

# Tornado

Печь электрическая настольная  
Cuptor electric pe masă

Руководство по эксплуатации  
Manual de utilizare

Модели/ Modele:

TR480 CONV  
TR481 R-CONV  
TR485C RUST IV



Благодарим Вас за покупку нашей электропечи.

Прежде чем приступить к использованию электропечи, рекомендуем Вам внимательно прочитать инструкцию к применению.

Vă mulțumim pentru achiziționarea a cuptorului electric.

Va recomandăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a-l da în exploatare.

Dragă utilizatorule;

Scopul nostru este să vă oferim beneficiul maxim de la acest produs, care este fabricat în conformitate cu toate standardele de calitate.

Prin urmare, vă recomandăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și să îl salvați pentru referințe viitoare. Manualul constă în informații importante privind siguranța utilizatorului, utilizarea dispozitivului și întreținerea produsului.

NOTĂ. Acest ghid de utilizare acoperă mai multe modele, astfel încât unele dintre funcțiile descrise în acest ghid s-ar putea să nu se potrivească cu dispozitivul dvs.

Дорогой пользователь;

Наша цель - предоставить вам максимальную выгоду от этого продукта, который произведен в соответствии по всем стандартам качества.

В связи с этим мы настоятельно рекомендуем внимательно прочитать данное руководство перед использованием и сохранить его для дальнейшего использования. Руководство состоит из важной информации, касающейся безопасности пользователя, использования устройства и обслуживания изделия.

ПРИМЕЧАНИЕ. Данное руководство по эксплуатации охватывает несколько моделей, поэтому некоторые функции, описанные в данном руководстве, могут не соответствовать вашему устройству.

## УСТАНОВКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Духовка настроена на напряжение питания 230 В переменного тока 50 Гц. Если значение основного источника питания отличается от заданного, немедленно обратитесь в авторизованный пункт технического обслуживания.
- Обратите внимание, что штепсельный кабель вашей духовки должен доходить до настенной розетки, и расположите духовку так, чтобы передняя дверца легко открывалась.
- Электрическое подключение духовки должно осуществляться только через заземленные настенные розетки, которые были установлены в соответствии с правилами. При отсутствии подходящей заземленной розетки немедленно обратитесь к профессиональному электрику. Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, вызванные подключением электропитания через обычные розетки (без заземления).
- В случае повреждения или дефекта штекера кабеля духовки, обратитесь в авторизованный пункт технического обслуживания для замены на новый.
- Электрический кабель не должен касаться горячих частей прибора.
- Не накрывайте верхние, боковые и нижние места выхода воздуха из духовки. В противном случае духовка может перегреться.
- Если в вашей духовке есть место для выпаривания пара, обратите особое внимание на то, чтобы не закрыть его во время установки.
- При установке духовки держите ее на расстоянии 20 мм от боковых стенок и 40 мм от задней стенки. В противном случае тепло внутри духовки достигнет максимального значения.
- Устанавливайте прибор на поверхность, не покрытую горючими материалами (деревом, бумагой, пластиком и т. Д.), И размещайте на поверхности, не подверженной нагреву.
- Не ставьте духовку на холодильник или подобные морозильные камеры.

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Ваша духовка предназначена только для домашнего приготовления пищи и домашнего использования. Не используйте для других целей.

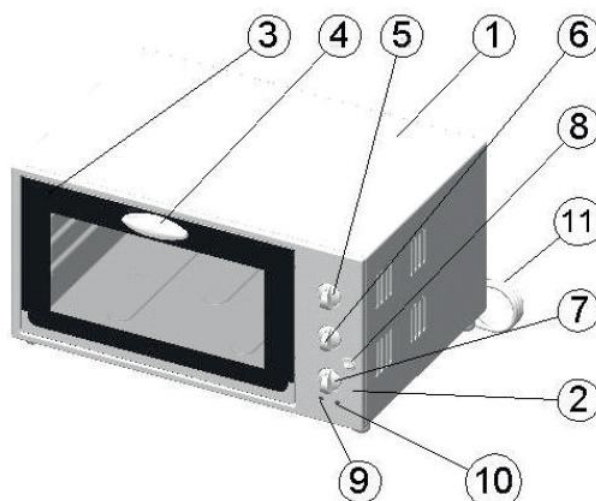
- Этот прибор предназначен для домашнего использования. Он не подходит для промышленного или профессионального использования.
- Этот прибор не подходит для других целей (например, для обогрева окружающей среды, для сушки домашних животных или платьев и т. Д.)
- Во время первой эксплуатации вашего устройства вы можете почувствовать неприятный запах. Это связано с нахождением пенопласта и пластиковых уплотнителей во время транспортировки. Чтобы этот запах выветрился, прогрейте духовку перед первым использованием пустую. Установите термостат на 250 °C и дайте духовке поработать 20-30 минут в открытом положении.
- Перед началом эксплуатации устройства не допускайте попадания горючих материалов, таких как занавеска, ворсовая ткань, бумага, пластик, на устройство. Не держите на верхней части духовки или внутри печи горючие материалы. Иначе от неожиданных операций те могут легко загореться.
- Помещение, в котором будет работать печь, должно регулярно вентилироваться.
- Используйте специальные перчатки, чтобы вынуть горячие кастрюли или противни из духовки.
- Держите детей подальше от прибора. Не позволяйте им использовать или играть с прибором.
- Не прикасайтесь к стеклу духовки, когда прибор горячий. Держите детей или домашних животных подальше от прибора во время работы.
- При использовании гриля внешняя поверхность прибора может быть горячей. Маленьких детей следует держать подальше. Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Во время работы внешняя поверхность печи нагревается. Даже после окончания использования в течение определенного периода времени эти части будут сохранять тепло. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Держите электрический кабель вдали от горячих поверхностей и не позволяйте ему прикасаться к прибору. Держите его подальше от нагретых поверхностей.
- Держите руку подальше от петель передней двери духовки. В противном случае ваша рука может застрять.
- Не кладите тяжелые предметы на верхнюю часть духовки, когда дверца открыта.
- Не погружайте прибор в воду, когда стекло духовки горячее, не наливайте воду.
- Если термостат вашей духовки работает за пределами установленного значения или в случае неисправностей, обратитесь к авторизованному техническому специалисту.

## Технические характеристики

	TR 480 CONV	TR 481 R-CONV	TR 485C RUSTIC IV
НАПРЯЖЕНИЕ	230 V AC 50Hz	230 V AC 50Hz	230 V AC 50Hz
МОЩНОСТЬ	1541 W	1547 W	1541 W
ТЕКУЩИЙ ТОК(Amp)	5.6 A	5.6 A	5.6 A
ТЕРМОСТАТ	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
ТАЙМЕР	90 мин	90 мин	90 мин
ОБЪЕМ ДУХОВКИ	45 л	45 л	45 л
ВЕРТЕЛ	нет	да	нет
КОЛ-ВО РЕЖИМОВ РАБОТЫ	6	6	6

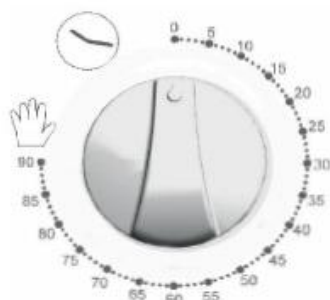
## Описание печи

1. Тело печи
2. Панель управления
3. Стеклопанель
4. Ручка
5. Таймер
6. Кнопка регулировки температуры
7. Кнопка выбора режима приготовления
8. Кнопка контроля (\*опционально)
9. Индикатор достигнутой температуры
10. Индикатор работы (\*опционально)
11. Сетевой кабель



## Описание панели управления

Таймер



Термостат



Выбор режима управления





Конвекция



Верхний + Нижний нагревательные элементы + конвекция



Верхний + Нижний нагревательные элементы



Верхний нагревательный элемент



Нижний нагревательный элемент



Гриль



Ручной режим

## Использование духового шкафа

Данное руководство по эксплуатации охватывает более одной модели, поэтому некоторые функции доступные в этом руководстве, могут не относиться к вашему устройству.

Во время первой эксплуатации вашего устройства из-за использования материалов для транспортировки может появиться неприятный запах. Чтобы избавиться от этого запаха перед первым использованием, установите термостат на 250 °C и дайте духовке поработать 20-30 минут с открытой дверцей.

Перед приготовлением поверните ручку управления таймером в направлении часов.

После выбора типа блюда из таблицы отрегулируйте термостат до подходящего уровня нагрева и выберите положение нагревательного элемента с помощью ручки управления духовкой. Ваша духовка начнет работу, и к концу установленного промежутка времени таймер управления перейдет в положение «0», и работа автоматически остановится.



Выберите Ручной режим, чтобы самим управлять временем приготовления.

После окончания приготовления не забудьте вернуть ручку таймера в позицию «0».

!!!Ручка термостата используется для выбора температуры нагрева, а ручка управления духовкой используется для выбора режима приготовления пищи.

## Время приготовления и полезная информация

Тип блюда, время приготовления, положения полки и положение термостата указаны на дверце.

! Данные, приведенные в таблице приготовления, получены в результате испытаний в нашей лаборатории.

! Во время приготовления не часто открывайте дверцу своей духовки. Иначе распределение тепла внутри не может быть сбалансировано, и это может изменить результаты приготовления.

Дополнительно время приготовления:

В зависимости от материала и количества лотков может понадобиться дополнительное время приготовления.

! Для печенья следует использовать формы для пирогов или противни из темного металла.

(Используйте только небольшие формы)

! Избегайте использования другой посуды за исключением посуды, поставляемой с вашей духовкой.

Слишком тонкий металл может привести к неожиданному результату. Это может привести к плохому приготовлению или более длительной продолжительности приготовления.

! Если вы используете другие лотки для приготовления пищи, выберите подходящее место для приготовления пищи в соответствии с вашим опытом.

! Всегда ставьте пирог на проволочную сетку.

! Стеклопанные противни и поддоны, которые отражают тепло, нельзя использовать для приготовления выпечки. Подходящим является противень для духовки.

! Если функция TURBO недоступна для вашей модели, не используйте два лотка одновременно.

ЛАМПА ТЕРМОСТАТА:

Когда температура внутри духовки достигнет заданного уровня, лампочка термостата погаснет

Когда температура опустится ниже установленного уровня, лампа опять включится, а духовка будет набирать температуру.

## Использование режима Гриль

- Желательно использовать решетку для гриля.
- При использовании проволочной решетки, пожалуйста, поместите противень на нижний уровень духовки для утчки жиров. Для удобства очистки в лотке должно быть немного воды.
- Разогревайте духовку при закрытой дверце.
  - При приготовлении на режиме Гриль после предварительного подогрева установите дверцу в полуоткрытое положение.
- Перед приготовлением гриля, чтобы продукты не прилипали к решетке, смажьте ее маслом.
- Термостат должен быть настроен на максимальное положение для гриля.

	Уровень нахождения решетки	Длительность приготовления/одна сторона
Завтрак	3	10-15
Тефтели	3	10-15
Курица	3	10-15
Рыба	3	10-15
Ягненок	3	15-20 (*)
Баранья отбивная	3	15-20 (*)
Телячья отбивная	3	15-20 (*)
Котлета из баранины	3	15-20 (*)

(\*) в зависимости от толщины

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА (Опционально)

Перед использованием вертела установите его на место между первой и второй стойками.

Острый конец стержня должен быть помещен в отверстие, а другой конец - в устройство поворотной вертушки.

В нижней части духовки поместите поднос с небольшим количеством воды внутри. Выберите требуемую позицию нагрева с помощью ручки управления духовкой.

Установите ручку термостата в максимальное положение. После установки ручки таймера на требуемое время и нажмите кнопку поворотного вертела на панели. Когда время приготовления закончится, таймер автоматически переключится на 0. Если вы используете ручное положение, не забудьте перевести ручку управления в положение «0» после приготовления!

## Подсказки по приготовлению

Продукт	Положение термостата	Уровень нахождения противня	Время приготовления (минуты)
Ягненок	250	2	25-35 (*)
Баранина	250	2	35-45 (*)
Телятина	250	2	45-55 (*)
Рыба	220	2	30-40
Курица (кусочками)	220	2	30-40
Индейка (кусочками)	250	2	35-45
Макароны (в духовке)	200	2	35-45
Печенье	150	2	25-35
Кексы	180	2	20-30
Выпечка из тонкого теста	200	2	25-35
Выпечка	250	2	20-30
Торт (на противне)	180	2	30-40
Торт (в форме)	180	1	35-45 (1)
Крем для торта	180	2	25-35
Пирог	180	2	20-30
Курица Гриль	Макс		55-70

(\*) из расчета 500 гр

(1) Форма установлена на решетку

Примечание. Данные, приведенные в таблице приготовления, получены в результате испытаний в нашей лаборатории. Продолжительность приготовления может меняться в зависимости от количества пищи. Продолжительность времени указывается после процесса предварительного нагрева.

! Перед приготовлением сделать предварительный нагрев 7-10 минут.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед чисткой духовки выньте вилку из розетки.
- Во время работы или после нее духовка будет горячей. Держитесь подальше от прикосновения к горячим деталям.
- Для очистки панели управления не используйте абразивные материалы, чтобы не удалить метки.
- Чистящие материалы, используемые для очистки, не должны содержать ингредиенты, которые могут поцарапать части эмали или окрашенные поверхности.
- Используйте крем или жидкие чистящие средства, которые не содержат гранулы пыли.
- Не чистите внутреннюю поверхность духовки, панель управления, дверцу духовки, противни и другие детали твердой щеткой, мочалкой или металлическими материалами.
- Протрите внутреннюю духовку мыльной и влажной тканью и высушите ее.
- Смочите остатки пищи влажной тканью с горячей водой, протрите ее и высушите.
- Стекланную часть следует протирать специальными растворами.
- Не используйте кислоту, растворитель, газ или другие горючие материалы для очистки.
- Не используйте посудомоечную машину для чистки деталей вашей духовки.

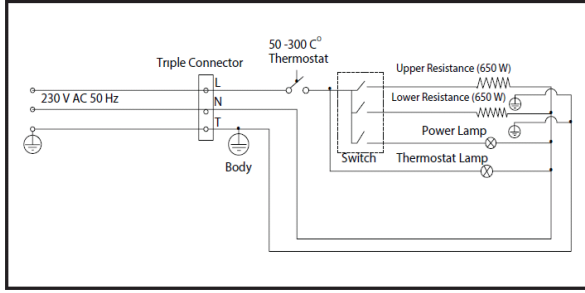
## Как поменять лампочку в духовке

Когда лампа перегорела, вы можете приобрести новую в ближайшем сервисном пункте или заменить ее самостоятельно или обратиться в службу технической поддержки.

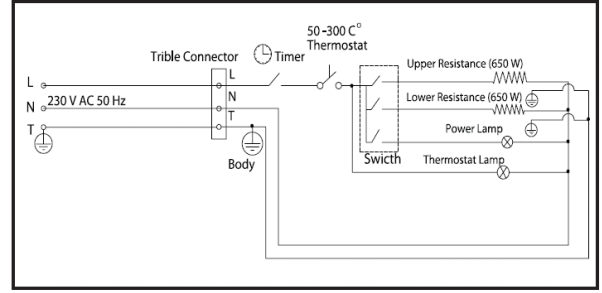
Если вы меняете лампочку самостоятельно, сделайте это следующим образом;

- Вытащите вилку из розетки
- Убедитесь, что духовка остыла.
- Поверните крышку лампы внутри духовки влево и вытяните ее.
- Поверните лампочку влево и вытащите ее.
- После замены лампы установите крышку лампы на место.
- После замены новой лампы, если лампа не работает, обратитесь в сервисный центр.

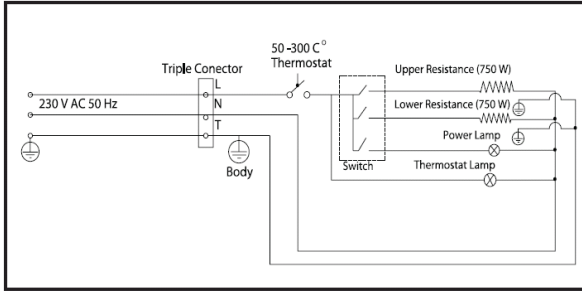
**MODEL LMXF 2 - MNF 2 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**



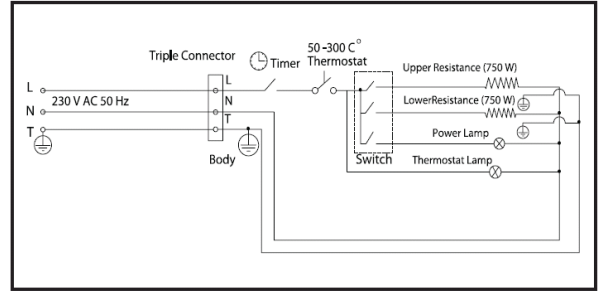
**MODEL MNF 3 - LMXF 3 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**



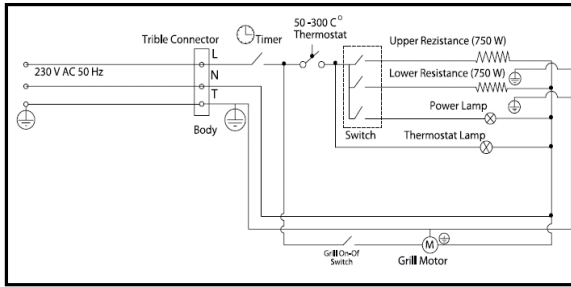
**MODEL MXF 2 - EXPORT 2 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**



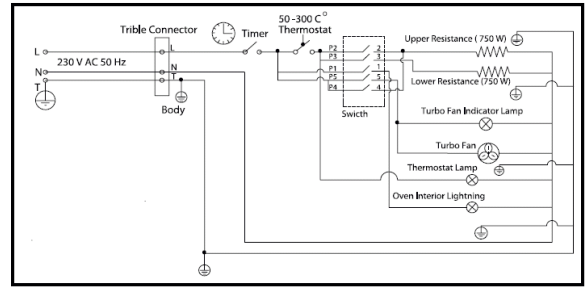
**MODEL MXF 3 - EXPORT 3 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**



**MODEL: MXF 4 - EXPORT 4 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**



**MODEL: MXF 5 - EXPORT 5 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**



**MODEL: MXF 6 - EXPORT 6 ELECTRICAL CIRCUIT SCHEME**

