

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА «RICCI»

Модели REO-610; REO-611; REO-630; REO-640; REO-650; REO-660; REO-670; REO-680

ПАСПОРТ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование духовкой доставило вам удовольствие.

Электрическая духовка «RICCI» соответствует требованиям стандарта, а также соответствуют всем требованиям и нормам государственного стандарта.

Успехов Вам желает торговая марка «RICCI».

1. Общие указания

1.2. Предназначение

Духовка предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования духовки подробно описаны далее.

При покупке духового шкафа обязательно проверьте его комплектацию и отсутствие механических повреждений.

1.3. Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой духовкой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

1.2. Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней описывается духовка и управление ей.

1.3. Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Список авторизованных сервисных центров вы можете найти на сайте www.ricciru.com в разделе СЕРВИС-ЦЕНТР.

2. Меры безопасности

2.1. Транспортные повреждения

Распакуйте и осмотрите духовку. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте духовку и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

2.2. Указания по безопасности

2.2.3 Установка и подключение

Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Духовой шкаф должен быть заземлен!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОТРЕБИТЕЛЮ САМОСТОЯТЕЛЬНО ИЗМЕНЯТЬ КОНСТРУКЦИЮ ДУХОВОГО ШКАФА!

Любые нарушения конструкции отдельных составных частей или духового шкафа в целом неизбежно приводят к изменениям заданных технических параметров и ухудшению эксплуатационных показателей.

Важно! Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы духовка была установлена в помещении с хорошей вентиляцией!

Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного обмена воздуха, мы рекомендуем установить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежности по уходу (тряпки, моющие средства) в духовке.

Перед включением плиты в электросеть необходимо проверить электропроводку на отсутствие возможных нарушений изоляции, а также замыкания токоведущих частей на плиту.

Необходимо отключить духовку от электрической сети в случаях:

- уборки духового шкафа;
- замены электролампы;
- выполнения любых других работ, связанных с обслуживанием духовки.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Одновременно прикасаться к включенной в электросеть духовке и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны и т.д.).

2.2.4. Горячее масло и жир

Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. **Опасность** ожога и возгорания!

2.2.5. Горячая духовка

Во время работы духовка внутри сильно нагревается. Не прикасайтесь к внутренним поверхностям духовки и нагревательным элементам. **Опасность** ожога!

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. **Опасность** короткого замыкания!

Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована вторым стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы духовки. **Опасность** обжечься!

Не храните в духовке легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. **Опасность** возгорания!

2.2.6. Повреждения

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.

Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!

Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.

Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.

Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. **Опасность** короткого замыкания и удара электрическим током!

2.2.7.Безопасность людей

Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей духовки. **Опасность** ожога!

Не позволяйте детям играть с прибором.

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. **Опасность** удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.

Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

2.3. Утилизация

2.3.1. Утилизация упаковки

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

2.3.2. Утилизация отслужившего оборудования

Если изделие стало непригодным для использования и отслужило свой срок эксплуатации необходимо его утилизировать. Для этого отсоедините духовку от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Символ на изделии или его упаковке указывает на то, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

3. Описание прибора

3.1. Схема духовки (рис. 1)

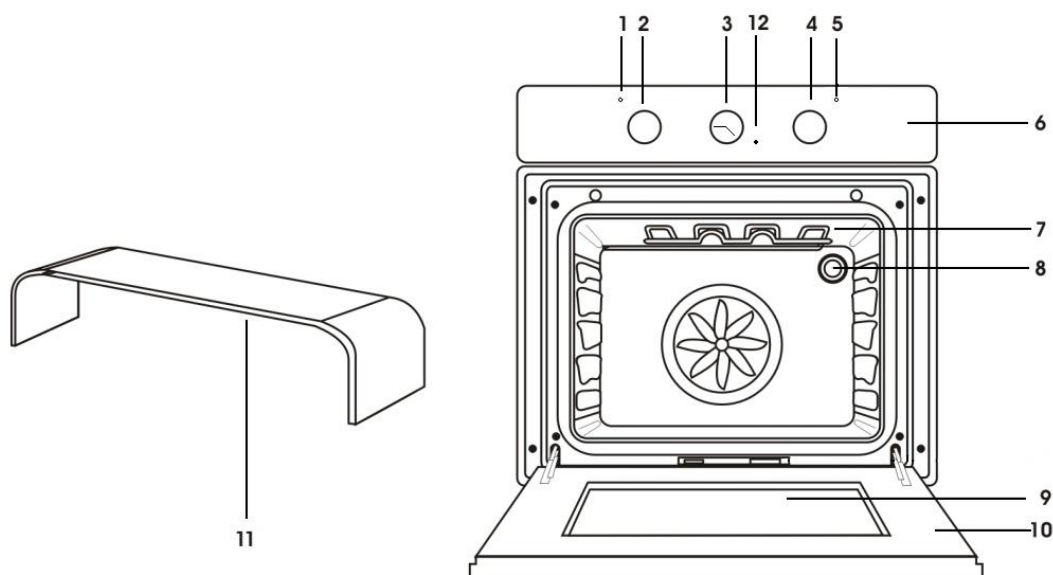


Рис. 1

1. Лампочка-индикатор ВКЛ/ВЫКЛ
2. Регулятор контроля функции духовки
3. Часы / Ручка таймера для моделей REO-610 (расположение ручки таймера может меняться)
4. Регулятор контроля термостата
5. Лампочка контроля термостата
6. Панель управления
7. Нагревательные элемент гриля
8. Лампочка духовки
9. Внутреннее стекло дверцы духовки
10. Дверца духовки
11. Изоляция духовки
12. Регулятор часов и режимов (нет в моделях REO-610; 611)

13 Модели **REO-650; REO-660; REO-670; REO-680** имеют дисплей.

3.2 Технические данные

3.2.1. Размеры духовки	590 х 590 х 580 мм
3.2.3. Объем духовки брутто	53 л
3.2.4. Чистый вес	30 КГ
3.2.5. Вес брутто	32 КГ
3.2.6. Входное напряжение	230В~50Гц
3.2.7. Общая мощность	2300 Вт
- верхним нагревательный элемент	1100 Вт
- нижний нагревательный элемент	1300 Вт
3.2.8. Класс энергосбережения	"В"

3.3. Комплектация духового шкафа

3.3.1 Модели REO-630 и REO-640

№	наименование	Ед.изм.	Кол-во
1	Духовка/ 2 тэна	Шт	1
2	гриль	Шт	1
3	Направляющая решетка духовки	Шт	1
4	Двойное стекло духовки	К-т	1
5	Противень	Шт	1
6	Ручки-рустик позолоченные	Шт	2
7	Электрический гриль	Шт	1
8	Подсветка	Шт	1
9	Руководство по эксплуатации	Шт	1
10	Упаковка	Шт	1

3.3.2. Модель REO-610

№	наименование	Ед.изм.	Кол-во
1	Духовка/2 тэна	Шт	1
2	Направляющая решетка духовки	Шт	1
3	Двойное стекло духовки	К-т	1
4	Противень	Шт	2
5	Решетка гриля	Шт	1
6	Ручка духовки	Шт	1
7	Ручки управления	Шт	2
8	Ручка таймера	Шт	1

11	Подсветка	Шт	1
12	Таймер механический	Шт	1
13	Руководство по эксплуатации	Шт	1
14	Упаковка	Шт	1

3.3.3 Модель REO-611

№	наименование	Ед.изм.	Кол-во
1	Духовка/2 тэна	Шт	1
2	Направляющая решетка духовки	Шт	1
3	Двойное стекло духовки	К-т	1
4	Противень	Шт	2
5	Решетка	Шт	1
6	Ручка духовки	Шт	1
7	Ручки управления	Шт	2
8	Ручка таймера	Шт	1
11	Подсветка	Шт	1
12	Руководство по эксплуатации	Шт	1
13	Упаковка	Шт	1

3.3.4 Модель REO-650; REO-660

№	наименование	Ед.изм.	Кол-во
1	Духовка/2 тэна	Шт	1
2	Направляющая решетка духовки	Шт	1
3	Двойное стекло духовки	К-т	1
4	Противень	Шт	2
5	Решетка	Шт	1
6	Ручка духовки	Шт	1
7	Ручки управления	Шт	2
8	Ручка таймера	Шт	1
11	Подсветка	Шт	1
12	Дисплей	Шт.	1
13	Руководство по эксплуатации	Шт	1

14	Упаковка	Шт	1
----	----------	----	---

3.3.5 Модель **REO-670; REO-680**

№	наименование	Ед.изм.	Кол-во
1	Духовка/2 тэна	Шт	1
2	Направляющая решетка духовки	Шт	1
3	Двойное стекло духовки	К-т	1
4	Противень	Шт	2
5	Решетка	Шт	1
6	Ручка духовки	Шт	1
7	Ручки управления	Шт	2
8	Ручка таймера	Шт	1
11	Подсветка	Шт	1
12	Дисплей	Шт.	1
13	Конвекция	Шт.	1
14	Руководство по эксплуатации	Шт	1
15	Упаковка	Шт	1

3.4. Охлаждающий вентилятор духовки.

Духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления духовки. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно ее охлаждая.

4. Пользование духовкой

4.1. Перед первым использованием

Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре приблизительно 200°C в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

4.2. Рекомендации по встраиванию духового шкафа в кухонный гарнитур.

4.2.1. Данная духовка предназначена для встраивания в кухонный гарнитур. Она может быть установлена как под столешницей, так и в шкафчике выше, на уровне глаз. Прорежьте отверстие в кухонном гарнитуре, как показано на Рис.2. Убедитесь, что опоры под духовкой достаточно сильные, чтобы выдержать ее вес.

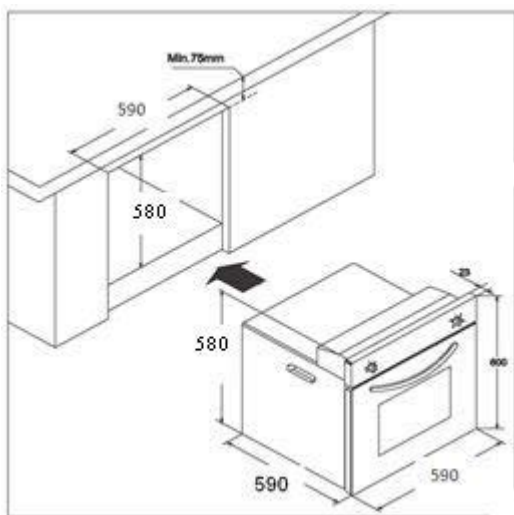


Рис. 2

4.2.2. Для правильной работы встроенной духовки важно, чтобы все параметры и материалы вокруг (материалы шкафа) были правильно подобраны и выдерживали высокую температуру. Пластиковые материалы или склеивающие материалы, неустойчивые к высокой температуре, деформируются или отклеятся.

4.2.3. Для правильной установки следует убедиться, что обеспечена надлежащая защита от контакта с электрическими деталями или только функционально изолированными деталями. Следует закрепить все части, предназначенные для защиты таким образом, чтобы их нельзя было удалить без использования специального инструмента.

4.2.4. Для обеспечения наиболее эффективной циркуляции воздуха следует устанавливать духовку с зазорами между духовкой и кухонным интерьером.

4.2.5. Заднюю панель шкафчика следует удалить для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Панель, куда крепиться духовка, должна иметь зазор в задней части как минимум 75 мм. (Рис. 3)

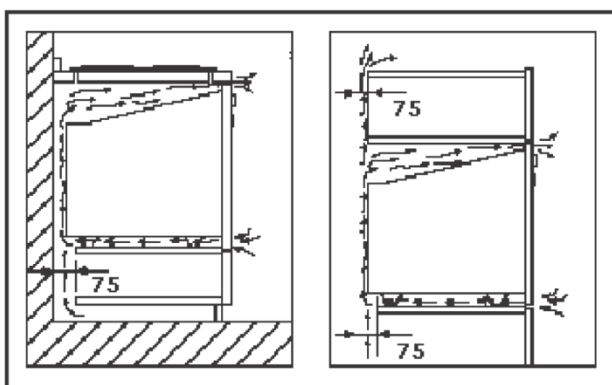


Рис. 3

4.2.6. В соответствии с требованиями безопасности после установки прибора установление соединения с электрическими деталями должно быть невозможным. Мы рекомендуем не устанавливать прибор возле холодильника или морозильника, так как тепло может повлиять на производительность этих приборов.

4.3. Крепление духовки к шкафчику

4.3.1 Поместите прибор в шкафчик.

4.3.2.Откройте дверцу и прикрепите духовку к кухонному шкафчику четырьмя болтами, подходящими к отверстиям с обеих сторон рамки духовки (А). (см. рис.4)
При установке электрической панели с варочными панелями сверху духовки, электрическое соединение варочной панели и электрическое соединение духовки следует выполнять отдельно по причинам безопасности и для более легкого изъятия духовки из шкафчика в случае необходимости.

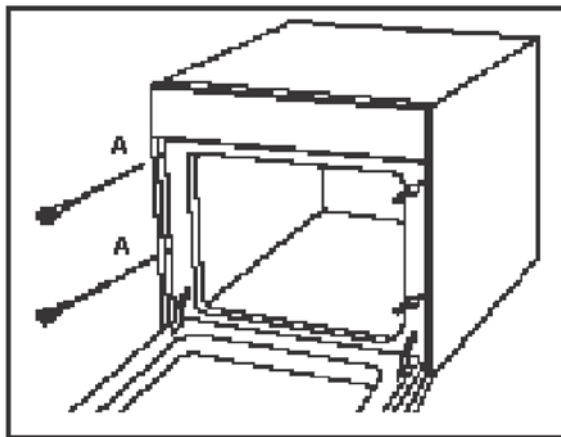


Рис. 4

4.4. Важные предупреждения

Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.

Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.

При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию.

5. Управление духовкой и выбор режима работы

5.1. Для того, чтобы включить духовку регулятором режимов (позиция 12 на рис. 1) необходимо установить ручной режим. Для этого необходимо без нажима поворачивать регулятор режимов против часовой стрелки и выбрать символ ручного управления (). Далее с помощью переключателя (вкл/выкл) режимов термостата и выбора нужной температуры, задаем необходимую температуру и выбираем нужный режим приготовления. Режимы приготовления расписаны на рисунке 5.

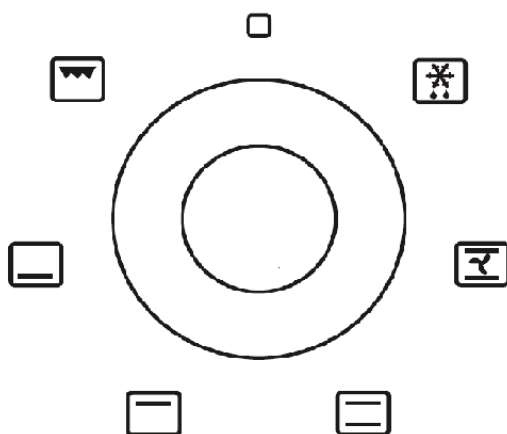


Рис. 5

 - Духовой шкаф выключен

 - Традиционный режим приготовления - тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа

 - Верхний нагревательный элемент - тепло поступает только сверху духового шкафа

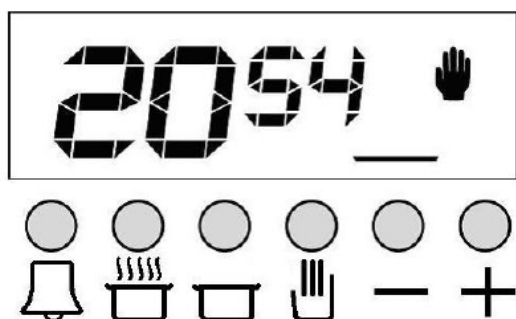
 - Нижний нагревательный элемент - тепло поступает только снизу духового шкафа

 - Полный гриль - режим полного включения нагревательного элемента гриля. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов

 - Режим конвекции - позволяет одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов

 - Размораживание - режим облегчающий оттаивание

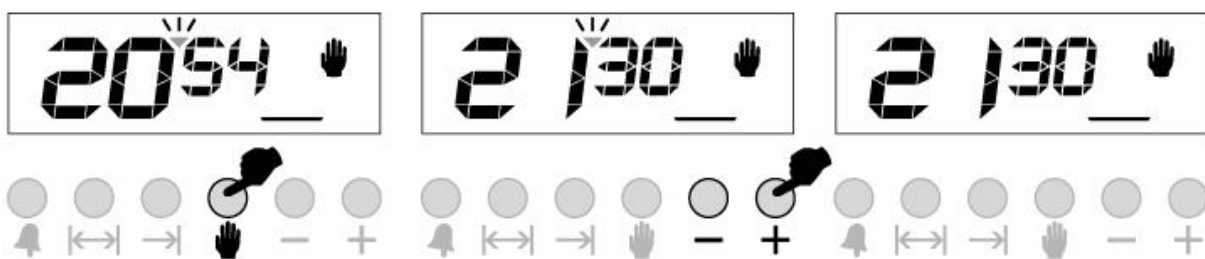
5.2 Управление духовым шкафом REO-650



Регулировка время.

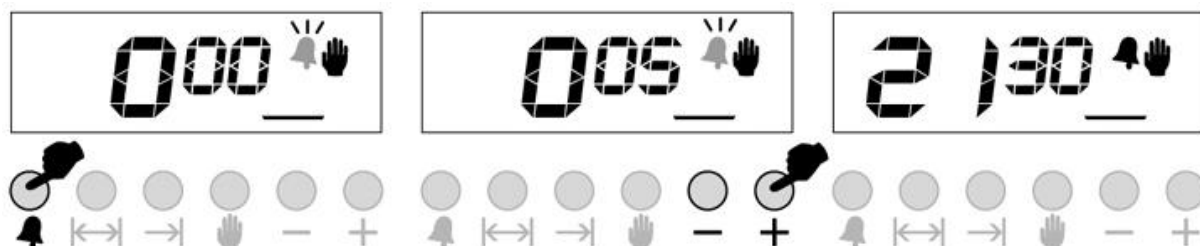
При включение на экране указано только время и знак руки .

Нажмите  2 раз, точки между часами и минутами начнут мигать. Используйте кнопки + или - для регулировки. Долгое нажатие этих кнопок позволяет ускорить регулировку.



Экран будет стабилизирован через 5 секунд.

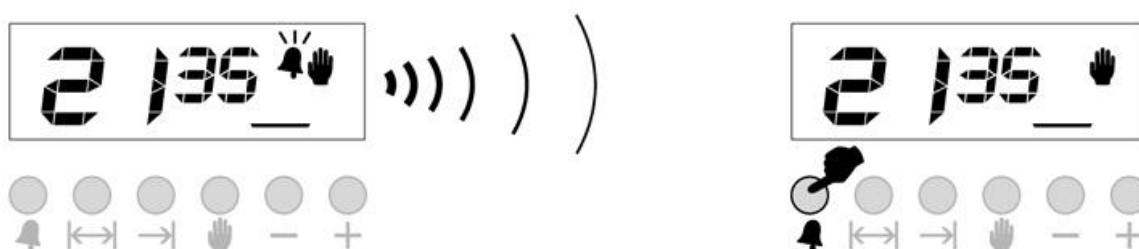
Регулировка звукового сигнала.



- 1) Включите сигнал ЗВУК
- 2) Установите требуемое время используя кнопки + и -
- 3) Через несколько секунд экран вернется в режим часов

Примечание: после программирования, оставшееся время можно увидеть, нажав  один раз.

Отмена звукового сигнала.

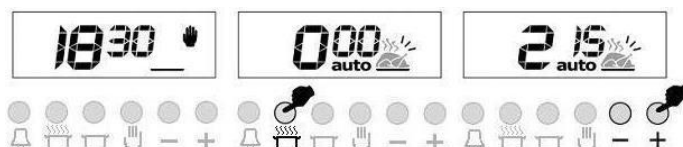


- 1) Звуковой сигнал прозвучит по завершения запрограммированного времени
- 2) Для отмены звукового сигнала нажмите 

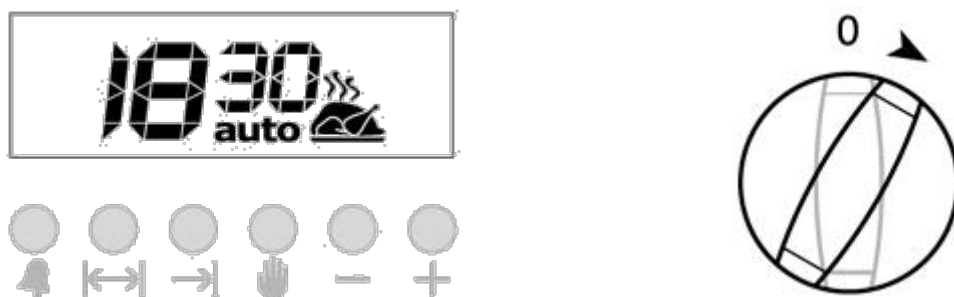
Автоматическая программа приготовления.

Если Вы хотите начать приготовление сразу, то Вам просто нужно поставить время приготовления.

Пример: мы поместили пищу в духовку и хотим, чтобы она готовилась в течение 2 часов и 15 минут.



- 1) Текущее время 18:30
- 2) Переключите в режим приготовления
- 3) Отрегулируйте время приготовления, используя кнопки + и –



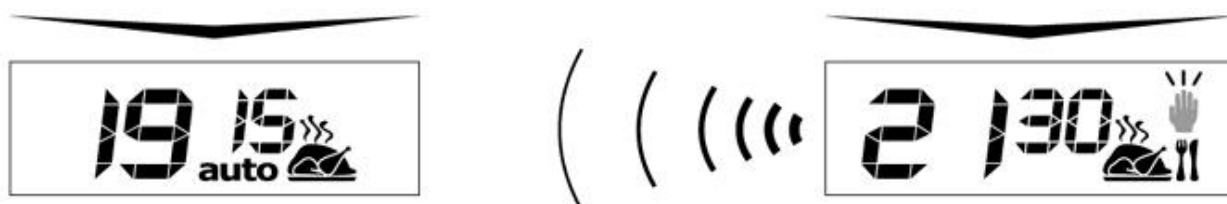
Теперь вы запрограммировали свою печь для приготовления пищи в течение 2 часов 15 минут. Пожалуйста, не забудьте поставить регуляторы температуры в соответствующие положения. Через несколько секунд на экране отобразится, что начинается приготовление и показывается текущее время.

Вы можете отменить автоматический режим приготовления в любое время, нажав кнопку «приготовление». Нажав кнопку →, Вы можете увидеть время готовности. И если хотите, Вы так же можете ее изменить. В приведенном ниже примере время готовности изменено на 21:30



- 1) Отображается установленное ранее время
- 2) Установите желаемое время
- 3) Через несколько секунд экран переключится в режим готовки.

Теперь мы запрограммировали нашу духовку для приготовления пищи в 21:30. Поскольку время приготовления было запрограммировано на 2 часа и 15 минут, наша духовка начнет готовить в 19:15.



Когда автоматическая готовка завершена, раздается звуковой сигнал. Надо выключить печь и сбросить таймер. Сбросить таймер надо обязательно

При прерывание сетевого питания Ваша печь переходит в режим OFF. В этом случае знак руки будет мигать, и на дисплее отобразится 12:00. Любая программа приготовления будет также отменена.

Регулировка звука.

Нажав и удерживая кнопку (-), Вы можете услышать текущий звуковой сигнал. Нажатие этой кнопки несколько раз, покажет вам доступные 3 звуковые тона сигнала. Последний тон сохранится, как предпочтительный.

Примечание: Заводская настройка – это самый высокий тон. В случае прерывания питания настройка вернется к заводской.

Регулировка яркости экрана.

Нажав и удерживая кнопку (+), Вы можете изменить настройку яркости экрана. Нажатие этой кнопки несколько раз, покажет вам доступные 3 режима яркости. Последний тон сохранится, как предпочтительный.

Примечание: Заводская настройка – это самый яркий тон. В случае прерывания питания настройка вернется к заводской.

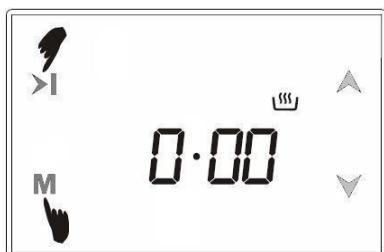
5.2 Управление духовым шкафом REO-660; REO-670



Данные духовки оснащены электронным таймером, который позволяет вашей духовке готовить еду в нужное время.

Единственное, что нужно сделать – запрограммировать время приготовления и время готовности.

При включение питания, мигающих цифрах и значке AUTO духовка не работает. Нажмите М, чтобы вернуться в ручной режим и отрегулировать время с помощью кнопок «вверх» и «вниз»



Нажав ➤ и М и печь входит в ручной режим. Любая другая программа до этого будет отменена.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ

Регулировка времени разрешается только при отсутствии программы приготовления. Сначала введите ручной режим, как описано выше. Точка между часами и минутами мигает.



- 1) Включите режим регулировки
- 2) Отрегулируйте время используя кнопки ▲ и ▼
- 3) Через несколько секунд экран стабилизируется

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

С помощью данной функции вы можете запрограммировать время, после которого прозвучит сигнал.



Отмена звукового сигнала



По истечении запрограммированной продолжительности звучит зуммер. Любое нажатие кнопки отменяет зуммер.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите начать приготовление сразу, Вам нужно просто проставить время приготовления.

Например: Мы поместили пищу в духовку и хотим, чтобы ее готовили в течение 2 часов 15 минут.

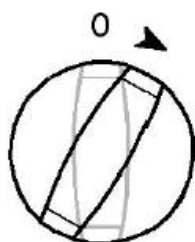


- 1) Текущее время 18:30
- 2) Перейдите в режим приготовления

- 3) Отрегулируйте время, используя кнопки «Вверх» и «Вниз». Через несколько секунд на экране отобразится, что начинается приготовление и показывается текущее время.



Теперь вы запрограммировали духовку для приготовления пищи в течение 2 часов 15 минут. Пожалуйста, не забудьте поставить ручку управления или регулятор температуры в соответствующее положение.



Примечание: Вы можете отменить автоматический режим приготовления в любое время, поставив ручной режим. В приведенном выше примере приготовление немедленно начинается после введения времени приготовления. Нажимая ➤ вы можете увидеть время готовности и если вы хотите, вы можете его изменить. В приведенном ниже примере время готовности будет изменено на 21:30.



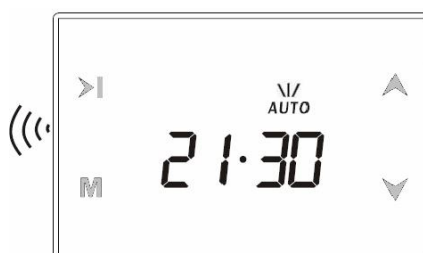
- 1) Отображается время приготовления $18:30 + 2:15 = 20:45$
- 2) Установите желаемое время с помощью кнопок + и –
- 3) Через несколько секунд экран перейдет в режим приготовления.

Мы теперь запрограммировали нашу духовку, чтобы приготовить пищу в 21:30. Поскольку время приготовления было запрограммировано на 2 часа и 15 минут, ваша духовка начнет готовить в 19:15, чтобы еда была готова в 21:30.

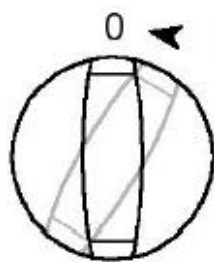
Экран начала приготовления



Экран при окончании



Когда автоматическое приготовление завершено, раздается звуковой сигнал. Выключите печь и сбросьте таймер.



Примечание: Ваша духовка не будет работать, пока вы не сбросите таймер.

В показанном примере время приготовления запрограммировано сначала, время готовности было рассчитано автоматически и отредактировано нами. Также возможно сначала запрограммировать время готовности, в этом случае время приготовления будет рассчитываться автоматически и впоследствии должно быть отредактировано.

Защита от детей.

При активации в ручном режиме печка и таймер блокируются. Когда активируется программа приготовления, выполняется только блокировка клавиш



- 1) Нажимайте «ВВЕРХ» и «ВНИЗ» одновременно в течение 1 секунды до тех пор, пока не услышите 2 звуковых сигнала
- 2) Символ «КЛЮЧ» отобразится на экране. «Защита от детей» активирована.

Чтобы отключить блокировку, нажмите «ВВЕРХ» и «ВНИЗ» одновременно пока знак «КЛЮЧ» не пропадет с экрана.

Дисплей часов 12/24 часа

Заводская настройка- 24 часа. Нажимая  в течение 5 секунд будет слышен двойной звуковой сигнал, режим отображения переключается в режим 12 часов. При выполнении этого снова переключится на 24 часа.

Сенсорные тональные сигналы

Как заводская настройка, нажатие сопровождается звуковыми сигналами.

Нажмите М в течение 5 секунд, на экране появится pt (режим без звука). Теперь никаких сенсорных тонов издаваться не будет. Выполняя все те же действия, до появления на экране bt, режим со звуком будет включен.

Регулировка яркости экрана.

Нажимайте  в течение 1 секунды, пока не услышите двойной звуковой сигнал, вы попадаете в режим настройки яркости дисплея. Дисплей показывает br 0x (x = 1 to 8). Теперь каждое нажатие одной и той же кнопки уменьшает яркость. Есть 8 уровней, после чего яркость начинает увеличиваться. Заводская настройка – максимальная яркость.

Выбор тона звонка

Нажимайте  в течение 1 секунды, пока не услышите двойной звуковой сигнал. При каждом нажатии этой кнопки в течение 6 секунд вы услышите другой тон. Доступны 3 разных тона. Выбранный тон будет сохранен в течение 5 секунд.

Примечание: Запрограммированные параметры являются энергонезависимыми. Они будут сохранены при прерывании питания.

5.4 Управление духовым шкафом REO-680

Дисплей

Time of day – Время

Combination Display- функция приготовления

Temperature Display –температура

Timer Display – Таймер

Status symbol- символ состояния

Pause – пауза

Key lock – индикатор блокировки

1.  ON/OFF- вкл/выкл
2.  – остановка любой программы
3.  - регулировка температуры
4.  - меню таймера
5.  - минус
6.  - плюс
7.  - регулировка функций
8.  - регулировка функция
9.  - быстрый нагрев
10.  - блокировка
11.  - подсветка
12.  начало готовки

Включение и выключение:

 ключ активирует или деактивирует элемент управления (независимо от «блокировки от детей»). Когда элемент управления выключен, экран полностью пуст, нажмите  ключ в течение 1 секунды, это активирует управление. На дисплее появится текущее время суток.

Примечание. В случае любого произошедшего прерывания питания текущее время суток будет удалено. Появится мигающий 0:00. Невозможно использовать какие-либо функции управления, не установив время суток. Правильное время можно настроить с помощью  и .

Для выключения нажмите  в течение 1 секунды

РЕГУЛИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

удерживайте  и  пока цифры не начнут мигать.

Используя  или  кнопки, установите правильное время. Подождите 7 секунд, мигание остановится, настройка завершена.

ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

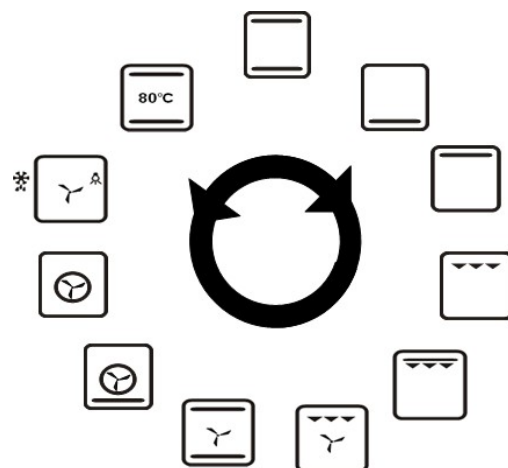
Используя  или , вы можете прокручивать меню функций.

Текущая функция будет мигать на дисплее в течение 7 секунд, и на дисплее температуры отобразится температура приготовления по умолчанию, назначенная этой функцией (Примечание. Для некоторых функций регулировка температуры невозможна, а дисплей температуры пуст).

 на дисплее состояния устойчиво, тогда как

PAUSE мигает, указывая, что вы готовы к приготовлению, но еще не начали.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ.



Настройка температуры на дисплее температуры может быть изменена путем касания  индикатор температуры начнет мигать - и установите желаемое значение, используя  или  с интервалом 5 градусов.

Примечание. Если вы хотите заменить заданную по умолчанию для этой функции температуру нажмите  в течение приблизительно 5 секунд, пока не услышите звуковой сигнал. Заводская настройка температуры по умолчанию для этой функции теперь постоянно изменяется.

Режим «РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»:

После выбора функции, нажмите  что, активирует приготовление с настройкой температуры указанной на дисплее температуры (если есть).  исчезает, и время, прошедшее в процессе приготовления, начинает отображаться на дисплее таймера. Приготовление будет продолжаться до тех пор, пока оно не будет закончено пользователем вручную (см.: Для приостановки, редактирования или завершения приготовления) или максимально допустимое время приготовления, в зависимости от выбранной температуры приготовления, как указано ниже:

050-120 C 10часов

121-200 C 6часов

201-250 C 3часов

Полуавтоматическое и автоматическое приготовление, заканчивается автоматически в зависимости от параметров, введенных пользователем перед началом приготовления (прикосновением )

ПАУЗА, РЕДАКТИРОВАТЬ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Нажатие  во время приготовления прерывает ход приготовления и  начинает мигать, тогда как другие части дисплея остаются неизменными. Все нагревательные элементы печи и турбовентильатор временно отключены. Работа печи приостановлена.

Чтобы завершить приготовление, нажмите  еще раз, все индикаторы, связанные с приготовлением пищи, исчезают. На дисплее температуры указывается остаточное тепло, если оно есть (см. Индикация остаточного тепла).

Примечание: после окончания приготовления нажмите  укажет предыдущие настройки функции и температуры на экране, при втором нажатии  снова может быть возобновлено приготовление.

Чтобы отредактировать параметры приготовления (функция, температура и т.д.), Используйте соответствующие кнопки, как описано в этом документе.

Нажмите  - это перезапустит приготовление с отредактированными параметрами.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Автоматическое приготовление пищи означает, что приготовление пищи закончится автоматически в соответствии с параметрами, которые вы укажете в меню управления после выбора функции приготовления и температуры, но прежде чем нажать **GO** .

Полуавтоматический режим:

Этот метод используется, чтобы начать приготовление сразу, введя желаемую продолжительность приготовления.

- 1) Выберите нужную функцию и отрегулируйте (если необходимо) температуру, как описано выше в этом документе.
- 2) нажать **GO** . **GO** будет мигать на экране дисплея.
- 3) Отрегулируйте требуемую продолжительность приготовления, используя **-** и **+** . **AUTO** появится на дисплее. (Если продолжительность доведена до 0:00, появляются два предупреждающих сигнала)
- 4) нажать **GO** , **PAUSE** исчезает, начинается приготовление пищи. Время окончания приготовления отображается на дисплее таймера вместе с символом **▶**.

Автоматический режим:

Этот метод используется, вы хотите, чтобы еда была готова в определенное время. Поэтому этот метод также называется «Отложенный старт»

- 1) Пройдите шаги 1 - 3 полуавтоматического режима (установка продолжительности приготовления)
- 2) нажать **GO** раз, **▶** мигает на экране дисплея вместе с временем окончания приготовления.
- 3) Отрегулируйте желаемое время окончания, используя **-** и **+** . **GO** на дисплее состояния может исчезнуть, тогда как **AUTO** все еще существует, что указывает на то, что запрограммировано «отсрочка старта».
- 4) нажмите **GO** , **PAUSE** исчезает, начинается приготовление пищи. Время окончания приготовления отображается на дисплее таймера вместе с символом **▶**.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

После окончания приготовления автоматически отобразится индикация температуры остаточного тепла, если таковая имеется (см. Индикацию остаточного тепла) будет мигать **AUTO** , и зуммер будет звучать .. Нажатие **STOP** отменяет звучание.

Остаточная тепловая индикация:

После того, как приготовление закончилось вручную или автоматически, если температура внутренней печи выше 60 ° C, «стрелка вниз» мигает каждые 2 секунды, а также «горячая» отображается на дисплее температуры. Эта индикация продолжается до тех пор, пока температура в духовке не опустится ниже 60 ° C.

ОСОБЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

Лампа ВКЛ / ВЫКЛ: лампа внутри духовки будет включена, всякий раз, когда функция включается или регулируется. Подсветка выключится, после окончания приготовления и окончания остаточного тепла. Однако подсветка может быть включена или выключена касанием , за исключением использования функции размораживания.

Быстрое нагревание: иногда желательно быстро довести температуру печи до установленного значения. Нажимая  будет временно задействовано круговой элемент и / или турбовентилятор для быстрого нагрева.  символ будет виден на экране, после достижения отрегулированной температуры печи он исчезнет и раздастся звуковой сигнал.

Примечание. Быстрое нагревание не допускается для некоторых функций (гриль) или когда фактическая температура не превышает 50 ° C от скорректированной или регулируемой температуры ниже 100 ° C.

«защита от детей»:

Блокировка от детей может быть активирована или деактивирована при касании  в течение 1 секунды, пока на экране не появится символ . Когда блокировка включена, кроме кнопки отключение , ничего не работает.

Минутная сигнализация:

Коснитесь и отпустите  один раз.  мигает. Дайте в считанные минуты, используя  или . Мигание остановится через 7 секунд, после истечения установленного времени звучит сигнал зуммера продолжительностью. Эта тревога может быть остановлена касанием  или  любой из клавиш.

Будильник:

Коснитесь и отпустите  до  будет мигать. Установите время используя  или . Мигание остановится через 7 секунд; при достижении установленного времени будет выдаваться сигнал будильника. Эта тревога может быть остановлена касанием  или .

Вентилятор:

При температуре духовки выше 85 ° C, активируется работа охлаждающего вентилятора. При температуре духовки 75 ° C ниже охлаждающий вентилятор деактивируется.

ОШИБКИ:

Когда возникают ситуации, которые препятствуют нормальной работе, устройство переходит  в режим ошибок. Устройство находится в состоянии ожидания, но на дисплее «Время» отображается код ошибки. Даже если ошибка будет устранена, этот код

останется на дисплее до тех пор, пока нажата клавиша **STOP** . Существует всего 8 кодов ошибок:

Номер ошиб ки	Определение ошибок и возможные причины
Err1	Ошибка связи между платой UM и PM
Err2	Проблема с датчиком температуры печи

Err3	Открытая цепь датчика температуры
Err4	Превышен предел температуры передней панели
Err5	Превышен предел температуры РМ <i>Температура РМ превысила предел (105 ° C).</i>
Err6	Ошибка датчика тепловой мощности
Err7	Ошибка теплового датчика
Err8	Нет регулирования температуры

В случае сообщения об ошибке:

Нажмите **STOP** кнопку, отключив духовку от сети и снова подключите ее через 2 минуты, это может помочь исправить ошибки.

Программируемые параметры

Звуковой сигнал: есть три звуковых сигнала для выбора.

Коснитесь **■** 5 секунд, дисплей покажет текущий действительный тон как «tn 1» (высокий) или «tn 2 (средний)» или «tn 3 (низкий)». Допустимый тональный

сигнал может быть изменен нажав  7 секунд. По умолчанию установлен тон «tn 1».

Звук клавиши: есть три ключевых варианта звука для выбора.

нажав  5 секунд, дисплей покажет текущий действующий тональный сигнал в виде «bt» (звуковой сигнал) или «с» (тон нажатия) или «nt» (без тона). Выбрать звуковой сигнал можно с помощью клавиши  коснитесь в течение 7 секунд. Звук по умолчанию - «bt».

Режим времени 24 ч / 12 ч: Режим по умолчанию - 24 часа. Если требуется режим 12 h am / pm, коснитесь обоих  и  5 секунд.

6. Уход за духовым шкафом

6.1. Камера духовки

Эмалированная камера духовки лучше всего очищается, пока она еще теплая. Рекомендуется после каждого применения протирать духовку влажной тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.

Периодически следует выполнять более детальную чистку с использованием подходящего чистящего средства для духовки.

Для особо трудных пятен вы можете использовать очищающие средства для нержавеющей стали или немного теплого уксуса.

Некоторые перегретые натуральные кислоты (лимонный сок и т.п.) при попадании на эмаль духовки могут вызвать появление трудно выводимых пятен. Это может повлиять на блеск эмали, но не будет влиять на производительность духовки. Для того, чтобы такие пятна не выгорели при последующих готовках, тщательно очищайте камеру духовки после любого приготовления пищи.

6.2. Стекло дверцы духовки

Протирайте стекло в дверце духовки только теплой водой и мягкой тряпкой, затем вытирайте насухо. Для устойчивых пятен используйте специальные продукты для очистки стекла. Не используйте твердые абразивы, сталь, жесткие мочалки с отбеливателями, так как они могут повредить стекло. В случае если на поверхности стекла дверцы духовки появится трещина, немедленно отсоедините прибор от электрической сети во избежание электрического шока. Не используйте прибор до тех пор, пока стекло не будет заменено.

6.3. Внутреннее стекло дверцы духовки

Протирайте внутреннее стекло в дверце только теплой водой и мягкой тряпкой, затем вытирайте насухо. Для устойчивых пятен используйте специальные продукты для очистки стекла. Не используйте твердые абразивы, сталь, жесткие мочалки с отбеливателями, так как они могут повредить стекло. В случае если на поверхности внутреннего стекла дверцы духовки появится трещина, немедленно отсоедините прибор от электрической сети во избежание электрического шока. Не используйте прибор до тех пор, пока стекло не будет заменено.

6.4. Изоляция духовки

Изоляция духовки располагается по внутренним краям, что обеспечивает правильную работу духовки.

Периодически проверяйте состояние изоляции. В случае если необходимо ее очистить, избегайте использования абразивов, разъедающих порошков, отбеливателей или кислот.

При повреждении изоляции обратитесь в ближайший к вам официальный пункт обслуживания. Не используйте духовку до тех пор, пока неполадка не будет устранена.

7. Общий ремонт

Любая операция по ремонту должна выполняться в соответствии с инструкциями официально уполномоченным техником. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный людям, животным или предметам в результате неправильных операций по ремонту.

При повреждении кабеля для подключения к электрической сети соответствующий кабель должен заменяться только квалифицированным электриком. Новый кабель должен быть такого же размера и типа, и должен быть установлен так же, как и оригинальный кабель.

9. Практические советы

Перед выпечкой духовку необходимо прогреть в течение 10-15 минут, после чего производить выпечку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги;

Блюдо получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 мин;

Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку;

Изделия из теста выпекают на противне или форме для выпечки, установленной на второй-третьей полке духовки сверху;

Если в процессе выпечки передняя или задняя часть выпекаемого изделия зарумянивается сильнее, то через некоторое время нужно развернуть противень, поменяв местами переднюю и заднюю части;

При возникновении проблем с качеством выпечки кондитерских изделий (подгорание нижней части изделия) допускается укладка на дно духовки листа пищевой фольги;

Распространенной ошибкой является использование для выпечки жаровни. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и блюдо подгорает;

10. Полезные заметки для приготовления блюд

Неисправности	Причины	Способы устранения
Верхняя корочка слишком темная, а нижняя часть слишком светлая	Недостаточно тепла снизу	• Используйте позицию с естественной конвекцией; • Используйте более глубокий противень; • Понижьте температуру; • Поместите пирог на полку, расположенную ниже;
Нижняя часть темная, а верхняя корочка слишком светлая	Чрезмерное тепло снизу	• Используйте позицию с естественной конвекцией; • Используйте более стандартный противень; • Понижьте температуру; • Поместите пирог на полку, расположенную выше;
Снаружи	Слишком высокая	Понижьте температуру и

перепечено, а внутри сыро	температура	увеличьте время приготовления
Снаружи слишком сухо, хотя цвет и правильный	Слишком низкая температура	Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления

11. Советы по экономии электроэнергии

Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.

Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.

Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.

Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта.

После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения

12. Гарантии изготовителя

Данные гарантийные обязательства действительны только для духовых шкафов торговой марки RICCI.

Срок службы плиты – 10 лет. Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи техники магазином.

RICCI гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара, после принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.

Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервис - центра.

Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.

Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:

- недействительность гарантийного талона;
- наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
- установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
- плиты, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат.

Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:

- неправильное или неполное его заполнение магазином и мастером;
- отсутствие даты продажи и штампа магазина.

RICCI не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил эксплуатации газовых плит торговой марки RICCI.

Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.

Для консультаций по установке духового шкафа обязательно обратитесь в наш сервис-центр. Для подключения и установки **Вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов местной службы.** В случае неправильного подключения и установки Вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.

Перед началом эксплуатации плиты внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.

КАК ОБРАТИТЬСЯ ЗА ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ:

Вам необходимо позвонить в отдел обслуживания клиентов компании RICCI по бесплатному номеру 8-800-333-21-13. Работник отдела обслуживания клиентов постарается решить все вопросы, касающиеся гарантии, по телефону. Если это не представляется возможным, работник отдела обслуживания клиентов попросит Вашей помощи в проведении стандартной процедуры диагностики.

13. Отметка о продаже

Духовой шкаф продан комплектно

_____ (наименование торговой организации)

Дата продажи

Штамп _____

Подпись продавца _____

14. Талон установки

Духовой шкаф проверен и пущен в работу слесарем

«_____» _____ 20____ г.

«Духовой шкаф укомплектован и работоспособен. С руководством по эксплуатации, правилами пользования и обязательствами «ознакомлен».

Владелец _____

«_____» _____ 20____ г.

Телефон поддержки потребителей

8-800-333-21-13

Рабочее время: пн-пт с 10-00 до 17-00 (московское время)

Звонки по России бесплатные

ТАЛОН № 1	ТАЛОН № 1
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта _____	Серийный номер _____
Произведенные работы _____	Дата продажи _____
_____	Дата ремонта _____
_____	Проявление дефекта _____
_____	_____
Адрес сервис-центра _____	_____
_____	_____
Телефон _____	ФИО клиента _____
Мастер _____	_____
Подпись _____	телефон _____
ТАЛОН № 2	ТАЛОН № 2
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта _____	Серийный номер _____
Произведенные работы _____	Дата продажи _____
_____	Дата ремонта _____
_____	Проявление дефекта _____
_____	_____
Адрес сервис-центра _____	_____
_____	_____
Телефон _____	ФИО клиента _____
Мастер _____	_____
Подпись _____	телефон _____
ТАЛОН № 3	ТАЛОН № 3
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта _____	Серийный номер _____
Произведенные работы _____	Дата продажи _____
_____	Дата ремонта _____
_____	Проявление дефекта _____
_____	_____
Адрес сервис-центра _____	_____
_____	_____
Телефон _____	ФИО клиента _____
Мастер _____	_____
Подпись _____	телефон _____