

## Печь/плита электрическая

 Redber EO-3450

 Redber EO-4350

## 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.

**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.

## 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 (клеякие 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.

## ХРАНИЕНИЕ

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».



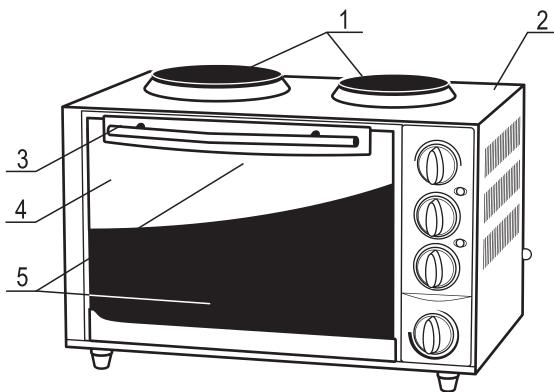
## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Номинальное напряжение, В/Гц	Класс защиты от поражения электрическим током	Номинальная мощность, Вт	Объем, л	Габариты упаковки, мм	Масса нетто не более, кг
ЕО-3450	220/50	I	1600 (духовка)	34	595x405x395	10,5
			1000 (конфорка 1)			
			600 (конфорка 2)			
ЕО-4350			2000 (духовка)	43	667x413x428	11,4
			1000(конфорка 1)			
			700 (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
ЕО-4350	35	1,32	средний	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.*



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;

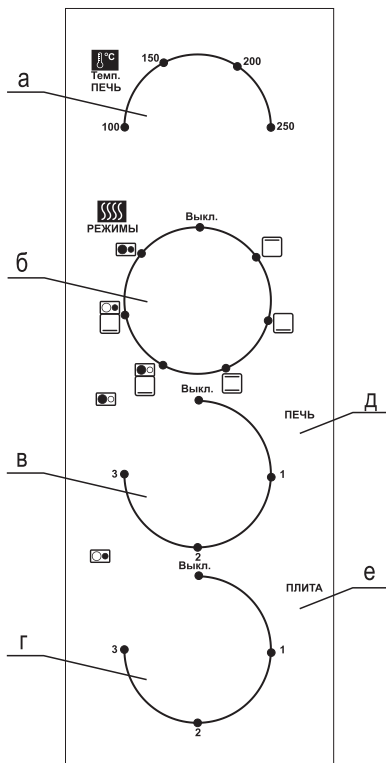
г) Ручка установки температуры правой конфорки;

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.

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 также:
- при отсутствии свидетельства о приемке и гарантийных талонов;
  - при самостоятельной разборке печи потребителем.

*Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит «Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод».*

*427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, а/я 21.*

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Печи электрические «Redber» соответствуют требованиям нормативных документов: ГОСТ Р МЭК 335-2-9-96

ЭМС ГОСТ Р 51318.14.1-99

ГОСТ Р 51318.14.2-99

ГОСТ Р 51317.3.2-99

ГОСТ Р 51317.3.3-99

Дата продажи \_\_\_\_\_ (наименование предприятия торговли)  
\_\_\_\_\_ (заполняется продавцом)

Серийный номер\* \_\_\_\_\_ (заполняется продавцом)

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

Образец серийного номера

**2009 04 0001**

\_\_\_\_\_ порядковый номер изделия  
\_\_\_\_\_ месяц изготовления  
\_\_\_\_\_ год изготовления

По вопросам работы сервисных центров обращаться:  
427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Кирова, 2 тел. (34145) 6-59-63, e-mail: [service@topol.ru](mailto:service@topol.ru)

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

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

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



ОАО Торговый дом  
**“ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД”**