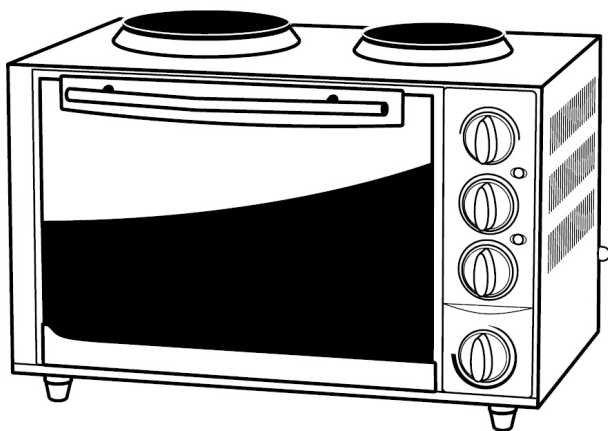


# Redber



 Redber EO-3450

**КАЗ**  
**БЕЛ**

Печ электрычная

КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ ....12-22

**КАЗ**

Электрлік пеш

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰҚАУЛЫҚ ....23-33

Руководство по эксплуатации



**КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Электрическая печь	1 шт.
Съемная решетка	1 шт.
Противень для выпечки	2 шт.
Ручка для извлечения противня	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.

## 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 терморегулятора в положение "0 C", ручку выбора режимов в положение "ВЫКЛ", 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 металлические и другие токопроводящие предметы 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 циркуляции воздуха. Убедитесь, что ручка переключатель режимов находится в положении «ВЫКЛ», 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.



**ВНИМАНИЕ!** Устройство должно быть заземлено.

## УХОД И ЧИСТКА

1. Убедитесь, что ручка переключателя режимов установлена в положение «ВЫКЛ». 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 глубокую посуду, пригодную для электрической печи, стакан воды с соком из одного лимона и поставьте в электропечь. Установите переключатель режимов работы в положение «ЗАПЕКАНИЕ», а терморегулятор в минимальное положение. После 5 минут нагрева выключите печь, извлеките посуду и протрите стенки камеры/духовки сухой тканью.

## 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.



## 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».

## 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.**

## 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
ЕО-3450	220/50	I	1600 (духовка)	34	595x405x395	10,5
			1000 (конфорка 1)			
			600 (конфорка 2)			

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Модель	Полезный объем, л.	Потребление электроэнергии (кВт/ч)	Класс полезного объема	Класс энергетической эффективности
ЕО-3450	30	1,06	малый	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.*

## СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

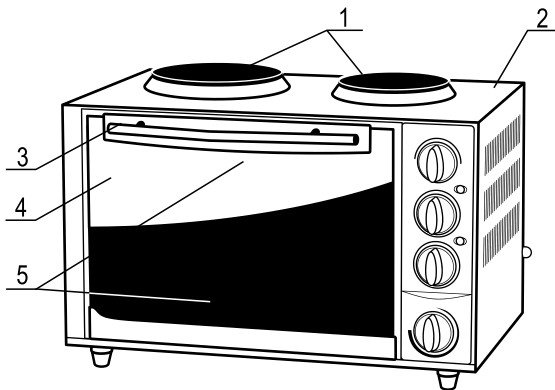
Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).

Образец серийного номера:

Год изготовления \_\_\_\_\_  
 Месяц изготовления \_\_\_\_\_  
 Порядковый номер изделия \_\_\_\_\_

**2010 02 0123**

## УСТРОЙСТВО



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;
- ДУХОВКА/ЛЕВАЯ КОНФОРКА - Включение духовки в режиме «ЖАРКА» при одновременной работе левой конфорки;
- ДУХОВКА/ПРАВАЯ КОНФОРКА - Включение духовки в режиме «ЖАРКА» при одновременной работе правой конфорки;
- Одновременная работа обеих конфорок.

в) Ручка установки температуры левой конфорки;

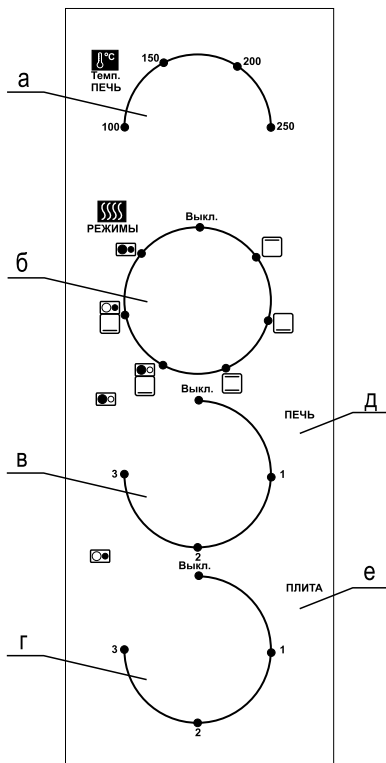
г) Ручка установки температуры правой конфорки;

д) Световой индикатор работы духовки;

е) Световой индикатор работы конфорок.

### Дополнительные принадлежности:

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



## 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.

## 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.

Неисправности, обнаруженные потребителем в печи в течение гарантийного срока, 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 так же:
- 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*

## КАМПЛЕКТНАСЦЬ

Электрычная печ	1 шт.
Здымная рашотка	1 шт.
Бляха для выпечкі	2 шт.
Ручка для вымання бляхі	1 шт.
Інструкцыя па эксплуатацыі	1 шт.
Спажывецкая тара (упаковачная скрынка)	1 шт.

## 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 сэрвісных 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, мікрахвалевую печку і т.п. Не выкарыстоўвайце электрапечку ва ўмовах павышанай вільготнасці.
11. Будзьце крайне асцярожныя і не перамяшчайце электрапечку з гатуючыміся або гатовымі прадуктамі, якія змяшчаюць гарачы алей або іншыя гарачыя вадкасці.
12. Для выключэння электрапечкі: усталойце ручку/переключацель таймера ў становішча «0», усталойце ручку/переключацель тэрмарэгулятара ў становішча «0°C», ручку выбара рэжымаў у становішча «ВЫКЛ»/«ПАЎЗА», затым дастаньце вілку электрашнура 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, пластымасу 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 ° C», 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 пераклучацеля рэжымаў і тэрмарэгулятара ўстаноўлены ў становішча "ВЫКЛ" / «0 °С».

32. Электрапеч абсталяваная кароткім электрашнурам сілкання 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 / пашкодвання электрашнура з прычыны яго заблытвання 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. Іначэй эксплуатацыя электрапечкі з падаўжальным электрашнуром забаронена.

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

34. Не стаўце 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.

## УСТАНОВКА І УКЛЮЧЭННЕ ПРЫБОРА

Пераканайцеся, што прыбор не пашкоджаны пры транспарціроўцы. Пераканайцеся, што з прыбора вынятыя ўсе ўпаковачныя матэрыялы і лішнія прадметы. Выдаліце транспарціровачныя 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 / пераклучацель таймера знаходзіцца ў становішчы «0», затым устаўце вілку электрашнура ў разетку.

2. Звярніце ручкі / пераклучацеля тэрмарэгулятара і пераклучацеля 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 заземлёным!**

## 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. Шкляную дзверцу электрапечкі працірайце вільготнай тканінай / губкай з мыйным растворам, 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 мыльным растворам, 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, пераклучацель рэжымаў працы ў становішча "запякання», а тэрмарэгуляр - у мінімальнае становішча. Калі электрапеч адключыцца, дастаньце посуд і працярыце сценкі камеры / духоўкі сухой тканінай.

## 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 выключаць магчымасць яго перамяшчэння падчас руху.
2. Перад захоўваннем пераканайцеся, што прыбор адключаны ад электрасеткі і цалкам астыв. Выканайце ўсе патрабаванні раздзела «Догляд 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.

## 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 электрапечкі. На бляху можна палажыць алюмініевую фальгу для таго, каб лепш засцерагчы бляху і электрапеч 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 электрапечцы толькі чысты посуд. Не закрывайце фальгой любыя іншыя часткі электрапечкі, напрыклад, паддон для выдалення крошак гэта можа прывесці да перагрэву электрапечкі і яе паломкі.

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

## 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 зазямлення электрасеткі.
	Не ўстаноўлена значэнне таймера	Праверце правільнасць ўстаноўкі таймера і выбару праграмы.
	Няшчыльна зачынена дзверцы электрапечкі.	Адкрыце і зачыніце дзверцы некалькі разоў, каб праверыць, ці нармальна механічна працуе зашчапка.
Непрыемныя пахі 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 регулятор температуры на нужное значение.
	Слишком мало времени приготовления.	Установите таймер на нужное значение.

У астатніх выпадках прыбор неабходна здаваць у рамонтную майстэрню.

## ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Мадэль	Намінальнае напружанне, В/Гц	Клас абароны ад паразыты электрычным токам	Намінальная магутнасць, Вт	Аб'ём, л	Габарыты ўпакоўкі, мм	Маса нета не больш за, кг
ЕО-3450	220/50	I	1600 (Духоўка)	34	595x405x395	10,5
			1000 (Фаерка 1)			
			600 (Фаерка 2)			

## ЭНЕРГЕТЫЧНАЯ ЭФЕКТЫЎНАСЦЬ

Мадэль	Карысны аб'ём, л	С п а ж ы в а н н е электраэнергіі (кВт/ч)	Клас карыснага аб'ёму	Клас энергетычнай эфектыўнасці
ЕО-3450	30	1,06	малы	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.

## СЕРЫЙНЫ НУМАР

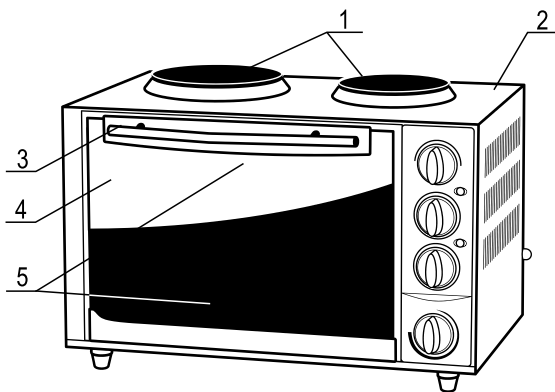
Серыйны нумар паказаны на вырабе (гл. таблічку з зваротнага боку вырабы) .

Прыклад серыйнага нумара: **2010 02 0123**

год вырабу \_\_\_\_\_  
 месяц вырабу \_\_\_\_\_  
 парадкавы нумар вырабы \_\_\_\_\_

# ПРЫЛАДА

БЕЛ



1. Вонкавыя нагрэвальныя элементы - фаеркі;
  2. Корпус электрапечкі;
  3. Ручка для адчыннення дзверцы электрапечкі;
  4. Дзверца электрапечкі з тэрмаўстойлівага шкла высокай моцнасці;
  5. Панэль кіравання з ручкамі рэгуліроўкі;
6. Панэль кіравання з ручкамі рэгуліроўкі:
- 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;
- ДУХОЎКА/ЛЕВАЯ ФАЕРКА - Уключэнне духоўкі ў рэжыме «ГОРАЧА» пры адначасовай рабоце левай фаеркі;
- ДУХОЎКА/ПРАВАЯ ФАЕРКА - Уключэнне духоўкі ў рэжыме «ГОРАЧА» пры адначасовай рабоце правай фаеркі;
- Адначасовая работа абодвух фаерак.

в) Ручка ўстаноўкі тэмпературы левай фаеркі;

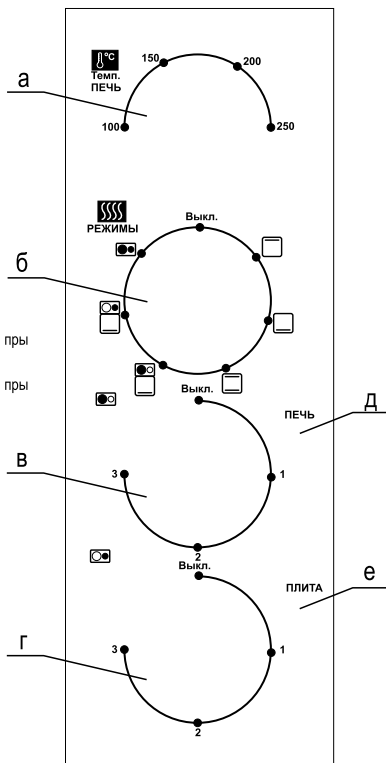
г) Ручка ўстаноўкі тэмпературы правай фаеркі;

д) Светлавы індыкатар работы духоўкі;

е) Светлавы індыкатар работы фаерак.

### Дадатковыя прыналежнасці:

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



## 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.

## 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 рамонт, 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 ремонт на працягу гарантыйнага тэрміну. Згуба гарантыйнага талона пазбаўляе права на гарантыйны ремонт.

Гарантыйны талон можа быць забраны толькі механікам прадпрыемства, здзяйсняючага гарантыйны ремонт, і толькі пры наяўнасці дэфектаў у Вашай печцы. Патрабуйце распіскі механіка прадпрыемства аб вынятку на карэньчыку 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, Галоўпаштатм, а/я 21, тэл. (34145) 2-98-40,*

*e-mail: service@topol.ru*



## ЖИЫНТЫҒЫ

<u>Электрлік пеш</u>	<u>1 дана.</u>
<u>Алынбалы тор</u>	<u>1 дана.</u>
<u>Қаусырмаға арналған таба</u>	<u>2 дана.</u>
<u>Табаны алуға арналған сап</u>	<u>1 дана.</u>
<u>Қолдану бойынша нұсқаулық</u>	<u>1 дана.</u>
<u>Тұтынушылық ыдыс (қаптамалық қорап)</u>	<u>1 дана.</u>

## 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 қалың электрлік пештің ысып кетуіне және сынуына әкеп соғуы мүмкін. Электрлік пешке кез-келген саңылаусыз жабық ыдыстағы 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 немесе жартылай бөлшектеуді талап ететін кез-келген қызмет көрсету сервистік орталықта білікті қызметкермен жүргізілу керек.

## ЖАБДЫҚТЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ

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°С» 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.

## ТАСЫМАЛДАУ, САҚТАУ ЖӘНЕ ЖОЮ

1. Электрлік пеш жүктің тұтастығын қамтамасыз ете алаты, 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.

## 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 қызады (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.

## 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.

## 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-3450	220/50	I	1600 (Бүркеме)	34	595x405x395	10,5
			1000 (Кәмпірек 1)			
			600 (Кәмпірек 2)			

## ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ТИІМДІЛІГІ

Үлгісі	Пайдалы көлемі, л.	Электр қуатын тұтынуы (кВт/сағ)	Пайдалы көлемінің санаты	Энергетикалық тиімділік санаты
ЕО-3450	30	1,06	кіші	D

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

## ТОПТАМАЛЫҚ НӨМІРІ

Топтамалық нөмірі жабдықта көрсетілген (жабдықтың артындағы кестені қараңыз).

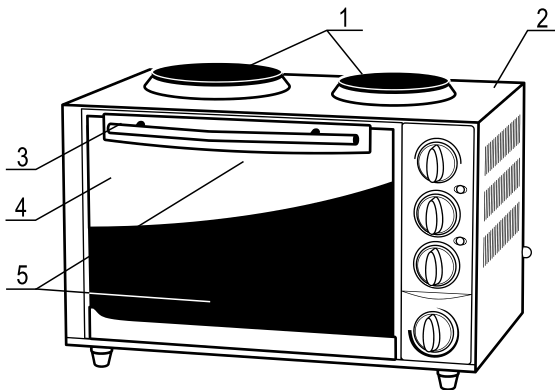
Топтамалық нөмірдің үлгісі:

Дайындалған жылы \_\_\_\_\_  
 Дайындалған айы \_\_\_\_\_  
 Жабдықтың реттік нөмірі \_\_\_\_\_

**2010 02 0123**



# ЖАБДЫҚ



1. Сырттай қыздыру юелшектері - 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:

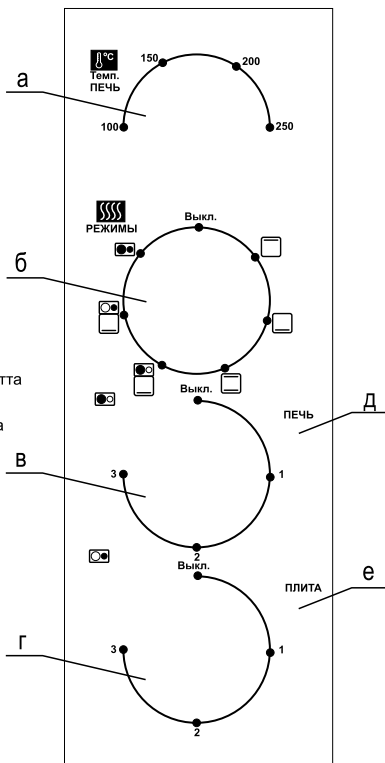
Сөнд. - сөндірулі;

- ГРИЛЬ - үстінен біркелкі қуыру;
- ҚУЫРУ - астынан біркелкі қуыру;
- ПІСІРУ - жан-жағынан біркелкі пісіру;
- БҮРКЕМЕ ПЕШ/СОЛ ЖАҚ КӨМПІРЕК - Сол жақ көмпірек бір уақытта істеп тұрған кезде бүркеме пешті «ҚУЫРУ» тәртібінде қосу;
- БҮРКЕМЕ ПЕШ/ОҢ ЖАҚ КӨМПІРЕК - Оң жақ көмпірек бір уақытта істеп тұрған кезде бүркеме пешті «ҚУЫРУ» тәртібінде қосу;
- Екі көмпіректің де бір уақытта жұмыс жасауы.

- в) Сол жақ көмпіректің температурасын орнату тұтқасы;
- г) Оң жақ көмпіректің температурасын орнату тұтқасы;
- д) Бүркеме пеш жұмысының жарықтық индикаторы;
- е) Көмпірек жұмысының жарықтық индикаторы.

### Қосалқы жабдықтар:

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



## 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.

## ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДІКТЕРІ

Дайындаушы сату уақытынан бастап 12 айға кепілдік береді, бірақ тұтынушының аталған кепілдікті пайдалануы үшін осы нұсқаулықта қарастырылған жабдықты пайдалану және күту шарттарын сақтауы 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» ААК «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*

[www.redber.ru](http://www.redber.ru)

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

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

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



ОАО Торговый дом  
**“ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД”**