

ergo

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ТО 940



ЗМІСТ

	Правила безпеки _____	03
	Перед використанням електричної печі _____	05
	Комплектуючі _____	07
	Використання електричної печі _____	07
	Панель керування _____	08
	Інструкції з експлуатації _____	08
	Інструкції з технічного обслуговування _____	10
	Догляд та очищення _____	11
	Технічні характеристики _____	12
	Безпека навколишнього середовища. Утилізація _____	12
	Інформація про виробника _____	12



Застереження!
Цей символ означає:
УВАГА! Гаряча поверхня



ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Перед використанням виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції. Збережіть цей посібник для подальшого використання або нових користувачів.

- При використанні електроприладів завжди слід дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам до напруги, що вказано на табличці з технічними даними приладу.

- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане вентиляцією або добре провітрювалося.

- Використовуйте цей пристрій з метою, описаною у цій інструкції з експлуатації, будь-яке інше використання не рекомендується виробником і може негативно вплинути на термін служби пристрою та/або життя користувача.

- Вимкніть прилад від мережі перед його переміщенням, очищенням або коли ви не збираєтеся його використовувати.

- Не використовуйте пристрій поза приміщень.

- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджено, він повинен бути відремонтований в офіційному сервісному центрі, щоб уникнути будь-якої небезпеки.

- Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення. Бережіть його від гострих країв та джерел тепла. Уникайте контакту шнура з гарячими поверхнями. Не допускайте звисання шнура з краю робочої поверхні або стійки.

- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком.

Використання неправильного типу подовжувача може призвести до пожежі.

- Не використовуйте виріб, якщо його шнур, вилка або конструкція пошкоджені або якщо він працює неправильно, якщо він падав або його пошкодили.

- Не використовуйте виріб у потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.

- Встановіть прилад на плоску термостійку поверхню. Не розміщуйте пристрій поряд з джерелами тепла, в місцях з підвищеною вологістю або поряд з легкозаймистими матеріалами.

- Усередині приладу немає внутрішніх ремонтних частин. Не намагайтеся розібрати виріб.

- Керування роботою приладу не може здійснюватися за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.

- Не вставляйте та не допускайте попадання пальців або інших предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.

- Не заповнюйте внутрішню камеру приладу так, щоб продукти торкалися нагрівальних елементів, це може спричинити пожежу.

- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини пристрою під час його роботи та після, доки він не охолоне.

- Доступні поверхні виробу можуть досягати високих температур під час роботи. Будьте обережні, щоб не обпектися.

- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину виробу у воду або будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.

- Перш ніж братися за вилку або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки сухі.

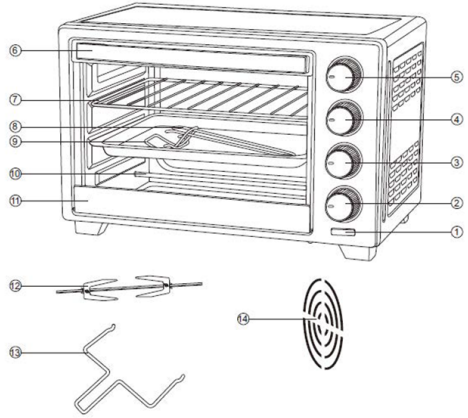
- Від'єднайте пристрій від розетки, коли він не використовується або коли його чистять. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж встановлювати або вилучати аксесуари, а також перед чищенням приладу.
- Не залишайте пристрій увімкненим у мережу без нагляду.
- Для забезпечення правильної роботи пристрою чищення та технічне обслуговування виробу повинні проводитися відповідно до цієї інструкції з експлуатації. Вимкніть і від'єднайте виріб від мережі перед його переміщенням або очищенням. Дайте повністю охолонути перед чищенням або зберіганням.
- Не ставте пристрій до стіни. Дотримуйтесь безпечної відстані 10 см від задньої частини пристрою та ще по 10 см з кожного боку. Не кладіть будь-які предмети на виріб під час використання.
- Під час роботи прилад може випускати гарячу пару або повітря через вентиляційні отвори або через щілини дверцят. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від приладу під час його роботи. При вийманні готової їжі з пристрою може вийти гаряче повітря та пара. Будьте обережні!
- негайно від'єднайте пристрій, якщо з пристрою йде чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб витягти готову їжу із пристрою.
- При роботі з решіткою чи деко, ми рекомендуємо використовувати ручку для їх вилучання, яка входить до комплекту поставки.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких цілей, не зазначених у цій інструкції.
- Перед використанням, встановіть прилад на стійку та рівну поверхню.

- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших закладів тимчасового проживання;
 - у закладах типу «ночівля та сніданок».
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- Завжди відключайте пристрій після завершення використання.
- Даний прилад не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) із обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними можливостями, або особами, які не вміють користуватися приладом, без нагляду відповідальної особи, ознайомленої з даними інструкціями.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Цей прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи з недостатнім досвідом і знаннями щодо використання приладу, якщо вони знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють потенційні ризики, пов'язані з його використанням. Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
 - Очищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми віком до 8 років без нагляду.



КОМПЛЕКТУЮЧІ

1. Індикатор роботи
2. Ручка таймеру
3. Ручка вибору нагрівальних елементів
4. Ручка вибору температури
5. Ручка увімкнення конвекції/гриля
6. Ручка дверцят
7. Решітка для випічки/смаження
8. Деко
9. Ручка для вилучання деко або решітки
10. Нагрівальні елементи
11. Скляні дверцята
12. Гриль
13. Ручка для вилучання грилю
14. Конвектор



ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЕЧІ

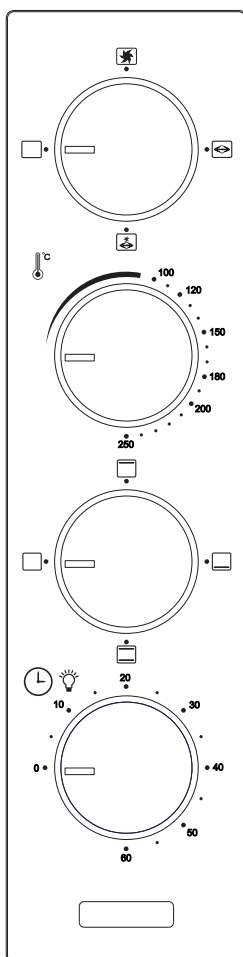
Будь ласка, ознайомтесь із наступними функціями та аксесуарами печі перед першим використанням:

- 1) **Індикатор роботи:** Вказує на статус роботи приладу.
- 2) **Ручка таймеру:** Поверніть ручку вправо (за годинниковою стрілкою) для вибору часу роботи й увімкнення підсвічування. Після закінчення запрограмованого часу пролунає сигнал і процес приготування припинеться. Підсвічування вимкнеться.
- 3) **Ручка вибору нагрівальних елементів:** Перемикає режими нагрівання: — режим очікування, — верхній нагрівальний елемент, — нижній нагрівальний елемент, — верхній і нижній нагрівальні елементи.
- 4) **Ручка вибору температури:** Встановлює бажану температуру від 100°C до 250°C. Якщо ручку повернути проти годинникової стрілки до упору, нагрівальні елементи не працюватимуть.
- 5) **Ручка увімкнення конвекції/грилю:** Вмикає або вимикає режим конвекції та/або грилю.
- 6) **Ручка дверцят:** Для зручності та запобігання опіків при відкриванні/закриванні дверцят.
- 7) **Решітка для випічки/смаження:** Для продуктів, які необхідно приготувати.
- 8) **Деко:** Для продуктів, які необхідно приготувати або для збору крихт/жиру/частинок їжі, що впали.
- 9) **Ручка для вилучання деко або решітки:** Для безпечного виймання гарячої решітки або деко після приготування.

- 10) **Нагрівальні елементи:** Виробляють тепло під час приготування.
- 11) **Скляні дверцята:** Мають скляне віконце для стеження за процесом приготування.
- 12) **Гриль:** Обертювий механізм приводить до руху вертел для підсмаження м'яса з усіх сторін.
- 13) **Ручка для вилучання грилю:** Для безпечного виймання гарячого вертелу після приготування.
- 14) **Конвектор:** Вентилятор конвектора розповсюджує гаряче повітря по всій духовці приладу для рівномірного й швидкого приготування.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. ФУНКЦІЯ ТА

Ця функція ідеально підходить для приготування торта в цілому.

Експлуатація

(1) Помістіть їжу, яку потрібно приготувати, на решітку. Встановіть решітку на середньому рівні печі.

(2) Поверніть ручку вибору функцій в положення  або .

(3) Встановіть ручку регулювання температури на необхідній температурі.

(4) Встановіть ручку таймера на потрібний час приготування.

(5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку.

(6) Коли приготування буде завершено, прозвучить сигнал, і ручка таймера автоматично повернеться у вихідне положення. Повністю відкрийте дверцята і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося в печі, продовжить смажити і висушувати їжу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготована їжа, металева решітка та дверцята можуть бути дуже гарячими, поведіться обережно.

2. ФУНКЦІЯ

Ця функція ідеально підходить для приготування хліба, піци і м'яса птиці в цілому.

Експлуатація

(1) Помістіть продукти, які необхідно приготувати, на решітку або деко. Встановіть решітку або деко на середньому рівні духової шафи печі.

(2) Поверніть ручку вибору функцій в положення .

(3) Встановіть ручку регулювання температури в положення, відповідне бажаній температурі.


(4) Встановіть ручку таймера на потрібний час приготування.

(5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку.



(6) Коли підсмажування буде завершено, прозвучить сигнал, і ручка таймера автоматично повернеться у вихідне положення. Повністю відкрийте дверцята і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося в печі, продовжить смажити і висушувати їжу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготована їжа, металева решітка та дверцята можуть бути дуже гарячими, поведіться обережно.

3. ФУНКЦІЯ

Функція конвекції  ідеально підходить для запікання шматочків свинини, курячих ніжок, курячих крилець, картоплі фрі, м'яса птиці, відбивних, риби, та інших страв, забезпечуючи більш рівномірне нагрівання.

Експлуатація




- (1) Помістіть продукти, які необхідно приготувати, на решітку або деко.
- Встановіть решітку або деко на середньому рівні духової шафи печі.
- (2) Поверніть ручку вибору функцій в положення .
- (3) Встановіть ручку регулювання температури й таймера в положення, відповідне бажаній температурі/часу.
- (6) Увімкніть функцію конвекції .

Функція грилю  або грилю з конвекцією  ідеально підходить для приготування цілих тушок курчат і м'яса птиці в цілому.

Примітка: Заморожене м'ясо може потребувати значно більше часу для приготування.

Щодо використання вертела для смаження: вставте загострений кінець рожня у виделку, переконайтеся, що точки виделки спрямовані в ту ж сторону, що і загострений кінець рожня. Потім посуňte в сторону квадрата вертіла і закріпіть смушковим гвинтом. Помістіть продукти, які необхідно приготувати на вертелі, пропустивши виделку прямо через центр їжі. Далі помістіть другу виделку в інший кінець м'яса, що смажиться або домашньої птиці. Впевніться, що продукти відцентровані на виделці для смаження. Вставте загострений кінець вертелу для смаження в гніздо приводу, розташоване з правого боку стінки печі. Переконайтеся, що квадратний кінець вертелу опирається на опору, розташовану з лівого боку стінки печі.

Експлуатація

- (1) Вставте піддон для їжі в нижню напрямну печі, щоб зібрати масло або крихти, що впали.
- (2) Поверніть ручку вибору нагрівальних елементів в положення .
- (3) Встановіть ручку регулювання температури в положення, відповідне бажаній температурі.
- (4) Встановіть ручку таймера на потрібний час приготування.
- (5) Встановіть ручку увімкнення конвекції/грилю в положення  / .
- (6) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку (13).
- (7) Коли підсмажування буде завершено, прозвучить сигнал, і ручка таймера автоматично повернеться у вихідне положення. Повністю відкрийте дверцята і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося в печі, продовжить смажити і висушувати їжу.



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Даний пристрій не вимагає особливого догляду. В середині пристрою відсутні деталі, що можуть обслуговуватися безпосередньо користувачем. Не намагайтеся самостійно відремонтувати пристрій. Якщо є

потреба у технічному обслуговуванні пристрою, зверніться до кваліфікованого фахівця з ремонту обладнання.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути ураження електричним струмом або псування обладнання, НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПІЧ У ВОДУ АБО ІНШІ РІДИНИ.

Для забезпечення оптимальної роботи та тривалого строку служби приладу, його слід регулярно чистити. Регулярне очищення також знизить ризик виникнення пожежі.

КРОК 1: Вимкніть прилад та вийміть вилку з розетки.

КРОК 2: Після того як прилад охолоне, вийміть усі аксесуари з печі. Почистіть їх вологою, мильною тканиною. Обов'язково використовуйте лише м'яку мильну воду.

КРОК 3: Для чищення всередині духовки протріть її стінки, дно і скляні дверцята вологою мильною тканиною. Потім повторіть сухою чистою тканиною.

КРОК 4: Протріть зовні духовки вологою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте абразивні мийні засоби або металеві губки для чищення. Обов'язково використовуйте лише м'яку мильну воду. Абразивні мийні засоби, щітки для очищення і хімічні очисники можуть пошкодити покриття пристрою. Частинки губки можуть відірватись і доторкнутися до електричних деталей, що може призвести до ураження електричним струмом.

КРОК 5: Перед зберіганням дайте приладу повністю охолонути і висохнути. При тривалому зберіганні печі переконайтесь, що піч чиста і без залишків їжі. Зберігайте піч в сухому місці, наприклад, на столі або стільниці або полиці шафи. За винятком рекомендованого очищення, додаткове обслуговування користувачем не потрібно.

Будь-яке інше обслуговування повинне виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

Вийміть вилку з розетки, дайте приладу охолонути та очистіть його перед зберіганням. Зберігайте електричну піч в коробці в чистому сухому місці. Ніколи не зберігайте прилад, поки він гарячий або все ще підключений до мережі. Ніколи не обмотуйте шнур щільно навколо приладу. Не допускайте напруження на шнурі, який входить в пристрій, оскільки це може привести до його зносу і розриву.



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення	220-240 В -
Частота електричної мережі	50 Гц
Споживана потужність	2000 Вт
Об'єм	48 л
Регулювання температури	до 250 °С
Таймер	до 60 хв
Підсвічування	так
Конвекція	так
Гриль	так
Кількість ТЕНів	4
Матеріал ТЕНів	нержавіюча сталь
Режими нагріву	6
Клас захисту від ураження електричним струмом	I
Клас захисту від вологи та пилу	IPX0
Розмір пристрою (ВхШхГ)	360х577х407 мм
Розмір упаковки (ВхШхГ)	408х610х442 мм
Вага (нетто/брутто)	10 / 10,3 кг
Основний колір корпусу	чорний
Матеріал корпусу	метал



БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтеся місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА

Виробник: Чжуншань Гентех Електрик Аплаєнс Ко., ЛТД. **Адреса:** № 10, Тонгал 3-рд роад, Анле вїлідж, Дунфен таун, Чжуншань сїті, Китай.

Імпортер (приймає претензії від споживача): ТОВ «ЮК ДИСТРИБЬЮШН». **Адреса:** вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, Україна, 04112.

Рекомендується зберігати в сухому прохолодному місці, уникати попадання прямого сонячного проміння. Не містить шкідливих для здоров'я речовин. Не потребує спеціальних умов зберігання. Якість товару відповідає вимогам Технічних регламентів, встановлених законодавством України. Декларацію запитуйте у продавця. Умови гарантії та гарантійний термін дивіться в гарантійному талоні. Строк служби - 3 роки. З питань щодо сервісного обслуговування звертайтеся за телефоном гарячої лінії в Україні 0 (800) 501 643 (дзвінки безкоштовні з усіх телефонів України). **www.ergo-ua.com**

ergo

