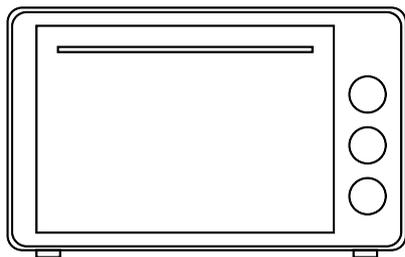


KNOLBERG



Электрическая печь
Руководство пользователя



СОДЕРЖАНИЕ

1	Технические характеристики мини-печи	1
2	Перед использованием мини-печи обратите внимание на правила безопасности.	2
3	Использование мини-печи	4
	Описание панели управления	4
	Использование печи	4
	Информация по транспортировке	5
4	Уход и очистка	6

Согласно требованиям директивы.

1 Технические характеристики мини-печи

	Мини	Миди	Макси
Внешняя ширина	518 мм	615 мм	615 мм
Внешняя глубина	400 мм	410 мм	470 мм
Внешняя высота	310 мм	345 мм	345 мм
Напряжение питания	220-240 В , 50-60 Гц		
Мощность духовки	1300 Вт	1600 Вт	1600 Вт
Мощность гриля	650 Вт (верхний) 650 Вт (нижний)	800 Вт (верхний) 800 Вт (нижний)	800 Вт (верхний) 800 Вт (нижний)
Общая мощность	1300 Вт	1600 Вт	1600 Вт

Термостат регулируемый до 300°C

Значения, указанные на маркировке прибора или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях, согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут меняться в зависимости от условий эксплуатации прибора, а так же от условий окружающей среды.



Этот прибор предназначен для домашнего использования.

В этом разделе указаны правила техники безопасности, которые помогут предотвратить травмы и повреждения.

При не соблюдении указанных правил безопасности, гарантия на эту продукцию не распространяется.

- Печь работает при напряжении 220-230 В.

- Если в вашем доме автомат тока меньше 10 А, установите автомат тока на 10 А.

- В печи используются заземляющиеся провод и вилка с заземляющимися контактами. Вилка должна подсоединяться к розетке, которая заземлена соответствующим образом.

- Работы по подключению должен выполнять квалифицированный электрик.

- При не соблюдении выше приведенных правил по использованию прибора, производитель не несет ответственность за любые убытки, которые могут возникнуть.

- Не размещайте пластмассовые предметы на печи, а так же нельзя ставить печь рядом с холодильником, посудомоечной машиной.

- Перед первым использованием следует прогреть ее пустой с закрытой дверью при 200 °С примерно в течение 30 минут, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции минеральной ватой. При выключенной печи, как только вы подключите вилку к розетке, включится лампочка термостата. Свет погаснет, когда вы повернете вилку обратно. Это не имеет негативного влияния на безопасность прибора.

- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода.

- Не ставьте мини-печь под воду. Не пользуйтесь прибором в ванной, вне помещения, а также в местах, где есть риск попадания брызг воды, от влаги могут пострадать электрические цепи.

- Устанавливайте печь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность. Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг прибора свободное пространство не менее 75 см. по сторонам и не менее 50 мм. над прибором.

- Значения, указанные на маркировке прибора или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях, согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут меняться в зависимости от условий эксплуатации прибора, а также от условий окружающей среды.

- Приготовленная еда создает пар, для того чтобы защитить части тела от ожогов, открывайте дверцу печи постепенно, то есть сначала на 5 см приоткройте, чтобы из нее вышел горячий воздух, затем можете открыть дверцу печи полностью и вытащить приготовленную еду.

- Эта печь не предназначена для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или под их руководством. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- При неисправности вилки, шнура питания не пытайтесь пробовать включить прибор. Вызовите квалифицированного специалиста или обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду! Есть опасность поражения током!

- При установке, ремонте, чистке, а также монтаже отключите прибор от сети.

-
- Не разогревайте продукты в закрытых контейнерах и стеклянных банках. Внутри банок может возникнуть избыточное давление, что приведет к взрыву.
 - Рядом с прибором не должны находиться легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
 - Во время эксплуатации печь не должна соприкасаться с полиэтиленом и другими материалами.
 - Для перемещения печи не держите ее за ручку дверцы.
 - Устанавливайте печь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
 - Не размещайте печь в закрытом шкафу или на уровне земли.
 - При первом использовании установите максимальную мощность и включите печку на 30 минут, для того чтобы выгорели вещества, которые могли остаться в результате производства.
 - При первом включении из печи может исходить запах. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

1-Термостат-перелючатель: температура выпечки до 300 °С

2-Переключатель режимов печи :



Переключатель режимов :

Работают оба нагревательных элемента.

Работает верхний нагревательный элемент. Позволяет готовить гриль.

Работает нижний нагревательный элемент.

1-Регулировка таймера:

Можно настроить время приготовления до 90 минут механическим управлением.

Поворотом ручки вправо, доводится до нужной позиции. Когда истечет установленное время, печь подаст звуковой сигнал и прекратит работу. Если нужно продолжить приготовление в печи более 90 минут или если вы сами хотите задать время, поверните ручку таймера назад. При этом время работы печи не прервется. Для выключения печи, поверните ручку таймера в положение «0», чтобы отключить печь.

Эксплуатация печи, готовка в печи

- Вставьте вилку в заземленную розетку.
- Установите время по таблице приготовления.
- Установите регулятор управления печи на режим, заданный в таблице приготовления. Установите термостат на необходимую для вас температуру. При этом сигнальная лампочка гаснет. Если температура падает ниже установленной, включается сигнальная лампочка. Таким образом поддерживается температура печи.

Продукты	Температура приготовления	Время приготовления (мин)	Положение противней
Выпечка	170	23-35	1
Пирог с виноградом	170	20-30	1
Пирог с яблоками	170	20-25	1
Пирог с фруктами	170	20-30	1
Пирог	160-180	20-30	1
Печенье	150-160	20-35	1
Булочки	170-200	20-30	1
Пирог	200	25-35	1
Кеке	170	30-40	1
Бисквит	170	15-25	1
Молодая баранина	230	25	1
Баранина	250	30-40	1
Телятина	250	40-50	1
Цыпленок (кусочки)	230	25-35	1
Рыба	230	25-35	1

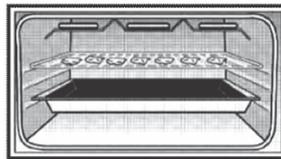
(1) Для приготовления 500 гр

Продукты	Время приготовления (мин)	Положение противней
Бифштекс	5-7 мин / одна сторона	2
Филе	4-6 мин / одна сторона	2
Бараны отбивные	4-6 мин / одна сторона	2
Отбивная телятина	5-7 мин / одна сторона	2
Котлеты	4-6 мин / одна сторона	2
Цыпленок (кусочки)	13-15 мин / одна сторона	2
Филе рыбы	10-12 мин / одна сторона	2
Жареная рыба	8-10 мин / одна сторона	2
Жареные сардины	10-13 мин / одна сторона	2

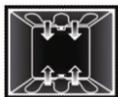


Кнопка управления времени 
Кнопка ручной регулировки

 Кнопка включения функции гриля



Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы продукты не подгорели.
Поставьте противень на одну из нижних стоек печи, для сбора капающего масла.
Для облегчения очистки добавьте немного воды.



«Традиционный» статический метод является наиболее распространенным. Требуется легкое тепло. В печь должны быть заранее размещены продукты в середине печи, это дает хороший результат приготовления еды.



Эта функция предназначена для быстрого приготовления. Эта функция подходит для приготовления не больших кусков мяса, например, стейка или колбасы. Верхний уровень используется для крупных продуктов.



Этот режим наиболее подходит для приготовления пиццы из дрожжевого или бисквитного теста. Так же подходит для использования при низких температурах, например, для приготовления мяса в кастрюле.



В этом положении можно жарить курицу.

Информация по транспортировке

- 1-Используйте оригинальную упаковочную коробку для транспортировки, следуя указаниям, напечатанным на коробке.
- 2-В случае если нет оригинальной коробки, чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите картон внутри печи и зафиксируйте дверцу духовки скотчем.
- 3-Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей и стеклянных частей печи от ударов.
- 4-Не ставьте на прибор тяжелые предметы. Во время перевозки держите устанавливайте прибор правильно.
- 5-Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для транспортировки, следуя указаниям, напечатанным на коробке.
- 6-Оберните печь пузырчатым полиэтиленом или прочным картоном.
- 7-Для перемещения печи запрещается переносить ее за ручку дверцы.
- 8-Во время транспортировки устанавливайте прибор вертикально.
- 9-Во избежании повреждения перед транспортировкой проверьте состояние упаковки печи.

- Всегда отключайте печь от электросети перед тем, как ее чистить.
- Приступайте к чистке после того, как печь остынет.
- Во избежании образования царапин на поверхности эмали и краски обращайтесь с ней осторожно:
 - Чтобы используемые чистящие средства, не содержали абразивные частицы.
 - Не проводите чистку средствами, содержащими кислотные и щелочные вещества.
- После очистки держите дверцу печи открытой, пока не высохнут внутренние части.
- Если пролили масло, лимон или кислотные и щелочные вещества, рекомендуется сразу же почистить печь.
- Не мойте печь в воде или под краном.

Чистка: Налейте жидкость на влажную ткань и тщательно протрите поверхность.

Мягкая ткань или замша облегчит вам работу при чистке пятен еды или ее остатков.

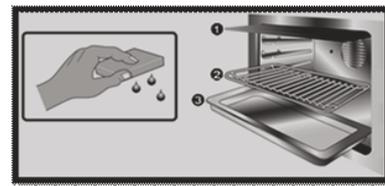
Не используйте для чистки губку из проволоки, острый нож, а так же шпатель.

Используйте не абразивные чистящие средства, при необходимости

можно использовать деревянные или пластмассовые инструменты.

Протирайте влажной мягкой тканью или замшей.

Не оставляйте в печи остатки сладостей, сразу же протрите. Не очищенные остатки могут повредить покрытие печи.



The logo for Kholberg features a stylized 'K' icon on the left, composed of a dark grey square with a white chevron pointing left. To the right of the icon, the word 'KHOLBERG' is written in a bold, uppercase, sans-serif font. The letters are a light grey color. The entire logo is centered horizontally on a white background, which is framed by black bars at the top and bottom.

KHOLBERG