

Hölder

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



Електрична піч
NEO-162CRL

Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.....	3
КОМПЛЕКТАЦІЯ.....	4
ОПИС.....	5
Загальні положення.....	5
ЕКСПЛУАТАЦІЯ.....	6
Загальні положення.....	6
Вертел.....	6
Конвекція.....	6
Модель.....	7
Приладдя.....	7
Панель.....	8
РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ.....	9
Випічка.....	9
Смаження.....	9
ЧИЩЕННЯ.....	9
ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ ..	10
СПЕЦИФІКАЦІЯ.....	11
ГАРАНТИЙНІ ЗАБОВ'ЯЗАННЯ.....	12

До уваги Користувача!

Команда Hölmer гарантує коректну роботу і високу якість виробу при належному дотриманні умов та правил експлуатації користувачем.

Виріб належить використовувати тільки в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Команда Hölmer не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування виробу, несправності і дефекти якого виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини потраплення всередину побутових комах або гризунів.

В зв'язку з новітніми розробками щодо вдосконалення виробництва продукції **Команда Hölmer** залишає за собою право змінювати дизайн, технічні характеристики та комплектацію виробу без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Обслуговування та ремонт духовки мають виконуватись фахівцем сервісного центру. Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, удару електричним струмом або травми.
2. Використовуйте та тримайте духовку тільки в приміщенні при температурі +12 – +18°C, вологості до 70%. Встановлюйте духовку на тверду широку стійку поверхню на відстані від стін та інших предметів не ближче 10 см. Не встановлюйте духовку поряд с плитою, раковиною, мікрохвильовою піччю тощо.
3. Використовуйте духовку тільки для приготування їжі. Використовуйте приладдя та аксесуари тільки з комплекту. Не використовуйте духовку для зберігання сторонніх предметів.
4. Перед підключенням впевніться що напруга відповідає специфікації. Підключайте виріб до розетки з заземленням. Не використовуйте подовжувач або трийник. Щоб запобігти удару струмом, не занурюйте в воду або інші рідини кабель, вилку, будь-які частини духовки.
5. Не включайте виріб якщо він пошкоджений, несправний, частково розібраний, якісь частини відсутні або зламані, пошкоджений кабель або вилка. З питань ремонту зверніться до сервісного центру.
6. Щільно вставляйте вилку в розетку. Не вставляйте та не витягуйте вилку з розетки мокрими руками.

-
7. Не давайте кабелю звисати зі столу або іншої поверхні. Тримайте кабель подалі від нагрітих поверхонь. Не перетискайте кабель.
 8. Не залишайте включену духовку без нагляду. По закінченні приготування поверніть всі регулятори в положення OFF та витягніть кабель з розетки. Не тягніть за кабель. Від'єднайте кабель, тримаючись за вилку.
 9. Щоб запобігти опіків, бережіться від пари при відкриванні дверей. Встановлюючи або витягаючи з гарячої духовки приладдя, надягайте захисні рукавички, використовуйте ухват. Не доторкуйтесь до гарячих поверхонь корпусу, торкаючись тільки ручок регуляторів на панелі.
 10. Не кладіть на духовку та на відкриті двері ніякі предмети. Щоб запобігти займанню, не давайте звисати на духовку шторам тощо.
 11. Використовуйте відповідний посуд для приготування. Не кладіть в духовку приладдя з картону, пластику, паперу тощо. Використовуйте аксесуари з комплекту. Щоб запобігти витоку, не переповнюйте приладдя харчовими інгредієнтами.
 12. Перед тим як чистити духовку, переносити, іншими заходами, або якщо духовка не використовується витягніть вилку з розетки та впевніться що вона охолола. Переносіть духовку в упаковці.
 13. Не використовуйте для чищення духовки ніяке жорстке приладдя або абразивні миючі засоби.
 14. Не дозволяйте використовувати духовку та приладдя до неї дітям та особам з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Електрична піч

Дека з антипригарним покриттям - 2шт

Решітка гриль

Вертель

Ручка з'ємна для дека та решітки

Ручка для зняття вертеля

ОПИС

Загальні положення

Ця електродуховка представляє собою настільний електричний духовий шкаф. Прилад заміняє духовку стаціонарної кухонної плити.

Використовується для випічки, запікання, жарки, приготування піци, курки-гриль, тощо. Також можна розморожувати і сушити продукти на решітці.

Духовка оснащена верхнім та нижнім нагрівальними елементами, конвекційним обдувом та поворотним вертелом.

Регулятори використовуються для установки температури, часу, режиму приготування.

За допомогою регулятора температури можна встановити бажану температуру нагрівального елемента.

За допомогою таймера можна встановити бажаний час приготування.

За допомогою конвекції забезпечується рівномірний обдув продуктів гарячим повітрям.

За допомогою вертелу продукти готуються, рівномірно обертаючись.

В процесі приготування звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування та встановлену температуру.

Приладдя з комплекту забезпечує якісне та ефективне приготування.

Деко для випічки використовується для випікання коржів для тортів, кексів, приготування запечених страв, страв в соусі, тощо.


Решітка використовується для приготування тостів, печених овочів, печеної риби, м'яса тощо.


Вертел використовується для приготування курки-гриль, м'яса та риби-гриль.

Ухват використовується для підняття та перенесення решітки, деко.

Щипці використовуються для перенесення вертелу.

 Перед першим використанням зніміть всі пакувальні матеріали та витягніть з духовки приладдя.

 Щоб включити духовку, встановіть таймер та обертайте ручку терморегулятора до характерного клацання.

 Включення духовки на мінімальній температурі 70°C відбувається в момент клацання. Враховуючи функціональні особливості терморегулятора, положення його ручки може відрізнятись від риси 70°C.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Загальні положення

Встановіть електродуховку на широку стійку поверхню на відстані не менше 10 см від стін, меблів та ін.

Покладіть продукти у відповідне деко. Щільно вставте вилку в заземлену розетку. Індикатор роботи буде світитись. Закрийте двері.

Встановіть бажаний режим нагріву (конвекції, вертелу). За допомогою таймера встановіть час приготування.

Поверніть терморегулятор на відмітку бажаної температури. Духовка почне працювати. Почекайте, поки духовка нагріється. Через деякий час відкрийте двері та за допомогою ухвата встановіть деко з продуктами.

Наглядайте за приготуванням крізь скляні двері.

Звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування, встановлену температуру. При потребі перегортайте продукти, швидко відчиняючи та зачиняючи двері.

Коли час по таймеру сплине, духовка вимкнеться.

По закінченні приготування встановіть всі регулятори в положення Вилк (OFF) та витягніть вилку з розетки. Щоб вимкнути духовку достроково, переведіть таймер в положення Вилк (OFF) вручну.

Відкрийте двері. Надягніть кухонні рукавички. Витягніть деко за допомогою ухвата.



Перед першим використанням протріть духовку вологою тканиною.

Встановіть терморегулятор в максимальне положення та включіть пусту духовку на 5-10 хв. Може відчуватись запах мастил, який згодом зникне.

Вертел

Встановіть виделку на спицю вертелу та прикрутіть. Насадіть м'ясо (курку) на вертел. Прикрутіть виделку на спицю вертелу з іншого боку. Впевніться, що м'ясо розподілено рівномірно. Вставте один кінець спиці в роз'єм двигуна, а інший розташуйте з протилежного боку. Закрийте двері. Оберіть режим вертелу. Встановіть верхній режим нагріву. Встановіть час. Встановіть максимальну температуру. Духовка почне працювати, вертел обертатись. По закінченні приготування встановіть всі регулятори в положення Вилк (OFF) і витягніть вилку з розетки. За допомогою щипців витягніть печеню з духовки.

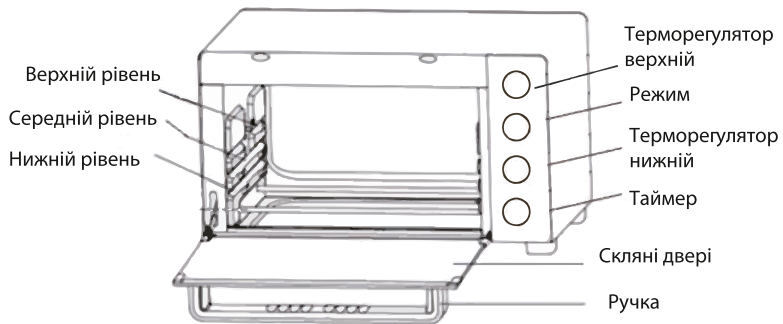


Для збору крапель жиру встановіть під вертелом деко.

Конвекція



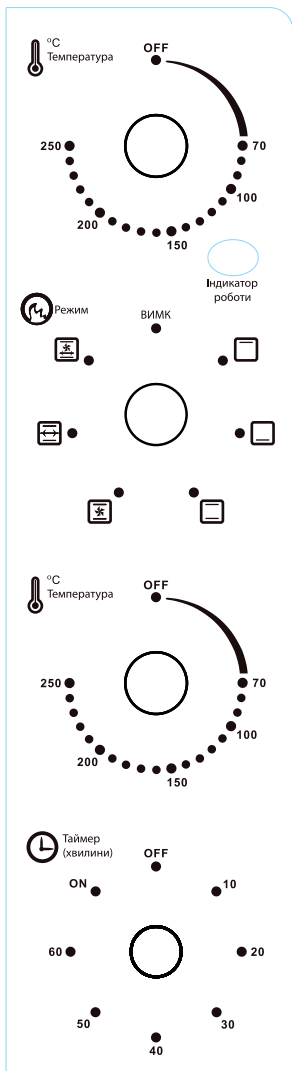
Виберіть режим з позначкою конвекції. Конвекція (обдув) почне працювати.



Приладдя



Панель



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ВЕРХНІЙ

Temperature °C

70°C - 250°C, Викл (OFF).

Power. Індикатор роботи.

Function. Режим:



верхній нагрів



нижній нагрів



верхній і нижній нагрів



верхній, нижній нагрів і конвекція



верхній+нижній+вертель



верхній+нижній+вертель+конвекція

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР НИЖНІЙ

Temperature °C

70°C - 250°C, Викл (OFF)

ТАЙМЕР

Time (minute).

10-20-30-40-50-60 хв, Викл(OFF).

Духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Ця духовка оснащена двома терморегуляторами для установки температури верхнього нагрівального елемента та нижнього нагрівального елемента.

Щоб увімкнути духовку, вставте вилку в розетку. Виберіть бажаний режим. Поверніть терморегулятори на бажану відмітку температури. Встановіть бажаний час по таймеру. Духовка почне працювати. Індикатор роботи буде світитись. Таймер буде відраховувати зворотній відлік часу. Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Викл (OFF)

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ

Випічка

1. Змастіть деко для випікання маслом та наповніть тістом. Встановіть деко з тістом в духовку на бажаний рівень.

2. Змастіть деко для піци або форму для випікання маслом та наповніть тістом. Встановіть решітку в духовку на бажаний рівень. Поставте деко для піци або форму з тістом на решітку.

Смаження

Встановіть решітку в духовку. Поставте сковороду з продуктами на решітку. При смаженні тримайте двері напіввідкритими.


Час та температура приготування деяких продуктів, що наведені нижче, є тільки рекомендаціями та залежать від кількості інгредієнтів, їх розміру, розташування. Щоб досягти найкращого смаку, дещо збільшуйте / зменшуйте час та температуру, вмикаючи нагрівальні елементи разом та поодиночі.


Продукт	Температура, °C	Час, хв	Нагрів	Рівень
Торт, кекс	175	20-25	верхній / нижній	середній
Курка	220	35-45	верхній / нижній	верхній
Яловичина	250	50-60	верхній / нижній	середній
Пиріг	200	30-40	верхній / нижній	середній

ЧИЩЕННЯ

Витягніть вилку з розетки та почекайте поки духовка охолоне. Не занурюйте духовку, кабель, вилку, ніякі частини духовки в воду. Протріть корпус, двері, камеру вологою, потім сухою ганчіркою. Деко, решітку, приладдя мийте м'яким миючим засобом вручну.

 Завжди підтримуйте внутрішні поверхні духовки в чистому і сухому стані.

 Після кожного використання протирайте внутрішню поверхню духовки вологою серветкою, потім сухою. В разі значного забруднення, вимийте внутрішню поверхню з використанням м'яких миючих засобів, після чого протріть її насухо.

 Використовуйте та тримайте духовку тільки в приміщенні при температурі +12 – +18°C, вологості до 70%.

ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

Духовка не працює.

Вставте вилку в розетку. Встановіть режим нагріву. Встановіть час по таймеру. Поверніть терморегулятор на бажану відмітку температури. Духовка почне працювати.

Випічка прилипає до дна.

Тіста мало. Змастіть деко (форму) маслом.

Випічка сира.

Тіста багато. Тісто містить надлишок деяких інгредієнтів. Тісто містить інгредієнти що не відповідають рецепту. Змініть пропорції інгредієнтів. Збільшіть температуру випічки. Попередньо прогрійте духовку. Збільшіть час. Встановіть верхній та нижній нагрів.

Присутній запах заводських мастил.

Після декількох приготувань в духовці та чищення запах зникне.

Вертел не обертається

Встановіть відповідний кінець вертелу в роз'єм двигуна. Оберіть режим вертелу.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Об'єм камери: 60 л.
Потужність: 1900 Вт.
Напруга: 220-240 В, 50 Гц.
Таймер: до 60 хв (з автовимкненням).
Термостат: 70°C - 250°C.
Тип управління: механічне.
Рівні розташування дека: 3.

Функції приготування:

- Гриль;
- Вертель;
- Запікання;
- Випічка.

Вибір нагрівального елемента:

- верхній;
- нижній;
- верхній + нижній;
- верхній + нижній + конвекція;
- верхній+нижній+вертел;
- верхній+нижній+конвекція+вертел.

Звуковий сигнал про готовність продукту.

Внутрішня підсвітка.

Матеріал корпусу/дверцят: сталь/скло/пластик.

Нагрівальні елементи з нержавіючої сталі.

Довжина шнура: 1 м.

Розмір упаковки (ВхШхГ): 465х622х470 мм.