



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



BG 1600 / BG 1650
ПЕЧЬ MAXI - MAXI OVEN

Введение

Мы рады, что вы выбрали эту высококачественную печь, и благодарим вас за доверие. Простота использования и разнообразные возможности применения, без сомнения, порадуют вас. Чтобы прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните данное руководство. При передаче прибора третьим лицам также передайте им всю документацию. Спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не является использованием по назначению и несет в себе серьезную угрозу.

Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к надлежащим образом установленной розетке с защитным контактом. Напряжение в сети должно соответствовать указанному на маркировке. Подключайте прибор только к сети переменного тока!

	BG 1600	BG 1650
Номинальное напряжение:	230 В~ 50/60 Гц	230 В~ 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	1600 Ватт	1650 Ватт
Потребление в режиме ожидания:	0 Ватт	0 Ватт
Объем камеры печи	40 литров	40 литров
Размеры прибора (Ш x Г x В)	585 x 430 x 315 мм	585 x 430 x 315 мм
Вес:	12,0 кг	13,2 кг

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность изделия и отсутствие дефектов у самого изделия и всех его частей.

В комплект поставки входят:

- противень для жарки/выпечки, решетка для гриля, руководство по эксплуатации

Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочные материалы, отправьте их на переработку.

Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора.



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности (HD), 04 для полиэтилена низкой плотности (LD), PP – полипропилен, PS – полистирол.

ВНИМАНИЕ: Прочтите все указания по безопасности и инструкции! Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам/ожогам!

Общие указания по безопасности

- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и проводу электропитания.
- Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Дети старше 8 лет и лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний для использования прибора, или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями могут использовать прибор только под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Ни в коем случае не используйте этот прибор с внешним таймером выключения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на отсутствие дефектов, его нельзя использовать после падения или при наличии видимых повреждений. В этом случае прибор следует отключить от сети электропитания и обратиться к специалисту по электротехнике для его проверки.
- Во избежание случайного падения прибора располагайте провод электропитания так, чтобы никто не мог в нем запутаться или запнуться о него.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими поверхностями, острыми углами и подвергаться механическим нагрузкам. Регулярно проверяйте провод электропитания на наличие повреждений и признаков износа. Поврежденный или спутанный провод повышает риск удара током.
- Не тяните за провод электропитания, когда отключаете прибор от сети электропитания, беритесь только за штекер!

- При чистке никогда не погружайте прибор, провод электропитания или сетевой штекер в воду.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сырых помещениях.
- Этот электроприбор отвечает всем соответствующим требованиям безопасности. При повреждении прибора или провода электропитания немедленно выньте штекер из розетки. Ремонтные работы должны производить только авторизованные специализированные предприятия или наш сервисный центр. Неквалифицированно отремонтированный прибор может представлять серьезную опасность для пользователя.
- Гарантия не распространяется на случаи неправильного использования или несоблюдения руководства по эксплуатации.

Указания по безопасности при использовании печи



ВНИМАНИЕ: Опасность получения травм или ожогов!
 Корпус прибора, его задняя стенка, дверца печи, противень для жарки/выпечки, решетка для гриля и прочие принадлежности прибора нагреваются во время работы!
 Поверхности остаются горячими даже некоторое время после отключения прибора!

Поэтому будьте осторожны при работе с прибором:

- Для защиты рекомендуется использовать прихватки и соответствующие приборы для гриля!
- Не используйте верхнюю панель прибора как подставку или рабочую поверхность, так как при использовании прибора она нагревается! Во избежание возгорания не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, тканей или других воспламеняющихся материалов!
- Никогда не закрывайте дно камеры печи/нагревательные элементы алюминиевой фольгой!
- Перегревшиеся жиры и масла могут воспламеняться. Поэтому во время приготовления блюд с жирами и маслами не оставляйте прибор без присмотра!
- **Осторожно! Опасность возгорания!** Продукты, с которых может капать жир, всегда кладите на противень для жарки/выпечки во избежание возгорания жира на нагревательном элементе. Слишком долго жарящийся хлеб также может воспламениться!

- Используйте для жарки и выпечки только жаропрочную посуду из металла, огнеупорного стекла или огнеупорной керамики!
- Не допускайте попадания холодной воды на горячую дверцу печи!
- При открывании дверцы из печи может выходить горячий пар!
- Перед чисткой или перемещением прибор и его принадлежности должны полностью остыть!
- **Правила размещения прибора:**
 - Размещайте прибор задней стенкой к стене. При этом соблюдайте расстояние в 4 см для циркуляции воздуха.
 - Размещайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не на лакированных поверхностях, скатертях и т.д.).
 - Размещайте прибор в недоступном для детей месте.
 - Со всех сторон прибора должно оставаться не менее 4 см свободного пространства для циркуляции воздуха, сверху – 1 м во избежание ущерба от жара или брызг жира и для обеспечения беспрепятственной работы. Следует обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
 - Прибор не следует использовать вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, где находятся горючие жидкости или газы.

⚠ Осторожно, опасность возгорания! Этот прибор не является встраиваемым.

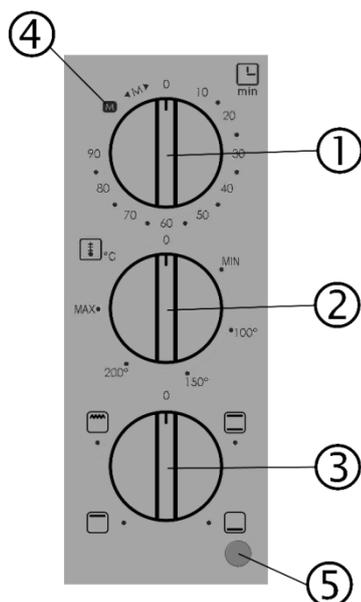
- Для безопасного выключения после каждого использования вынимайте штекер из розетки.
- Не используйте прибор в качестве обогревателя.

Перед первым использованием

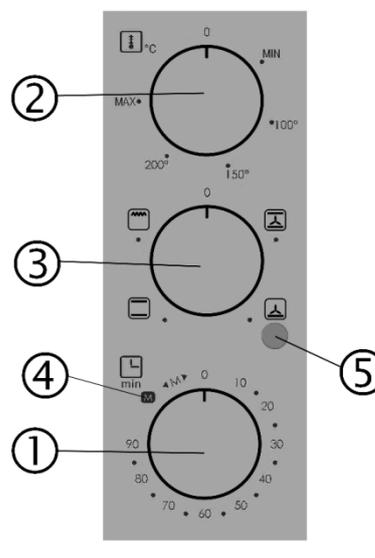
- Извлеките прибор и принадлежности из упаковки.
- **Перед первым использованием следует прижечь защитный слой нагревательных элементов. Для этого нагревайте прибор при максимальной температуре, не помещая в него продукты и выбрав режим «Верхний и нижний жар». Ручку переключения времени установите на 20 минут.** Легкий, быстро исчезающий, безвредный дым и запах не является поводом для беспокойства.
- Когда прибор остынет, протрите его изнутри влажной салфеткой
- Перед каждым использованием печь и принадлежности к ней должны быть сухими.

Панель управления

BG 1600



BG 1650



- 1 Ручка переключения времени
- 2 Ручка переключения температуры
- 3 Ручка переключения режимов печи
- 4 Непрерывная работа „М“
- 5 Индикатор температуры

Использование прибора

ИНФОРМАЦИЯ: Камера печи оснащена одним нижним и двумя верхними трубчатыми нагревательными элементами. В отношении верхних нагревательных элементов обратите внимание, что дальний нагревательный элемент выполняет функцию гриля, поэтому становится ярко-красным при включении режима «Гриль». Ближний нагревательный элемент, наоборот, работает в режимах «Верхний жар» и «Верхний и нижний жар с конвекцией/без конвекции», при этом светится несильно. Нижний нагревательный элемент работает в режимах «Нижний жар с конвекцией/без конвекции» и «Верхний и нижний жар с конвекцией/без конвекции» без видимого свечения.

Утапливаемые ручки переключения

Печь BG 1650 оснащена утапливаемыми ручками переключения.

- Для разблокировки нажмите на ручку переключения так, чтобы она высвободилась и вышла из углубления.
- Для блокировки нажмите на ручку переключения так, чтобы она до конца вошла в углубление.

1) Выбор режима

Вы можете выбрать один из нескольких режимов. С помощью ручки переключения № ③ установите желаемый режим приготовления.

BG 1600:

BG 1650:



Верхний и нижний жар с конвекцией

Для выпечки и жарки с равномерным нагревом сверху и снизу. Включенный вентилятор равномерно распределяет жар по камере печи. Этот режим особенно хорошо подойдет для выпечки пирогов на противне, творожных пирогов и бисквитных тортов, приготовления запеканок, жаркого, дичи и рыбы, а также всех блюд по классическим рецептам.



Верхний и нижний жар

Как описано выше, но без конвекции.



Только верхний жар

Для приготовления запеканок и gratin, у которых должна быть поджаристая корочка сверху.



Только нижний жар

Этот режим отлично подойдет для всего, что должно быть хрустящим снизу, например, пиццы, тарта фламбе, картофеля фри в духовке и т.д. Мы рекомендуем сначала включить режим «Верхний и нижний жар» (с конвекцией или без), а в последние 5 минут переключить печь на этот режим.



Нижний жар с конвекцией «Режим пицца»

Этот режим отлично подойдет для всего, что должно быть хрустящим снизу, например, пиццы, тарта фламбе, картофеля фри в духовке и т.д. Мы рекомендуем сначала включить режим «Верхний и нижний жар» (с конвекцией или без), а в последние 5 минут переключить печь на этот режим. Включенный вентилятор равномерно распределяет жар по камере печи.



Гриль

Для жарки на гриле (например, стейков, колбасок, мясных рулетов, курицы и т.д.), а также запекания. Для жарки на гриле мы рекомендуем примерно наполовину наполнить противень для жарки/выпечки водой и установить его на нижний уровень в качестве поддона. Капающий с продуктов жир будет попадать в противень, прибор будет оставаться чистым, а поднимающийся водяной пар сделает блюдо особенно нежным.

ИНФОРМАЦИЯ для режима гриля:

- Во время жарки на гриле прикрывайте дверцу только до стопора или оставляйте ее полностью открытой.
- Следите за тем, чтобы продукты не соприкасались с нагревательными элементами, опасность возгорания!

2) Установка температуры

С помощью ручки переключения № ② установите температуру выпечки или жарки на гриле. Поверните ручку переключения вправо до желаемой температуры.

3) Включение/выключение прибора

- а) Для включения прибора с таймером выключения поверните ручку переключения № ① вправо до упора, а затем обратно до желаемого времени работы. По истечении заданного времени таймер автоматически отключит прибор, и раздастся короткий звонок. Заданное время также можно изменить в любой момент во время работы, поворачивая ручку переключения влево или вправо.
- б) Для включения прибора без таймера выключения поверните ручку переключения № ① влево до положения „М“ для непрерывной работы прибора.



ВНИМАНИЕ: При включении режима непрерывной работы „М“ прибор не выключается автоматически, для его выключения ручку переключения следует повернуть обратно до положения „0“!

Индикатор температуры

Индикатор гаснет при достижении заданной температуры. Во время работы индикатор попеременно загорается и гаснет – это термостат регулирует температуру.

Внутреннее освещение камеры печи

Внутреннее освещение камеры печи включается связано с ручкой переключения № ①, и поэтому одновременно выполняет функции индикатора работы.

Замена лампочки в камере печи

При необходимости лампочку для камеры печи можно приобрести в специализированном магазине или сервисном центре.



Перед заменой лампочки всегда вынимайте штекер из розетки и ждите, пока прибор остынет!

- Осторожно открутите крышку лампочки, открутите неисправную лампочку.
- Вставьте в резьбу новую лампочку (жаропрочную, 230 В~ 15 Вт, E14, Т 300°С) и плотно вкрутите ее, затем вставьте в резьбу крышку и плотно закрутите.

Дополнительные принадлежности

Печи этой серии оснащены противнем для выпечки и решеткой для гриля.

Помимо этого, в качестве дополнительных принадлежностей мы предлагаем **набор для приготовления пиццы PS 16**, включающий высококачественный шамотный камень с деревянной лопаткой для пиццы. С их помощью можно даже в домашних условиях приготовить идеальную выпечку как в каменной печи.

При необходимости этот набор принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине или сервисном центре.

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

Дождитесь полного остывания прибора и выньте штекер из розетки!

- Принадлежности можно помыть теплой водой с добавлением моющего средства.
- Корпус, камеру печи и дверцу камеры протрите влажной салфеткой и просушите. Эмалированное покрытие (CleanEmail) внутри камеры печи особенно хорошо поддается чистке.
- Никогда не погружайте прибор в воду и следите за тем, чтобы снизу в прибор не проникал пар или вода!
- **Не используйте для чистки прибора пароочиститель.**
- **Ни в коем случае не используйте царапающие губки, металлические губки, абразивные чистящие средства или растворители, а также спреи для чистки духовок!!**

Роммельсбахер ЭлектроХаусгерäte ГмбХ
Рудольф-Шмидт-Штрассе 18
91550 Динкельсбюль
Тел. 09851/57 58-0
Факс 09851/57 58-59
Эл. почта: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de



Согласно Закону об электрическом и электронном оборудовании в конце срока службы этого прибора его нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. В этой связи сдайте его бесплатно в местный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрического и электронного оборудования. Информацию о возможностях утилизации можно получить у местных властей.