

ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Модель: KW-2626HP



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

Благодарим Вас за покупку электрической печи Rolsen! Надеемся, она станет Вашим незаменимым помощником и порадует Вас вкусными и полезными блюдами.

Внимание! Пожалуйста, перед использованием внимательно изучите инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимание! При использовании электрической печи необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по безопасности.

1. Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.
2. Не дотрагивайтесь до горячей поверхности. Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок.
3. Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой печкой.
4. Чтобы избежать электрического удара, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку печи.
5. Не следует допускать того, чтобы электрический шнур печи свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности.
6. Не используйте прибор в случае повреждения вилки или шнура, а также, если в работе прибора произошел сбой или сам прибор был поврежден. В этом случае необходимо незамедлительно обратиться в авторизованный сервисный центр.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
8. Не размещайте прибор по близости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
9. Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство размером не менее 12 см.
10. Перед очисткой необходимо выключить прибор из розетки и дождаться, когда все его части остынут. Также рекомендуется выключать прибор из розетки, если он не используется.
11. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие разогретые жидкости, необходимо предпринимать повышенные меры предосторожности.
12. Не накрывайте съемный поддон и другие части печи металлической фольгой, - это может привести к перегреву прибора.
13. Повышенные меры предосторожности необходимы при перемещении противня и извлечении горячего жира и других жидкостей.
14. При очистке печи не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.
15. Опасность пожара возрастает, если во время работы печка соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. . Не оставляйте никаких предметов на поверхности печи, когда она включена.

16. Повышенные меры предосторожности необходимы при использовании контейнеров, сделанных не из стекла и металла.
17. В печку нельзя помещать следующие материалы: картон, пластик, бумагу и др.
18. Когда печка не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
19. Всегда сначала подключайте вилку к прибору и только после этого в розетку. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
20. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки, когда извлекаете предметы из горячей печки.
21. Данный прибор имеет дверцу из закаленного стекла, которое отличается большой прочностью. Даже если закаленное стекло разобьется, осколки не будут острыми. Старайтесь не допускать трещин и царапин. Если же вы обнаружите трещины или царапины на поверхности дверцы, свяжитесь с дистрибьютором до начала использования печки.
22. Не используйте прибор на открытом воздухе.
23. Используйте прибор только по назначению.
24. Прибор предназначен только для домашнего использования.
25. Во время работы корпус и дверца печки могут нагреваться.
26. Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу печки.
27. Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или ПДУ.
28. Прибор не приспособлен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет достаточно знаний и практики, если они не проинструктированы людьми, ответственными за их безопасность.
29. Не позволяйте детям играть с печью.
30. Заменить поврежденный шнур печки может только производитель, авторизованная сервисная служба или любой другой сервисный центр.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ!

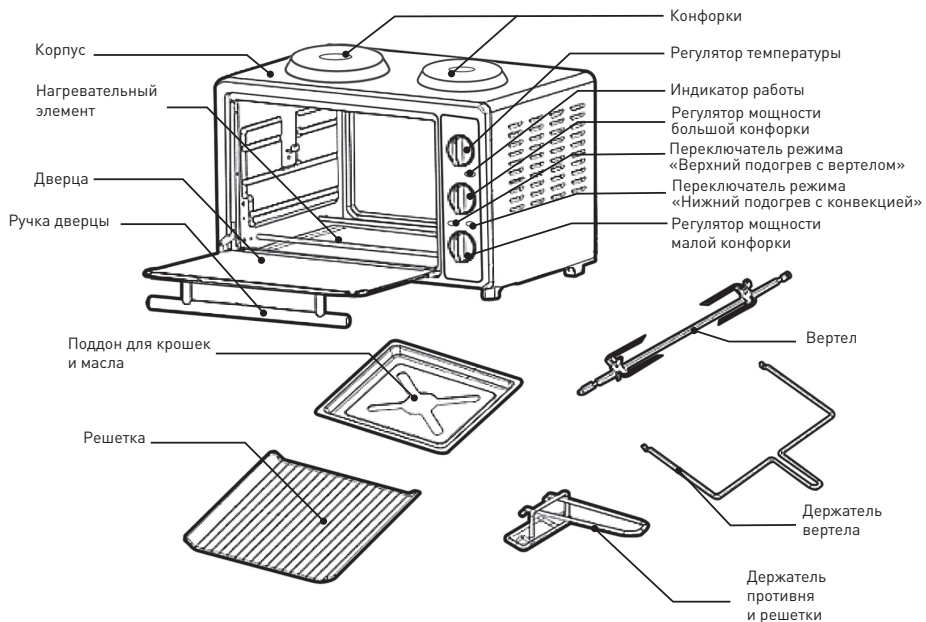
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед тем, как использовать прибор в первый раз:

1. Изучите все необходимые инструкции.
2. Удалите наклейки с поверхности корпуса.
3. Убедитесь, что все регуляторы и переключатели находятся в выключенном положении.
4. Протрите дверцу, внутренние части и внешнюю поверхность печи влажной губкой с мягким моющим средством.
5. Перед использованием тщательно просушите все части печи.
6. Вставьте вилку в розетку электросети, прибор перейдет в режим ожидания.






Внимание! После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить печь на максимальную температуру и режим, чтобы убедиться, что печь не содержит остатков масла, сохранившихся после транспортировки.


КОМПЛЕКТАЦИЯ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями печи

- **Регулятор температуры:** можно выбрать температуру от 100° до 250°.
- **Переключатели режимов:** верхний подогрев с вертелом , нижний подогрев с обдувом .
- **Внутренняя подсветка** загорается при включении переключателей режимов: верхний подогрев с вертелом , верхний подогрев с вертелом  + нижний подогрев с обдувом .

При включении режима нижнего подогрева с обдувом  внутренняя подсветка не загорается.

- **Индикатор питания:** горит всегда, когда духовка включена.
- **Решетка:** для выпечки, приготовления тостов или обычных блюд в различной посуде.
- **Противень:** для приготовления мяса, птицы, рыбы и других блюд.
- **Ручка-держатель для противня** и решетки позволит извлекать и помещать их в печку.
- **Вертел** используется для запекания различных сортов мяса и птицы.
- **Ручка-держатель для вертела** поможет доставать вертел из печи.




РЕЖИМЫ




Этот режим идеально подходит для приготовления птицы, мяса, рыбы.

Наденьте вилку на заостренный наконечник вертела, убедившись, что зубцы вилки расположены в том же направлении, что и наконечник. Затем продвиньте вилку к квадратному основанию и зафиксируйте винтом. Вертел должен проходить непосредственно посередине приготавливаемого продукта. Вторую вилку поместите на другом конце вертела так, чтобы тушка была расположена строго по центру. Заостренный наконечник вертела закрепите в гнезде на правой стенке печи, при этом противоположный квадратный наконечник должен быть зафиксирован на левой стенке. Установите противень на самый нижний уровень.

Алгоритм работы


- Разогрейте печь до температуры, указанной в рецепте.
- Переключатели режимов  или  +  переведите в положение «Вкл.».
- Для проверки готовности и извлечения уже приготовленных блюд используйте ручку-держатель для вертела.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите регулятор температуры и переключатели режимов в положение «Выкл.».

Примечание: для приготовления или разогрева пищи режим  может использоваться без установки вертела.



Этот режим идеально подходит для выпечки тортов, пирожных, печенья и т.д.

Алгоритм работы

- Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте.
- Переключатель режима  переведите в положение «Вкл.».
- После прогрева печи в течении 5 минут поместите в нее приготавливаемое блюдо.
- Проверьте готовность блюда за 5-10 минут до предполагаемого окончания работы.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите регулятор температуры и переключатель режима в положение «Выкл.».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТКИ

- Подключите прибор к электросети.
- Для включения/выключения большой конфорки используйте верхний регулятор, установив его на необходимую мощность.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите регулятор мощности большой конфорки в положение «Выкл.».
- Для включения/выключения малой конфорки используйте нижний регулятор, установив его на необходимую мощность.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите регулятор мощности малой конфорки в положение «Выкл.».
- Если электрическая плитка не используется, обязательно отсоедините прибор от электросети.



ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ ПОСУДЕ

- Для наиболее эффективного использования электрической плитки кухонная посуда должна иметь твердое и, по возможности, ровное основание.
- Диаметр основания кухонной посуды не должен быть больше диаметра нагревательной конфорки.
- Запрещается использовать кухонную посуду с выпуклым, вогнутым или неровным основанием.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Данная печь требует минимального технического обслуживания. Ее комплектация не предусматривает запчастей. Не пытайтесь починить ее самостоятельно. Если вам потребуется ремонт, обратитесь к квалифицированному специалисту.

УХОД И ЧИСТКА

Внимание! Перед очисткой всегда выключайте прибор из розетки и дайте ему остыть.

Во избежание электрического удара не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость. Печка имеет быстро очищающееся покрытие. При необходимости протрите стенки прибора тряпкой или губкой с мягким моющим средством. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАЛЬНУЮ ГУБКУ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, НЕ ЦАРАПАЙТЕ СТЕНКИ ПЕЧКИ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОСУДОЙ, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ПОКРЫТИЕ.

Мойте детали печи теплой водой с мылом или жидкостью для мытья посуды. Дверцу печи протирайте сначала влажной губкой, а затем сухим полотенцем или салфеткой. Внешнюю поверхность также протирайте влажной губкой.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЩАТЕЛЬНО ПРОСУШИТЕ ВСЕ ЧАСТИ ПЕЧКИ.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Выключенную из розетки печь необходимо остудить и вымыть. Хранить прибор нужно в коробке в чистом и сухом месте. Не упаковывайте печь, если она не выключена из розетки и не остыла. Не наматывайте шнур вокруг корпуса прибора. Храните шнур в специальном отсеке или на задней панели снизу. В месте подсоединения шнура к прибору не должно быть никакого давления на шнур, иначе он деформируется или порвется.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KW-2626HP
Питание	220–240В, ~50/60Гц
Мощность печи	1500Вт
Мощность большой конфорки	1000Вт
Мощность малой конфорки	600Вт
Объем камеры	26 литров

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы прибора 5 лет

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: «HONGKONG FLATT CORP. LTD.» КНР, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг Дистрикт, провинция Жедзианг, Нингбо, д. 2, офис 6-206

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B12350 от 21.05.2012



**Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24.**

РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата технический серийный
производства код номер

***** AA *****

месяц год

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

125080, Москва, а/я 24.

www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen