

RION

Руководство пользователя



Духовка электрическая
HH4501

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции RION.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Содержание

Назначение устройства.....	3
Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	4
Описание прибора.....	5
Панель управления.....	5
Выбор режимов работы.....	5
Основные аксессуары.....	7
Использование мини-печи.....	7
Чистка и уход.....	9
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	10
Технические характеристики.....	11

Примечание:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

Назначение устройства:

Электродуховка — нагревательный прибор, предназначенный для приготовления пищи.

Меры безопасности:

- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы шнур или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед очисткой.
- Устройство не предназначено для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Поверхность устройства нагревается во время работы. Не дотрагивайтесь до горячих частей устройства. Всегда беритесь только за ручки или регуляторы.
- Не ставьте ничего на дверцу устройства.
- Соблюдайте осторожность при использовании емкостей, изготовленных из металла или стекла.
- Запрещается помещать в печь картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
- Не касайтесь движущихся частей.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением.
- Не погружайте устройство, шнур, вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении любых сбоев в его работе немедленно прекратите эксплуатацию и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещено использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, так как это может привести к травмам.
- Используйте устройство только в помещении.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не висел на краю поверхности (например, стола). Также убедитесь, что шнур не касается горячих поверхностей и острых краев.
- Не располагайте устройство вблизи источников тепла (обогреватели, батареи отопления и т.д.) и на горячих поверхностях (электрических или газовых плитах).
- При отключении устройства от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за шнур питания.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Блюда следует выкладывать на противень, чтобы избежать их возгорания из-за скопления остатков пищи на нагревательных элементах.
- Периодически проводите очистку нагревательных элементов.
- Не используйте стеклянные или керамические противни или крышки.
- Не допускайте, чтобы масло или другие жидкости капали на дно устройства.
- Не накрывайте какие-либо части печи металлической фольгой во избежание перегрева.

Несоблюдение вышеуказанных мер предосторожности и инструкций может повлиять на безопасную эксплуатацию данного прибора и стандартный процесс ремонта.

Комплектация:

Электрическая мини-печь – 1 шт.

Решётка – 1 шт.

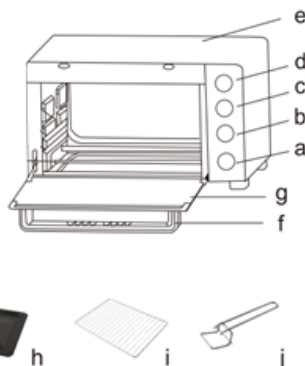
Противень – 1 шт.

Зажим для вынимания – 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном – 1 шт.

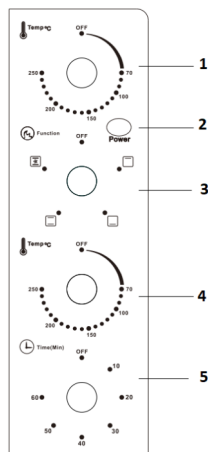
Описание прибора

- a – Таймер
- b, d – Регуляторы температуры
- c – Переключатель работы нагревательных элементов
- e – Корпус прибора
- g – Дверца
- f – Ручка дверцы
- h – Противень
- i – Решетка для запекания
- j – Зажим для вынимания



Панель управления

- 1 – Регулятор температуры верхнего нагревательного элемента (70-250°C)
- 2 – Индикатор работы
- 3 – Выбор режима работы (верхний нагрев / нижний нагрев / верхний + нижний нагрев / верхний + нижний нагрев и конвекция)
- 4 – Регулятор температуры нижнего нагревательного элемента (70-250°C)
- 5 – Таймер на 60 минут



Выбор режимов работы

- ☐ - работает верхний нагревательный элемент
- ☐ - работает нижний нагревательный элемент
- ☐ - работают верхний и нижний нагревательный элементы
- ☐ - работают верхний и нижний нагревательные элементы с конвекцией

- 1 и 4 - Регуляторы температуры духовки (°C)

С помощью регулятора температуры духовки выберите желаемую температуру.

Доступный диапазон температур составляет от 70°C до 250°C.

Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы постепенно увеличить температуру, и поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить температуру.

Регулятор температуры духовки не указывает на положение ВЫКЛ. Его можно переключить только на самую низкую температуру 70°C. Однако духовка включится и начнет нагрев только после того, как ручка управления элементами духовки перейдет из положения ВЫКЛ в положение выбора соответствующего элемента духовки.

2. Световой индикатор духовки

Он загорится после установки температуры и выбора режима работы духовки. Индикатор духовки будет гореть постоянно, указывая на то, что она нагревается.

3. Ручка управления режимами духовки

Мини-печь оснащена системой управления элементами духовки, которая позволяет вам выбрать, какой элемент/ы духовки вам нужно включить. Это обеспечивает вам повышенную гибкость и контроль. Поверните ручку управления элементами по часовой стрелке, чтобы выбрать вариант, наиболее соответствующий вашим потребностям и рецепту:



Верхний элемент духовки. Эта опция активирует только верхний элемент для верхнего нагрева. Он идеально подходит для жарки рыбы, стейков, свиных отбивных из птицы и т.д.



Нижний элемент духовки. Эта опция активирует только нижний элемент для более низкого нагрева. Он хорошо подходит, например, для выпечки тортов, пирогов и печенья. Он также идеально подходит для приготовления птицы, говядины или свинины.



Оба верхних и нижних элемента – эта опция активирует как верхний, так и нижний элемент для верхнего и нижнего нагрева. Подходит для поджаривания хлеба, кексов, пиццы и замороженных лакомств, таких как вафли.



Как верхние, так и нижние элементы духовки, а также конвекционный вентилятор. Эта функция идеально подходит для приготовления пиццы, лазаньи, первых блюд, мелкой птицы, всех видов рыбы, запекания фаршированных овощей, и различных видов тортов.

Основные аксессуары

Противень

Противень покрыт эмалью. Он отлично подходит для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов, а также используется для сбора остатков соусов, соков, жиров или продуктов питания. По возможности старайтесь использовать прямоугольный противень внутри духовки, чтобы защитить нижний нагревательный элемент.

Решетка

Идеально подходит для поджаривания и выпечки. Обеспечивает поддержку термостойкой посуды, пригодной для использования в духовке. Решетку для духовки можно использовать индивидуально. Всегда старайтесь устанавливать противень под решетку духовки, где это возможно.

ОСТОРОЖНО: во избежание риска травм или ожогов, не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы духовки или вскоре после ее использования. Поверхности будут оставаться горячими в течение некоторого времени. Соблюдайте меры предосторожности и всегда надевайте прихватку или защитный чехол, вынимая аксессуары или посуду из прибора, так как после приготовления они будут горячими. Когда вы снимаете аксессуары или посуду с прибора, убедитесь, что рядом есть подставка или термостойкая поверхность, на которую можно их поставить.

Использование мини-печи



Обжаривание – это метод приготовления, при котором пища подвергается прямому теплу. Обжаривание отличается от жарки и запекания тем, что во время процесса продукты переворачивают, чтобы они готовились с одной стороны и за раз.

- Следуйте приведенному ниже краткому руководству, чтобы получить наилучшие результаты жарки:
- Установите ручку управления температурой духовки на 250°C.
- Поверните ручку управления во 2-е положение, активируя только верхний нагревательный элемент.
- Разогревайте духовку в течение 15 минут.
- Расположите решетку сверху.
- Поместите продукты на решетку и смажьте их соусом или маслом по желанию.
- Поместите решетку и противень в духовку. Продукты следует располагать как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, не касаясь его.
- Теперь установите ручку управления температурой на желаемую температуру приготовления. Переворачивайте блюдо в течение желаемого времени приготовления.



Поджаривание

Большая емкость духовки позволяет поджарить до 6 ломтиков хлеба. Он идеально подходит для поджаривания большого количества кексов, замороженных вафель и т. д.

Следуйте краткому руководству ниже, чтобы получить наилучшие результаты поджаривания:

- Установите противень в самое нижнее положение внутри духовки.
- Установите ручку управления температурой духовки на 250°C.
- Поверните ручку управления элементами духовки в 4-е положение, активируя все нагревательные элементы.
- Разогревайте духовку в течение 5-10 минут.
- Поместите продукты на решетку и установите ее в среднее положение внутри духовки.
- При необходимости переворачивайте блюдо в течение желаемого времени приготовления.
- При поджаривании только одного или двух продуктов поместите их в центр духовки.



Выпечка

- Установите ручку управления температурой духовки на 250°C.
- Поверните ручку управления элементами духовки в 3-е положение, активируя нижний нагревательный элемент.
- Разогревайте духовку в течение 5-10 минут.

- Поместите продукты на решетку или противень и смажьте их соусом или маслом по желанию.
- Установите решетку или противень в самое нижнее или среднее положение внутри духовки. Продукты следует размещать как можно ближе к нижнему нагревательному элементу, соблюдая при этом правила техники безопасности, упомянутые ранее в Руководстве пользователя.
- Установите ручку управления температурой духовки на желаемую температуру приготовления.



Режим конвекции

Конвекционное приготовление сочетает в себе подачу горячего воздуха с помощью вентилятора и обычные функции приготовления (запекание, жарка, обжаривание, выпечка). Конвекция во многих случаях обеспечивает более быстрое приготовление, чем обычные электропечи радиаторного типа. Вентилятор мягко направляет воздух к каждому участку блюда, быстро придавая ему румяную корочку и сохраняя влагу и аромат. Благодаря движению воздуха температура вокруг блюда распределяется более равномерно. Функция конвекции позволяет готовить при более низких температурах, что экономит энергию и предотвращает нагревание воздуха в кухне.

Конвекционный вентилятор включается автоматически, когда функциональный регулятор находится в 5-м положении. После выбора нужной температуры установите необходимое время приготовления.

Чистка и уход

При правильном подходе к уходу и чистке Ваша электропечь сохранит свой внешний вид и работоспособность в течение длительного времени.

- Перед чисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Извлеките все аксессуары из камеры печи и очистите их в теплой мыльной воде.
- Не используйте абразивные чистящие средства, химикаты, средства для мытья стекол и зеркал, а также металлические губки, во избежание повреждения поверхности устройства и антипригарного покрытия противня.
- Очистите внутреннюю поверхность устройства влажной тканью,

а затем вытрите насухо. Очистите дверцу с помощью влажной ткани, смоченной моющим средством.

Внимание!

- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Любое другое обслуживание должно выполняться в авторизованном сервисном центре.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Потребляемая мощность: 1700 Вт



Производитель: NEWRISE IMPORT AND EXPORT COMPANY LIMITED OF ZHONGSHAN

Адрес: ROOM 2207, YUFENG TOWER, NO.118, XINGWEN ROAD, EAST DISTRICT, ZHONGSHAN CITY, Китай

Филиал производителя: GuangDong Haihua technology Co.,Ltd.

Адрес: 1F, No.5, JIDA ROAD, SANJIAO TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, Китай

Импортер: ООО "ПРАЙМ". Адрес: 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Волгоградская, д.32 оф.3

Дата производства: июль 2025

Гарантийный срок - 1 год

Сделано в Китае

RION

Гарантийные условия и дополнительную информацию
Вы можете найти в руководстве по эксплуатации изделия

Гарантийный талон №

Срок гарантии 12 месяцев

Наименование изделия

Духовка электрическая

Модель

Дата продажи

Серийный номер

б/н

Подпись продавца

Дата производства: 07.2025

Проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации
не имею, с правилами эксплуатации и условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

Печать продавца