

ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Модель: KW-3526



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

Благодарим Вас за покупку электрической печки 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 печки 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 печки.
5. Не следует допускать того, чтобы электрический шнур печки 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 печки 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 печки 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 печки 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 печки, 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 дверцы 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!

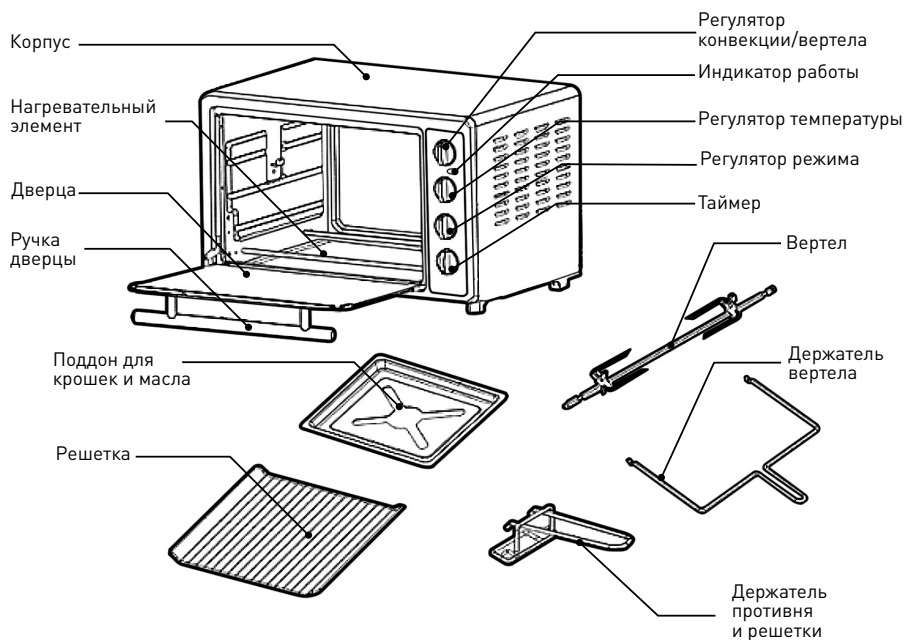
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед тем, как использовать прибор в первый раз:

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

Внимание! После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить печку на максимальную температуру и режим, чтобы убедиться, что печка 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°.
- **Регулятор конвекции и вертела:** вертел , конвекция , вертел и конвекция .
- **Регулятор режима:** верхний подогрев , нижний подогрев , верхний и нижний подогрев .
- **Таймер:** чтобы включить таймер, нужно повернуть кнопку-регулятор вправо (по часовой стрелке), чтобы выключить – влево (против часовой стрелки). Звуковой сигнал оповестит об окончании запрограммированного времени.
- **Внутренняя подсветка:** загорается при включении таймера на заданный промежуток времени, установленный пользователем. Подсветка отключается после истечения установленного времени работы электропечи.
- **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 печь.
- **Ручка для вертела** поможет доставать вертел из печи.
- **Вертел** используется для запекания различных сортов мяса и птицы.

ФУНКЦИИ



Режим для приготовления: свинина, куриные ножки и крылья, картофель дольками, отбивная, рыба и т.д. с более равномерным запеканием.

Алгоритм работы

- Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте.
- Регулятор конвекции/вертела переведите в позицию .
- Регулятор режима переведите в позицию ,  или .
- Установите ручку таймера на необходимое время.
- После прогрева печи в течении 5 минут поместите в нее приготовляемое блюдо.
- Проверьте готовность блюда за 5-10 минут до предполагаемого окончания работы.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «Выкл.». Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения прозвучит звуковой сигнал.



Этот режим идеально подходит для приготовления хлеба, пиццы и дичи.

Алгоритм работы

- Установите решетку для гриля на направляющие в середине внутреннего пространства печки.
- Сначала выложите приготавливаемые продукты на противне, затем установите его на решетке для гриля.
- Регулятор режима переведите в позицию .
- Включите таймер, в процессе приготовления проверяйте степень готовности блюда.
- Для проверки готовности и извлечения уже приготовленных блюд используйте ручку-держатель для противня и решетки.
- Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «Выкл.». Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения прозвучит звуковой сигнал.

Важно: Время выпекания всегда рассчитывается для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса потребует гораздо больше времени. Именно поэтому использование термометра для мяса крайне желательно.



Этот режим идеально подходит для приготовления курицы и разного рода дичи.

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.

Алгоритм работы

- Установите противень на самый нижний уровень.
- Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте.
- Регулятор конвекции/вертела переведите в позицию
- Регулятор режима переведите в позицию , или .
- Установите ручку таймера на необходимое время.
- 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 таймер в положение «Выкл.». Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения прозвучит звуковой сигнал.

Важно: Вес продуктов, которые помещаются на противень или решетку, не должен превышать 3 кг. Продукты должны располагаться равномерно по всей поверхности противня, ни одна из сторон которого не должна быть перегружена.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Данная печька 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 печики теплой водой с мылом или жидкостью для мытья посуды. Дверцу печики 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 печьку необходимо остудить и вымыть. Хранить прибор нужно в коробке в чистом и сухом месте. Не упаковывайте печьку, 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

Питание 220–230В, ~50Гц

Максимальная мощность 1500 Вт

Объем камеры 35 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. KHP, Восточный Ксинтанди Дзиангдонг
Дистрикт, провинция Жедзианг, Нингбо, 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