



**Электродпечь**

**ECO-G3201MO**

**ECO-G3202MO**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электропечи **ECON**. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации электропечи и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если электропечь перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	5
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ.....	6
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ.....	6
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ .....	6
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ .....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ .....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ.....	8
ЧИСТКА И УХОД.....	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	9

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь предназначена для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен 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.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора - несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля. Используя удлинитель, убедитесь, что заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.

- 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.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и емкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т.д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- 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.
- Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 10см со всех сторон.
- Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети переведите ручку таймера в положение «О».
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь

к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

- Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- Запрещается готовить в печи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
- Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
- Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретую печь или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- 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.

- 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.
- В дверце печи используется закаленное стекло. Оно обладает повышенной прочностью по сравнению с обычным стеклом. Но закаленное стекло может лопнуть при появлении глубоких царапин на его поверхности или при ударах по краям и особенно по углам стекла. Будьте внимательны. Не царапайте стекло и избегайте ударов по углам стекла.

#### **ВНИМАНИЕ:**

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

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

Электропечь – 1

Решетка – 1

Поддон – 1

Ухват – 1

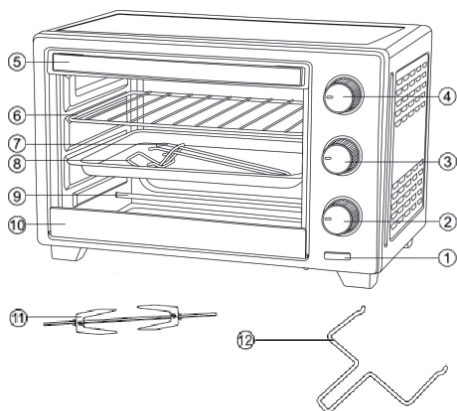
Вертел – 1

Держатель для вертела – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



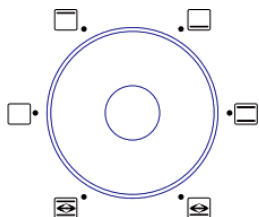
1. Индикатор работы
2. Ручка таймера
3. Переключатель режимов работы печи
4. Регулятор температуры
5. Ручка дверцы
6. Решетка
7. Поддон
8. Ухват для поддона
9. Нагревательные элементы
10. Дверца печи
11. Вертел
12. Держатель вертела

### ВНИМАНИЕ:

Стекла́нная дверца достаточно тяжёлая, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не откроете. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.

## ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ

Выбор режима работы печи осуществляется с помощью соответствующего переключателя.



Положения переключателя соответствуют следующим режимам печи:

- выключено;
- работает верхний нагревательный элемент;
- работает нижний нагревательный элемент;
- работают верхний и нижний нагревательные элементы;
- работает нижний нагревательный элемент и вертел;
- работают оба нагревательных элемента и вертела.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления устанавливается с помощью ручки таймера.

Поворачивая ручку по часовой стрелке установите нужное время приготовления.

На панели управления печкой загорится индикатор работы.



После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится, индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.

## 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 серийного номера) и остатки упаковочной бумаги. Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Убедитесь, что ручка таймера находится в положении «0». Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу обоих нагревательных элементов переключателем режимов работы печи. Переведите регулятор температуры 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 обоих нагревательных элементов переключателем режимов работы печи, установите время таймера 10-15 минут и разогрейте печь.
3. Подготовьте продукты по рецепту и положите их в поддон.
4. Установите поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.
5. Регулятором температуры установите нужную температуру.
6. Переключателем режимов работы установите режим запекания:  - работает нижний нагревательный элемент.
7. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления.
8. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите ручку таймера в положение «О», откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
9. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.
10. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение «О», а переключатель режимов работы в положение .



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Положите продукты на решетку и установите ее на верхние держатели. Ниже установите поддон. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.
3. Во время приготовления на гриле оставьте дверцу чуть приоткрытой.
4. Переключателем режимов работы установите режим гриля:  - работает верхний нагревательный элемент.
5. Регулятором температуры установите




температуру 200-250°C.

6. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, и печь начнет приготовление.
7. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
8. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.
9. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение «О», а переключатель режимов в положение .

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Подготовьте тосты по рецепту и положите их на решетку.
3. Установите решетку на держатели.
4. Регулятором температуры установите нужную температуру.
5. Переключателем режимов работы установите режим приготовления тостов:  - работают оба нагревательных элемента.
6. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления и печь начнет приготовление.
7. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение «О», откройте дверцу и выдвиньте решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
8. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.
9. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение «О», а переключатель режимов в положение .

## 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 обоих нагревательных элементов переключателем режимов работы печи, 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 противоположной стенке камеры печи.
8. Регулятором температуры установите 250°C.
9. Переключателем режимов печи выберите режим:  - работают нижний нагревательный элемент и вертел, или  - работают оба нагревательных элемента и вертел.
10. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления и печь начнет приготовление. Обычно для приготовления цыпленка весом до 2,5кг требуется примерно 30 минут.
11. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.
12. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение «0», а переключатель режимов в положение .
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.

## 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 и решетку 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

Максимальная потребляемая мощность:  
1600 Вт

Температура нагрева: 100-250°C

Таймер: до 60 мин

Объем камеры печи: 32 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](http://www.econ.su).

# EAC

Изготовитель:

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

Сделано в Китае.

Импортёр/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «ПОЛИТЕХНИКА». 170034 Тверская область, г. Тверь, проспект Чайковско-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 изделия.

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.

econ