

Redber



Печь электрическая

- Redber EO-1010
- Redber EO-1410
- Redber EO-1420
- Redber EO-1610
- Redber EO-1810
- Redber EO-2020
- Redber EO-4510

Печь/плита электрическая

- Redber EO-1650
- Redber EO-1850
- Redber EO-2550
- Redber EO-3050
- Redber EO-4550
- Redber EO-5250

Печь электрическая с грилем

- Redber EO-3010
 - Redber EO-4230
- ## Печь электрическая конвекционная с грилем
- Redber EO-4290
 - Redber EO-5290

БЕЛ

Печ электрычная

КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ19-36

КАЗ

Электрлік пеш

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ37-54

Руководство по эксплуатации

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Электрическая печь	1 шт.
Съемная решетка	1 шт.
Съемная решетка для гриля*	1 шт.
Противень для выпечки	1 шт.
Ручка для извлечения противня	1 шт.
Выдвижной поддон для удаления крошек**	1 шт.
Вертел для гриля с насадками***	1 шт.
Ручка гриля***	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.

* Только для мод. EO-1410.

** Только для мод. EO-1410, EO-1420, EO-2020.

*** Только для мод. EO-3010, EO-4230, EO-4290 EO-5290.

Модели печей EO-4230, EO-4290, EO-4510, EO-4550, EO-5250, EO-5290 комплектуются двумя ручками для извлечения противня.

Печь EO-5250 комплектуется двумя противнями для выпечки.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте элементарные правила безопасности, в том числе и следующие:

1. Внимательно и полностью прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям электропечи. Используйте только кнопки, рукоятки регулировки, приспособления для данной модели.
3. В целях защиты от поражения электрическим током никогда не погружайте электрошнур, вилку и саму электропечь в воду или другую жидкость. Во избежание короткого замыкания и поломки электропечи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
4. Не позволяйте детям пользоваться или играть с электропечью. Не оставляйте работающую электропечь без присмотра.
5. Всегда отключайте электропечь от электрической сети, когда она не используется или перед ее очисткой. Прежде, чем приступить к очистке, извлечению либо установке частей, дайте электропечи остыть.
6. Не используйте электропечь с поврежденным электрошнуром и/или вилкой. Ремонт возможен только в сервисном центре.
7. Не позволяйте электрошнурю касаться острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за электрошнур, не наматывайте его вокруг печи и не позволяйте электрошнурю перекручиваться.
8. Не используйте электропечь вне помещений.
9. Использование принадлежностей, не входящих в комплект поставки, может быть небезопасным для Вас и привести к поломке электропечи.
10. Не размещайте электропечь на- или рядом с источниками воды, тепла, нагревательными/отопительными приборами, газовыми или электрическими горелками, открытым огнем, на нагретую духовку, микроволновую печь и т.п. Не используйте электропечь в условиях повышенной влажности.
11. Будьте предельно осторожны и не перемещайте электропечь с готовящимися или готовыми продуктами, содержащими горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Для выключения электропечи: установите ручку/переключатель таймера в положение «0», установите ручку/переключатель терморегулятора в положение «0°C», ручку выбора режимов в положение «ВЫКЛ»/ «ПАУЗА», затем выньте вилку электрошнура из розетки.
13. Электропечь можно использовать исключительно в бытовых целях в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Электропечь не предназначена для промышленного применения.
14. Не помещайте в электропечь большие порции продуктов либо посуду большого размера, так как это может привести к пожару либо поражению электрическим током.

15. Не допускайте касания электропечи или нахождения рядом с ней легковоспламеняющихся материалов. Не ставьте и не кладите ничего на- или рядом с работающей электропечью. Не перекрывайте вентиляционные отверстия электропечи. Пространство вокруг электропечи для свободного циркулирования воздуха должно быть не менее 10 см с каждой стороны.

16. Не используйте при очистке панели управления металлических и других токопроводящих предметов во избежание поражения электрическим током.

17. При использовании электропечи не рекомендуется пользоваться другой посудой, кроме как из термостойкого стекла, керамики или металла. Запрещается использовать посуду, которая не рекомендована изготовителем к использованию в электропечах.

18. Не используйте электропечь для хранения каких-либо предметов кроме входящих в комплект поставки (исключая съемную ручку).

19. Не помещайте внутрь электропечи любые из следующих материалов: бумагу, картон, пластмассу и другие подобные материалы. Не используйте электропечь для сушки одежды, бумаги или иных предметов.

20. Не готовьте в электропечи упакованные продукты, в том числе завернутые в металлическую фольгу. Это может привести к перегреванию электропечи и ее поломке. Не ставьте в электропечь продукты в любой герметично закрытой посуде. Не закрывайте посуду герметичными крышками. Если для приготовления продукта необходима крышка, возможно использование вместо нее металлической фольги. При этом убедитесь, что фольга не касается нагревательного элемента.

21. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электропечь. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей обращайтесь в сервисный центр.

22. Не включайте электропечь с пустой камерой/духовкой.

23. Не используйте электропечь для консервирования продуктов.

24. При выкладывании продуктов в камеру/духовку электропечи обязательно используйте съемную решетку или противень.

25. В случае возгорания в камере/духовке электропечи выключите ее, не открывая, установив ручку/переключатель терморегулятора в положение «0°C», и отключите электропечь от электросети, вынув вилку электрошнура из розетки.

26. Чтобы продукты не лопнули во время приготовления, перед тем, как положить их в камеру/духовку электропечи, проткните ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку продуктов. Не кладите в электропечь для приготовления продукты в герметичных/запечатанных контейнерах, в т.ч. полиэтиленовых пакетах.

27. Обязательно проверяйте температуру приготовленной в электропечи пищи. После приготовления пищу необходимо обязательно остудить перед тем, как подать на стол, во избежание получения ожогов.

28. Обращайтесь с электропечью аккуратно и в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Неправильное обращение с электропечью может привести к ее поломке и причинить вред пользователю и окружающим.

29. Дверца электропечи выполнена с использованием термостойкого ударопрочного стекла. Не допускайте эксплуатации электропечи в случае появления на стекле трещин либо поломки стекла. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены стекла.

30. Открывая дверцу электропечи, укладывая в электропечь продукты для приготовления или доставая из нее готовые продукты, будьте осторожны, берегите руки от соприкосновения с горячими частями электропечи. Пользуйтесь для защиты рук кухонными перчатками из ткани.

31. Помните: электропечь выключена только тогда, когда ручки переключателя режимов и терморегулятора установлены в положение «ВЫКЛ» / «0°C».

32. Электропечь оборудована коротким электрошнуром питания специально для того, чтобы снизить риски потребителя при эксплуатации электропечи. Вы можете использовать удлинительный электрошнур, если только полностью уверены, что можете избежать случайного опрокидывания электропечи или обрыва/повреждения электрошнура вследствие его запутывания или случайного либо намеренного его зацепления людьми или окружающими предметами. Также необходимо убедиться в том, что удлинительный шнур имеет те же характеристики, что и оригинальный электрошнур электропечи. В противном случае эксплуатация электропечи с удлиняющим электрошнуром запрещена.

33. Вилка электрошнура оснащена заземляющим выводом. Для подключения электропечи к сети используйте розетку с аналогичным заземляющим контактом, обязательно подключенным к заземлению. Вызовите квалифицированного электрика для оборудования помещения, в котором будет эксплуатироваться электропечь, розеткой с заземляющим выводом и подключения заземления.

34. Не ставьте электропечь на неровную поверхность, на поверхность из легковоспламеняющихся материалов. Не подкладывайте под дно/ножки и не кладите сверху электропечи любые предметы.



Эта электропечь не предназначена для самостоятельного обслуживания, за исключением обслуживания, указанного в настоящем «Руководстве по эксплуатации». Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать электропечь или производить ее техническое обслуживание. Любое обслуживание, требующее полной или частичной разборки электропечи должно производиться в сервисном центре его квалифицированным сотрудником.

УСТАНОВКА И ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Убедитесь, что из прибора вынуты все упаковочные материалы и лишние предметы. Удалите транспортировочные стикеры (клейкие ленты) для крепления дверцы.

1. Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес прибора с продуктами. Обязательно убедитесь в том, что вентиляционные отверстия прибора не перекрыты и имеется достаточно свободного пространства для циркулирования воздуха. Убедитесь, что ручка/переключатель таймера находится в положении «0», затем вставьте вилку электрошнура в розетку.
2. Поверните ручки/переключатели терморегулятора и переключателя режимов в необходимое Вам положение.
3. Положите пищу для приготовления на противень для выпечки, поставьте противень на съемную решетку, затем плотно закройте дверцу прибора.
4. Установите ручкой таймера необходимое для приготовления время, прибор начнет работу. Отсчет времени ведется в обратном порядке, в течение времени работы горит световой индикатор работы. Звончок окончания работы прибора даст Вам знать, что пища приготовлена. Световой индикатор должен погаснуть.



Устройство должно быть заземлено!

УХОД И ЧИСТКА

1. Убедитесь, что ручка терморегулятора находится в положении «0°C», а ручка таймера - в положении «0». Перед чисткой отключите электропечь от сети, вынув вилку электрошнура из розетки.
2. Прежде, чем приступать к чистке электропечи и принадлежностей, убедитесь, что они полностью остыли.
3. Используйте при чистке влажную ткань с моющим средством. Не применяйте агрессивные, легковоспламеняющиеся вещества или абразивные материалы: они могут повредить поверхность электропечи. После чистки дайте электропечи полностью высохнуть. Нельзя включать электропечь, которая не высохла полностью после чистки, это может привести к поражению электрическим током и порче электропечи.
4. Стекланную дверцу электропечи протирайте влажной тканью/губкой с моющим раствором, затем удалите моющий раствор с дверцы влажной тканью, дайте полностью высохнуть.
5. Не используйте при чистке электропечи металлические чистящие губки - от них могут оторваться кусочки, которые при соприкосновении с токоведущими частями электропечи могут вызвать замыкание.
6. Принадлежности мойте мыльным раствором, дайте полностью высохнуть.
7. Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для электрической печи, стакан воды с соком из одного лимона, и поставьте в электропечь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в положение «ЗАПЕКАНИЕ», а терморегулятор - в минимальное положение. Когда электропечь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры/духовки сухой тканью.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование возможных неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
Электропечь не работает	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку электросети.
	Не установлено значение таймера	Проверьте правильность установки таймера и выбора программы.
	Неплотно закрыта дверца электропечи.	Откройте и закройте дверцу несколько раз, чтобы проверить, нормально ли механически работает защелка.
Неприятные запахи в электропечи	В электропечи могут оставаться запахи после пищи.	Выполните все требования раздела «Уход и чистка». После приготовления еды в электропечи оставляйте дверцу открытой на некоторое время для предотвращения появления неприятного запаха.
Продукты, которые готовились в электропечи, не готовы	Неправильно установлен режим приготовления.	Установить регулятор температуры на нужное значение.
	Слишком мало времени приготовления.	Установите таймер на нужное значение.

В остальных случаях прибор необходимо сдавать в ремонтную мастерскую.

ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

1. Транспортировка электропечи может производиться всеми видами открытых и закрытых транспортных средств, обеспечивающих сохранность груза, в соответствии с правилами перевозки на данном виде транспорта. Способы укладки электропечи на транспортирующем средстве должны исключать возможность его перемещения во время движения.

2. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Выполните все требования раздела «Уход и чистка». Помните, что оставшиеся на принадлежностях и поверхностях электропечи следы масла или жира могут воспламениться при ее работе и привести к пожару, поражению электрическим током и порче электропечи.

3. Храните электропечь в сухом прохладном месте с приоткрытой дверцей.



4. Прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов, в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).

Образец серийного номера:

Год изготовления _____
 Месяц изготовления _____
 Порядковый номер изделия _____

2010 02 0123

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Номинальное напряжение, В/Гц	Класс защиты от поражения электрическим током	Номинальная мощность, Вт	Объем, л	Габариты упаковки, мм	Масса нетто не более, кг
EO-1010	220/50	I	600	10	412 x 285 x 270	4,0
EO-1410			1500	14	490 x 390 x 320	6,5
EO-1420			1500	14	520 x 360 x 300	5,5
EO-1610			1000	16	450 x 350 x 320	5,5
EO-1650			1000 (духовка)	16	455 x 345 x 345	6,5
			750 (конфорка)			
EO-1810			1000	18	445 x 346 x 315	6,0
EO-1850			1000 (духовка)	18	445 x 346 x 346	7,0
			750 (конфорка)			
EO-2020			1500	20	580 x 430 x 350	6,5
EO-2550			1600 (духовка)	25	500 x 390 x 390	10,0
			1000 (конфорка 1)			
			750 (конфорка 2)			
EO-3010			1600	30	510 x 392 x 376	8,0
EO-3050			1600 (духовка)	30	510 x 390 x 380	9,4
			1000 (конфорка 1)			
			750 (конфорка 2)			
EO-4230			1800	42	640 x 460 x 420	10,0
EO-4290			1800	42	640 x 460 x 420	11,0
EO-4510			1800	45	590 x 463 x 444	8,0
EO-4550	1800 (духовка)	45	590 x 463 x 465	10,5		
	1000 (конфорка 1)					
	750 (конфорка 2)					
EO-5250	2000 (духовка)	52	633 x 495 x 506	13,0		
	1000 (конфорка 1)					
	1000 (конфорка 2)					
EO-5290	2000	52	613 x 475 x 490	11,0		

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Модель	Полезный объем, л	Потребление электроэнергии (кВт/ч)	Класс полезного объема	Класс энергетической эффективности
EO-1010	7	0,3	не требуется	не требуется
EO-1410	10	0,8		
EO-1420		0,7		
EO-1610	14	0,5	малый	A
EO-1650		0,6		B
EO-1810				
EO-1850				
EO-2020	17	0,9	малый	C
EO-2550	24	0,8		
EO-3010		0,9		
EO-3050				
EO-4230	32	1,2		
EO-4290		1,1	D	
EO-4510	45	0,64	A	
EO-4550	45	1,1	C	
EO-5250	42	1,1	C	
EO-5290	42	1,2	D	

Изготовитель оставляет за собой право на внесение в изделие не отраженных в настоящем руководстве технических изменений, не оказывающих существенного влияния на работоспособность изделия и основные его функции.

УСТРОЙСТВО




REDBER EO-1010

1. Корпус электродпечи;
2. Ручка для открывания дверцы электродпечи;
3. Дверца электродпечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:

а) Переключение режимов.

Доступны режимы:

Выкл. - выключено;

-  - ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
-  - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
-  - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон.

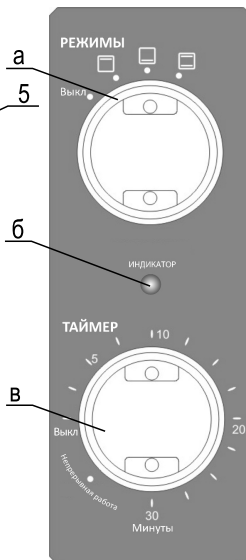
б) Световой индикатор;

в) Таймер (0-30 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки.

При открытии дверцы работа печи приостанавливается, для возобновления работы необходимо закрыть дверцу.



REDBER EO-1410

1. Корпус электродпечи;
2. Ручка для открывания дверцы электродпечи;
3. Дверца электродпечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:

а) Световой индикатор;

б) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);

Доступны режимы:

- ПАУЗА – приостановка/прекращение приготовления;
- ГРИЛЬ – равномерное поджаривание сверху;
- ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;
- ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон.

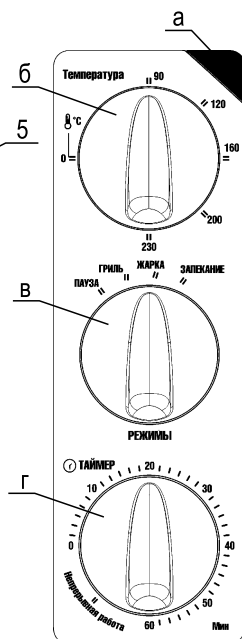
в) Переключение режимов.

г) Таймер (0-60 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением.

Дополнительные принадлежности:

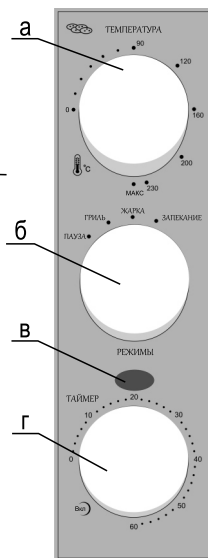
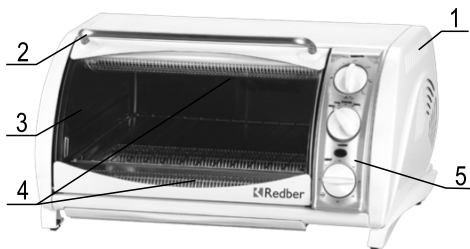
1. Съемная решетка;
2. Съемная решетка для гриля;
3. Выдвижной поддон для удаления крошек;
4. Противень для выпечки;
5. Съемная ручка для извлечения противня из печи.

При открытии дверцы работа печи приостанавливается, для возобновления работы необходимо закрыть дверцу.



REDBER EO-1420

1. Корпус электropечи;
2. Ручка для открывания дверцы электropечи;
3. Дверца электropечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C, макс. 250°C);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

- ПАУЗА - приостановка/прекращение приготовления;
- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
- ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
- ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон.

- в) Световой индикатор;
- г) Таймер (0-60 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением.

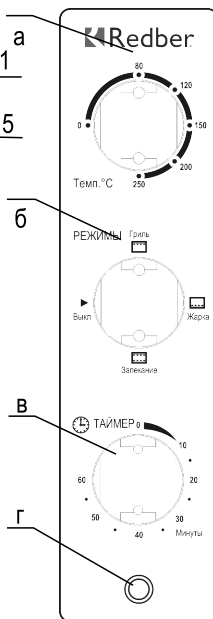
Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Выдвижной поддон для удаления крошек;
3. Противень для выпечки;
4. Съемная ручка для извлечения противня из печи.

При открытии дверцы работа печи приостанавливается, для возобновления работы необходимо закрыть дверцу.




REDBER EO-1610

1. Корпус электropечи;
2. Ручка для открывания дверцы электropечи;
3. Дверца электropечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-250°C);
 - б) Переключение режимов



Доступны режимы:

Выкл. - выключено;

-  - ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
-  - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
-  - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон.

- в) Таймер (0-60 минут) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи.

REDBER EO-1650

1. Наружный нагревательный элемент – конфорка;
2. Корпус электродуховки;
3. Ручка для открывания дверцы электродуховки;
4. Дверца электродуховки из термостойкого стекла высокой прочности;
5. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
6. Панель управления с ручками регулировки:

а) Терморегулятор (ручка установки температуры

0-250°C);

б) Переключение режимов.

Доступны режимы:

Выкл. – выключено;

- КОНФОРКА – переключение печи в режим «Плита» (Конфорка)

- ГРИЛЬ – равномерное поджаривание сверху;

- ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;

- ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон.

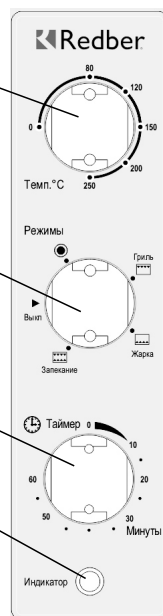
в) Таймер (0-60 минут) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;

г) Световой индикатор;

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи.

ВНИМАНИЕ: температура конфорки не регулируется. Плита (конфорка) автоматически отключается при перегреве. Одновременная работа духовки и плиты (конфорки) исключена для предотвращения перегрузки электросети.



REDBER EO-1810

1. Корпус электродуховки;
2. Ручка для открывания дверцы электродуховки;
3. Дверца электродуховки из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:

а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);

б) Переключение режимов.

Доступны режимы:

Выкл. – выключено;

- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;

- ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;

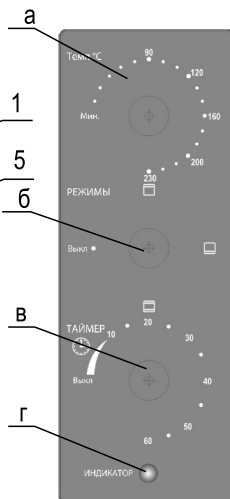
- ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон.

в) Таймер (0-60 минут) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;

г) Световой индикатор.

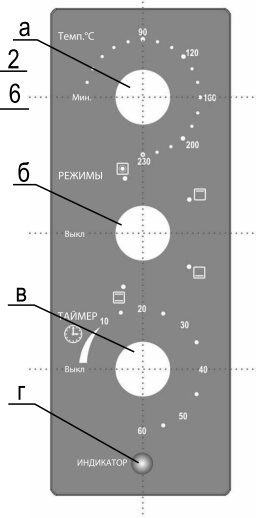
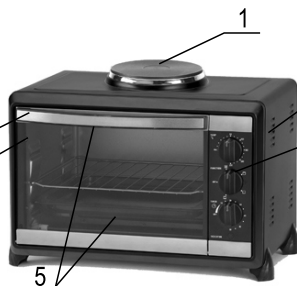
Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи.



REDBER EO-1850

1. Наружный нагревательный элемент – конфорка;
2. Корпус электродвигателя;
3. Ручка для открывания дверцы электродвигателя;
4. Дверца электродвигателя из термостойкого стекла высокой прочности;
5. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
6. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

Выкл. – выключено;

- КОНФОРКА – переключение печи в режим «Плита» (Конфорка)
- ГРИЛЬ – равномерное поджаривание сверху;
- ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;
- ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон.

- в) Таймер (0-60 минут) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор;

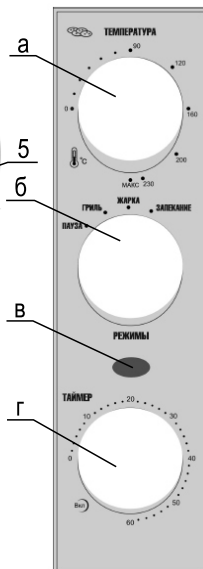
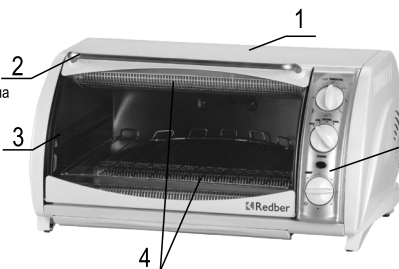
Дополнительные принадлежности:

1. Съёмная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съёмная ручка для извлечения противня из печи.

ВНИМАНИЕ: температура конфорки не регулируется. Плита (конфорка) автоматически отключается при перегреве. Одновременная работа духовки и плиты (конфорки) исключена для предотвращения перегрузки электросети.

REDBER EO-2020

1. Корпус электродвигателя;
2. Ручка для открывания дверцы электродвигателя;
3. Дверца электродвигателя из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C, макс. 250°C);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

ПАУЗА – приостановка/прекращение приготовления;

- ГРИЛЬ – равномерное поджаривание сверху;
- ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;
- ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон.

- в) Световой индикатор;
- г) Таймер (0-60 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением.

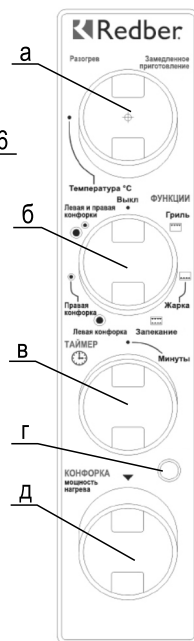
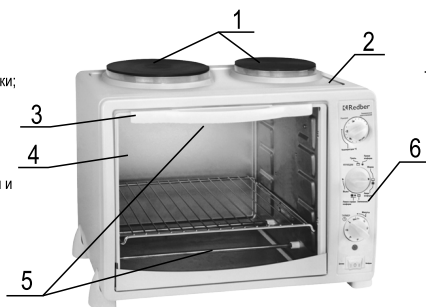
Дополнительные принадлежности:

1. Съёмная решетка;
2. Выдвижной поддон для удаления крошек;
3. Противень для выпечки;
4. Съёмная ручка для извлечения противня из печи.

При открытии дверцы работа печи приостанавливается, для возобновления работы необходимо закрыть дверцу.

REDBER EO-2550

1. Наружные нагревательные элементы – конфорки;
2. Корпус электропечи;
3. Ручка для открывания дверцы электропечи;
4. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
5. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
6. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-250°C);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

- Выкл. – выключено;
- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
 - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
 - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;
 - ЛЕВАЯ КОНФОРКА - включение левой конфорки;
 - ПРАВАЯ КОНФОРКА - включение правой конфорки;
 - ЛЕВАЯ И ПРАВАЯ КОНФОРКИ - одновременная работа обеих конфорок.
- в) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор;
- д) Ручка установки температуры нагрева конфорок.

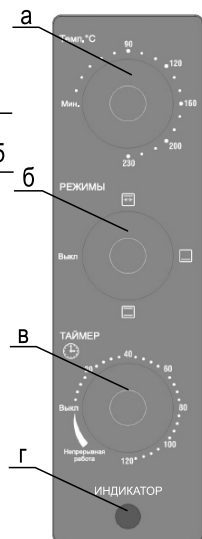
Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи

ВНИМАНИЕ: Температура конфорок не регулируется. Одновременная работа духовки и плиты (конфорки) исключена для предотвращения перегрузки электросети.

REDBER EO-3010

1. Корпус электропечи;
2. Ручка для открывания дверцы электропечи;
3. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

- Выкл. – выключено;
- ГРИЛЬ/ВЕРТЕЛ – равномерное поджаривание сверху при включенном электроприводе вертела;
 - ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;
 - ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон;

- в) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи;
4. Вертел для гриля с насадками;
5. Ручка гриля.

REDBER EO-3050

1. Наружные нагревательные элементы – конфорки;
2. Корпус электропечи;
3. Ручка для открывания дверцы электропечи;
4. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
5. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
6. Панель управления с ручками регулировки:

- а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
- б) Переключение режимов.

Доступны режимы:

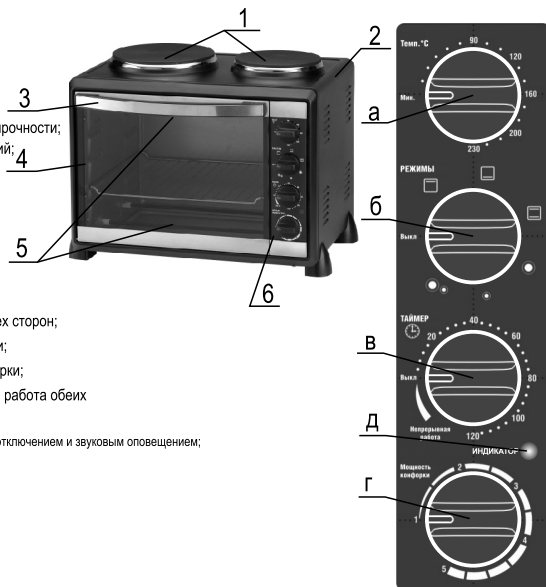
- Выкл. – выключено;
- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
 - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
 - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;
 - ЛЕВАЯ КОНФОРКА - включение левой конфорки;
 - ПРАВАЯ КОНФОРКА - включение правой конфорки;
 - ЛЕВАЯ и ПРАВАЯ КОНФОРКИ - одновременная работа обеих конфорок.

- а) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Ручка установки температуры нагрева конфорок;
- д) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи.

ВНИМАНИЕ: Одновременная работа духовки и плиты (конфорки) исключена для предотвращения перегрузки электросети.



REDBER EO-4230

1. Корпус электропечи;
2. Ручка для открывания дверцы электропечи;
3. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:

- а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
- б) Переключение режимов

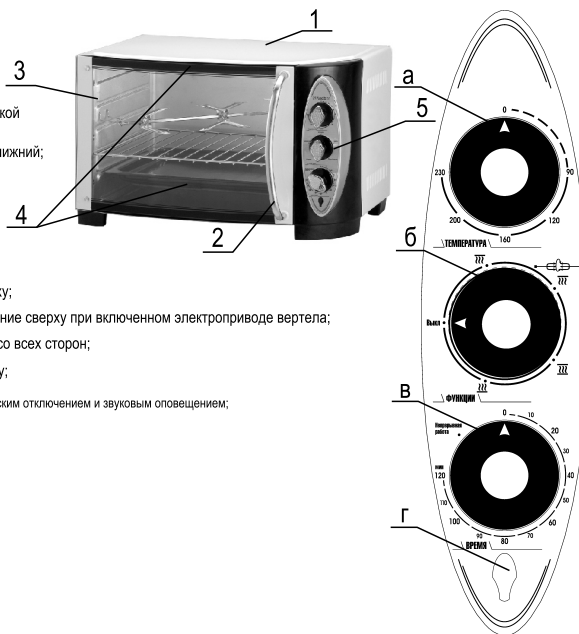
Доступны режимы:

- Выкл. – выключено;
- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
 - ГРИЛЬ/ВЕРТЕЛ – равномерное поджаривание сверху при включенном электроприводе вертела;
 - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;
 - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;

- а) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи.
4. Вертел для гриля с насадками;
5. Ручка гриля.

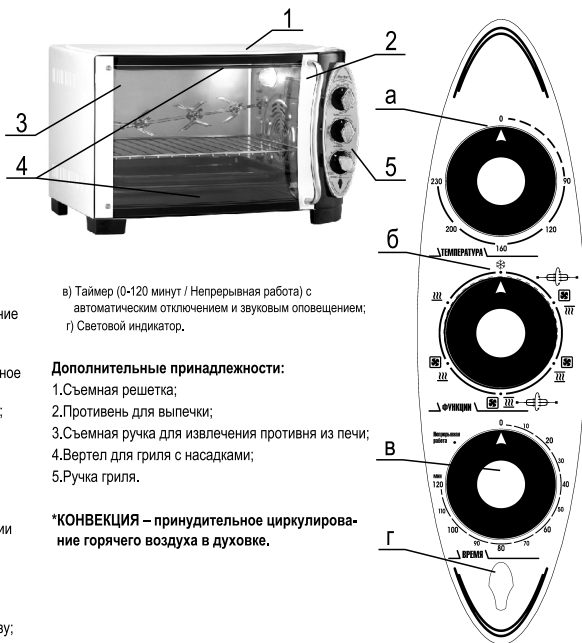


REDBER EO-4290

1. Корпус электропечи;
2. Ручка для открывания дверцы электропечи;
3. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
 - б) Переключение режимов.

Доступны режимы:

- ❄️ - РАЗМОРОЗКА/РАЗОГРЕВ - размораживание либо разогрев продуктов при пониженной мощности печи;
- 🌀 - ГРИЛЬ/ВЕРТЕЛ/КОНВЕКЦИЯ* - равномерное поджаривание сверху при включенном электроприводе вертела и функции конвекции;
- 🌀🔥 - ЗАПЕКАНИЕ/КОНВЕКЦИЯ - равномерное обжаривание со всех сторон при включенной функции конвекции;
- 🌀🔥 - ЗАПЕКАНИЕ/ВЕРТЕЛ/КОНВЕКЦИЯ - равномерное обжаривание со всех сторон при включенном электроприводе вертела и функции конвекции;
- 🔥🔥 - ЖАРКА/КОНВЕКЦИЯ - равномерное поджаривание снизу при включенной функции конвекции;
- 🔥 - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;



- в) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи;
4. Вертел для гриля с насадками;
5. Ручка гриля.

*КОНВЕКЦИЯ – принудительное циркулирование горячего воздуха в духовке.

REDBER EO-4510

1. Корпус электропечи;
2. Ручка для открывания дверцы электропечи;
3. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
 - б) Переключение режимов.

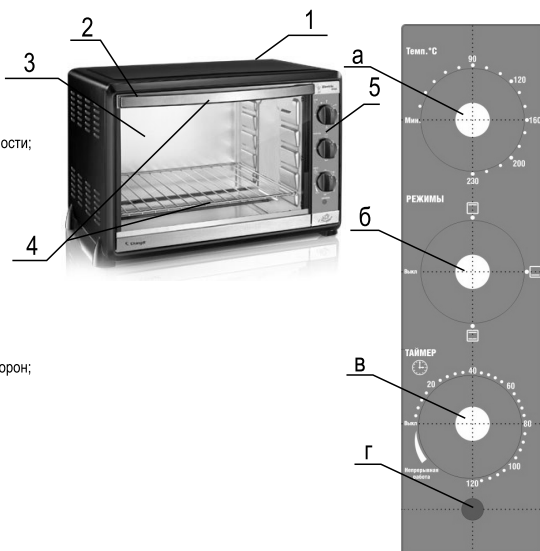
Доступны режимы:

- Выкл. – выключено;
- 🔥 - ГРИЛЬ – равномерное поджаривание сверху;
- 🔥 - ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;
- 🔥🔥 - ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон;

- в) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи;









REDBER EO-4550

1. Наружные нагревательные элементы - конфорки;
2. Корпус электропечи;
3. Ручка для открывания дверцы электропечи;
4. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
5. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
6. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°С);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

Выкл. - выключено;

-  - ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
-  - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
-  - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;
-  - Включение левой конфорки;
-  - Включение правой конфорки;
-  - Одновременная работа обеих конфорок.

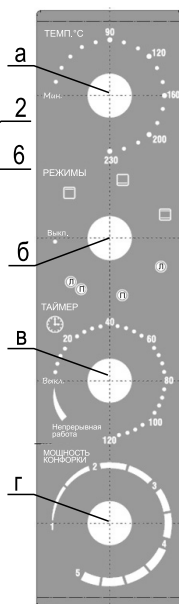
в) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;

г) Ручка установки температуры нагрева конфорок;

Дополнительные принадлежности:

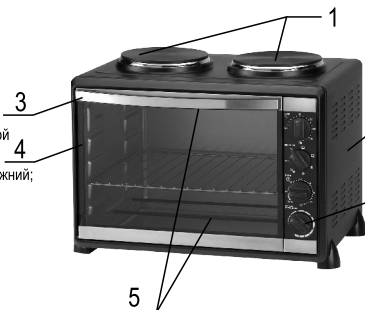
1. Съёмная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съёмная ручка для извлечения противня из печи.

ВНИМАНИЕ: Одновременная работа духовки и плиты (конфорки) исключена для предотвращения перегрузки электросети.









REDBER EO-5250

1. Наружные нагревательные элементы - конфорки;
2. Корпус электропечи;
3. Ручка для открывания дверцы электропечи;
4. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочностью;
5. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
6. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°С);
 - б) Переключение режимов.



Доступны режимы:

Выкл. - выключено;

-  - ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
-  - ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
-  - ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;
-  - Включение левой конфорки;
-  - Включение правой конфорки;
-  - Одновременная работа обеих конфорок.

в) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;

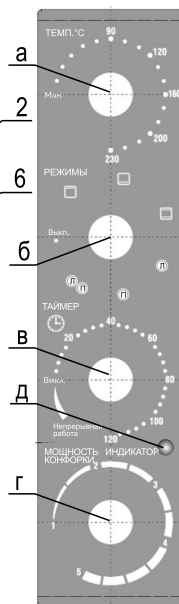
г) Ручка установки температуры нагрева конфорок;

д) Световой индикатор.

Дополнительные принадлежности:

1. Съёмная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съёмная ручка для извлечения противня из печи.

ВНИМАНИЕ: Одновременная работа духовки и плиты (конфорки) исключена для предотвращения перегрузки электросети.



REDBER EO-5290

1. Корпус электропечи;
2. Ручка для открывания двери электропечи;
3. Дверца электропечи из термостойкого стекла высокой прочности;
4. Внутренние нагревательные элементы верхний и нижний;
5. Панель управления с ручками регулировки:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температуры 0-230°C);
 - б) Переключение режимов



Доступны режимы:

- РАЗМОРОЗКА/РАЗОГРЕВ - размораживание либо разогрев продуктов при пониженной мощности печи;

- ГРИЛЬ/ВЕРТЕЛ/КОНВЕКЦИЯ* - равномерное поджаривание сверху при включенном электроприводе вертела и функции конвекции;

- ЗАПЕКАНИЕ/КОНВЕКЦИЯ - равномерное обжаривание со всех сторон при включенной функции конвекции;

- ЗАПЕКАНИЕ/ВЕРТЕЛ/КОНВЕКЦИЯ* - равномерное обжаривание со всех сторон при включенном электроприводе вертела и функции конвекции;

- ЖАРКА/КОНВЕКЦИЯ - равномерное поджаривание снизу при включенной функции конвекции;

- ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;

Дополнительные принадлежности:

1. Съемная решетка;
2. Противень для выпечки;
3. Съемная ручка для извлечения противня из печи;
4. Вертел для гриля с насадками;
5. Ручка гриля.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Если Вы готовите пищу в отдельной посуде, используйте противень, подставив его под съемную решетку, для того, чтобы предотвратить попадание капель масла или жира на дно электропечи. На противень можно положить алюминиевую фольгу для того, чтобы обеспечить лучшую защиту противня и электропечи от капель масла или жира. Не забывайте, что масло или жир могут воспламениться, поэтому каждый раз после приготовления пищи тщательно отмывайте посуду от них и используйте при приготовлении пищи в электропечи только чистую посуду. Не закрывайте фольгой любые другие части электропечи, например, поддон для удаления крошек это может привести к перегреву электропечи и ее поломке.
- Нагревательный элемент электропечи после включения нагревается постепенно (становится красным после максимального нагрева). Во избежание перегрева электропечи и приготавливаемой пищи, пожалуйста, выбирайте задаваемое время нагрева, исходя из личного опыта приготовления продуктов, или используйте нижеприведенные «Рекомендации по приготовлению продуктов».

*КОНВЕКЦИЯ - принудительное циркулирование горячего воздуха в духовке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Вид продукта	Температура, °С	Режим	Время приготовления, мин.
Тосты	190	ГРИЛЬ	2-4
Горячие бутерброды, пицца	190	ГРИЛЬ, ЖАРКА	3-5
Омлет	125-150	ЖАРКА	5-8
Выпечка	190-220	ЗАПЕКАНИЕ	25-35
Картофель	230-250	ЗАПЕКАНИЕ	8-15
Рыба	230-250	ЗАПЕКАНИЕ	15-20
Птица	230-250	ЗАПЕКАНИЕ	30-45
Мясо (стейк)	230-250	ЗАПЕКАНИЕ	40-50

1. Вышеуказанные температура, режим и время приготовления указаны исключительно для справки и могут изменяться в зависимости от вида продукта, его веса и выбранной Вами степенью готовности продукта.

2. Указанные выше режимы приведены для некоторых моделей электрических печей. При приготовлении продуктов в других моделях, где названия режимов отличаются от вышеприведенных, используйте аналогичные режимы, имея в виду что:

ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;

ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;

ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;

3. По истечении половины времени приготовления убавьте наполовину температуру приготовления. Это позволит Вам избежать подгорания продуктов и их пересушивания. Время приготовления при этом можно немного увеличить.

4. Конвекция* - это высокоэффективный способ приготовления продуктов в электрических печах. Циркулирование горячего воздуха по всему объему духовки позволяет Вам приготовить продукты гораздо быстрее и лучше, чем обычным способом. При использовании режима конвекции нужно выбирать режим с температурой ниже, чем при обычном способе. Время, затраченное при этом на приготовление пищи также уменьшается. Вам не требуется подсолнечное масло, жир или сливочное масло.

*Только для модели REDBER EO- EO-4290, EO-5290.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель устанавливает гарантийный срок в течение 12 месяцев с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 7 лет.

При обнаружении производственных дефектов печи потребителю следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в магазин, продавший печь.

В течение гарантийного срока неисправности, обнаруженные потребителем в печи, устраняются бесплатно (через гарантийные мастерские).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты изготовления печи.

Приобретая печь, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт печи во время гарантийного срока.

Утеря гарантийного талона лишает права на бесплатный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефекта в Вашей печи.

Требуйте расписки механика об изъятии гарантийного талона на его корешке.

Изготовитель не несет ответственности в случае выхода печи из строя в период гарантийного срока, если это вызвано:

- несоблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством;
 - небрежным хранением и транспортированием печи как потребителем, так и торгующей организацией;
 - использованием печи не по назначению или эксплуатацией ее предприятиями и организациями в коммерческих целях;
- а также:
- при отсутствии свидетельства о приемке и гарантийных талонов;
 - при самостоятельной разборке печи потребителем.

*Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит
«Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»
427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40,
e-mail: service@topol.ru*

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: www.redber.ru

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»
Страна-изготовитель: КНР.

Юридический адрес: ОАО «Торговый дом «Воткинский завод», 427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8

КАМПЛЕКТНАСЦЬ

Электрычная печ	1 шт.
Здымная рашотка	1 шт.
Здымная рашотка для грылю*	1 шт.
Бляха для выпечкі	1 шт.
Ручка для вымання бляхі	1 шт.
Высоўны паддон для выдалення крошак**	1 шт.
Пожаг для грылю с насадкамі***	1 шт.
Ручка грылю***	1 шт.
Інструкцыя па эксплуатацыі	1 шт.
Спажывецкая тара (упаковачная скрынка)	1 шт.

* Толькі для мад. ЕО-1410.

** Толькі для мад. ЕО-1410, ЕО-1420, ЕО-2020.

*** Толькі для мад. ЕО-3010, ЕО-4230, ЕО-4290 ЕО-5290.

*** Толькі для мад. ЕО-3010, ЕО-4230, ЕО-4290 ЕО-5290.

Мадэлі печак ЕО-4230, ЕО-4290, ЕО-4510, ЕО-4550, ЕО-5250, ЕО-5290 камплектуюцца двума ручкамі для вымання бляхі.

Печ ЕО-5250 камплектуецца двума бляхамі для выпечкі.

ПАТРАБАВАННІ БЯСПЕКІ

Пры выкарыстанні электрычных прыбораў заўсёды выконвайце элементарныя правілы бяспекі, у тым ліку і наступныя:

1. Уважліва і цалкам прачытайце наступную інструкцыю па эксплуатацыі.
2. Не дакранаіцеся да гарачых паверхняў электрапечкі. Выкарыстоўвайце толькі кнопкі, дзяржальні рэгуляроўкі, прыстасаванні для дадзенай мадэлі.
3. Каб абараніцца ад паразы электрычным токам ніколі не пагружайце электрашнур, вілку і саму электрапеч у ваду або другую вадкасць. Каб пазбегнуць кароткага замыкання і паломкі электрапечкі, не дапускайце пападання вады ў вентыляцыйныя адтуліны.
4. Не дазваляйце дзецям карыстацца або гуляць з электрапечкай. Не пакідайце працуючую электрапеч без дагляду.
5. Заўсёды адключайце электрапеч ад электрычнай сеткі, калі ёю не карыстаецеся або перад яе ачысткай. Перад ачысткай, выманнем або устаноўкай частак, дайце электрапечцы астыць.
6. Не выкарыстоўвайце электрапеч з пашкоджаным электрашнурам і/або вілкай. Рамонт магчымы толькі ў сэрвісным цэнтры.
7. Не дазваляйце электрашнур дакранацца да вострых рубаў і гарачых паверхняў. Не цягніце за электрашнур, не намотвайце яго вакол печкі і не дазваляйце электрашнур перакручвацца.
8. Не выкарыстоўвайце электрапеч па-за памяшканняў.
9. Выкарыстоўванне прыналежнасцяў, не ўваходзячых у камплект пастаўкі, можа быць небяспечным для Вас і прывесці да паломкі электрапечкі.
10. Не змяшчайце электрапеч на- або побач з крыніцамі вады, цяпла, награвальнымі/ацяпляльнымі прыборамі, газавымі або электрычнымі гарэлкамі, адкрытым агнём, на нагрэтую духоўку, мікрахвалёвую печку і т.п. Не выкарыстоўвайце электрапечку ва ўмовах павышанай вільготнасці.
11. Будзьце крайне асцярожныя і не перамяшчайце электрапечку з гатуючыміся або гэтымі прадуктамі, якія змяшчаюць гарачы алей або іншыя гарачыя вадкасці.
12. Для выключэння электрапечкі: усталюйце ручку/переключацель таймера ў становішча «0», усталюйце ручку/переключацель тэрмарэгулятара ў становішча «0°C», ручку выбара рэжымаў у становішча «ВЫКЛ»/ «ПАЎЗА», затым дастаньце вілку электрашнур з разеткі.
13. Электрапеч можа быць выкарыствана выключна ў бытавых мэтах у адпаведнасці з дадзеным кіраўніцтвам па эксплуатацыі. Электрапеч не прызначана для прамысловага выкарыстоўвання.
14. Не змяшчайце ў электрапеч вялікія порцыі прадуктаў або посуд вялікага памеру, бо гэта можа стаць прычынай пажару або паразы электрычным токам

15. Не дапускайце дотыку да электрапечкі або знаходжання побач з ёю лёгкаўзгаральных матэрыялаў. Не стаўце і не кладзіце нічога на- або побач з працуючай электрапечкай. Не перакрываўце вентыляцыйныя адтуліны электрапечкі. Прастор вакол электрапечкі для вольнага цыркулявання паветра павінен быць не меней за 10 см з кожнага боку.

16. Не выкарыстоўвайце пры ачыстцы панэлі кіравання металічных і іншых токаправодзячых прадметаў, каб пазбегнуць паразы электрычным токам.

17. Пры выкарыстанні электрапечкі не рэкамендуецца карыстацца другім посудам, акрамя як з тэрмаўстойлівага шкла, керамікі або металу. Забараняецца выкарыстоўваць посуд, які не рэкамендаваны вытворцам для выкарыстання ў электрапечках.

18. Не выкарыстоўвайце электрапечку для захоўвання якіх-небудзь прадметаў акрамя тых, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі (за выключэннем здымнай ручкі).

19. Не змяшчайце ўнутр электрапечкі любыя з наступных матэрыялаў: паперу, кардон, пластмасу і іншыя падобныя матэрыялы. Не выкарыстоўвайце электрапеч для сушкі адзення, паперы ці іншых прадметаў.

20. Не гатуйце ў электрапечцы спакаваныя прадукты, у тым ліку загорнутыя ў металічную фальгу. Гэта можа прывесці да перагрэву электрапечкі і яе паломкі. Не стаўце ў электрапечку прадукты ў любым герметычна закрытым посудзе. Не закрывайце посуд герметычнымі накрыўкамі. Калі для прыгатавання прадукту неабходная накрыўка, магчыма выкарыстанне замест яе металічнай фальгі. Пры гэтым пераканайцеся, што фальга не датыкаецца да нагрэвальнага элемента.

21. Не спрабуйце самастойна рамантаваць электрапеч. Пры ўзнікненні непаладак або для замены прыладаў звяртайцеся ў сэрвісны цэнтр.

22. Не ўключаўце электрапеч з пустой камерай/духоўкай.

23. Не выкарыстоўвайце электрапеч для кансервавання прадуктаў.

24. Пры выкладванні прадуктаў у камеру / духоўку электрапечкі абавязкова выкарыстоўвайце здымную рашотку або бляху.

25. У выпадку ўзгарання ў камеры / духоўцы электрапечкі выключыце яе, не адкрываючы, усталяваўшы ручку / пераключацель тэрмарэгулятара ў становішча "0 ° С», і адключыце электрапеч ад электрасеткі, выняўшы вілку электрашнура з разеткі.

26. Каб прадукты не лопнулі падчас падрыхтоўкі, перад тым, як пакласці іх у камеру / духоўку электрапечкі, праткніце нажом або відэльцам шчыльную лупіну або абалонку прадуктаў. Не кладзіце ў электрапеч для прыгатавання прадукты ў герметычных / запячатаных кантэйнерах, у тым ліку поліэтыленавых пакетах.

27. Абавязкова правярайце тэмпературу ежы, прыгатаванай у электрапечцы. Пасля прыгатавання ежу неабходна абавязкова астудзіць перад тым, як падаць на стол, каб пазбегнуць атрымання апёкаў.

28. Абыходзьцеся з электрапечкай акуратна і ў адпаведнасці з дадзенай інструкцыяй па эксплуатацыі. Няправільнае абыходжанне з электрапечкай можа прывесці да яе

паломкі і прычыніць шкоду выкарыстальніку і навакольным.

29. Дзверца электрапечкі выканана з выкарыстаннем тэрмаўстойлівага ударатрывалага шкла. Не дапускайце эксплуатацыі электрапечкі ў выпадку з'яўлення на шкле расколін або паломкі шкла. Звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для замены шкла.

30. Адкрываючы дзверцы электрапечкі, укладваючы ў электрапеч прадукты для прыгатавання або дастаючы з яе гатовыя прадукты, будзьце асцярожныя, беражыце рукі ад судотыку з гарачымі часткамі электрапечкі. Карыстайцеся для аховы рук кухоннымі пальчаткамі з тканіны.

31. Памятайце: электрапеч выключана толькі тады, калі ручкі пераключацеля рэжымаў і тэрмарэгулятара ўстаноўлены ў становішча "ВЫКЛ" / «0 °C».

32. Электрапеч абсталяваная кароткім электрашнурам сілкавання спецыяльна для таго, каб знізіць рызыкі спажыўца пры эксплуатацыі электрапечкі. Вы можаце выкарыстоўваць падаўжальную электрашнур толькі ў тым выпадку, калі вы цалкам упэўненыя, што можаце пазбегнуць выпадковага перакульвання электрапечкі або абрыву / пашкоджання электрашнура з прычыны яго забытвання або выпадковага, альбо наўмыснага яго зачэплення людзьмі ці навакольнымі прадметамі. Неабходна таксама пераканацца ў тым, што падаўжальны шнур мае тыя ж характарыстыкі, што і арыгінальны электрашнур электрапечкі. Іначай эксплуатацыя электрапечкі з падаўжальным электрашнуром забаронена.

33. Вілка электрашнура абсталявана зазімляльным вывадам. Для падлучэння электрапечкі да сеткі выкарыстоўвайце разетку з аналагічным зазімляльным кантактам, абавязкова падлучаным да зазімлення. Выклічце кваліфікаванага электрыка для абсталявання памяшкання, у якім будзе эксплуатавацца электрапеч, разеткай з зазімляльным вывадам і падключэннем зазімлення.

34. Не ставіце электрапеч на няроўную паверхню, на паверхню з лёгкаўзгаральных матэрыялаў. Не падкладвайце пад дно / ножкі і не кладзіце зверху электрапечкі любыя прадметы.



Гэтая электрапеч не прызначана для самастойнага абслугоўвання, за выключэннем абслугоўвання, названага ў гэтай «Інструкцыі па эксплуатацыі». Не спрабуйце самастойна рамантаваць электрапеч або праводзіць яе тэхнічнае абслугоўванне. Любое абслугоўванне, якое патрабуе поўнай або частковай разборкі электрапечкі, павінна праводзіцца ў сэрвісным цэнтры яго кваліфікаваным супрацоўнікам.

УСТАНОЎКА І УКЛЮЧЭННЕ ПРЫБОРА

Пераканайцеся, што прыбор не пашкоджаны пры транспарціроўцы. Пераканайцеся, што з прыбора вынятыя ўсе упаковачныя матэрыялы і лішнія прадметы. Выдаліце транспарціраваныя стыкеры (клейкія стужкі) для мацавання дзверцы.

1. Усталюйце прыбор на роўную гарызантальную паверхню, дастаткова трывалую, каб вытрымаць вагу прыбора з прадуктамі. Абавязкова пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны прыбора не перакрытыя і маецца дастаткова вольнага прастору для цыркулявання паветра. Пераканайцеся, што ручка / пераключацель таймера знаходзіцца ў становішчы «0», затым устаўце вілку электрашнура ў разетку.

2. Звярніце ручкі / пераключацеля тэрмарэгулятара і пераключацеля рэжымаў у неабходнае Вам становішча.

3. Пакладзіце ежу для прыгатавання на бляху для выпечкі, пастаўце бляху на здымную рашотку, затым шчыльна зачыніце дзверцы прыбора.

4. Усталюйце ручкай таймера неабходны час для прыгатавання, прыбор пачне працу. Адлік часу вядзецца ў зваротным парадку, на працягу часу працы гарыць светлавы індыкатар працы. Званок заканчэння працы прыбора дасць Вам ведаць, што ежа прыгатаваная. Светлавы індыкатар павінен згаснуць.



Устройства павінна быць зязямлёным!

ДОГЛЯД І ЧЫСТКА

1. Пераканайцеся, што ручка тэрмарэгулятара знаходзіцца ў становішчы "0 ° C", а ручка таймера - у становішчы "0". Адключыце электрапеч ад сеткі, выняўшы вілку электрашнура з разеткі.

2. Перш, чым прыступаць да чысткі электрапечкі і прылад, пераканайцеся, што яны цалкам астывлі.

3. Выкарыстоўвайце пры чыстцы вільготную тканіну з мыйным сродкам. Не ўжывайце агрэсіўныя, лёгкаўзгаральныя рэчывы або абразіўныя матэрыялы: яны могуць пашкодзіць паверхню электрапечкі. Пасля чысткі дайце электрапечцы цалкам высохнуць. Нельга ўключыць электрапеч, якая не высохла цалкам пасля чысткі, гэта можа прывесці да паразы электрычным токам і пашкоджання электрапечкі.

4. Шклянную дзверцу электрапечкі працірайце вільготнай тканінай / губкай з мыйным раствором, затым выдаліце мыйны раствор з дзверцаў вільготнай тканінай, дайце цалкам высохнуць.

5. Не выкарыстоўвайце пры чыстцы электрапечкі металічныя губкі, ад іх могуць адарвацца кавалачкі, якія пры дотыку да токаводных частак электрапечкі могуць выклікаць замыканне.

6. Прыналежнасці мыйце мыйным раствором, дайце цалкам высохнуць.

7. Каб выдаліць непрыемны пах, наліце ў які-небудзь глыбокі посуд, прыдатны для электрычнай печы, шклянку вады з сокам з аднаго лімона, і пастаўце ў электрапеч. Усталюйце таймер на 5 хвілін, пераключацель рэжымаў працы ў становішча "запякання", а тэрмарэгулятор - у мінімальнае становішча. Калі электрапеч адключыцца, дастаньце посуд і працярыце сценкі камеры / духоўкі сухой тканінай.

МАГЧЫМЫЯ ПРАБЛЕМЫ І МЕТАДЫ ІХ ЎСТАРАНЕННЯ

Найменаванне магчымых няспраўнасцяў	Верагодная прычына	Метад ўхілення
Электрапечка не працуе	Прылада не падключана да электрасеткі.	Устаўце відэлец сеткавага шнура ў разетку зязямлення электрасеткі.
	Не ўстаноўлена значэнне таймера	Праверце правільнасць ўстаноўкі таймера і выбару праграмы.
	Няшчыльна зачынена дзверцы электрапечкі.	Адкрыўце і зачыніце дзверцы некалькі разоў, каб правесці, ці нармальна механічна працуе зашчэпка.
Непрыемны пах ў электрапечкі	У электрапечкі могуць заставацца пахі пасля ежы.	Выканайце ўсе патрабаванні часткі «догляд і чыстка». Пасля падрыхтоўкі ежы ў электрапечкі пакідайце дзверцы адкрытымі на некаторы час для прадухілення з'яўлення непрыемнага паху.
Прадукты, якія рыхтаваліся ў электрапечкі, не гатовыя	Неправільна ўстаноўлен режим прыгавлення.	Устанавіць регулятар тэмпературы на нужное значэнне.
	Слишком мало времени пригавлення.	Устанавіце таймер на нужное значэнне.

У астатніх выпадках прыбор неабходна здаваць у рамонтную майстэрню.

ТРАНСПАРЦІРОЎКА, ЗАХОЎВАННЕ І ЎТЫЛІЗАЦЫЯ

1. Транспарціроўка электрычная печ можа вырабляцца ўсімі відамі адкрытых і закрытых транспартных сродкаў, якія забяспечваюць захаванасць груза, у адпаведнасці з правіламі перавозкі на дадзеным выглядзе транспарту. Спосабы ўкладкі Электрычная печ на транспартным сродку павінны выключыць магчымасць яго перамяшчэння падчас руху.

2. Перад захоўваннем пераканайцеся, што прыбор адключаны ад электрасеткі і цалкам астыве. Выканайце ўсе патрабаванні раздзела «Доглед і чыстка». Памятайце, што сляды алею ці тлушчу, што засталіся на прыналежнасцях і паверхнях электрапечкі, могуць загарэцца пры яе працы і прывесці да пажару, паразы электрычным токам і пашкоджання электрапечкі.

3. Захоўвайце прыбор у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.



4. Прыбор павінен быць утылізаваны асобна ад бытавых адходаў, у адпаведнасці з правіламі па ўтылізацыі адходаў у Вашым рэгіёне.

СЕРЫЙНЫ НУМАР

Серыйны нумар паказаны на вырабе (гл. таблічку з зваротнага боку вырабы).

Прыклад серыйнага нумара:

год вырабу _____
 месяц вырабу _____
 парадкавы нумар вырабы _____

2010 02 0123

ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Мадэль	Намінальнае напружанне, В/Гц	Клас абароны ад паразы электрычным токам	Намінальная магутнасць, Вт	Аб'ём, л	Габарыты упакоўкі, мм	Маса нета не больш за, кг
EO-1010	220/50	I	600	10	412 x 285 x 270	4,0
EO-1410			1500	14	490 x 390 x 320	6,5
EO-1420			1500	14	520 x 360 x 300	5,5
EO-1610			1000	16	450 x 350 x 320	5,5
EO-1650			1000 (Духоўка)	16	455 x 345 x 345	6,5
			750 (Фаерка)			
EO-1810			1000	18	445 x 346 x 315	6,0
EO-1850			1000 (Духоўка)	18	445 x 346 x 346	7,0
			750 (Фаерка)			
EO-2020			1500	20	580 x 430 x 350	6,5
EO-2550			1600 (Духоўка)	25	500 x 390 x 390	10,0
			1000 (Фаерка 1)			
			750 (Фаерка 2)			
EO-3010			1600	30	510 x 392 x 376	8,0
EO-3050			1600 (Духоўка)	30	510 x 390 x 380	9,4
			1000 (Фаерка 1)			
			750 (Фаерка 2)			
EO-4230			1800	42	640 x 460 x 420	10,0
EO-4290			1800	42	640 x 460 x 420	11,0
EO-4510			1800	45	590 x 463 x 444	8,0
EO-4550	1800 (Духоўка)	45	590 x 463 x 465	10,5		
	1000 (Фаерка 1)					
	750 (Фаерка 2)					
EO-5250	2000 (Духоўка)	52	633 x 495 x 506	13,0		
	1000 (Фаерка 1)					
	1000 (Фаерка 2)					
EO-5290	2000	52	613 x 475 x 490	11,0		

ЭНЕРГЕТЫЧНАЯ ЭФЕКТЫўНАСЦЬ

Мадэль	Карысны аб'ём, л	Спажыванне электраэнергіі (кВт/ч)	Клас карыснага аб'ёму	Клас энергетычнай эфектыўнасці
EO-1010	7	0,3	не патрабуецца	не патрабуецца
EO-1410	10	0,8		
EO-1420		0,7		
EO-1610	14	0,5		
EO-1650		0,6	B	
EO-1810				
EO-1850				
EO-2020	17	0,9	C	
EO-2550	24	0,8		
EO-3010		0,9		
EO-3050	32	1,2	сярэдні	E
EO-4230		1,1		D
EO-4290		1,1		
EO-4510	45	0,64	сярэдні	A
EO-4550	45	1,1		C
EO-5250	42	1,1		C
EO-5290	42	1,2		D

Вытворца пакідае за сабой права на ўнясенне ў выраб не адлюстраваных у гэтай інструкцыі тэхнічных змяненняў, якія не аказваюць істотнага ўплыву на працаздольнасць вырабу і асноўныя яго функцыі.




ПРЫЛАДА

REDBER EO-1010

1. Корпус электрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
3. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя награвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуліроўкі;

а) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

- Выкл. - выключана;
-  - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
-  - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
-  - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў.

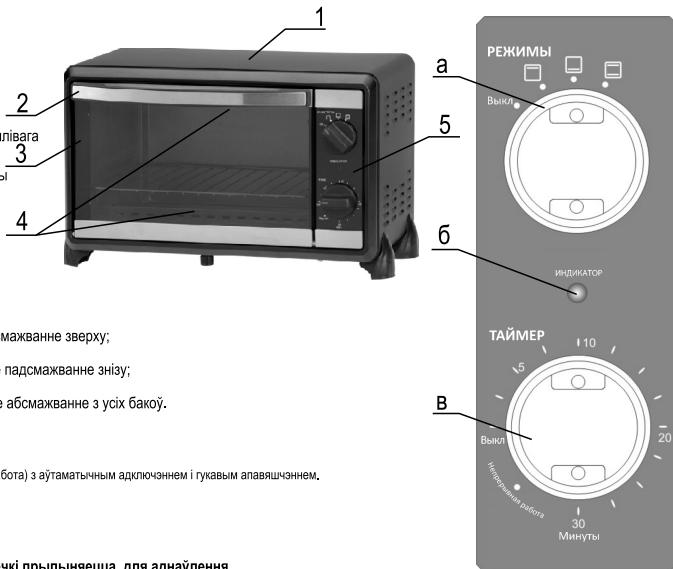
б) Светлавы індикатар;

в) Таймер (0-30 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымая рашотка;
2. Бляха для выпечкі.

Пры адкрыцці дзверцы работа печкі прыпыняецца, для аднаўлення работы неабходна зачыніць дзверцу.



БЕЛ

REDBER EO-1410

1. Корпус электрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
3. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя награвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуліроўкі;

а) Светлавы індикатар;

б) Тэрмарегулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);

в) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

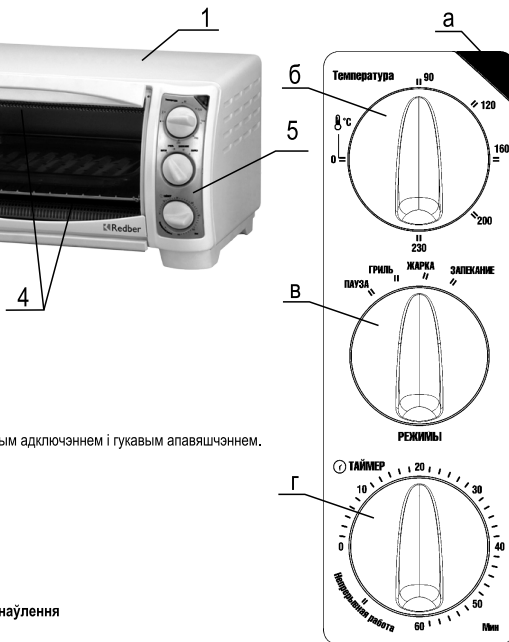
- ПАУЗА - прыпыненне / спыненне прыгатавання;
- ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
- СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
- ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў.

г) Таймер (0-30 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем.

Дадатковыя прыналежнасці:

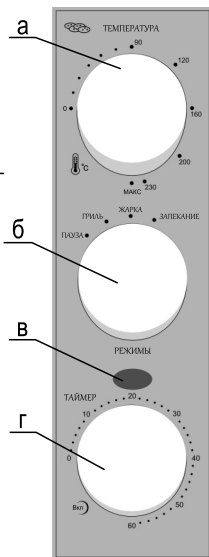
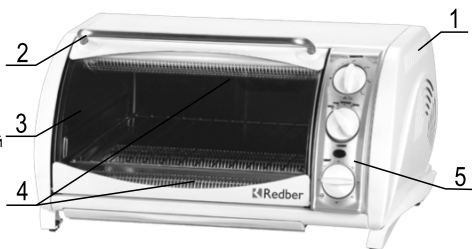
1. Здымая рашотка;
2. Здымая рашотка для грыля;
3. Высоўны паддон для выдалення крошак;
4. Бляха для выпечкі;
5. Здымая ручка для вымання бляхі з печкі.

Пры адкрыцці дзверцы работа печкі прыпыняецца, для аднаўлення работы неабходна зачыніць дзверцу.



REDBER EO-1420

1. Корпус електричної печі;
2. Ручка для відкриття дверці електричної печі;
3. Дверця електричної печі з термоустойчивого скла високої потужності;
4. Унутрішні нагрівальні елементи верхньої і нижньої;
5. Панель керування з ручками регулювання:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температури 0-230°C, макс. 250°C);
 - б) Переключення режимів.



Доступні режими:

- ПАУЗА - припинення / сповільнення приготування;
- ГРІЛЬ - раціональне підсмажування зверху;
- СМАЖАННЯ - раціональне підсмажування знизу;
- ЗАП'ЯКАННЯ - раціональне обсмажування з усіх боків.

- а) Світловий індикатор;
- г) Таймер (0-30 хвилин / Безперервна робота) з автоматичним відключенням і гукавим авіаційним звуком.

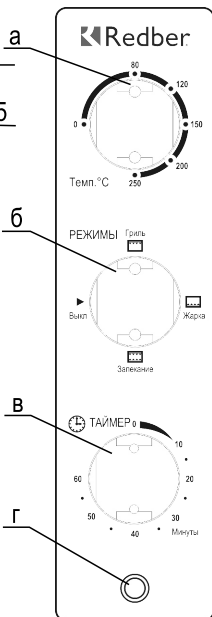
Додаткові приналежності:

1. Знімна решітка;
2. Високий папдон для видалення кришок;
3. Бляха для випічки;
4. Знімна ручка для вимання бляхи з печі.

При відкритті дверці робота печі припиняється, для відновлення роботи необхідно закрити дверцю.

REDBER EO-1610

1. Корпус електричної печі;
2. Ручка для відкриття дверці електричної печі;
3. Дверця електричної печі з термоустойчивого скла високої потужності;
4. Унутрішні нагрівальні елементи верхньої і нижньої;
5. Панель керування з ручками регулювання:
 - а) Терморегулятор (ручка установки температури 0-250°C);
 - б) Переключення режимів.



Доступні режими:

Выкл. - выключена;

- ГРІЛЬ - раціональне підсмажування зверху;
- СМАЖАННЯ - раціональне підсмажування знизу;
- ЗАП'ЯКАННЯ - раціональне обсмажування з усіх боків.

- а) Таймер (0-60 хвилин) з автоматичним відключенням і гукавим авіаційним звуком;
- г) Світловий індикатор.

Додаткові приналежності:





1. Знімна решітка;
2. Бляха для випічки;
3. Знімна ручка для вимання бляхи з печі.

REDBER EO-1650

1. Вонкавы нагрэвальны элемент - фаерка;
2. Корпус электрапечкі;
3. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
5. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-250°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

Выкл. - выключана;

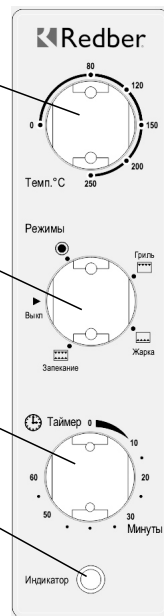
-  - ФАЕРКА - пераключэнне печкі ў рэжым «Пліта» (Фаерка)
-  - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
-  - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
-  - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў.

- а) Таймер (0-60 хвілін) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
- г) Светлавы індикатар.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі.

УВАГА: тэмпература фаеркі не рэгулюецца. Пліта (фаерка) аўтаматычна адключаецца пры перагрэве. Адначасовая работа духоўкі і пліты (фаеркі) немагчыма для прадухілення перагрузкі электрасеткі.






БЕЛ

REDBER EO-1810

1. Корпус электрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
3. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

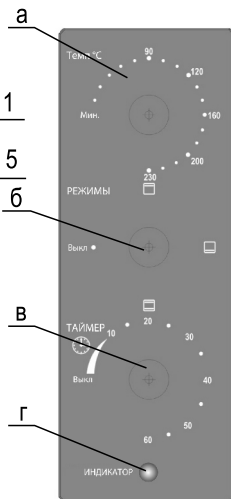
Выкл. - выключана;

-  - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
-  - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
-  - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў.

- а) Таймер (0-60 хвілін) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
- г) Светлавы індикатар;

Дадатковыя прыналежнасці:





1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі.



REDBER EO-1850

1. Вонкавы нагрэвальны элемент - фаерка;
2. Корпус электрапечкі;
3. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
5. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

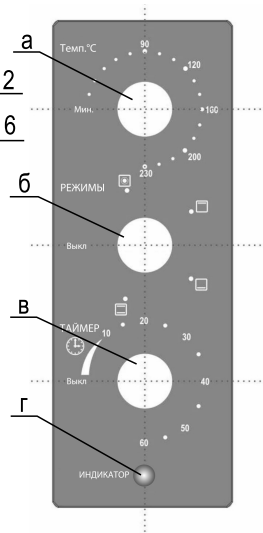
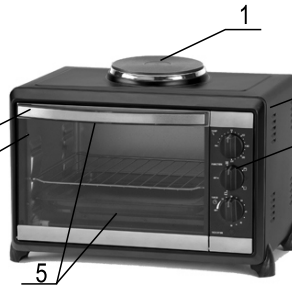
- Выкл. - выключана;
-  - ФАЕРКА - пераключэнне печкі ў рэжым «Пліта» (Фаерка)
-  - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
-  - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
-  - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў.

в) Светлавы індэкатар;

г) Таймер (0-60 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі.



УВАГА: тэмпература фаеркі не рэгулюецца, Пліта (фаерка) аўтаматычна адключаецца пры перагрэве, Адначасовая работа духоўкі і пліты (фаеркі) немагчыма для прадухілення перагрузкі электрасеткі.

REDBER EO-2020

1. Корпус электрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
3. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C, макс. 250°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

ПАЎЗА - прыпыненне / спыненне прыгатавання;

ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;

СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;

ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў.

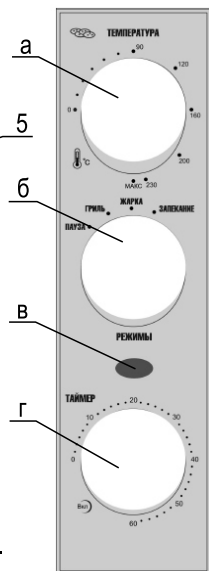
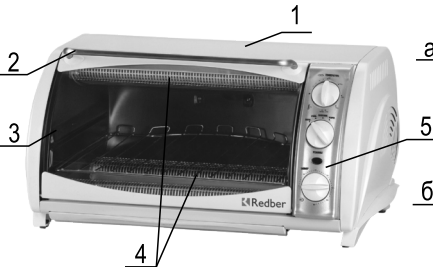
в) Таймер (0-60 хвілін) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;

г) Светлавы індэкатар;

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Высоўны паддон для выдалення крошак;
3. Бляха для выпечкі;
4. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі.

Пры адкрыцці дзверцы работа печкі прыпыняецца, для аднаўлення работы неабходна зачыніць дзверцу.



REDBER EO-2550

1. Вонкавыя награвальныя элементы - фаеркі;
2. Корпус электрапечкі;
3. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
5. Унутраныя награвальныя элементы верхні і ніжні;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-250°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

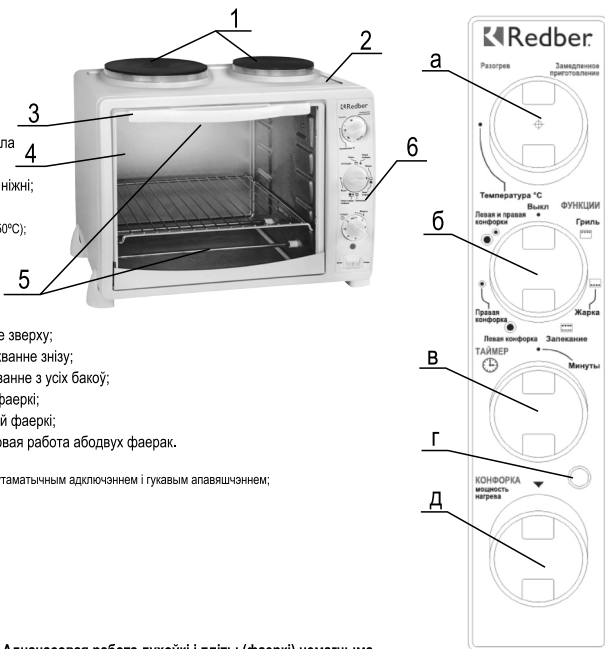
- Выкл. - выключана;
- ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
 - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
 - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;
 - ЛЕВАЯ ФАЕРКА - уключэнне левай фаеркі;
 - ПРАВАЯ ФАЕРКА - уключэнне правай фаеркі;
 - ЛЕВАЯ І ПРАВАЯ ФАЕРКІ - адначасовае работа абодвух фаерак.

- в) Таймер (0-120 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
 г) Светлавы індикатар;
 д) Ручка ўстаноўкі тэмпературы нагрэву фаерак.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі

УВАГА: Тэмпература фаеркі не рэгулюецца. Адначасовае работа духоўкі і пліты (фаеркі) немагчыма для прадухілення перагрузкі электрасеткі.



БЕЛ

REDBER EO-3010

1. Корпус электрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
3. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя награвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

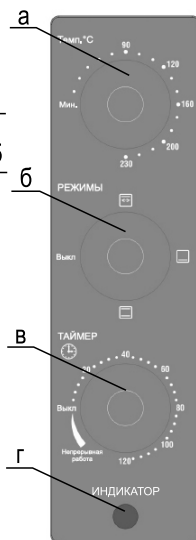
Даступныя рэжымы:

- Выкл. - выключана;
- ГРЫЛЬ/ПОЖАГ – раўнамернае падсмажванне зверху пры ўключаным электраправадзе пожага;
 - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
 - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;

- в) Таймер (0-120 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
 г) Светлавы індикатар.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі;
4. Пожаг для грыля з насадкамі;
5. Ручка грыля.



REDBER EO-3050

1. Вонкавыя нагрэвальныя элементы - фаеркі;
2. Корпус электрапечкі;
3. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
5. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:

- а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
- б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

Выкл. - выключана;

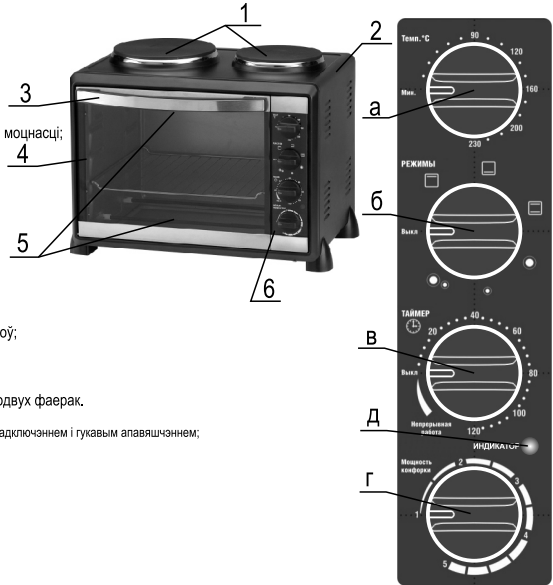
- ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
- СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
- ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;
- ЛЕВАЯ ФАЕРКА - ўключэнне левай фаеркі;
- ПРАВАЯ ФАЕРКА - ўключэнне правай фаеркі;
- ЛЕВАЯ і ПРАВАЯ ФАЕРКІ - адначасовая работа абодвух фаерак.

- а) Таймер (0-120 хвілін / Беспералынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
- г) Ручка ўстаноўкі тэмпературы нагрэву фаерак;
- д) Светлавы індэксатар.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі.

УВАГА: Адначасовая работа духоўкі і пліты (фаеркі) немагчыма для прадухілення перагрузкі электрасеткі.



REDBER EO-4230

1. Корпус электрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
3. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:

- а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
- б) Пераключэнне рэжымаў

Даступныя рэжымы:

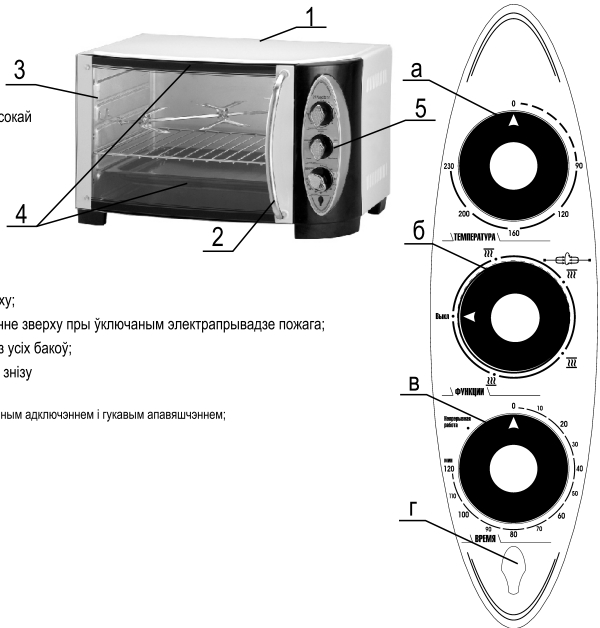
Выкл. - выключана;

- ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
- ГРЫЛЬ/ПОЖАГ - раўнамернае падсмажванне зверху пры ўключаным электрапрыладзе пожага;
- ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;
- СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу

- а) Таймер (0-120 хвілін / Беспералынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
- г) Светлавы індэксатар.

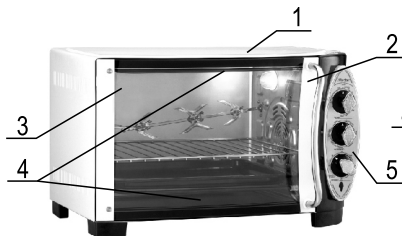
Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі,
4. Пожаг для грыля з насадкамі;
5. Ручка грыля.



REDBER EO-4290

1. Корпус електралпечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электралпечкі;
3. Дзверца электралпечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.



Даступныя рэжымы:

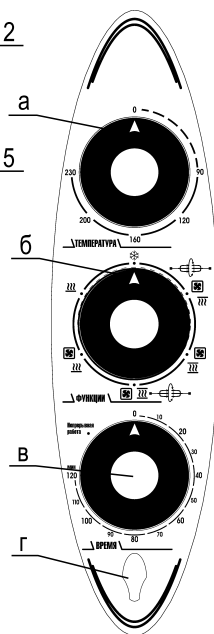
- ☼ - Разморозка / разаргэў - размарожванне альбо разаргэў прадуктаў пры паніжанай магутнасці печы
- ☼☼ - ГРЫЛЬ/ПОЖАГ/КАНВЕКЦЫЯ* - раўнамернае падсмажванне зверху пры ўключаным электралпрывадзе пожага і функцыі канвекцыі;
- ☼☼☼ - ЗАПЯКАННЕ/КАНВЕКЦЫЯ – раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў пры ўключанай функцыі канвекцыі;
- ☼☼☼☼ - ЗАПЯКАННЕ/ПОЖАГ/КАНВЕКЦЫЯ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў пры ўключаным электралпрывадзе пожага і функцыі канвекцыі;
- ☼☼☼☼☼ - СМАЖАННЕ/КАНВЕКЦЫЯ - раўнамернае падсмажванне знізу пры ўключанай функцыі канвекцыі;
- ☼☼☼☼☼☼ - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;

- а) Таймер (0-120 хвілін / Беспералпынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавячэннем;
- б) Светлавы індыкатар.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печы;
4. Пожаг для грыля з насадкамі;
5. Ручка грыля.

* Канвекцыя - прымушовае цыркуляванне гарачага паветра ў духоўцы.



REDBER EO-4510

1. Корпус электралпечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы электралпечкі;
3. Дзверца электралпечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

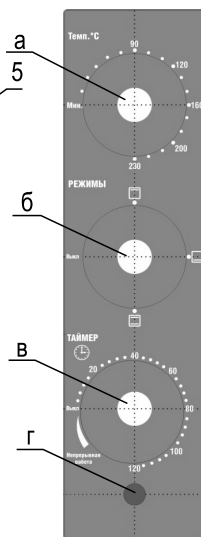
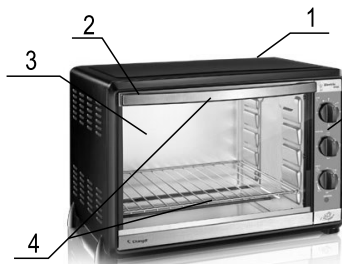
Даступныя рэжымы:

- ☼☼ - Выкл. - выключана;
- ☼☼☼ - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
- ☼☼☼☼ - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
- ☼☼☼☼☼ - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;

- а) Таймер (0-120 хвілін / Беспералпынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавячэннем;
- б) Светлавы індыкатар.

Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печы.









REDBER EO-4550

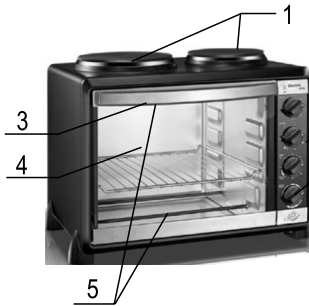
1. Вонкавыя нагрэвальныя элементы - фаеркі;
2. Корпус электрапечкі;
3. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
5. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

Выкл. - выключана;

-  - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
-  - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
-  - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;
-  - Уключэнне левай фаеркі;
-  - Уключэнне правай фаеркі;
-  - Адначасовая работа абодвух фаерак.

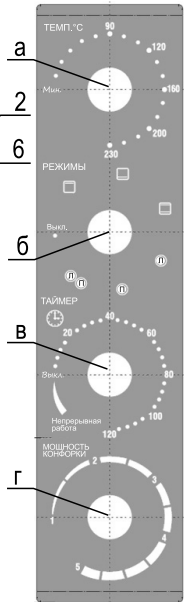
- в) Таймер (0-120 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
- г) Ручка ўстаноўкі тэмпературы нагрэву фаерак;



Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі;

УВАГА: Адначасовая работа духоўкі і пліты (фаеркі) немагчыма для прадухілення перагрузкі электрасеткі.









REDBER EO-5250

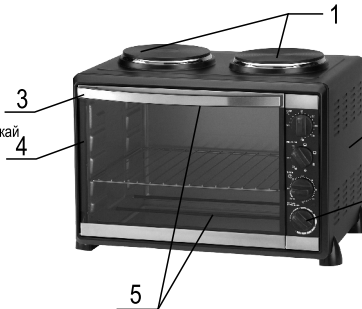
1. Вонкавыя нагрэвальныя элементы - фаеркі;
2. Корпус электрапечкі;
3. Ручка для адчынення дзверцы электрапечкі;
4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
5. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°C);
 - б) Пераключэнне рэжымаў.

Даступныя рэжымы:

Выкл. - выключана;

-  - ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;
-  - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;
-  - ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;
-  - Уключэнне левай фаеркі;
-  - Уключэнне правай фаеркі;
-  - Адначасовая работа абодвух фаерак.

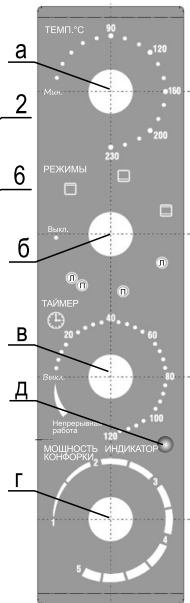
- в) Таймер (0-120 хвілін / Бесперапынная работа) з аўтаматычным адключэннем і гукавым апавяшчэннем;
- г) Ручка ўстаноўкі тэмпературы нагрэву фаерак;
- д) Светлавы індикатар.



Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі.


УВАГА: Адначасовая работа духоўкі і пліты (фаеркі) немагчыма для прадухілення перагрузкі электрасеткі.





REDBER EO-5290


1. Корпус електрапечкі;
2. Ручка для адчынення дзверцы електрапечкі;
3. Дзверца електрапечкі з тэрмастойлівага шкла высокай моцнасці;
4. Унутраныя нагрэвальныя элементы верхні і ніжні;
5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуляроўкі:
 - а) Тэрмарэгулятар (ручка ўстаноўкі тэмпературы 0-230°С);
 - б) Пераключэнне рэжымаў


Даступныя рэжымы:


 - РАЗМАРОЗКА / РАЗАГРЭЎ - размарожванне або разагрэў прадуктаў пры паніжанай магутнасці печкі;

 - ГРЫЛЬ/ПОЖАГ/КАНВЕКЦЫЯ* - раўнамернае падсмажванне зверху пры ўключаным электрапрывадзе пожага і функцыі канвекцыі;

 - ЗАПЯКАННЕ/КАНВЕКЦЫЯ – раўнамернае падсмажванне з усіх бакоў пры ўключанай функцыі канвекцыі;

 - ЗАПЯКАННЕ/ПОЖАГ/КАНВЕКЦЫЯ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў пры ўключаным электрапрывадзе пожага і функцыі канвекцыі;

 - СМАЖАННЕ/КАНВЕКЦЫЯ - раўнамернае падсмажванне знізу пры ўключанай функцыі канвекцыі;

 - СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;



Дадатковыя прыналежнасці:

1. Здымная рашотка;
2. Бляха для выпечкі;
3. Здымная ручка для вымання бляхі з печкі;
4. Пожаг для грыля з насадкамі;
5. Ручка грыля.

БЕЛ

КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ

■ Калі Вы гатуеце ежу ў асобным посудзе, выкарыстоўвайце бляху, падставіўшы яе пад здымную рашотку, для таго, каб прадухіліць трапленне кропель алею ці тлушчу на дно електрапечкі. На бляху можна палажыць алюмініевую фальгу для таго, каб лепш засцерагчы бляху і електрапеч ад кропель алею ці тлушчу. Не забывайце, што алей або тлушч могуць загарэцца, таму кожны раз пасля прыгатавання ежы старанна адмывайце посуд ад іх і выкарыстоўвайце пры прыгатаванні ежы ў електрапечцы толькі чысты посуд. Не закрывайце фальгой любыя іншыя часткі електрапечкі, напрыклад, паддон для выдалення крошак гэта можа прывесці да перагрэву електрапечкі і яе паломкі.

■ Нагрэвальны элемент електрапечкі пасля ўключэння нагрэваецца паступова (становіцца чырвоным пасля максімальнага нагрэву). Каб пазбегнуць перагрэву електрапечкі і прыгатаванай ежы, калі ласка, выбірайце задаваемы час нагрэву, зыходзячы з асабістага вопыту прыгатавання прадуктаў, ці выкарыстоўвайце ніжэйпрыведзеныя «Рэкамендацыі па падрыхтоўцы прадуктаў».

* Канвекцыя - прымусовае цыркуляванне гарачага паветра ў духоўцы.

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ПРЫГАТАВАННЮ ПРАДУКТАЎ

Від прадукта	Тэмпература, °С	Рэжым	Час прыгатавання, хвіл.
Тосты	190	ГРЫЛЬ	2-4
Гарачыя бутэрброды, піцца	190	ГРЫЛЬ, СМАЖАННЕ	3-5
Амлет	125-150	СМАЖАННЕ	5-8
Выпечка	190-220	ЗАПЯКАННЕ	25-35
Бульба	230-250	ЗАПЯКАННЕ	8-15
Рыба	230-250	ЗАПЯКАННЕ	15-20
Птушка	230-250	ЗАПЯКАННЕ	30-45
Мяса (стэйк)	230-250	ЗАПЯКАННЕ	40-50

1. Вышэйназваныя тэмпература, рэжым і час прыгатавання паказаныя выключна для даведкі і могуць змяняцца ў залежнасці ад выгляду прадукту, яго вагі і абранай Вамі ступені гатоўнасці прадукту.

2. Названыя вышэй рэжымы прыведзены для некаторых мадэляў электрычных печак. Пры прыгатаванні прадуктаў у іншых мадэлях, дзе назвы рэжымаў адрозніваюцца ад вышэйпрыведзеных, выкарыстоўвайце аналагічныя рэжымы, маючы на ўвазе што:

ГРЫЛЬ - раўнамернае падсмажванне зверху;

СМАЖАННЕ - раўнамернае падсмажванне знізу;

ЗАПЯКАННЕ - раўнамернае абсмажванне з усіх бакоў;

3. Па заканчэнні паловы часу прыгатавання ежы паменшыце напалову тэмпературу прыгатавання. Гэта дазволіць Вам пазбегнуць падгарання прадуктаў і іх пересушвання. Час прыгатавання ежы пры гэтым можна крыху павялічыць.

4. Канвекцыя * - гэта высокаэфектыўны спосаб прыгатавання прадуктаў у электрычных печках. Цыркуляванне гарачага паветра па ўсім аб'ёме духоўкі дазваляе Вам прыгатаваць прадукты значна хутчэй і лепш, чым звычайным спосабам. Пры выкарыстанні рэжыму канвекцыі трэба выбіраць рэжым з тэмпературай ніжэй, чым пры звычайным спосабе. Час, затрачаны пры гэтым на прыгатаванне ежы таксама памяншаецца. Вам не патрабуецца сланечнікавы алей, тлушч або сметанковае масла.

*Толькі для мадэлі REDBER EO- EO-4290, EO-5290..

ГАРАНТЫІ ВЫТВОРЦЫ

Вытворца вызначае гарантыйны тэрмін на працягу 12 месяцаў з моманту продажу пры ўмове выканання спажыўцом правілаў эксплуатацыі і догляду, прадугледжаных дадзенай інструкцыяй.

Тэрмін службы вырабу 7 гадоў.

Пры выяўленні вытворчых дэфектаў печкі спажыўцу належыць звярнуцца ў майстэрню гарантыйнага рамонту, а ў выпадку яе адсутнасці – у краму, якая прадала печ

Няспраўнасці, выяўленыя спажыўцом у печы на працягу гарантыйнага тэрміну, ліквідуюцца бясплатна (праз гарантыйныя майстэрні).

Пры адсутнасці на гарантыйных талонах даты продажу, заверанай пячаткай крамы, тэрмін гарантыі вылічаецца з даты вырабу печкі.

Набываючы печку, праверце наяўнасць у інструкцыі па эксплуатацыі гарантыйных талонаў, якія даюць права на бясплатны рамонт на працягу гарантыйнага тэрміну. Згуба гарантыйнага талона пазбаўляе права на гарантыйны рамонт.

Гарантыйны талон можа быць забраны толькі механікам прадпрыемства, здзяйсняючага гарантыйны рамонт, і толькі пры наяўнасці дэфектаў у Вашай печцы. Патрабуюце распіскі механіка прадпрыемства аб вынятку на карэнчыку гарантыйнага талона .

Вытворца не нясе адказнасці у выпадку выхаду печы з ладу ў перыяд гарантыйнага строку, калі гэта выклікана:

- невыкананнем спажыўцом правілаў эксплуатацыі і догляду, прадугледжаных дадзенай інструкцыяй.
- нядбайным захоўваннем і транспарціроўкай печы як спажыўцом, так і гандлёвай арганізацыяй.
- выкарыстаннем печы не па прызначэнні або эксплуатацыяй яе прадпрыемствамі і арганізацыямі ў камерцыйных мэтах;
а таксама:
- пры адсутнасці пасведчання аб прыёмцы і гарантыйных талонаў;
- пры самастойнай разборцы печкі спажыўцом.

*Выкананне гарантыйных абавязкаў прадпрыемства вытворцы вырабляе «Тэхнічны цэнтр»Фея»ААТ«Гандлёвы дом «Воткінскі завод»
427430, Удмурцкая Рэспубліка, г. Воткінск, Галоўнаштамт, а/я 21, тэл. (34145) 2-98-40,
e-mail: service@topol.ru*

ААТ «Гандлёвы дом» Воткінскі завод»: www.redber.ru

Выраблена па заказе ААТ «Гандлёвы дом«Воткінскі завод»
Краіна-вытворца: КНР.

Юрыдычны адрас: ААТ «Гандлёвы дом«Воткінскі завод»,
427430, Расія, Удмурцкая Рэспубліка, г. Воткінск, вул. Дзэкабрыстаў, д. 8.

ЖИЫНТЫҒЫ

Электрлік пеш	1 дана.
Алынбалы тор	1 дана.
Грильге арналған алынбалы тор*	1 дана.
Қаусырмаға арналған таба	1 дана.
Табаны алуға арналған сап	1 дана.
Қиқымдарды тазартуға арналған жылжымалы табан**	1 дана.
Грильге арналған айналдырушы шыбық***	1 дана.
Грильдің сабы***	1 дана.
Қолдану бойынша нұсқаулық	1 дана.
Тұтынушылық ыдыс (қаптамалық қорап)	1 дана.

* Тек ЕО-1410 үлгісі үшін.

** Тек ЕО-1410, ЕО-1420, ЕО-2020 үлгілері үшін.

*** Тек ЕО-3010, ЕО-4230, ЕО-4290 ЕО-5290 үлгілері үшін.

Пештің ЕО-4230, ЕО-4290, ЕО-4510, ЕО-4550, ЕО-5250, ЕО-5290 үлгілері табаны суырып ауға арналған екі саппен жиынтықталады.

ЕО-5250 пеші қаусырмаға арналған екі табамен жиынтықталады.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Электрлік аспаптарды пайдаланған кезде қауіпсіздіктің қарапайым ережелерін, соның ішінде келесі ережелерді сақтаңыз:

1. Қолдану бойынша нұсқаулықты мұқият әрі толық оқып шығыңыз.
2. Электрлік пештің ыстық беткі қабаттарына қол тигізбеңіз. Реттеу батырмалары мен тұтқаларын, осы үлгіге арналған тетіктерді ғана пайдаланыңыз.
3. Электр тоғымен соғуды болдырмау үшін, электр сымын, ашасын және электр пешінің өзін суға немесе басқа да сұйықтыққа батырмаңыз. Қысқа тұйықталуды және электрлік пештің сынуын болдырмау үшін желдеткіш саңылауларын судың тиіп кетуінен қорғаңыз.
4. Балалардың электрлік пешті пайдалануына немесе ойнауына жол бермеңіз. Жұмыс істеп тұрған электрлік пешті қараусыз қалдырмаңыз.
5. Электрлік пешті пайдаланбаған кезде немесе пешті тазарту алдында оны үнемі электр желісінен ажыратыңыз. Пешті тазарту, бөлшектерін алып шығу немесе орнату алдында электр пешін салқындатыңыз.
6. Электрлік пешті қуаттандырғыш тоқсымы/ашасы зақымданған болса пайдалануға тыйым салынады. Айырбастау үшін арнайы мамандандырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.
7. Электр сымын, өткір жиектер мен ыстық беткі қабаттарға тигізбеңіз. Электр сымын тартпаңыз, оны электрлік пештің айналасына орамаңыз, электр сымының оралып қалуын болдыртпаңыз.
8. Электрлік пешті орынжайдан тыс жерде қолданбаңыз.
9. Жеткізілім жиынтығына кірмейтін бұйымдарды қолдансаңыз, оның салдары Сіз үшін қауіпті болуы ықтимал және электрлік пештің сынып қалуы да ғажап емес.
10. Электрлік пешті су, жылу көздері, қыздырғыш/ысытқыш құралдары, газ немесе электр жанарғыларға, ашық отқа, қыздырылған бүркеме пешке, қысқа толқынды пешке және т.б. қоймаңыз. Электрлік пешті жоғары ылғалдылықта пайдаланбаңыз.
11. Аса абай болыңыз және электрлік пешке құрамында ыстық май немесе басқа да сұйықтық бар дайындалып жатқан немесе дайын өнімдерді салмаңыз.
12. Электрлік пешті сөндіру үшін: тұтқаны/таймердің ауыстырып-қосқышын «0» күйіне, термореттегіштің тұтқасын/ауыстырып-қосқышын «0°C» күйіне, тәртіптерді таңдау тұтқасын «СӨНД.»/ «ҮЗІЛІС» күйіне ауыстырыңыз, содан кейін электр сымын розеткадан алып шығыңыз.
13. Электрлік пешті осы қолдану бойынша нұсқаулыққа сәйкес тек қана тұрмыстық мақсатта ғана қолдануға болады. Электрлік пеш өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
14. Электрлік пешке тағам өнімдерінің үлкен үлестерін немесе үлкен өлшемді ыдысты салмаңыз, себебі бұл өртке немесе электр тоғының соғылуына әкеп соғуы мүмкін.

15. Электрлік пешке жанасуды немесе оның жанында жылдам тұтанатын материалдардың болуын болдырмаңыз Жұмыс істеп тұрған электрлік пештің үстіне немесе жанынан ештеңе қоймаңыз. Электрлік пештің желдеткіш саңылауларын жаппаңыз. Ауаның еркін айналысы үшін электрлік пештің айналасындағы кеңістік әрбір жағынан кем дегенде 10 см болу керек.

16. Электр тоғымен соғуды болдырмау үшін басқару панельдерін тазартқан кезде металлды немесе басқа да тоқ өткізгіш заттарды пайдаланбаңыз.

17. Электрлік пешті пайдаланған кезде термотөзімді шыныдан, керамикадан немесе металлдан жасалған ыдыстардан басқа ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды. Дайындаушы электрлік пештерде пайдалану үшін ұсынбаған ыдысты пайдалануға тыйым салынады.

18. Электрлік пешті жиынтыққа кірмейтін қандай да бір заттарды сақтау үшін пайдаланбаңыз (алмалы-салмалы тұтқаны ескермегенде).

19. Электрлік пештің ішіне келесі материалдардың кез-келгенін салмаңыз: қағазды, картонды, пластмассаны және басқа да ұқсас материалдарды. Электрлік пешті киімді, қағазды немесе басқа да заттарды құрғату үшін пайдаланбаңыз.

20. Электрлік пеште қапталған тағамдарды, соның ішінде металлды фольгаға оралған тағамдарды дайындамаңыз. Бұл қэлектрлік пештің ысып кетуіне және сынуына әкеп соғуы мүмкін. Электрлік пешке кез-келген саңылаусыз жабықыдыстағы тағамдарды салмаңыз. Ыдысты саңылаусыз қақпақтармен жаппаңыз. Егер тағамды дайындау үшін қақпақ қажет болса, оның орнына металлды фольганы пайдалануға болады. Бұл жағдайда фольга қыздырғыш элементке жанаспайтындығына көз жеткізіңіз.

21. Электрлік пешті өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Ақаулықтар туындаған жағдайда немесе бұйымдарды алмастыру үшін сервистік орталыққа жүгініңіз.

22. Камерасы/бүркеме пеші бос электрлік пешті қоспаңыз.

23. Электрлік пешті тағамдарды консервілеу үшін пайдаланбаңыз.

24. Тағамдарды электрлік пештің камерасына/бүркеме пешіне салған кезде алмалы-салмалы торды немесе қаңылтыр табаны міндетті түрде пайдаланыңыз.

25. Электрлік пештің камерасында/бүркеме пешінде тұтанған жағдайда оны сөндіріңіз, ашпай, термореттегіштің тұтқасын/ауыстырып-қосқышын «0°C» күйіне орнатыңыз және электр сымның ашасын розеткадан алып шығып, электрлік пешті желіден ажыратыңыз.

26. Дайындау кезінде тағамдар жарылып кетпеу үшін оларды электрлік пештің камерасына/бүркеме пешіне салар алдында тағамдардың тығыз қабыршағын немесе қабықшасын пышақпен немесе айырмен тесіңіз. Электрлік пешке саңылаусыз/жапсырылған контейнерлердегі, соның ішінде полиэтилендік пакеттердегі тағамдарды дайындау үшін салмаңыз.

27. Электрлік пеште дайындалған тағамның температурасын міндетті түрде тексеріңіз. Дайындағаннан кейін күйіп қалмау үшін үстелге ұсыну алдында тағамды

міндетті түрде салқындату қажет.

28. Электрлік пешті ұқыпты және осы қолдану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданыңыз. Электрлік пешті дұрыс қолданбау оның сынуына және пайдаланушылар мен қоршаған адамдарға зиян келтіруіне әкеп соғуы мүмкін.

29. Электрлік пештің есіктері термотөзімді соққыға төзімді шыныдан жасалған. Шыныда жарықтар пайда болса немесе шыны сынып қалса, электрлік пешті қолданысқа жібермеңіз. Шыныны алмастыру үшін авторластырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

30. Электрлік пештің есігін ашқанда, электрлік пешке дайындау үшін тағамдарды салғанда немесе дайын тағамдарды алып шыққан кезде абай болыңыз, қолыңыз электрлік пештің ыстық бөлшектеріне тиіп кетпесін. Қолдарыңызды қорғау үшін матадан жасалған асүйлік қолғаптарды киіңіз.

31. Есте сақтаңыз: термореттегіш пен тәртіптерді ауыстырып-қосқыштың тұтқалары «СӨНД.» / «0°C» күйінде болған кезде ғана электрлік пен сөндірулі болады.

32. Электрлік пешті қолданған кезде тұтынушының тәуекелдерін төмендету үшін электрлік пеш қысқа қуаттандырғыш электр сымымен жабдықталған. Электрлік пештің кездейсоқ төңкеріліп қалуы немесе электр сымының оралып қалуы, оған адамның сүрініп қалуы немесе айналадағы заттардың тиіп кетуінің салдарынан оның үзілуін/зақымдануын болдыртпайтыныңызға толықтай сенімді болсаңыз ғана ұзартқыш электр сымын пайдалана аласыз. Ұзартқыш сым электрлік пештің түпнұсқалы электр сымының сипаттамаларына сай келетіндігіне көз жеткізуіңіз керек. Керісінше жағдайда ұзартқыш электр сымы бар электрлік пешті қолдануға тыйым салынады.

33. Электрлік пештің ашасы жерге тұйықтайтын түйінмен жабдықталған. Электрлік пешті қосу үшін міндетті түрде жерге тұйықталған, ұқсас жерге тұйықтаушы түйіні юар розетканы пайдаланыңыз. Электрлік пеші қолданылатын орынжайды жерге тұйықтайтын түйіні бар розеткамен жабдықтау үшін және жерге тұйықтауды қосу үшін білікті электршіні шақыртыңыз.

34. Электрлік пешті кедір-бұдырлы беткі қабатқа және жеңіл тұтанатын материалдан жасалған қабатқа қоймаңыз. Электрлік пештің түбіне/аяқтарының астына кез-келген заттарды төсеменіз және қоймаңыз.



Бұл электрлік пеш өздігінен қызмет көрсетуге арналмаған, осы "Қолдану бойынша нұсқаулықта" көрсетілген қызмет көрсетуді ескермегенде. Электрлік пешті өздігінен жөндеуге немесе техникалық қызмет көрсетуге тыйым салынады. Электрлік пешті толығымен немее жартылай бөлшектеуді талап ететін кез-келген қызмет көрсету сервистік орталықта білікті қызметкермен жүргізілу керек.

ЖАБДЫҚТЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ

Аспап тасымалдау кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Аспаптың ішінен барлық қаптама материалдары мен артық заттар алынып шыққандығына көз жеткізіңіз. Есікті бекіту үшін көлікті стикерлерді (жабысқыш таспаларды) алып тастаңыз.

1. Тағам салынған аспаптың салмағын ұстану үшін аспапты тегіс, жеткілікті түрде берік және көлденең беткі қабатқа орнатыңыз. Аспаптың желдеткіш саңылаулары жабылып қалмағандығына және ауа айналымы үшін еркін кеңістік жеткілікті екендігіне міндетті түрде көз жеткізіңіз. Таймердің тұтқасы/ауыстырып-қосқышы «0» күйінде тұрғандығына көз жеткізіңіз, содан кейін электр сымының ашасын розеткаға тығыңыз.

2. Термореттегіштің тұтқасын/ауыстырып-қосқышын және тәртіптерді ауыстырып-қосқышты Өзіңізге қажетті күйге бұрыңыз.

3. Тағамды пісіру үшін оны қаңылтыр табаға салыңыз, қаңылтыр табаны алмалы-салмалы торға салыңыз, содан кейін аспаптың есігін тығыздап жабыңыз.

4. Таймердің тұтқасымен тағамды дайындау үшін қажетті уақытты орнатыңыз, аспап жұмыс істей бастайды. Уақытты есептеу кері тәртіпте жүргізіледі, жұмыс істеп тұрған кезде жұмыстың жарық индикаторы жанып тұрады. Аспаптың жұмысы аяқталғандығының қоңырауы Сізге тағамның дайын екендігін білуге мүмкіндік береді. Жарық индикаторы сөніп қалу керек.



ЖАБДЫҚТЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ КЕРЕК!

КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Термореттегіштің тұтқасы «0°C» күйінде, ал таймердің тұтқасы «0» күйінде тұрғандығына көз жеткізіңіз. Тазарту алдында электр сымын розеткадан алып шығу арқылы электрлік пешті желіден ажыратыңыз.

2. Электрлік пеш пен бұйымдарды тазартуға кіріспес бұрын олардың толығымен салқындағанына көз жеткізіңіз.

3. Тазартқан кезде ылғалды мата мен жуғыш құралды пайдаланыңыз. Агрессивті, жылдам тұтанатын немесе абразивтік материалдарды пайдаланбаңыз: олар электрлік пештің беткі қабаттарын зақымдауы мүмкін. Тазартқаннан кейін электрлік пеш толығымен кебу керек. Тазартқаннан кейін толықтай кеппеген пешті пайдалануға болмайды, бұл электрлік тоқпен соғуға және электрлік пештің бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін.

4. Электрлік пештің шыны есігін ылғалды матамен/ысқышпен жуғыш құралды пайдаланып сүртіңіз, содан кейін ерітіндіні есіктен ылғалды матамен кетіріңіз, толығымен кептіріңіз.

5. Электрлік пешті тазартқан кезде металлды тазартқыш ысқыштарды пайдаланбаңыз, олардан тілімдер түсіп қалуы мүмкін, олар электрлік пештің тоқ өткізгіш бөлшектерімен жанасқан кезде тұйықталуға әкеп соғуы мүмкін.

6. Бұйымдарды сабынды ерітіндімен жуыңыз, толығымен кептіріңіз.

7. Жағымсыз иісті кетіру үшін электрлік пеш үшін жарамды қандай да бір терең ыдысқа бір лимонның шырыны қосылған бір стақан су құйыңыз және электрлік пешке салып қойыңыз. Таймерді 5 минутке қойыңыз, жұмыс тәртіптерін ауыстырып-қосқышты «ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ» күйіне, ал термореттегішті минималды күйге қойыңыз. Электрлік пеш сөнген кезде ыдысты алып шығыңыз және камераның/бүркеме пештің қабырғаларын құрғақ матамен сүртіңіз.

ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ АМАЛДАРЫ

Ықтимал ақаулардың атаулары	Ықтимал себебі	Жою амалы
Электрлік пеш жұмыс жасамайды.	Жабдық электр желісіне қосылмаған.	Желілік шоғырсымның ашасын жайсыздандырылған электр желісінің розеткасына қосыңыз.
	Таймер мәні қалыптастырылмаған.	Таймердің қалыптастырылуы мен бағдарламаның таңдалуының дұрыстығын тексеріңіз.
	Электрлік пештің есігі дұрыс жабылмаған.	Сыртылдағының қалыпты жұмыс жасайтындығын тексеру үшін есікті бірнеше рет ашыңыз және жабыңыз.
Электрлік пештен жағымсыз иіс шығады.	Электрлік пеште тағам дайындаған соң қалдықтардың болуы мүмкін.	«Күту және тазарту» тармағының барлық талаптарын орындаңыз. Электрлік пеште тағам дайындағаннан кейін жағымсыз иістің пайда болуына жол бермеу үшін есігін біраз уақытқа ашық қалдырыңыз.
Электрлік пеште дайындалған өнімдер піспеген.	Дайындау тәртібі дұрыс қалыптастырылмаған.	Температура реттеуішін қажетті қалыпқа келтіріңіз.
	Дайындау уақыты өте аз.	Таймерді қажетті шамаға келтіріңіз.

Басқа жағдайларда жабдықты жөндеу шеберханасына тапсыру керек.

ТАСЫМАЛДАУ, САҚТАУ ЖӘНЕ ЖОЮ

1. Электрлік пеш жүктің тұтастығын қамтамасыз ете алатын, көліктің сол түрімен тасымалдау ережелеріне сай тасымалдауды ашық және жабық көлік құралдарының барлық түрлерімен тасуға болады. Тасымалдаушы құралға Электрлік пеш орналастыру әдісі тасымалдау барысында олардың қозғалуына жол бермеуі керек.
2. Сақтау алдында жабдықтың электр желісінен ажыратылғандығына және толық суығандығына көз жеткізіңіз. «Күтім жасау және тазарту» тарауының барлық талаптарын орындаңыз. Электрлік пештің бұйымдарында және беткі қабаттарында қалып қойған майдың дақтары пеш жұмыс істеген кезде тұтануы және өртенуге, электр тоғының соғуына және электрлік пештің бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін екендігін ұмытпаңыз.
3. Электрлік пешті құрғақ салқын жерде есігін ашып қойып сақтаңыз.



4. Жабдықты тұрмыстық қалдықтардан жеке, Сіздің аймақтағы қалдықтарды лақтыру талаптарына сай жою керек.

ТОПТАМАЛЫҚ НӨМІРІ

Топтамалық нөмірі жабдықта көрсетілген (жабдықтың артындағы кестені қараңыз).

Топтамалық нөмірдің үлгісі:

Дайындалған жылы _____
 Дайындалған айы _____
 Жабдықтың реттік нөмірі _____

2010 02 0123

СИПАТТАМАЛАРЫ

Үлгісі	Номиналды кернеуі, В/Гц	Электрлік тоқ соққысына шалдығудан қорғаныс санаты	Номиналды қуаттылығы, Вт	Көлемі, л	Қаптама өлшемдері, мм	Таза салмағы ... артық емес, келі
ЕО-1010	220/50	I	600	10	412 x 285 x 270	4,0
ЕО-1410			1500	14	490 x 390 x 320	6,5
ЕО-1420			1500	14	520 x 360 x 300	5,5
ЕО-1610			1000	16	450 x 350 x 320	5,5
ЕО-1650			1000 (Бүркеме)	16	455 x 345 x 345	6,5
			750 (Бүркеме)			
ЕО-1810			1000	18	445 x 346 x 315	6,0
ЕО-1850			1000 (Бүркеме)	18	445 x 346 x 346	7,0
			750 (Көмпірек)			
ЕО-2020			1500	20	580 x 430 x 350	6,5
ЕО-2550			1600 (Бүркеме)	25	500 x 390 x 390	10,0
			1000 (Көмпірек 1)			
			750 (Көмпірек 2)			
ЕО-3010			1600	30	510 x 392 x 376	8,0
ЕО-3050			1600 (Бүркеме)	30	510 x 390 x 380	9,4
			1000 (Көмпірек 1)			
			750 (Көмпірек 2)			
ЕО-4230			1800	42	640 x 460 x 420	10,0
ЕО-4290			1800	42	640 x 460 x 420	11,0
ЕО-4510			1800	45	590 x 463 x 444	8,0
ЕО-4550	1800 (Бүркеме)	45	590 x 463 x 465	10,5		
	1000 (Көмпірек 1)					
	750 (Көмпірек 2)					
ЕО-5250	2000 (Бүркеме)	52	633 x 495 x 506	13,0		
	1000 (Көмпірек 1)					
	1000 (Көмпірек 2)					
ЕО-5290	2000	52	613 x 475 x 490	11,0		

ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ТИІМДІЛІГІ

Үлгісі	Пайдалы көлемі, л	Электр қуатын тұтынуы (кВт/сағ.)	Пайдалы көлемінің санаты	Энергетикалық тиімділік санаты
ЕО-1010	7	0,3	Талап етілмейді	Талап етілмейді
ЕО-1410	10	0,8		
ЕО-1420		0,7		
ЕО-1610	14	0,5	кіші	A
ЕО-1650		0,6		B
ЕО-1810				
ЕО-1850				
ЕО-2020	17	0,9	орташа	C
ЕО-2550	24	0,8		
ЕО-3010		0,9		
ЕО-3050				
ЕО-4230	32	1,2		
ЕО-4290		1,1	D	
ЕО-4510	45	0,64	орташа	A
ЕО-4550	45	1,1		C
ЕО-5250	42	1,1		C
ЕО-5290	42	1,2		D

Дайындаушы бұйымға осы нұсқаулықта қарастырылмаған, жабдықтың жұмысқа қабілеттілігіне және атқаратын негізгі қызметтеріне айтарлықтай әсер етпейтін техникалық өзгертулер, енгізуге құқылы.

ЖАБДЫҚ

REDBER EO-1010

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

Выкл. - выключено;

- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

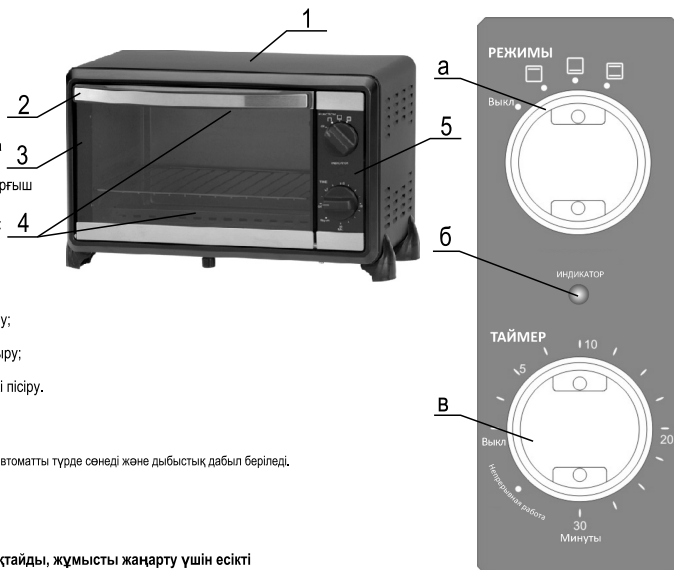
б) Жарықтық индикатор;

в) Таймер (0-30 минут / Үзіліссіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба.

Есікті ашқанда пештің жұмысы тоқтайды, жұмысты жаңарту үшін есікті жабу керек.



КАЗ

REDBER EO-1410

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:

а) Жарықтық индикатор;

б) Термометртеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);

Рұқсатты тәртіптер:

ТОҚТАТУ - тағам дайындауды тоқтату/уақытша тоқтату;

ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;

ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;

ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

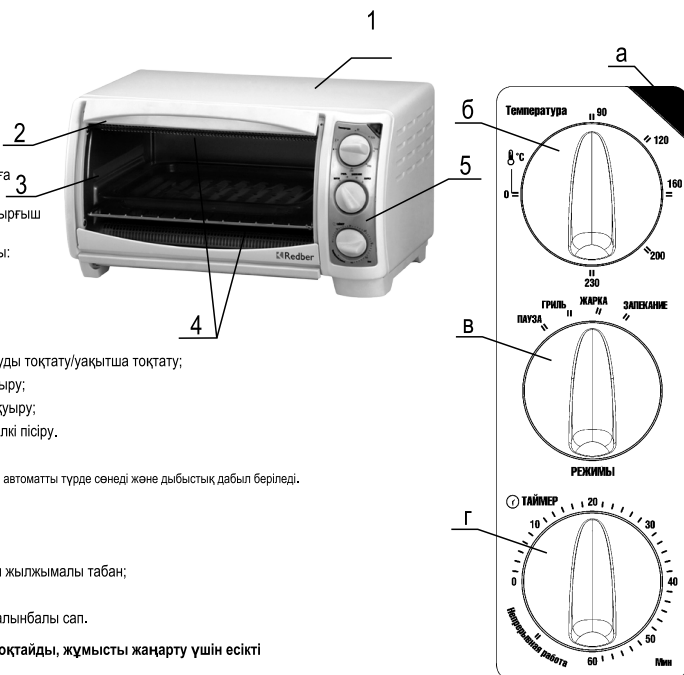
в) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

г) Таймер (0-60 минут / Үзіліссіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Алынбалы тор - грильге;
3. Қықымдарды тазартуға арналған жылжымалы табан;
4. Қаусырмаға арналған таба;
5. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

Есікті ашқанда пештің жұмысы тоқтайды, жұмысты жаңарту үшін есікті жабу керек.



REDBER EO-1420

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:

- Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C, макс. 250°C);
- Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

ТОҚТАТУ - тағам дайындауды тоқтату/уақытша тоқтату;

ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;

ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;

ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

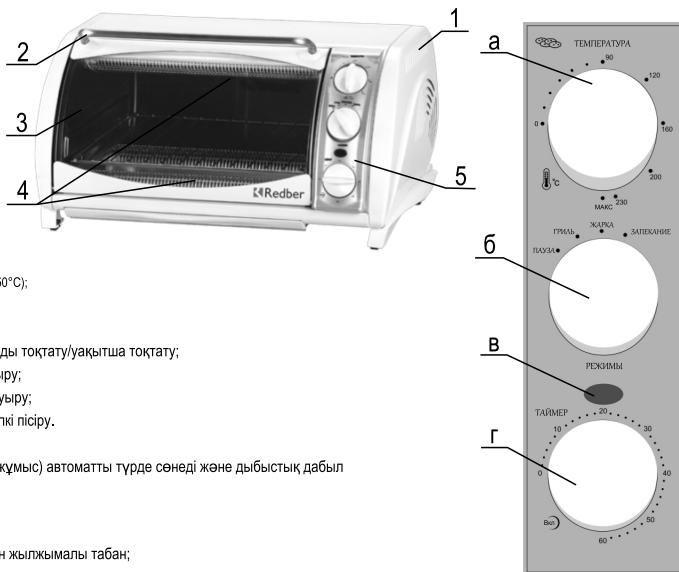
- Жарықтық индикатор;

- Таймер (0-60 минут / Үзіліссіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қиғымдарды тазартуға арналған жылжымалы табан;
3. Қаусырмаға арналған таба;
4. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

Есікті ашқанда пештің жұмысы тоқтайды, жұмысты жаңарту үшін есікті жабу керек.




REDBER EO-1610

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:

- Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-250°C);
- Жұмыс тәртіптерін ауыстыру

Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

 - ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;

 - ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;

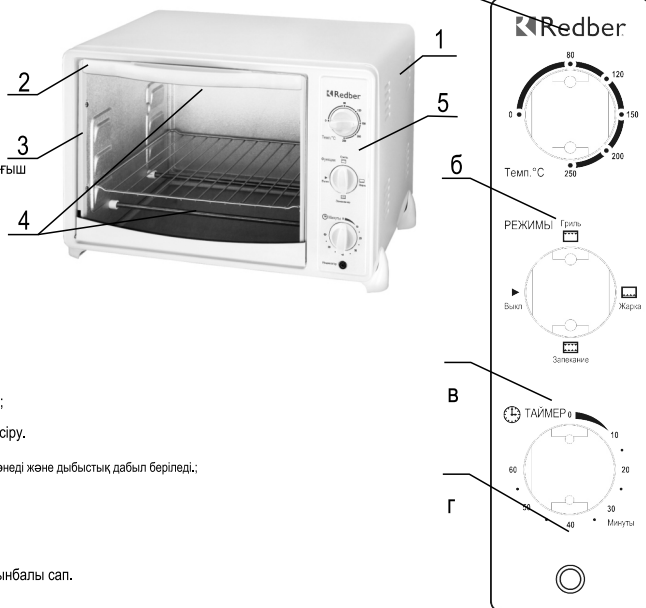
 - ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

- Таймер (0-60 минут) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

- Жарықтық индикатор.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.



REDBER EO-1650


1. Сырттай қыздыру бөлшегі - көмпірек;
2. Электрлік пештің қаңқасы;
3. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
4. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
5. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
6. Реттеу саптарын басқару тақтасы:

а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-250°C);


б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

 - КӨМПИРЕК - пешті «Плита» тәртібіне ауыстыру (Көмпірек)

 - ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;

 - ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;

 - ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

а) Таймер (0-60 минут) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

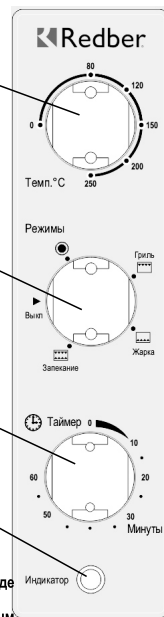
г) Жарықтық индикатор.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: көмпіректің температурасы реттелмейді. Плита (көмпірек) қатты қызғанда автоматты түрде сөнеді.

Бүркеме пеш пен плитаның (көмпіректің) бір мезетте жұмыс жасауына электрлік желіге күш түспеш үшін тыйым салынған.



REDBER EO-1810

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:


а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);

б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

 - ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;

 - ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;

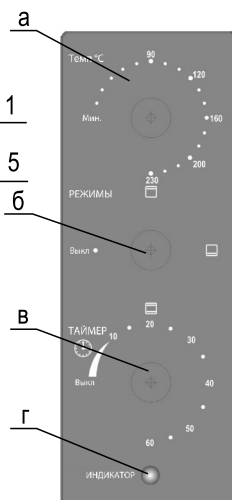
 - ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

в) Таймер (0-60 минут) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

г) Жарықтық индикатор;

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.



REDBER EO-1850

1. Сырттай қыздыру бөлшегі - көмпірек;
2. Электрлік пештің қаңқасы;
3. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
4. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
5. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
6. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

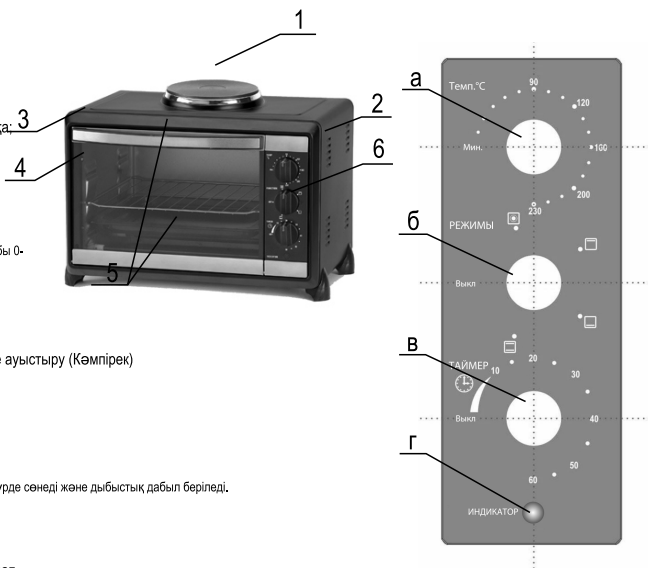
- КӨМПІРЕК - пешті «Плита» тәртібіне ауыстыру (Көмпірек)
- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

- а) Жарықтық индикатор;
- г) Таймер (0-60 минут / Үзіліссіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: көмпіректің температурасы реттелмейді. Плита (көмпірек) қатты қызғанда автоматты түрде сөнеді. Бүркеме пеш пен плитаның (көмпіректің) бір мезетте жұмыс жасауына электрлік желіге күш түспеш үшін тыйым салынған.



REDBER EO-2020

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:

- а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C, макс. 250°C);
- б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

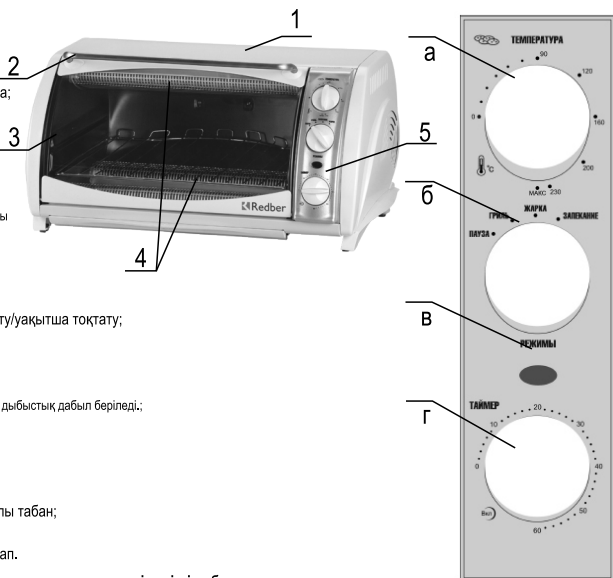
- ТОҚТАТУ - тағам дайындауды тоқтату/уақытша тоқтату;
- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру.

- в) Таймер (0-60 минут) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;
- г) Жарықтық индикатор;

Қосалқы жабдықтар:

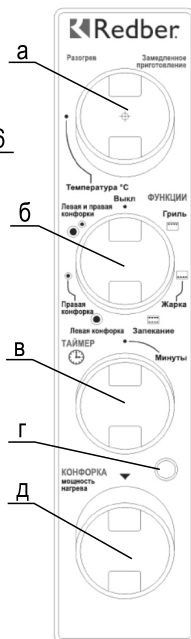
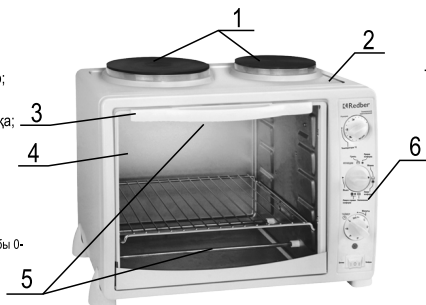
1. Алынбалы тор;
2. Қиқымдарды тазартуға арналған жылжымалы табан;
3. Қаусырмаға арналған таба;
4. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

Есікті ашқанда пештің жұмысы тоқтайды, жұмысты жаңарту үшін есікті жабу керек.



REDBER EO-2550

1. Сырттай қыздыру бөлшектері - көмпіректер;
2. Электрлік пештің қаңқасы;
3. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
4. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
5. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
6. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-250°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.



Рұқсатты тәртіптер:

- Сөнд. - сөндірулі;
- ☐ - ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
 - ☐ - ҚҰЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
 - ☐ - ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
 - - СОЛ ЖАҚ КӨМПІРЕК - сол жақтағы көмпіректі қосу;
 - - ОҢ ЖАҚ КӨМПІРЕК - оң жақтағы көмпіректі қосу;
 - - СОЛ ЖӘНЕ ОҢ ЖАҚТАҒЫ КӨМПІРЕКТЕР - екі көмпіректі қатар жұмысы.

- а) Таймер (0-120 минут / Үзілссіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;
- г) Жарықтық индикатор;
- д) Температураны қалыптастыру сабынагрева конфорка.

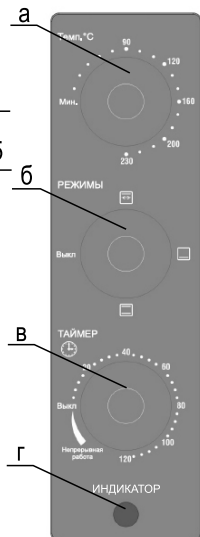
Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Көмпіректің температурасы реттелмейді. Бүркөме пеш пен плитаның (көмпіректің) бір мезетте жұмыс жасауына электрлік желіге күш түспеш үшін тыйым салынған

REDBER EO-3010

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі қыздырғыш бөлшектер, төменгі және жоғарғы;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.



Рұқсатты тәртіптер:

- Сөнд. - сөндірулі;
- ☐ - ГРИЛЬ/АЙНАЛДЫРҒЫШ - үстінен біркелкі қуыру – айналдырғыштың электрлік жетегі ажыратылған кезде;
 - ☐ - ҚҰЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
 - ☐ - ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;

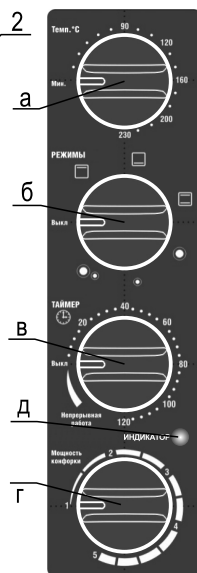
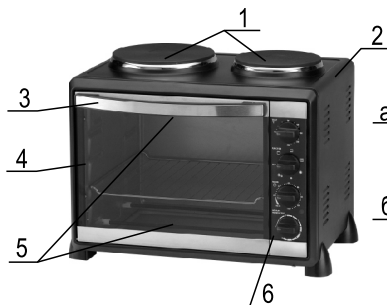
- а) Таймер (0-120 минут / Үзілссіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;
- г) Жарықтық индикатор.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап;
4. Грильге арналған бекіткіші бар айналдыратын шыбық;
5. Грильдің сабы.

REDBER EO-3050

1. Сыртқы қыздырғыш бөлшегі - көмпіректер;
2. Электрлік пештің қаңқасы;
3. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
4. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
5. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
6. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.



Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
- СОЛ ЖАҚ КӨМПІРЕК - сол жақтағы көмпіректі қосу;
- ОҢ ЖАҚ КӨМПІРЕК - оң жақтағы көмпіректі қосу;
- СОЛ ЖӘНЕ ОҢ ЖАҚТАҒЫ КӨМПІРЕКТЕР - екі көмпіректі қатар жұмысы.

в) Таймер (0-120 минут / Үзілсіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

г) Температураны қалыптастыру сабынагрева конфорка;

д) Жарықтық индикатор.

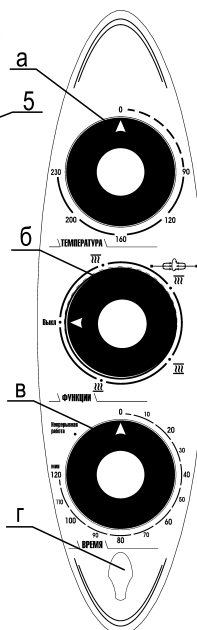
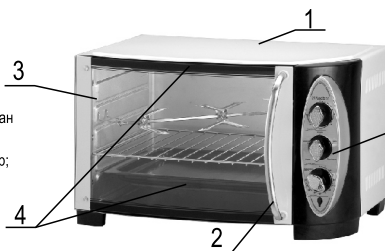
Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

HAZAP AУДАРЫҢЫЗ: Бүркеме пеш пен плитаның (көмпіректің) бір мезетте жұмыс жасауына электрлік желіге күш түспеш үшін тыйым салынған.

REDBER EO-4230

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру



Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ГРИЛЬ/АЙНАЛДЫРҒЫШ - үстінен біркелкі қуыру – айналдырғыштың электрлік жетегі ажыратылған кезде;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру

в) Таймер (0-120 минут / Үзілсіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

г) Жарықтық индикатор.

Қосалқы жабдықтар:

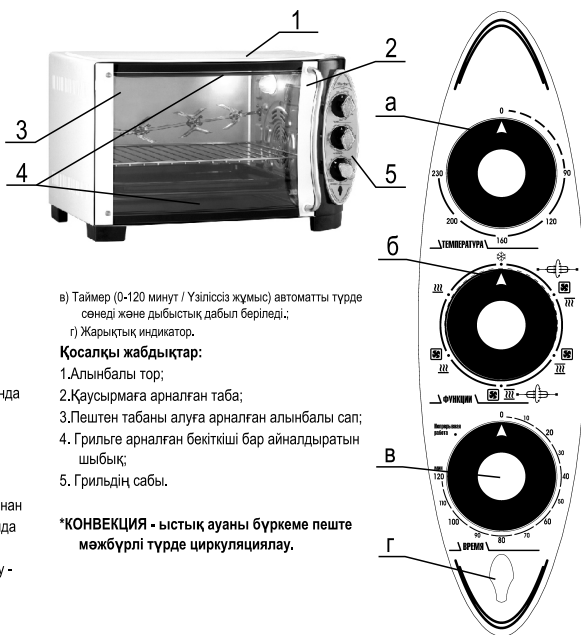
1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.
4. Грильге арналған бекіткіші бар айналдыратын шыбық;
5. Грильдің сабы.

REDBER EO-4290

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуші (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

- ЖІБІТУ/ҚЫЗДЫРУ - өнімдерді пештің төмен қуаттылығында жібіту немесе қызру;
- ГРИЛЬ/АЙНАЛДЫРУ/КОНВЕКЦИЯ* - үстінен біркелкі қуыру - айналдырғыш сөндірулі болғанда және конвекция қызметінде;
- ПІСІРУ/КОНВЕКЦИЯ - жан-жағынан біркелкі пісіру - конвекция қызметі сөндірулі болғанда;
- ПІСІРУ/АЙНАЛДЫРУ/КОНВЕКЦИЯ* - жан-жағынан біркелкі пісіру - айналдырғыш сөндірулі болғанда және конвекция қызметінде;
- ҚҰЫРУ/КОНВЕКЦИЯ - астынан біркелкі қуыру - конвекция қызметі сөндірулі болғанда;
- ҚҰЫРУ - астынан біркелкі қуыру;



- а) Таймер (0-120 минут / Үзіліссіз жұмыс) автоматты түрде сөннеді және дыбыстық дабыл беріледі.;
- б) Жарықтық индикатор.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап;
4. Грильге арналған бекіткіші бар айналдыратын шыбық;
5. Грильдің сабы.

*КОНВЕКЦИЯ - ыстық ауаны бүркеме пеште мәжбүрлі түрде циркуляциялау.

REDBER EO-4510

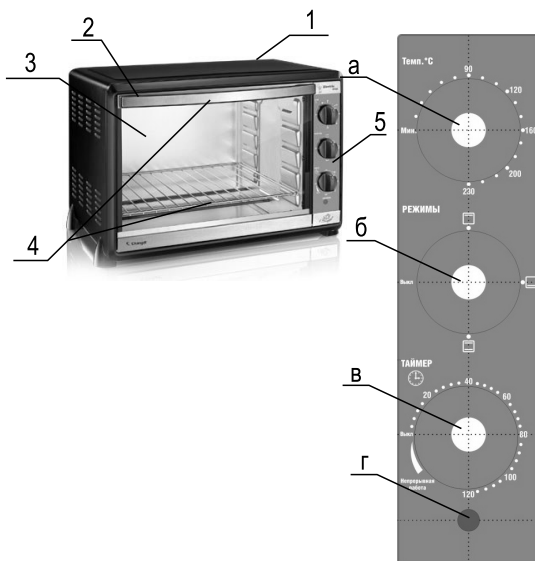
1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі төменгі және жоғарғы қыздыру бөлшектері;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуші (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

- Сөнд. - сөндірулі;
 - ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
 - ҚҰЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
 - ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
- а) Таймер (0-120 минут / Үзіліссіз жұмыс) автоматты түрде сөннеді және дыбыстық дабыл беріледі.;
 - б) Жарықтық индикатор.

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.



REDBER EO-4550

1. Сырттай қыздыру юөлшектері - көмпіректер;
2. Электрлік пештің қаңқасы;
3. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
4. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
5. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
6. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

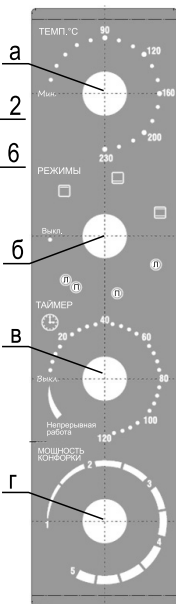
Рұқсатты тәртіптер:

Сөнд. - сөндірулі;

- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
- Сол жақтағы көмпіректі қосу;
- Оң жақтағы көмпіректі қосу;
- Екі көмпіректің қатар жұмысы.

в) Таймер (0-120 минут / Үзілсіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

г) Көмпіректің қыздыру температурасын қалыптастыру сабы;



Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап;

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Бүркеме пеш пен плитаның (көмпіректің) бір мезетте жұмыс жасауына электрлік желіге күш түспеш үшін тыйым салынған.

REDBER EO-5250

1. Сырттай қыздыру бөлшектері - көмпіректер;
2. Электрлік пештің қаңқасы;
3. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
4. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
5. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
6. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру.

Рұқсатты тәртіптер:

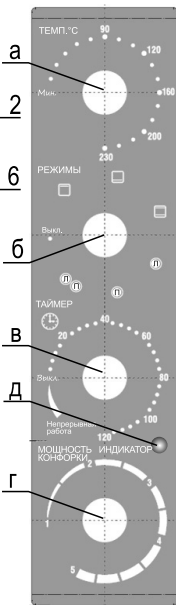
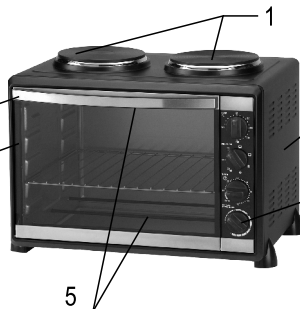
Сөнд. - сөндірулі;

- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
- Сол жақтағы көмпіректі қосу;
- Оң жақтағы көмпіректі қосу;
- Екі көмпіректің қатар жұмысы.

в) Таймер (0-120 минут / Үзілсіз жұмыс) автоматты түрде сөнеді және дыбыстық дабыл беріледі;

г) Көмпіректің қыздыру температурасын қалыптастыру сабы;

д) Жарықтық индикатор.



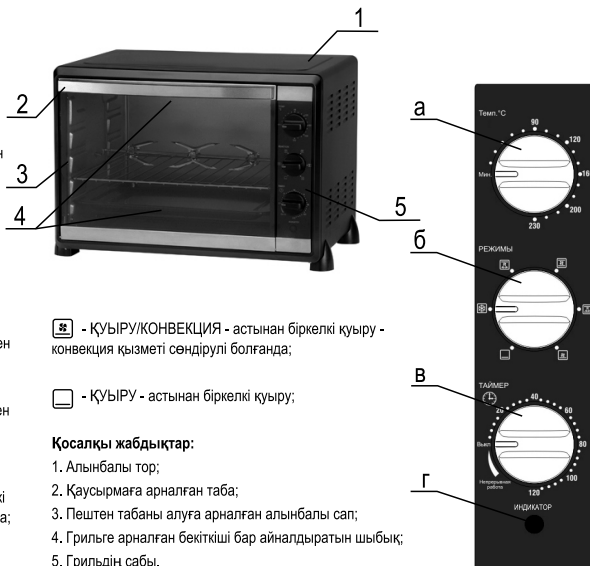
Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Бүркеме пеш пен плитаның (көмпіректің) бір мезетте жұмыс жасауына электрлік желіге күш түспеш үшін тыйым салынған.

REDBER EO-5290

1. Электрлік пештің қаңқасы;
2. Электрлік пештің есігін ашуға арналған тұтқа;
3. Электрлік пештің аса берік жылуға төзімді шыныдан жасалған есігі;
4. Ішкі, төменгі және жоғарғы қыздырғыш бөлшектер;
5. Реттеу саптарын басқару тақтасы:
 - а) Термореттеуіш (температураны қалыптастыру сабы 0-230°C);
 - б) Жұмыс тәртіптерін ауыстыру



Рұқсатты тәртіптер:

- ЖІБІТУ/ҚЫЗДЫРУ - өнімдерді пештің төмен қуаттылығында жібіту немесе қыздыру;
- ГРИЛЬ/АЙНАЛДЫРУ/КОНВЕКЦИЯ* - үстінен біркелкі қуыру - айналдырғыш сәндірулі болғанда және конвекция қызметінде;
- ПІСІРУ/КОНВЕКЦИЯ - жан-жағынан біркелкі пісіру - конвекция қызметі сәндірулі болғанда;
- ПІСІРУ/АЙНАЛДЫРУ/КОНВЕКЦИЯ* - жан-жағынан біркелкі пісіру - айналдырғыш сәндірулі болғанда және конвекция қызметінде;

- ҚҰЫРУ/КОНВЕКЦИЯ - астынан біркелкі қуыру - конвекция қызметі сәндірулі болғанда;

- ҚҰЫРУ - астынан біркелкі қуыру;

Қосалқы жабдықтар:

1. Алынбалы тор;
2. Қаусырмаға арналған таба;
3. Пештен табаны алуға арналған алынбалы сап;
4. Грильге арналған бекіткіші бар айналдыратын шыбық;
5. Грильдің сабы.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Егер Сіз тағамды бөлек ыдыста дайындасаңыз, онда май тамшыларының электрлік пештің түбіне тамуын болдырмау үшін алмалы-салмалы тордың үстіне қойып, қаңылтыр табаны пайдаланыңыз. Қаңылтыр таба мен электрлік пешті май тамшыларынан жақсырақ қорғау үшін қаңылтыр табаның үстіне алюминийлік фольганы төсеуге болады. Май тұтануы мүмкін екендігін естен шығармаңыз, сондықтан әрбір тағам дайындағаннан кейін ыдысты майын кетіріп мұқият жуыңыз және электрлік пеште тағам дайындау үшін тек таза ыдысты пайдаланыңыз. Электрлік пештің басқа кез-келген бөліктерін, мысалы, қиқымдарды жинауға арналған тұғырықты фольгамен жаппаңыз, бұл электрлік пештің ысып кетуіне және оның сынуына әкеп соғуы мүмкін.
- Электрлік пешінің қыздырғыш элементтері қосқаннан кейін біртіндеп қыздады (барынша қызғаннан кейін қызарады). Электрлік пеш пен дайындалып жатқан тағамның шамадан тыс қызып кетуін болдырмау үшін таға дайындау бойынша өз тәжірибеңізге сүйене отырып, қыздырудың тағайындалатын уақытын таңдаңыз немесе төменде келтірілген "Тағамдарды дайындау бойынша нұсқаулықты" пайдаланыңыз.

*КОНВЕКЦИЯ - ыстық ауаның бұркеме пеште мәжбүрлі айналымы.

ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағамның түрі	Температура, °С	Тәртіп	Дайындау уақыты, мин.
Тосты	190	ГРИЛЬ	2-4
Ыстық бутербродтар, пицца	190	ГРИЛЬ, ҚУЫРУ	3-5
Омлет	125-150	ҚУЫРУ	5-8
Пісіру	190-220	ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	25-35
Картоп	230-250	ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	8-15
Балық	230-250	ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	15-20
Құс	230-250	ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	30-45
Ет (стейк)	230-250	ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	40-50

1. Тағам дайындаудың жоғарыда келтірілген температурасы, тәртібі мен уақыты анықтама үшін ғана берілді және тағамның түріне, салмағына және тағамның Сіз таңдаған дайындық деңгейіне қарай өзгере алады.

2. Жоғарыда келтірілген тәртіптер электрлік пештердің кейбір түрлері үшін келтірілді. Тағамдардың тәртіптердің атаулары жоғарыда келтірілгендерден айрықшаланатын басқа үлгілерде дайындау үшін ұқсас тәртіптерді пайдаланыңыз және мыналарды есте ұстаңыз:

ГРИЛЬ - беткі жағын біртекті етіп қуыру;

ҚУЫРУ - төменгі жағын біртекті етіп қуыру;

ПІСІРУ - барлық жағынан біртекті етіп қуыру;

3. Дайындау уақытының жартысы өткеннен кейін дайындау температурасын жартысына дейін төмендетіңіз. Бұл Сізге тағамдарды күйіп кетуді және құрғап қалуды болдырмауға мүмкіндік береді. Бұл кезде дайындау уақытын аздап ұлғайтуға болады.

4. Конвекция* - бұл электрлік пештерде тағамдарды дайындаудың тиімділігі жоғары тәсілі. Ыстық ауаның бүркеме пештің барлық көлемі бойынша айналуы Сізге тағамды кәдімгі тәсілмен қарағанда анағұрлым жылдамырақ және жақсырақ етіп дайындауға мүмкіндік береді. Конвекция тәртібін пайдаланған кезде кәдімгі тәсілге қарағанда температурасы төменірек тәртіпті таңдау қажет. Бұл кезде тағамды дайындауға жұмсалған уақыт та азаяды. Сізге күнбағыс майы, май немесе кілегейлі май қажет болмайды.

*Тек REDBER EO-4290, EO-5290 үлгісі үшін арналған.

ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДІКТЕРІ

Дайындаушы сату уақытынан бастап 12 айға кепілдік береді, бірақ тұтынушының аталған кепілдікті пайдалануы үшін осы нұсқаулықта қарастырылған жабдықты пайдалану және күту шарттарын сақатауы міндетті.

Бұйымның қызмет мерзімі 7 жыл.

Мультипісіргіштің өндірістік кемшіліктерін анықтаған жағдайда тұтынушының кепілдік жөндеу жұмыстарын орындайтын шеберханаға жүгінуі керек, ал егер ол болмаса жабдықты сатып алған дүкенге жүгінуі керек.

Пайдаланушының мультипісіргіштегі кемшіліктерді кепілдік қызметі бойынша анықтаған жағдайында ол тегін жөнделеді (кепілдік шеберханалары арқылы).

Кепілдік түбіртектерінде дүкеннің мөрімен расталған жабдықты сату күні болмаса кепілдік мерзімі мультипісіргіш дайындалған күннен бастап есептеледі.

Мультипісіргіш сатып ала отырып оны пайдалану бойынша нұсқаулықтың болуын және кепілдік мерзімі бойынша тегін жөндеу құқығын беретін кепілдік түбіртегінің болуын тексеріңіз. Кепілдік түбіртегін жоғалту тегін жөндеу құқығынан айырады.

Кепілдік түбіртегін тек қана кепілдік жөндеу жұмыстарын жүзеге асыратын кәсіпорынның механигі ғана алады және Сіздің мультипісіргішіңізде ақау анықталғанда ғана алынады. Механиктен кепілдік түбіртегін алғандығы туралы қолхат талап етіңіз.

Дайындаушы кепілдік мерзімі бойында мультипісіргіш төмендегі жағдайлар салдарынан істен шықса жауапты болып саналмайды:

- пайдаланушы осы нұсқаулықта қарастырылған пайдалану және күту талаптарын сақтамаса;
 - тасымалдаушы да, сатушы мекеме де ұқыпсыз тасыса және ұстаса;
 - мультипісіргіш мақсатына қолданылмаса немесе оны кәсіпорындар мен ұйымдар коммерциялық мақсатта пайдаланса;
- Сонымен қатар:
- қабылдау туралы куәлік пен кепілдік түбіртегі болмаса;
 - пайдаланушы мультипісіргішті өз еркімен бөлшектесе.

Дайындаушы кәсіпорынның кепілдік міндеттемелерін «Воткинский завод» Сауда үй» ААҚ «Фея» техникалық орталығы жүзеге асырады.

*427430, Удмуртия Республикасы, Воткинск қ., Бас пошта, 21-а/ж., тел.: (34145) 2-98-40,
e-mail: service@topol.ru*

Сервистік орталықтардың жұмысы туралы толық ақпаратты Сіз «Воткинский завод» Сауда үй» ААҚ ресми сайтынан ала аласыз: www.redber.ru

«Воткинский завод» Сауда үй» ААҚ тапсырыс бойынша
Дайындаушы ел: ҚХР.

Заңдық мекен-жайы: «Воткинский завод» Сауда үй» ААҚ,
427430, Ресей, Удмуртия Республикасы, Воткинск қ., Декабристтер көш., 8-үй.

www.redber.ru



ОАО Торговый дом
"ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД"
