> <td>200</td> <td>20-25</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Куриные крылышки</td> <td>200</td> <td>18-23</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Рыбное филе</td> <td>180</td> <td>23-27</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Картошка фри</td> <td>200</td> <td>17-20</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Луковые кольца</td> <td>200</td> <td>15-18</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	Продукт	Температура (С)	Время(мин)	Уровень напр. (снизу вверх)	Куриные нагетсы	200	20-25	3	Куриные крылышки	200	18-23	3	Рыбное филе	180	23-27	3	Картошка фри	200	17-20	4	Луковые кольца	200	15-18	4
Продукт	Температура (С)	Время(мин)	Уровень напр. (снизу вверх)																						
Куриные нагетсы	200	20-25	3																						
Куриные крылышки	200	18-23	3																						
Рыбное филе	180	23-27	3																						
Картошка фри	200	17-20	4																						
Луковые кольца	200	15-18	4																						

	Приведенные рекомендации по приготовлению пищи являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.																																								
	<p><b>АВТОМЕНЮ</b></p> <p>Чтобы получить больше удовольствия от приготовления пищи, вы можете выбрать одну из 7 программ для приготовления мясных блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Используйте программатор для выбора , на дисплее отобразится P1, нажмите на программатор, P1 начнет мигать, поверните ручку, чтобы переключиться между различными вариантами автоменю.</li> <li>В духовке установлено 7 рецептов, с помощью программатора вы можете выбрать один из них: P1~P7.</li> <li>Обратитесь к приведенной ниже таблице, чтобы выбрать рецепт, который вам нужен.</li> <li>Нажмите на программатор или  для просмотра установленной температуры, при необходимости вы можете отрегулировать ее.</li> </ol> <p>Нажмите на программатор или  для просмотра установленного времени приготовления, при необходимости вы можете отрегулировать его.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Нажмите , чтобы запустить предварительный разогрев.</li> <li>Когда температура достигнута, Вы услышите звуковой сигнал три раза. Это означает, что пора ставить еду в духовой шкаф.</li> <li>Нажмите , чтобы начать приготовление.</li> </ol> <table border="1" data-bbox="418 1024 1494 1396"> <thead> <tr> <th>Меню</th> <th>Продукт</th> <th>Темп(С)</th> <th>Время (мин)</th> <th>Кол-во еды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>P1</td> <td>Бисквит</td> <td>160</td> <td>35</td> <td>500 г</td> </tr> <tr> <td>P2</td> <td>Маленький торт</td> <td>160</td> <td>18</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>P3</td> <td>Яичный тарт</td> <td>190</td> <td>21</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>P4</td> <td>Печенья</td> <td>190</td> <td>9</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>P5</td> <td>Куриные нагетсы</td> <td>200</td> <td>17</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>P6</td> <td>Куриные крылышки</td> <td>200</td> <td>18, перевернуть через 6 мин</td> <td>1200 г</td> </tr> <tr> <td>P7</td> <td>Ребрышки</td> <td>200</td> <td>19</td> <td>670 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>Время, указанное в таблице, только для справки.</p>	Меню	Продукт	Темп(С)	Время (мин)	Кол-во еды	P1	Бисквит	160	35	500 г	P2	Маленький торт	160	18	20	P3	Яичный тарт	190	21	12	P4	Печенья	190	9	20	P5	Куриные нагетсы	200	17	20	P6	Куриные крылышки	200	18, перевернуть через 6 мин	1200 г	P7	Ребрышки	200	19	670 г
Меню	Продукт	Темп(С)	Время (мин)	Кол-во еды																																					
P1	Бисквит	160	35	500 г																																					
P2	Маленький торт	160	18	20																																					
P3	Яичный тарт	190	21	12																																					
P4	Печенья	190	9	20																																					
P5	Куриные нагетсы	200	17	20																																					
P6	Куриные крылышки	200	18, перевернуть через 6 мин	1200 г																																					
P7	Ребрышки	200	19	670 г																																					

### Направляющие для противня

Существует 5 направляющих уровней, на которые можно установить противень или решетку (см. рисунок).

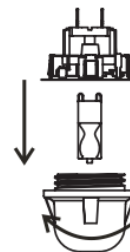
Эти уровни указаны в таблицах приготовления в конце руководства. Всегда считайте уровни снизу вверх.



## Замена лампочки в духовке

**ВАЖНО!** Перед любым обслуживанием прибор должен быть отключен от источника питания. Если духовка уже использовалась, дайте камере духовки и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступать к любому техническому обслуживанию.

- Отвинтите защитную стеклянную крышку.
- После снятия мы рекомендуем помыть и высушить крышку перед ее установкой на место. Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую лампочку, подходящую для высоких температур (300°C) со следующими характеристиками: 220-240В/60Гц, 25Вт, фитинг G9.
- Установите назад стеклянную крышку.



**ВАЖНО!**

Никогда не используйте отвертки или другие инструменты для снятия крышки лампочки. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампы. Снимайте только руками.

**ВАЖНО!**

Никогда не заменяйте лампочку голыми руками, так как загрязнения могут привести к преждевременному выходу из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

**ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИ ВНИМАНИЕ:**

Замена лампы не покрывается гарантией.

## ОЧИСТКА И УХОД

### СНЯТИЕ ДВЕРИ

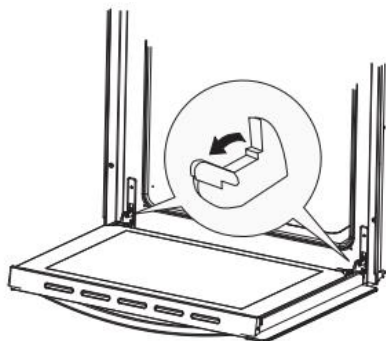
Для облегчения доступа к камере духовки для очистки и технического обслуживания дверцу можно снять. Чтобы снять дверь, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх. Аккуратно закройте дверь примерно наполовину, поднимите дверь и потяните ее на себя.

Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы обратно установить дверь.

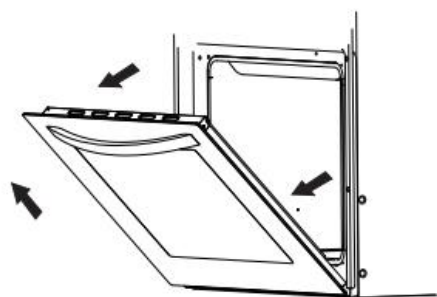
При установке дверцы обратно убедитесь, что выемка петли (см. рисунок) входит в прорезь петли в полости рамы. После установки двери не забудьте опустить предохранитель.



Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии двери.



Предохранительные защелки

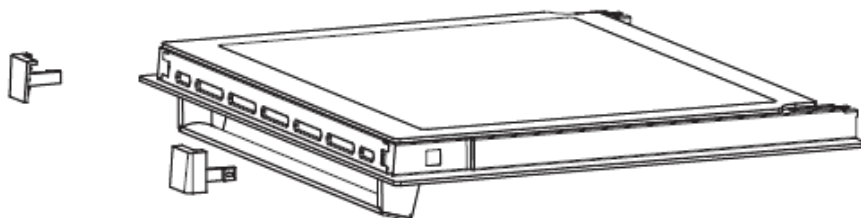


Снятие двери

### Снятие внутреннего стекла

Снимите обе верхние угловые детали двери. Их можно снять, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам двери и выдвинув угловые элементы.

Слегка приподнимите край внутреннего стекла, а затем вытащите его из нижних зажимов. Средняя стеклянная панель также может быть удалена. Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы установить стекло обратно.



### ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При сбое на индикаторе времени будут отображаться некоторые коды ошибок, и их значения следующие:

Код ошибки	Ошибка	Возможная причина
E01	Нет датчика температуры/обрыв цепи	Плата управления обнаруживает отсутствие датчика температуры, духовка перестает нагреваться Температура ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаружено короткое замыкание датчика и духовка перестает нагреваться.

Важно: Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

### ВЫПЕЧКА

Для достижения наилучших результатов используйте режим «Верхний нижний нагревательные элементы + конвекция» или режим «Верхний нижний нагревательные элементы».

Пожалуйста, обратите внимание:

Рекомендации по приготовлению пищи, приведенные в следующих таблицах, являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.

Если необходимый вид выпечки отсутствует в списке, обратитесь к наиболее похожему на него.

### Конвекционная печь

- Конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, идеально подходящую для сухой выпечки, хлеба и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для запекания на решетку. Убирайте решетку только в том случае, если выпекаете на противне, который входит в комплект духовки.
- Не ставьте пирог в духовку, пока духовка не нагреется до необходимой температуры.

### Советы по выпечке

#### **Торт пропекся до конца?**

Проткните пирог деревянной шпажкой в самой толстой части, если тесто к нему не прилипает, то пирог пропекся до конца.

#### **Торт осел**

Проверьте рецепт. В следующий раз вам может понадобиться меньшее количество жидких компонентов. Соблюдайте время смешивания, особенно при использовании электрических миксеров, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

#### **Торт слишком светлый снизу**



Мы рекомендуем использовать более темную посуду для запекания для лучшего результата. Вы также можете попробовать выпекать на один уровень ниже в следующий раз или использовать функцию нижнего нагревательного элемента, чтобы завершить процесс приготовления.

#### **Торт недопеченный**

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

#### **Пожалуйста, обрати внимание**

Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем выбирать более низкую температуру для начала и повышать ее на более поздних стадиях приготовления, если это необходимо.

Тип выпечки	Уровень направляющих (снизу вверх)	Температура (С) 	Уровень направляющих (снизу вверх)	Температура (С) 	Время выпекания (мин)
<b>Сладкая выпечка</b>					
Торт с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Круглый торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Тарт	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый торт	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Слоеный торт	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый торт	3	190-210	3	170-200	30-50
Рулет	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый пирог	3	160-170	3	150-160	25-35
Булочки	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Слоенная выпечка	2	180-190	3	160-170	40-60
<b>Соленая выпечка</b>					
Булочка с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлеб	2	200-220	3	180-210	50-60
Булочки	2	210-230	3	200-220	30-40
<b>Печенья</b>					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печенье	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеное тесто	3	200-210	3	180-200	20-30
<b>Глубокая заморозка</b>					
Яблочный пирог, сырный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чзкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Чипсы для духовки	2	210-230	3	200-220	20-35
Картошка фри	2	210-230	3	200-220	20-35

## **ОБЖАРКА**

Для достижения наилучших результатов используйте режим «Верхний нижний нагревательные элементы + конвекция» или режим «Верхний нижний нагревательные элементы».

Советы по обжариванию

Для достижения наилучших результатов используйте противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.

Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните сок, а также сохраните духовку в чистоте.

Если оставить жаркое открытым, время приготовления сократится. Большие куски мяса можно класть прямо на решетку, а под него противень.

Пожалуйста, обрати внимание:

Диапазоны температур и время обжаривания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.



При обжаривании больших кусков мяса на дверце духовки может образовываться чрезмерное количество пара и конденсат.

Это нормально и не влияет на работу печи. По окончании приготовления тщательно протрите дверцу и стекло духовки.

Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в середине приготовления.

При запекании на решетке убедитесь, что решетка правильно расположена над противнем, чтобы собирать стекающий сок и жир.

Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовке, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию духовки.

Тип мяса	Вес (в граммах)	Уровень направляющих (снизу вверх)	Температура (C) 	Уровень направляющих (снизу вверх)	Температура (C) 	Время выпекания (мин)
<b>Говядина</b>						
Говяжья корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф, Rare	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Ростбиф, Well done	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
<b>Свинина</b>						
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	19-200	2	170-180	140-160
Свиная пашина	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Свиная пашина	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	20-140
Свиная котлета	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Жаркое из мясного фарша	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячья рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
<b>Ягненок</b>						
Ребра ягненка	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Кость бараньей лопатки	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Дичь</b>						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Кость заячьей лопатки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Домашняя птица</b>						
Цыпленок целиком	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

## **Гриль**

Интенсивное тепло от инфракрасного элемента сильно нагревает печь и ее принадлежности. Используйте перчатки для духовки и подходящую посуду для гриля. Во избежание контакта с горячим жиром, который может привести к травмам, используйте длинные щипцы для гриля при работе с продуктами, приготовленными на гриле.

Гриль должен находиться под постоянным присмотром. Чрезмерное тепло может быстро сжечь вашу пищу, что создает риск возгорания. Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем. Гриль идеально подходит для нежирных колбас, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания блюд.

### **Советы по приготовлению на гриле**

Пожалуйста, обрати внимание:

Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от типа, размера и качества мяса.

Приготовление на гриле необходимо проводить при закрытой дверце духовки.


Элемент гриля должен быть предварительно прогрет в течение 3 минут.

Смажьте решетку гриля перед размещением на ней продуктов, чтобы продукты не прилипали к решетке. Поместите решетку в противень, который будет собирать стекающий жир и сок.

В середине приготовления переверните мясо. Для небольших кусков мяса потребуется всего один оборот, тогда как для больших кусков мяса может потребоваться больше оборотов.

Всегда используйте подходящие щипцы для обработки мяса.

Тщательно очищайте духовой шкаф и его принадлежности после каждого использования, чтобы продлить срок службы вашего прибора.

Тип мяса	Вес (в граммах)	Уровень направляющих (снизу вверх)	Температура (С) 	Время приготовления (минуты)
<b>Мясо и колбаски</b>				
2 бифштекса, Rare	400	5	240	14-16
2 бифштекса, Medium	400	5	240	16-20
2 бифштекса, well done	400	5	240	20-23
2 филе свинины	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 сосиски гриль	400	5	240	9-14
1 курица, пополам	1400	3	240-250	28-33 (одна сторона) 23-28 (вторая сторона)
<b>Рыба</b>				
Филе семги	400	4	240	19-22
Рыба в фольге	500	4	230	10-13
<b>Тосты</b>				
4 кусочка белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 кусочка цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич	600	5	240	4-7
<b>Мясо/Птица</b>				
Цыпленок	1000	3	180-200	60-70
Жаркое из свинины	1500	3	160-180	90-120
Свинная вырезка	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	<b>RIKI 16 AirSteam SOFT BL GL</b>
Уровень напряжения	220-240V 50Hz
Суммарная мощность	3150W
Верхний нагревательный элемент	850W
Гриль	1100W
Нижний нагревательный элемент	1150W
Круговой нагревательный элемент	1600W
Конвекция	Да