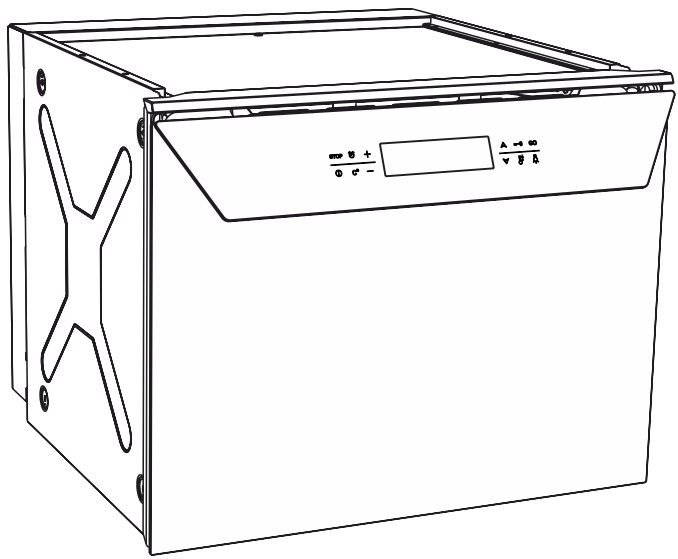
GEFEST

RU

BY

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

# ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ



## ДЭВ 612

Сделано в Беларуси

612.00.0.000 РЭ [7].pdf
№ заказа

# Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

## СОДЕРЖАНИЕ


1 Общие указания 2
2 Требования безопасности 2
3 Технические характеристики 3
4 Комплектность 4
5 Устройство и порядок работы 5
5.1 Устройство 5
5.2 Управление духовкой 6
5.3 Гриль 13
5.4 Гриль с вертелом 13
5.5 Шашлычница 14
5.6 Конвекция 15
6 Установка 16
7 Подключение 17
8 Практические советы 18
8.1 Приготовление в духовке 18
8.2 Приготовление пирогов 18
8.3 Приготовление мяса и рыбы 19
8.4 Режимы приготовления 20
9 Обслуживание духовки 21
9.1 Уход за духовкой 21
9.2 Замена лампы 23
10 Возможные неисправности и методы их устранения 24
11 Техническое обслуживание 24
12 Транспортирование и хранение 24
13 Утилизация 24
14 Гарантии изготовителя 25
Приложение: гарантийная карта

# 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство распространяется на духовки электрические встраиваемые модели ДЭВ 612, их исполнения и модификации
- Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет научиться правильно и безопасно пользоваться духовкой. Сохраняйте его для разрешения возникающих вопросов.
- Духовка предназначена для приготовления пищи частными лицами в домашних условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- Духовка сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА), технических нормативных правовых актов (ТНПА), технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС), по которым проведена обязательная сертификация.
- Срок службы духовки - 10 лет.
- При продаже торговая организация обязана заполнить соответствующие разделы гарантийной карты.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов и за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

# 2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся духовкой, должны внимательно изучить данное руководство.
- ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ЖИЗНЕННОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.
  ДЕТИ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ДЛЯ НЕДОПУЩЕНИЯ ИГР С ПРИБОРОМ.
- **ВНИМАНИЕ:** ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НЕ МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ ХРАНЕНИЯ ДУХОВКИ В ХОЛОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ ИЛИ ПОСЛЕ ПЕРЕВОЗКИ В ЗИМНИХ УСЛОВИЯХ ЕЕ МОЖНО ВКЛЮЧАТЬ В СЕТЬ НЕ РАНЬШЕ, ЧЕМ ЧЕРЕЗ ДВА ЧАСА ПРЕБЫВАНИЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В РАСПАКОВАННОМ ВИДЕ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.

- **ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления в духовке, через отверстия, расположенные в передней части, выходит поток горячего воздуха и пара.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов духовки.

  **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
  - УСТАНАВЛИВАТЬ ДУХОВКУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ДУХОВКОЙ.
  - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ДУХОВКУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
  - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ДУХОВКИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
  - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ДУХОВКЕ.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПРИБОРУ.
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они могут воспламениться.
- **ЗНАЙТЕ:** НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ.
- **ПОМНИТЕ:** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ДУХОВКОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!

## 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры (ШхГхВ) – 598х615х485 мм.

Диапазон номинальных напряжений, В – 220-230

Номинальная частота, Гц – 50

Номинальная потребляемая мощность, Вт – 3005-3285

Мощности ТЭНов при напряжении 230 В, Вт

ТЭН верхний – 800

ТЭН нижний – 1200

ТЭН гриль – 1200

ТЭН круговой – 2000

Класс защиты от поражения электрическим током – I

Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89 - УХЛ4

Объем духовки по ГОСТ IEC 60350-1-2015, л – 55

Масса, не более, кг – 33

Содержание драгоценных металлов – серебро, г – 0,014

Показатели энергетической эффективности (технический лист)

| Параметры (по СТБ 2477-2020, СТБ 2478-2017) | Обозначение, единица измерения | Значение |
|---|---|---|
| Торговый знак изготовителя | | GEFEST |
| Модель духовки | | 612-04 |
| Индекс энергетической эффективности каждой камеры | $EEI_{cavity}$ | 106,4 |
| Класс энергетической эффективности | | A |
| Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) | $EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл | 0,90 |
| Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) | $EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл | 0,83 |
| Количество камер | | 1 |
| Источник тепла каждой камеры | | электроэнергия |
| Объем каждой камеры | V, л | 55 |
| Тип духовки | | электрическая |

Класс энергетической эффективности определен в приоритетном, из имеющихся в наличии, режиме нагрева духовки - 1) «ускоренный нагрев с конвекцией», 2) «объемный нагрев с конвекцией», 3) «объемный нагрев».

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

| | |
|---|---|
| Духовка, шт. | – 1 |
| Проволочные направляющие | – 1 комплект |
| Решетка, шт. | – 1 |
| Телескопические полки | – 1 комплект |
| Противень для выпечки, шт. | – 1 |
| Жаровня, шт. | – 1 |
| Вертел | – 1 комплект |
| Шашлычница | – 1 комплект |
| Руководство по эксплуатации, шт. | – 1 |
| Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (GEFEST), шт. | – 1 |
| Гарантийная карта, шт. | – 1 |
| Упаковка, шт. | – 1 |
| Винты, шт. | – 2 |
| Шайбы, шт. | – 2 |

# 5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

## 5.1 УСТРОЙСТВО

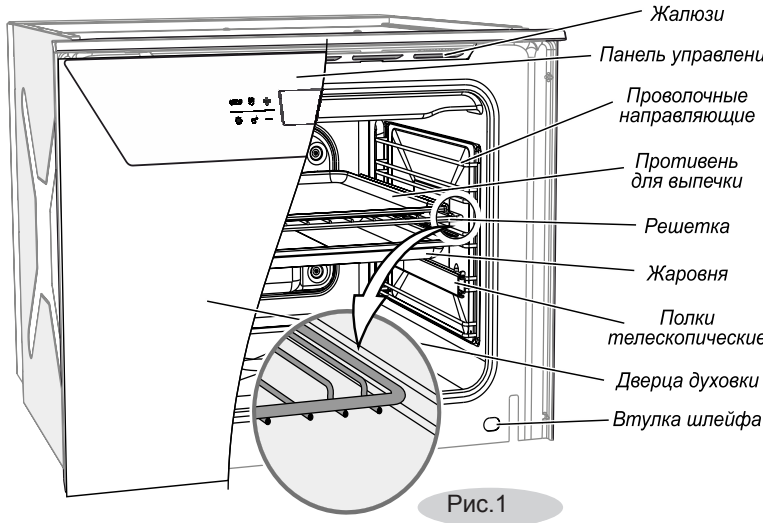



Рис.1

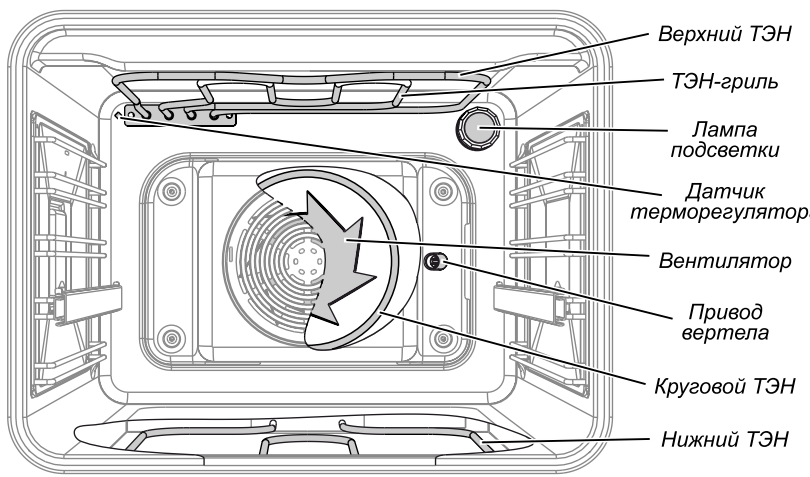



Рис. 2

# 5.2 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

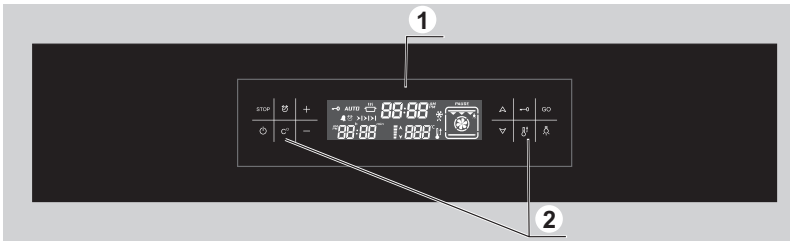
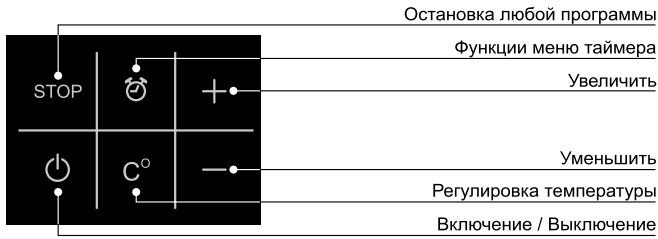
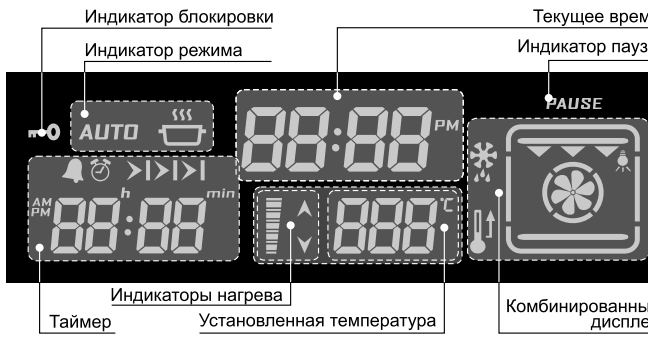



Рис. 3

Управление духовкой производиться посредством касания сенсорных зон на ручке дверцы духовки (рис.3, 4).
1 - дисплей сенсорного управления
2 - сенсорные зоны управления



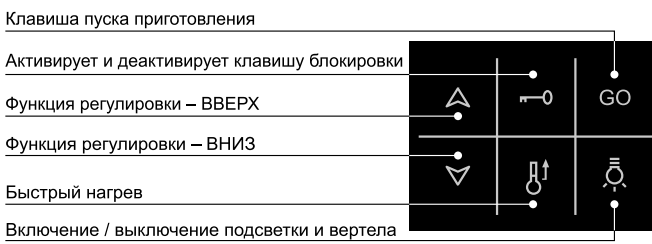




Рис. 4

## Символы функций и режимов нагрева в электродуховке

| Символ | Что включается | Режим нагрева | Примечание |
|---|---|---|---|
|  | Верхний и нижний ТЭНы | Объемный нагрев | Для традиционного выпекания и жарения любых блюд на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу. |
|  | ТЭН-гриль | Гриль | Приготовление небольшого количества горячих бутербродов, обжаривания почти готовых блюд, подрумянивани блюд.<br>Нагревается поверхность под нагревательным элементом гриля. |
|  | Нижний ТЭН | Нижний нагрев | Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания или подрумянивания снизу, а также для консервирования.<br>Жар поступает снизу. |
|  | Верхний ТЭН | Верхний нагрев | Для допекания и подрумянивания сверху. |
|  | Круговой ТЭН и вентилятор | Ускоренный нагрев с конвекцией | Для приготовления на одном или двух уровнях различных блюд. Любое блюдо готовится быстрее и при меньшей температуре. При приготовлении образуется равномерная румяная корочка.<br>Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. |
|  | Верхний и нижний ТЭНы, вентилятор | Объемный нагрев с конвекцией | Для приготовления на одном или двух уровнях. На двух уровнях готовят различные блюда небольших размеров. На верхний уровень помещают блюда, для которых необходимо зарумянить больше верх, а на нижнем - блюда для приготовления которых нужно больше жара снизу.<br>Жар поступает сверху и снизу и перемешивается с помощью вентилятора. |
|  | Круговой и нижний ТЭНы, вентилятор | Усиленный нагрев с конвекцией | Режим для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны.<br>Нагревается нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке. |
|  | ТЭН-гриль и вентилятор | Гриль с конвекцией | Для приготовления на гриле небольшого количества птицы, рыбы, кусочков мяса, тостов.<br>В этом режиме включается гриль и вентилятор. Нагревается поверхность под нагревательным элементом гриля, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |
|  | Верхний и нижний ТЭНы | Поддержание температуры | Для поддержания блюда в горячем состоянии. |
|  | Вентилятор | Конвекция | Для щадящего размораживания продуктов.<br>Работает вентилятор. |

**Управление**

Выбор необходимого режима, установка необходимой температуры нагрева, задание времени приготовления, задание времени окончания приготовления происходит касанием соответствующих сенсорных кнопок.

На экране высвечивается информация выбранного режима, времени приготовления, заданной температуры, а также активированных дополнительных опций таймера (автоматический режим, индикатор нагрева, пауза, блокировка).

**Включение духовки**

Подключите духовку к электросети. На экране появятся мигающие цифры «**0:00**». Для начала управления духовкой установите текущее время.

**Установка времени**

При мигающих цифрах «**0:00**» касанием « **-** » или « **+** » установите текущее время. Через 7 секунд мигание прекратится. Время установлено.

Если произошел сбой в подаче электричества, на табло появятся мигающие цифры «**0:00**», установку времени нужно произвести заново.

Если необходимо корректировать показание времени, коснитесь одновременно и удерживайте «**-**» и «**+**», пока не начнут мигать цифры на табло. Касаясь «**-**» и «**+**», выполните корректировку.

**Установка режимов приготовления**

Выбор режима приготовления производится циклично (см. рис.5) .

Касанием «▲» или «▼» выберите необходимый режим приготовления. Автоматически включится подсветка, на дисплее появится «☼» и будет мигать символ выбранного режима. Подсветку можно выключить в любой момент, коснувшись «☼». В режиме “Конвекция” подсветка включена постоянно.

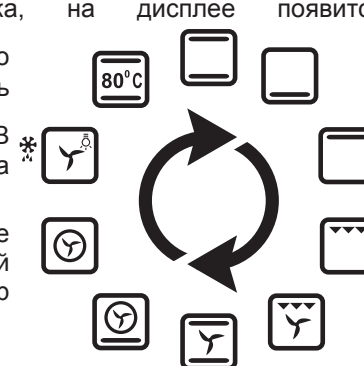


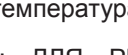

Рис. 5

Дополнительно будет светиться значение температуры, предустановленной для данного режима, индикатор уровня нагрева «▮», символ «♨» и мигать индикатор «**PAUSE**». Для начала приготовления коснитесь «**GO**». Погаснет индикатор «**PAUSE**», начнется отсчет времени приготовления и будет мигать индикатор набора температуры «▲».

**Изменение заданной температуры**

Заданная изначально температура может быть изменена. Для этого коснитесь «**°C**». Значение температуры начнет мигать. Касанием «**-**» или «**+**» (интервал 5 °C) установите необходимую температуру.

Если Вы хотите изменить установленную по умолчанию температуру и сохранить вновь заданную, коснитесь и в течение 5 секунд удерживайте зону «**°C**», пока не прозвучит звуковой сигнал. Установленная по умолчанию температура будет изменена на вновь заданную Вами.

**ВНИМАНИЕ**: ДЛЯ РЕЖИМА КОНВЕКЦИЯ "" ИЗМЕНЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ НЕВОЗМОЖНО.

В зависимости от задаваемой программы духовка может работать в ручном, полуавтоматическом или автоматическом режимах.

**Приготовление в ручном режиме**

После выбора режима с заданной либо установленной температурой приготовления коснитесь «**GO**». Начнется нагрев духовки, надпись «**PAUSE**» погаснет, и на табло появится отсчет времени. Следите за процессом приготовления и, по готовности, выключите нагрев, коснувшись «**STOP**». Духовка перейдет в режим паузы. Коснитесь «**STOP**» повторно, чтобы духовка перешла в режим ожидания. Чтобы выключить духовку коснитесь и удерживайте «⏻».

Если Вы забыли выключить духовку, она, в целях безопасности, снабжена функцией автоматического отключения, в зависимости от установленной температуры.

| Температура в духовке | Время отключения |
|---|---|
| 50 °C - 120 °C | 10 часов |
| 125 °C - 200 °C | 6 часов |
| 205 °C - 250 °C | 3 часа |

**Приготовление в полуавтоматическом режиме**

В этом случае задается время продолжительности приготовления.

1. Установите необходимый режим и температуру приготовления.
2. Коснитесь «⏲», чтобы на экране мигал символ «**I>I**».
3. Касанием зон «-» или «+» задайте продолжительность приготовления. На экране появится надпись «AUTO».
4. Коснитесь «**GO**». Начнется процесс приготовления, на экране будет светиться время окончания приготовления и символ«**I>I**».
5. По истечении заданного времени нагрев отключится. Будет звучать сигнал.
6. Коснитесь «**STOP**» для отключения звукового сигнала.

**Приготовление в автоматическом режиме (отложенный старт)**

В этом случае задается продолжительность приготовления, время окончания приготовления, режим работы и температура нагрева духовки.

1. Установите необходимый режим и температуру приготовления.
2. Коснитесь «⏲», чтобы на экране мигал символ «**I›I**»;
3. Касанием «-» или «+» задайте продолжительность приготовления. На экране появится надпись «**AUTO**».
4. Вновь коснитесь «⏲», чтобы на экране начал мигать знак «**›I**».
5. Касанием «-» или «+» установите время окончания приготовления.
6. Установите приготавливаемое блюдо в духовку, закройте дверцу и коснитесь «**GO**». Дальнейшие действия духовка выполнит самостоятельно.

**ВНИМАНИЕ:** В автоматическом режиме нужно задавать время работы и время выключения. Когда включить духовку, таймер вычислит сам. Отсчет времени начнется сразу после включения нагрева духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании продолжительности приготовления.

**Для информации**

Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °С за 10-15 минут.

**ВНИМАНИЕ!** Если по какой-то причине произойдет сбой в подаче электричества, все программы исчезнут, на экране будет мигать «**0.00**». Нужно настроить время и повторить программирование заново.

**Индикаторы нагрева**

На экране во время приготовления загорается пять ступеней нагрева «▮». Каждая ступень означает 1/5 величины от установленной температуры.
Мигающий значок «⮝» означает, что в данный момент включены нагревательные элементы.
Когда приготовление закончено, на экране мигает значок «⮟» - обозначает остывание духовки. Светится символ «**hot**» - обозначает, что духовка еще горячая. Когда температура в духовке опустится ниже 60 °С, символ «**hot**» погаснет.

**Быстрый нагрев**

Если Вы хотите сэкономить время, можете воспользоваться функцией «Быстрый нагрев».
После задания всех параметров приготовления (функции, температуры

и времени) коснитесь «». При этом включится вентилятор, и на табло будет гореть «». После достижения установленной температуры приготовления прозвучит звуковой сигнал, символ «» погаснет, и духовка перейдет в ранее установленный режим.

**ВНИМАНИЕ**! БЫСТРЫЙ НАГРЕВ НЕВОЗМОЖЕН У ФУНКЦИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИХ РАБОТУ ГРИЛЯ, ИЛИ КОГДА ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА МЕНЬШЕ УСТАНОВЛЕННОЙ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НА 50 °С, ИЛИ УСТАНОВЛЕНА ТЕМПЕРАТУРА НИЖЕ 100 °С.

**Будильник**

Коснитесь «», на экране должен появиться символ «». Касаясь «-» или «+» задайте время, в которое раздастся звуковой сигнал. Он будет звучать 7 минут, если его не отключить, коснувшись « - » или « + ».

**Таймер**

Коснитесь «», на экране должен появиться символ «». Касаясь «-» или «+» задайте необходимое время в минутах, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Он будет звучать 7 минут, если его не отключить, коснувшись « - » или « + ».

**Вертел с электроприводом и подсветка**

В духовке имеется возможность приготовления на вертеле. Включение/выключение электропривода вертела происходит одновременно с подсветкой касанием «». Выключить освещение и вращение вертела можно в любой момент, коснувшись «».

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы режима «Конвекция» «» подсветка включена постоянно.

**Пауза, корректировка, продолжение либо остановка приготовления**

Во время приготовления коснитесь «**STOP**». Все нагревательные элементы и вентилятор отключатся, на экране будет мигать надпись «**PAUSE**». Духовка находится в режиме паузы. Касаясь соответствующих кнопок, можно произвести корректировку заданных параметров. Коснувшись «**GO**», Вы продолжите установленный либо измененный процесс приготовления. Если в режиме паузы Вы вновь коснетесь «**STOP**», приготовление завершится. Если после окончания приготовления коснуться «**GO**», на табло высветится предыдущая функция. Повторное касание «**GO**» включит приготовление в этом режиме.

**Поддержание температуры («теплое блюдо»)**

Режим «Поддержание температуры» «» автоматически поддерживает в духовке температуру 80 °С.

**Конвекция**

Режим «Конвекция» «» предназначен для быстрой разморозки продуктов. Так же, включив этот режим сразу после приготовления основного блюда можно быстро «проветрить» духовку.

**Блокировка от детей**

Управление духовкой можно блокировать, чтобы дети самостоятельно не включили ее.

Коснитесь и удерживайте «», пока на экране не появится символ «».

При этом все кнопки, кроме «», блокируются.

Для отключения блокировки коснитесь и удерживайте «», пока символ «» не погаснет.

**Программируемые опции**

**Тональность звукового сигнала**:

Касайтесь «-» в течение 5 секунд, на дисплее отобразится значок установленной тональности: «**tn 1**» (высокий), «**tn 2**» (средний), «**tn 3**» (низкий)». Тональность звукового сигнала можно изменить касаясь зоны «-».

**Звук касания сенсорных зон**:

Касайтесь «**+**» в течение 5 секунд, на дисплее отобразится значок установленного звука: «**bPtn**» (звуковой сигнал), «**cltn**» (щелчек), «**notn**» (без звука). Звук можно изменить касаясь «**+**».

**Режим времени дня, 24 ч или 12 ч**:

По умолчанию – 24 часа. Для изменения режима отображения времени коснитесь обеих кнопок «+» и «-» одновременно в течение 5 секунд. Отображение времени изменится, прозвучит звуковой сигнал.

**Автоматическое сохранение энергии (APS)**:

Если опция включена, духовка будет автоматически выключаться после окончания приготовления. Для включения духовки коснитесь «». Для включения/отключения опции касайтесь «» в течение 5 секунд в режиме ожидания. На дисплее в течение нескольких секунд отобразится символ «**PS ON/PS OFF**» и прозвучит звуковой сигнал.

## 5.3 ГРИЛЬ

- ТЭН-гриль применяется для подрумянивания и получения корочки, сохраняющей блюдо сочным и мягким внутри.
- **При пользовании грилем или грилем с конвекцией температура установки терморегулятора должна быть не более 200 °С.**
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ!
- **ПОМНИТЕ!** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

## 5.4 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

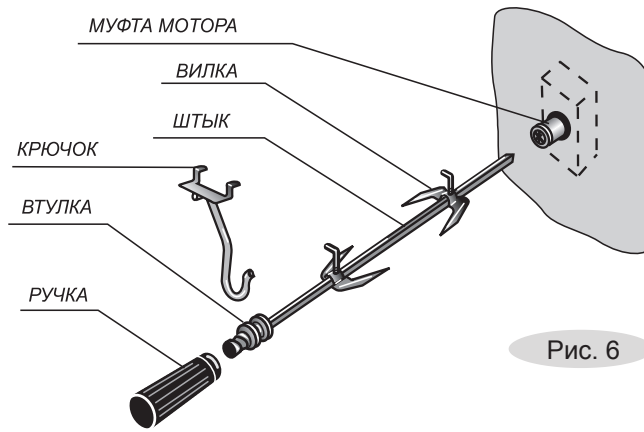



Рис. 6

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки в левой части духовки и опустите крючок вниз (рис.7).

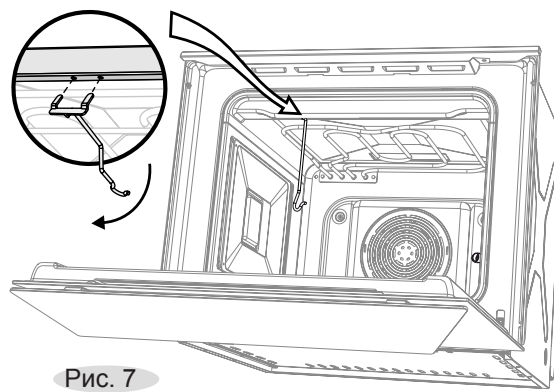


Рис. 7

- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис.8).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки
- Снимите ручку. Включите режим «Гриль» и подсветку. Снизу установите жаровню для сбора жира и, убедившись, что вертел вращается закройте дверцу духовки.

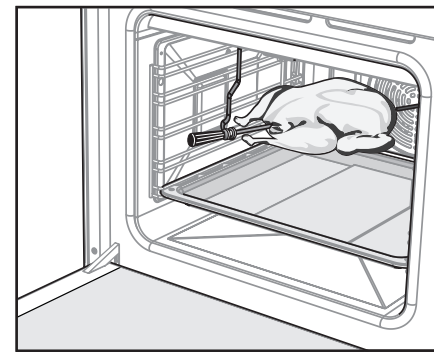


Рис. 8

## 5.5 ШАШЛЫЧНИЦА

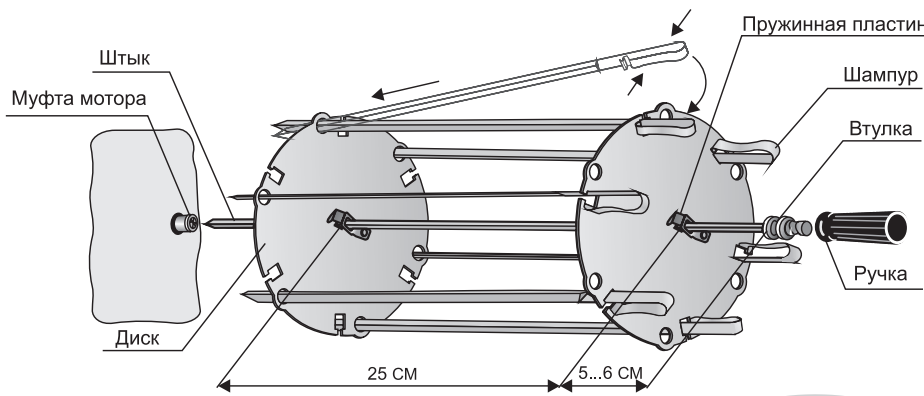



Рис.9

- Сжав пружинную пластину, оденьте на штык диск на расстоянии 5-6 см от втулки (рис. 9).
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.
- **ВНИМАНИЕ!** НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ.
- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры. Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисание.

- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска.
- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 7).
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.
- Снизу установите жаровню для сбора жира.
- Снимите ручку. Включите режим «Гриль» и подсветку. Убедившись, что шашлычница вращается закройте дверцу духовки.
- Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, применяемые рекомендуется размещать равномерно.

## 5.6 КОНВЕКЦИЯ

- Режим нагрева с конвекцией – это режим, когда включен один или несколько нагревательных элементов и вентилятор.
- Конвекция значительно расширяет возможности духовки:
  - повышает качество выпечки;
  - уменьшает время нагревания духовки, что позволяет готовить без предварительного прогрева;
  - позволяет выпекать на двух уровнях одновременно;
  - создает румяную корочку, препятствующую вытеканию жира и соков из мясных блюд, что делает их значительно вкуснее.
- Включив режим “Конвекция” , Вы можете разморозить продукты в щадящем режиме. После приготовления можно быстро «проветрить» духовку. Для этого: выберите режим “Конвекция”, откройте дверцу.

# 6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПЕРЕНОСИТЬ ДУХОВКУ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ЛИЦЕВЫЕ ДЕТАЛИ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИБОР НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН ЗА ДЕКОРАТИВНОЙ ДВЕРЦЕЙ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПЕРЕГРЕВА.
- Кухонная мебель должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 ºС.
- Духовка встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша с размерами, указанными на рис.10
- В нише не должно быть задней стенки.

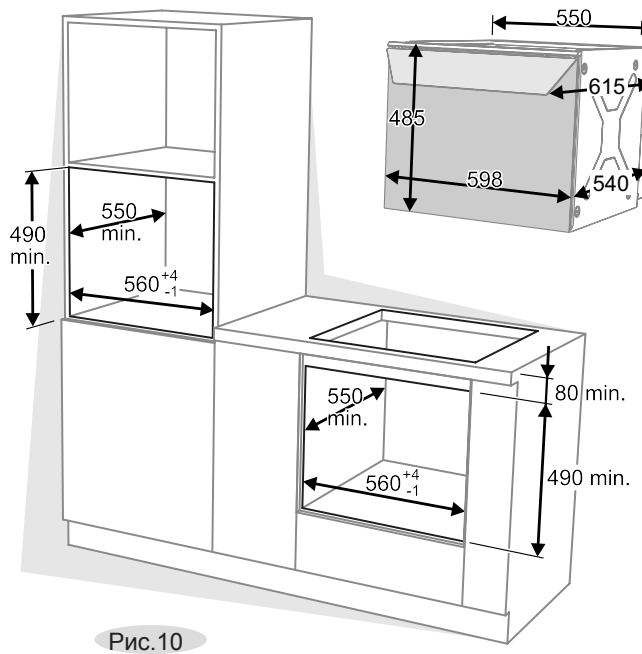



Рис.10

- Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.11) винтами с шайбами, прилагаемыми в комплекте.
- Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели должны быть не менее 5 мм.

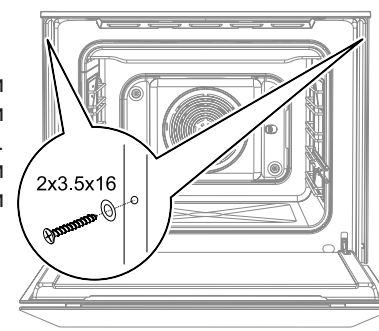



Рис.11

# 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- **ВНИМАНИЕ!** ДУХОВКА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.
- Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток, удлинителей.
- Для того, чтобы включить духовку после подключения её к электросети, необходимо установить на дисплее текущее время.
- ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ШНУРА ПИТАНИЯ ЕГО ЗАМЕНУ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ ПОДОБНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.

**Перед подключением обязательно проверить:**

  – Соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети.
  – Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.

- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ПУСТУЮ ДУХОВКУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250 °С!. При этом может появиться запах и незначительный дым от выгорания консервационных материалов. Проветрите помещение.

# 8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

## 8.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

После покупки духовку и весь комплект (противень, жаровню, решетку, телескопические полки с проволочными направляющими) нужно вымыть, затем протереть начисто и просушить.

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле, для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
  При выпечке кондитерских изделий жаровню или противень предварительно накройте пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- **Решетка духовки** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.
  Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1. Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решетки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять (рис. 12).
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- Следите, чтобы во время приготовления форма для выпечки была установлена посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. В духовке не должно быть лишних предметов.
- До установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре приготовления.
- **ВНИМАНИЕ!** НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ДУХОВКЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОРЧИ.

## 8.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГОВ

- Не забудьте перед выпечкой прогреть пустую духовку.
- Выпечка пирогов производится при температуре 170 °С - 190 °С в течение 20-30 минут.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне или жаровне в теплом месте в течение 30 минут.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло. Во время работы духовки дверца должна быть закрыта.

- Не открывайте дверцу духовки во время выпечки. Следите за приготовлением через стекло.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог, например, деревянной зубочисткой, в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- *Если пирог подгорает сверху.* Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.
- *Если пирог подгорает снизу.* Поставьте его на полку выше и уменьшите температуру выпечки.
- *Пирог не пропекается внутри*. При замешивании теста добавляйте меньше жидкости. Уменьшите температуру и увеличте время выпечки.
- *Если пирог «осел»*. В тесте много влаги и температура выбрана большая.
- *Если пирог при выпечке высушивается.* Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующее – проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

## 8.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птицу или рыбу обычно готовят при температуре 180 °С - 220 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (220 °С-240 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и большее время приготовления.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.

# 8.4 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кулинарных книгах чаще всего даются рекомендации для традиционного режима - объемный нагрев .

Ниже мы приводим рекомендации по приготовлению в дополнительных специальных режимах.

Таблица 1

| Блюдо | Масса, кг | Уровень (считая снизу) | Вид нагрева | Температура приготовления °С | Время, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Кондитерские изделия*** Высокий пирог из дрожжевого теста | 1,5 | 2 |  | 170-190 | 25-40 |
| Булочки из дрожжевого теста (один уровень) | 0,7 | 3 |  | 170-190 | 10-15 |
| Булочки из дрожжевого теста (два уровня) | 1,5 | 2 и 4 |  | 170-190 | 15-20 |
| Бисквит | 0,7 | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Бисквитный рулет | 0,7 | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| Пирог с фруктами | 1,5 | 2 |  | 170-190 | 45-55 |
| Кекс | 0,5 | 2 |  | 170-190 | 40-50 |
| Печенье из песочного теста (один уровень) | 0,7 | 2 |  | 170-190 | 10-15 |
| Печенье из песочного теста (два уровня) | 1,5 | 2 и 4 |  | 170-190 | 15-20 |
| Корж из песочного теста для торта | 0,5 | 2 |  | 170-190 | 10 |
| Тосты | 0,4 | 3 |  | 225 | 5-10 |
| Выпечка из слоеного теста | 0,5 | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| ***Пицца*** Пицца, тонкое тесто | 0,7 | 2 |  | 160-180 | 15-20 |
| Пицца, пышное тесто | 0,9 | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| Замороженная пицца | 0,4 | 2 |  | 160-180 | 10-15 |
| Мини-пицца (4шт) | 0,6 | 2 |  | 160-180 | 15-20 |
| ***Мясо*** Свинина порционно (один уровень) | 0,8 | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| Свинина порционно (два уровня) | 1,5 | 2 и 4 |  | 200-220 | 25-35 |
| Говядина порционно (один уровень) | 0,8 | 2 |  | 180-200 | 20-30 |
| Говядина порционно (два уровня) | 1,5 | 2 и 4 |  | 180-200 | 30-40 |
| Телятина порционно (один уровень) | 0,8 | 2 |  | 200 | 25-35 |
| Телятина порционно (два уровня) | 1,5 | 2 и 4 |  | 200 | 35-45 |

Продолжение таблицы 1

| Блюдо | Масса, кг | Уровень (считая снизу) | Вид нагрева | Температура приготовления, °С | Время, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Курица на вертеле | 1,5 | |  | 225 | 60-80 |
| Курица порционно (один уровень) | 0,8 | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| Курица порционно (два уровня) | 1,5 | 2 и 4 |  | 180-200 | 25-35 |
| Утка на вертеле | 2 | |  | 225 | 80-100 |
| ***Рыба***<br>Рыбное филе | 0,8 | 2 |  | 180 | 20-30 |
| Рыбные котлеты толщиной 3 см | 1 | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| Рыба замороженная | 0,8 | 2 |  | 180-220 | 40-60 |
| Рыбные палочки (переворачивать) | 0,8 | 2 |  | 180-200 | 20-30 |
| ***Овощные блюда***<br>Запеченый кортофель половинки | 1,5 | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| Овощное рагу | 1,5 | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Кулебяка | 1,8 | 2 |  | 180-200 | 30-50 |

# 9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ

## 9.1 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

- Содержите духовку в чистоте.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ, ДОСТАНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ!
- **Не применяйте абразивные порошки, органические растворители, а также чистящие средства, содержащие кислоты, щелочи, соединения хлора.**
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите.
- Поверхности духовки следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды или средством, предназначенным для ухода за духовкой и протирать тканью. Применение других материалов можен необратимо повредить поверхности духовки.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДУХОВКИ.
- **ВНИМАНИЕ!** КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ДУХОВКИ ПАРОМ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПОЦАРАПАННОЕ СТЕКЛО МОЖЕТ РАЗРУШИТЬСЯ НА МЕЛКИЕ ОСКОЛКИ.

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- Для удобства дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для снятия проволочных направляющих нажмите на верхний пруток направляющей до выведения ее из зацепления с упором. Отведите направля-ющую в сторону и достаньте из духовки (рис. 12)
- Для снятия дверцы духовки:
  - Откройте дверцу,
  - Поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис.13 а).
  - Снимите резиновое уплотнение шлейфа. Выньте из отверстия в передней стенке разъем шлейфа и разъедините его (рис.13 б).
  - Закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.
  - Установку дверцы и проволочных направляющих производите в обратной последовательности.
  - **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ ДЕМОНТАЖА, ПРИ УСТАНОВКЕ ДВЕРЦЫ, СТОПОРНЫЕ РЫЧАГИ ДОЛЖНЫ ПЛОТНО ПРИЛЕГАТЬ К КРОНШТЕЙНУ. В СЛУЧАЕ ТУГОЙ ПОСАДКИ РЫЧАГИ НЕОБХОДИМО ОСАДИТЬ ЛЕГКИМ ПРИСТУКИВАНИЕМ.
  - Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
  - Чтобы помыть стекла дверцы со всех сторон сначала снимите внутреннее стекло, потянув за край стекла, как показано на рисунке 14. Затем снимите с опор промежуточное стекло, приподняв его верхний край (см. рисунок 15).

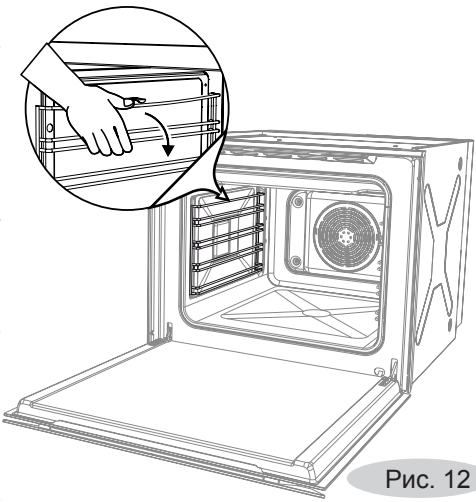


Рис. 12

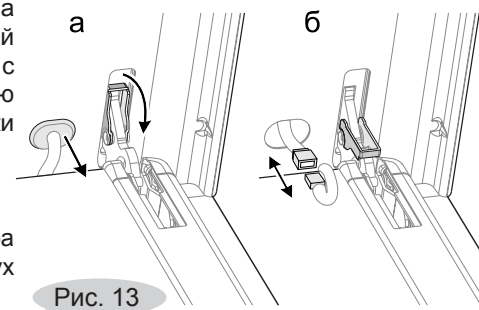



Рис. 13

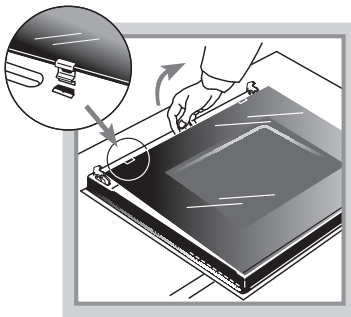


Рис. 14

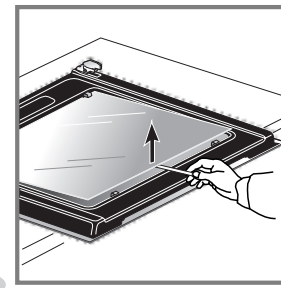


Рис. 15

**ОСТОРОЖНО!** СО СНЯТЫМИ СТЕКЛАМИ ДВЕРЦА ЗАХЛОПЫВАЕТСЯ. ПРИДЕРЖИВАЙТЕ ЕЕ ПРИ ЗАКРЫВАНИИ.

Чтобы собрать дверцу, установите на резиновые опоры промежуточное стекло. Разместите пружинные защелки на внутреннем стекле напротив крепежных пазов и защелкните его на место. Убедитесь, что стекло стало ровно и плотно прилегает к дну дверцы.

## 9.2 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите духовку от электрической сети, достаньте вилку из розетки.
- **ВНИМАНИЕ!** УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Открутите стеклянный плафон или снимите плафон бокового освещения предварительно сняв проволочную направляющую (рис.16).
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт (25 Вт для бокового освещения)).
- Соберите все в обратной последовательности.

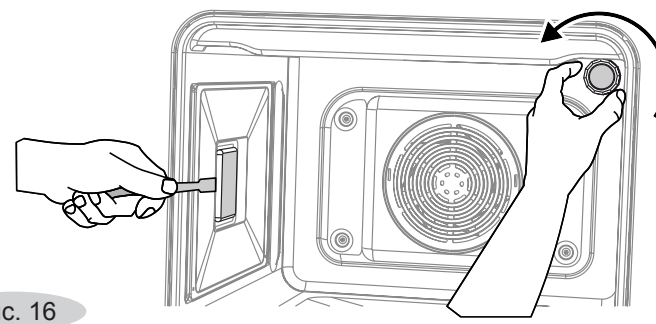


Рис. 16

## 10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Если при эксплуатации духовки возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:
  1. Подключен ли шнур питания с вилкой к электрической сети 220 В (50 Гц);
  2. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей)системы электроснабжения помещения.
- Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите духовку от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.
  **ВНИМАНИЕ!** ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ДУХОВКИ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ.
  ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ ОРГАНИЗАЦИЙ, ИМЕЮЩИХ НА ЭТО ПРАВО В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ И ДЕЙСТВУЮЩИМИ РЕГИОНАЛЬНЫМИ ПРАВИЛАМИ.

## 11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Техническое обслуживание духовки проводится специалистами организаций, имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами.
- Особое внимание необходимо обратить на состояние шнура питания.

## 12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить духовку необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту духовки от атмосферных осадков и механических повреждений.
- В неотапливаемом помещении духовка должна храниться в упакованном виде.

## 13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

# 14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

*Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.*

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации прибора - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, если иное не указано в действующем законодательстве.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
  - некомплектности духовки, выявленной потребителем после продажи;
  - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
  - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
  - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
  - разборки и ремонта духовки лицами, не имеющими на это право;
  - использования духовки в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.
- По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, либо в любую уполномоченную организацию.
- Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

**Унитарное предприятие**
**“Гефест-техника”:**

Республика Беларусь, 224002,
г. Брест, ул. Суворова, 21

- бесплатная горячая линия:
  - для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44
  - для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44
  - для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44
  - для прочих стран - +375 162 27 67 62
- адрес электронной почты servis.vnf@gefest.org

Таблица 2

| Модель | Модификация | Цвет | |
|---|---|---|---|
| | | панели | стекла панорамного |
| 612-04 | | Черный | |
| | Б | Белый | |