

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ЛОГИЧНЫЙ • ПРАКТИЧНЫЙ • ЭКОНОМИЧНЫЙ

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ
ECO-GR3821MO/ECO-GR3822MO

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **ECON**.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ.....	5
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	6
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ.....	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ.....	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ.....	7
ЧИСТКА И УХОД.....	7
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	7
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	8

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
2. Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток может уйти по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
3. Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
4. Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
5. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
6. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
7. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
8. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
9. Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
10. Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
11. Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 12 см со всех сторон.
12. Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.
13. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
14. Перед отключением печи от электросети переведите все регуляторы и переключатели печи в положение ВЫКЛ.
15. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
16. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
17. Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
18. Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте хват, чтобы не обжечься.
19. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
20. Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
21. Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
22. Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
23. Запрещается готовить в печи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
24. Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
25. Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
26. Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
27. Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
28. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
29. Храните прибор в недоступном для детей месте.
30. Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
31. Прибор предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.

32. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
33. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
34. Во избежание повреждения печи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:
- оберегайте от резких толчков и падений;
 - избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.

Рекомендации по использованию посуды для приготовления на конфорках

Рекомендуется использовать посуду (кастрюли, сковороды и т.п.) со сплошным ровным дном.

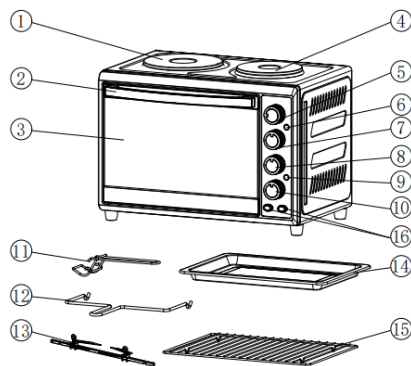
Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорок.







Не используйте посуду с выпуклым, вогнутым или неровным дном.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электропечь – 1
- Решетка – 1
- Поддон – 1
- Ухват – 1
- Вертел – 1
- Держатель для вертела – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



1. Большая конфорка (левая)
2. Ручка дверцы
3. Стеклопанель дверцы
4. Малая конфорка (правая)
5.  Регулятор температуры в камере печи
6. ДУХОВКА – индикатор работы духовки (камеры печи)
7.  Регулятор нагрева большой левой конфорки
8.  Регулятор нагрева малой правой конфорки
9. ПЛИТА – индикатор работы конфорок
10.  Ручка таймера
11. Ухват для поддона
12. Держатель вертела
13. Стержень вертела с зубцами
14. Поддон
15. Решетка
16.  /ВЫКЛ – переключатель режимов работы нижнего нагревательного элемента камеры печи;  /ВЫКЛ – переключатель режимов работы верхнего нагревательного элемента камеры печи и вертела

ВНИМАНИЕ:


Стеклопанель достаточно тяжелая, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не опустите. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.


ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Убедитесь, что все регуляторы и переключатели печи находятся в положении ВЫКЛ. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу обоих нагревательных элементов переключателями режимов работы печи. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Переведите регуляторы нагрева обеих конфорок в максимальное положение. Установите время таймера 15 минут. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.


ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, включите работу верхнего нагревательного элемента или нижнего нагревательного элемента или сразу двух переключателями, установите время таймера 10-15 минут и разогрейте печь.
3. Подготовьте продукты по рецепту.
4. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или) решетку на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления. Размещайте продукты так, чтобы они располагались как можно ближе к используемому нагревательному элементу, при этом продукты не должны касаться верхнего нагревательного элемента.
5. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
6. Регулятором температуры установите нужную температуру.
7. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателями. Переведите левый переключатель в положение ,

чтобы включить работу нижнего нагревательного элемента, или переведите правый переключатель в положение , чтобы включить работу верхнего нагревательного элемента. Вы также можете одновременно включить работу и нижнего, и верхнего нагревательных элементов.

8. Ручкой таймера установите время приготовления, после этого загорится индикатор ДУХОВКА и печь начнет приготовление. Ручка таймера будет постепенно поворачиваться в обратном направлении.
9. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение ВЫКЛ, откройте дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
10. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
11. Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение ВЫКЛ.
12. По окончании приготовления переведите все регуляторы и переключатели печи в положение ВЫКЛ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ



1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, включите работу верхнего нагревательного элемента или нижнего нагревательного элемента или сразу двух переключателями, установите время таймера 10-15 минут и разогрейте печь.
3. Установите поддон на нижние держатели.
4. Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.
5. Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.
6. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
7. Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на решетчатой стенке камеры печи.
8. Регулятором температуры установите нужную температуру.
9. Переведите правый переключатель в положение , чтобы включить работу верхнего нагревательного элемента и вертела.

10. Ручкой таймера установите время приготовления, после этого загорится индикатор ДУХОВКА и печь начнет приготовление. Ручка таймера будет постепенно поворачиваться в обратном направлении. Обычно для приготовления цыпленка весом до 2,5 кг требуется примерно 30 минут.
11. Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Выкл.
12. По окончании приготовления переведите все регуляторы и переключатели печи в положение Выкл.
13. Чтобы извлечь вертел с цыпленком, используйте держатель вертела, поставляемый в комплекте. Убедитесь, что крючки держателя ровно удерживают вертел по обе стороны, затем приподнимите тот конец стержня вертела, который лежит на опоре, и аккуратно достаньте другой конец вертела из отверстия привода.
14. Положите готового цыпленка на разделочную доску или на блюдо и удалите из него стержень вертела.

ВНИМАНИЕ:

Вес цыпленка не должен превышать 2,5 кг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Поставьте кастрюлю, сковороду или другую подобную посуду на большую или малую конфорку.
3. Поворачивая регулятор , установите температуру нагрева большой конфорки.
4. Поворачивая регулятор , установите температуру нагрева малой конфорки.
5. Ручкой таймера установите время приготовления, после этого загорится индикатор ПЛИТА и плита начнет приготовление. Ручка таймера будет постепенно поворачиваться в обратном направлении.
6. Конфорки выключатся, когда ручка таймера вернется в положение Выкл.
7. По окончании приготовления переведите все регуляторы и переключатели печи в положение Выкл.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку печи сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.


Поддон, решетку и детали вертела вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства.

Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

 Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220–240 В, 50 Гц

Мощность духовки: 1800 Вт

Потребляемая мощность конфорок:

600 Вт и 1000 Вт

Температура в камере печи: от 100°C до 250°C

Таймер: до 60 мин

Объем камеры печи: 38 л

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте www.econ.su.



Изготовитель: Smart International Distribution Limited. Room 2208, 22/F., Lemmi Centre, 50 Hoi Yuen Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «ПОЛИТЕХНИКА». 170034 Тверская область, г. Тверь, проспект Чайковского-го, д. 19а, корп. 1, ком. 207.

Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.



www.econ.su