

Redber

Печь электрическая

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

Печь электрическая с грилем

- Redber EO-3010
- Redber EO-4230
- Redber EO-4290

Печь электрическая конвекционная с грилем

- Redber EO-5290



Печь/плита электрическая

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

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-5250, EO-5290 комплектуются двумя ручками для извлечения противня.

Печь EO-5250 комплектуется двумя противнями для выпечки.

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 электрошнур касаться острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за электрошнур, не наматывайте его вокруг печи и не позволяйте электрошнуру 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 термостойких 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 удлинителем электрошнура 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.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



Эта электропечь не предназначена для самостоятельного обслуживания, за исключением обслуживания, указанного в настоящем «Руководстве по эксплуатации». Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать 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. Звонok 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.

ХРАНЕНИЕ

1. Убедитесь, что электропечь отключена от электросети

2. 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.

- 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».

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		I	1500	14	490 x 390 x 320	6,5
EO-1420		I	1500	14	520 x 360 x 300	5,5
EO-1610		I	1000	16	450 x 350 x 320	5,5
EO-1650		I	1000 (духовка)	16	455 x 345 x 345	6,5
			750 (конфорка)			
EO-1810		I	1000	18	445 x 346 x 315	6,0
EO-1850		I	1000 (духовка)	18	445 x 346 x 346	7,0
			750 (конфорка)			
EO-2020		I	1500	20	580 x 430 x 350	6,5
EO-2550		I	1600 (духовка)	25	500 x 390 x 390	10,0
			1000 (конфорка 1)			
			750 (конфорка 2)			
EO-3010		I	1600	30	510 x 392 x 376	8,0
EO-3050		I	1600 (духовка)	30	510 x 390 x 380	9,4
			1000 (конфорка 1)			
			750 (конфорка 2)			
EO-4230		I	1800	42	640 x 460 x 420	10,0
EO-4290	I	1800	42	640 x 460 x 420	11,0	
EO-5250	I	2000 (духовка)	52	633 x 495 x 506	13,0	
		1000 (конфорка 1)				
		1000 (конфорка 2)				
EO-5290	I	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		0,9		
EO-2550	24	0,8	C	
EO-3010		0,9		
EO-3050				
EO-4230	32	1,2	средний	E
EO-4290		1,1		D
EO-5250	42	1,1	средний	C
EO-5290	42	1,2		D

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




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.

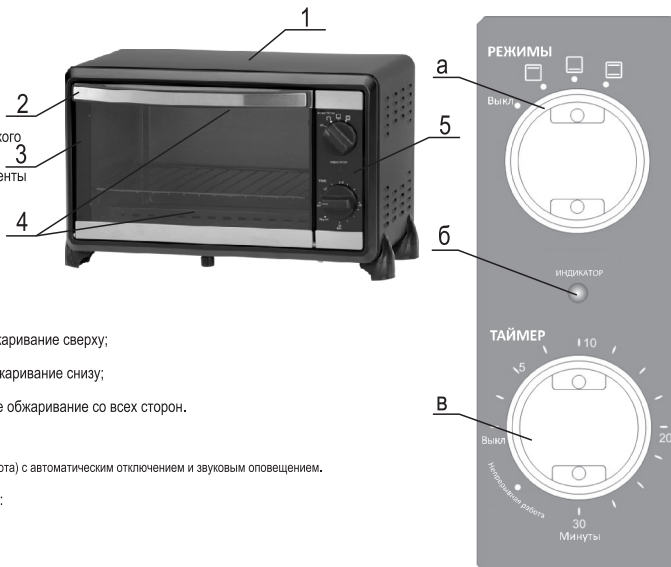
б) Световой индикатор;

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);

в) Переключение режимов.

Доступны режимы:

ПАУЗА – приостановка/прекращение приготовления;

ГРИЛЬ – равномерное поджаривание сверху;

ЖАРКА – равномерное поджаривание снизу;

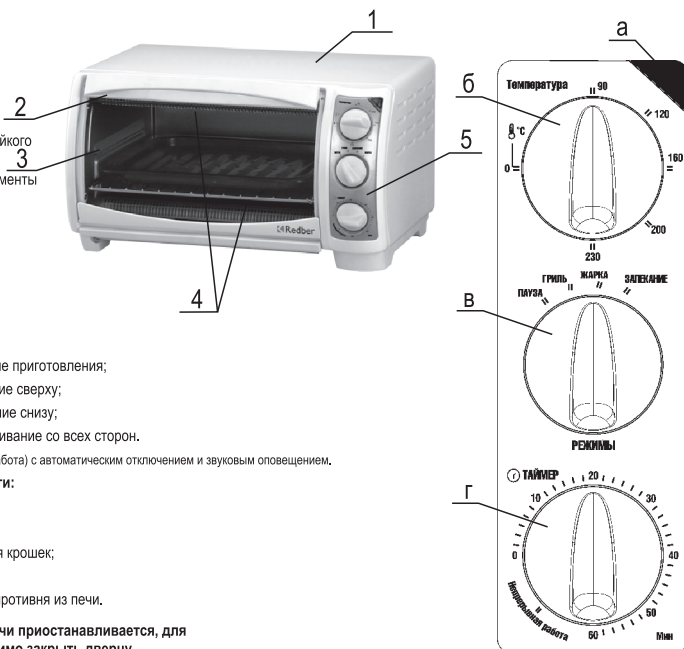
ЗАПЕКАНИЕ – равномерное обжаривание со всех сторон.

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 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, 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.

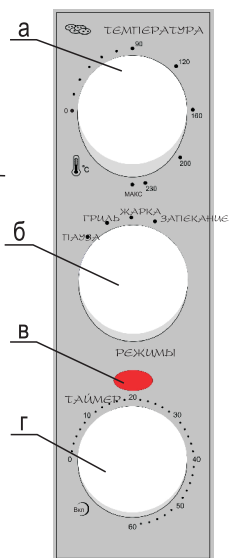
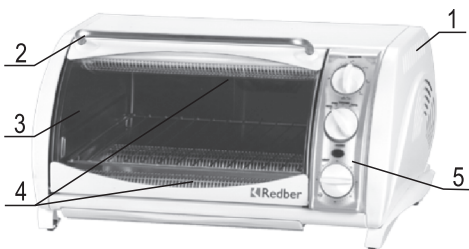
в) Световой индикатор;

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-1610

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 0-250°C);

б) Переключение режимов

Доступны режимы:

Выкл. - выключено;

- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;

- ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;

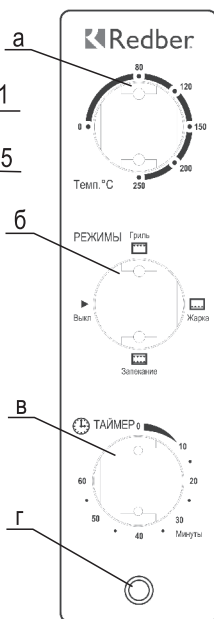
- ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон.

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

г) Световой индикатор.

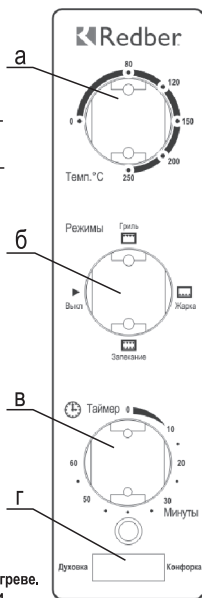
Дополнительные принадлежности:

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



REDBER EO-1650

1. Наружный нагревательный элемент – конфорка;
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.

- в) Таймер (0-60 минут) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор;
- д) Кнопка переключения «Духовка/Конфорка».

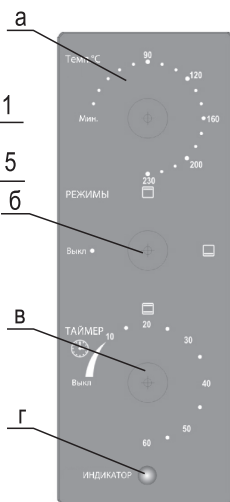
Дополнительные принадлежности:

- 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 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.

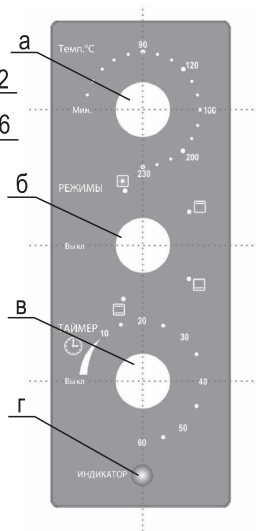
- в) Таймер (0-60 минут) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- г) Световой индикатор.

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 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;

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

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

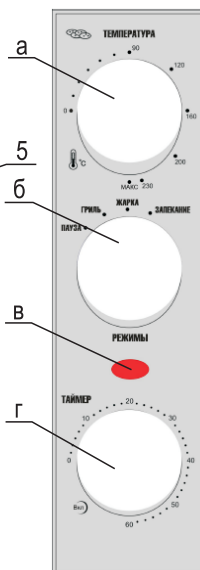
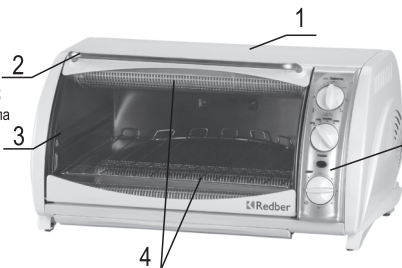
Дополнительные принадлежности:

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-2020

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, 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.

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

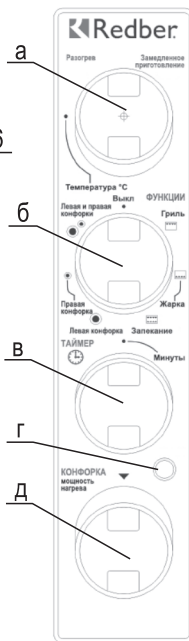
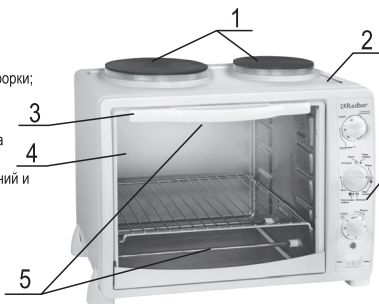
Дополнительные принадлежности:

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-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.

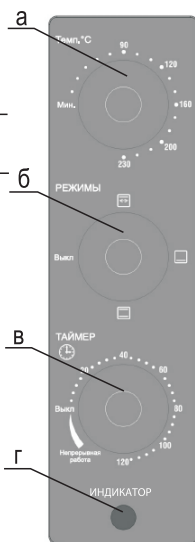
Дополнительные принадлежности:

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

ВНИМАНИЕ: 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;

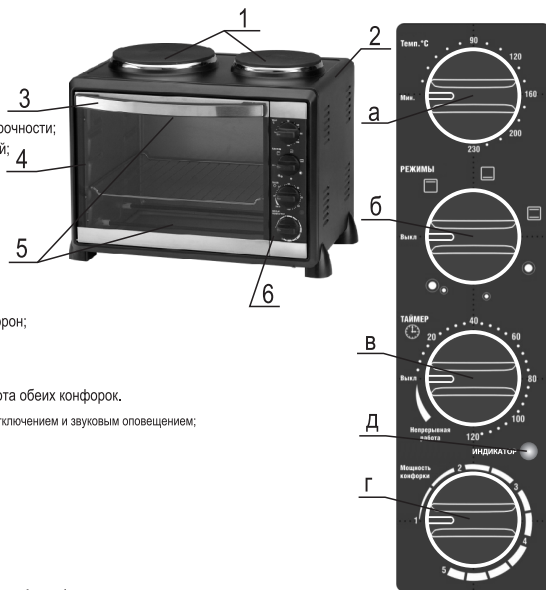
- ГРИЛЬ - равномерное поджаривание сверху;
- ЖАРКА - равномерное поджаривание снизу;
- ЗАПЕКАНИЕ - равномерное обжаривание со всех сторон;
- ЛЕВАЯ КОНФОРКА - включение левой конфорки;
- ПРАВАЯ КОНФОРКА - включение правой конфорки;
- ЛЕВАЯ И ПРАВАЯ КОНФОРКИ - одновременная работа обеих конфорок.

- а) Таймер (0-120 минут / Непрерывная работа) с автоматическим отключением и звуковым оповещением;
- б) Ручка установки температуры нагрева конфорок;
- в) 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:

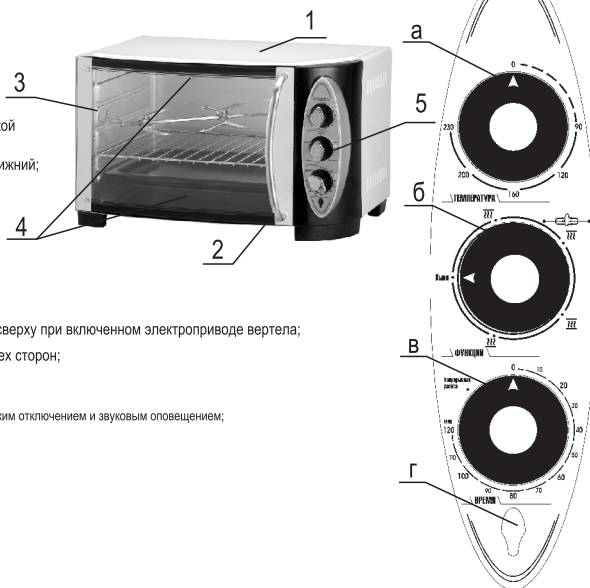
Выкл. – выключено;

- 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;
- б) 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.

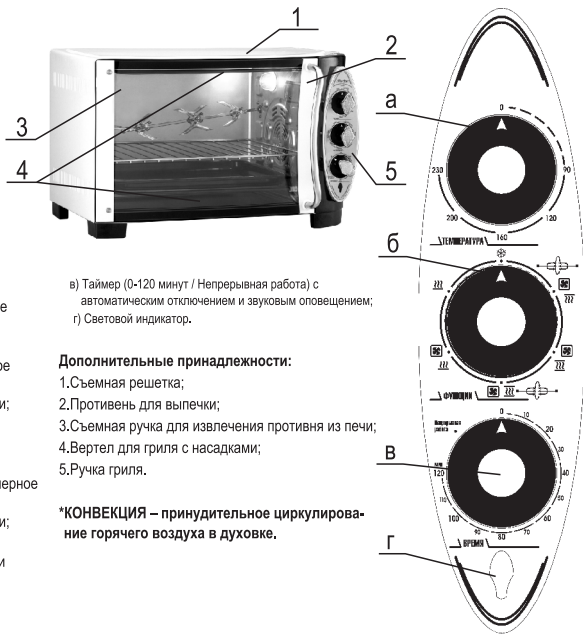


REDBER EO-4290

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;



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

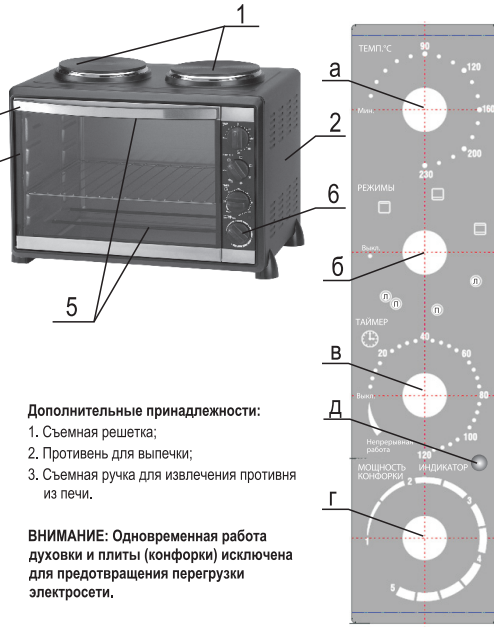
REDBER EO-5250

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;
-  - Включение левой конфорки;
-  - Включение правой конфорки;
-  - Одновременная работа обеих конфорок.

- а) Терморегулятор (ручка установки температуры нагрева конфорок;
- б) Ручка установки температуры нагрева 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. 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-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;

- 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.

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. Воткинский завод, ул. Кирова, 2 тел. (34145) 6-59-63,
e-mail: service@topol.ru*

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

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»
427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинский, ул. Кирова, 2

www.topol.ru



ОАО Торговый дом
“ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД”