

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ЛОГИЧНЫЙ • ПРАКТИЧНЫЙ • ЭКОНОМИЧНЫЙ

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ

ECO-GP3221/ECO-GP3222

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
РЕГУЛЯТОРЫ РАБОТЫ ПЕЧИ	5
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	6
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ.....	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ.....	8
ЧИСТКА И УХОД	8
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	9

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 регуляторы нагрева конфорок и регулятор температуры в камере печи в положение MIN, а переключатель режимов в положение .
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.

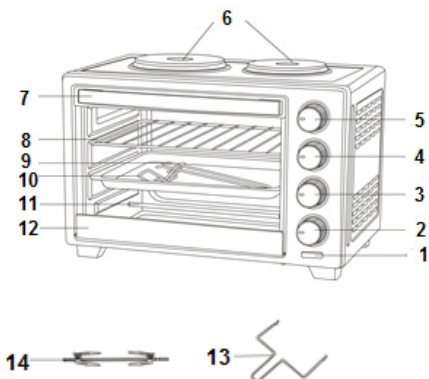
Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорок.

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

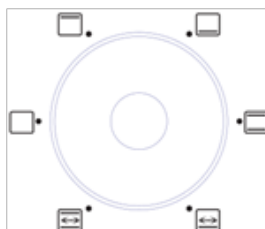


1. Индикатор работы камеры печи
2. Переключатель режимов
3. Регулятор температуры в камере печи
4. Регулятор нагрева малой конфорки
5. Регулятор нагрева большой конфорки
6. Большая и малая конфорки
7. Ручка дверцы
8. Решетка
9. Поддон
10. Ухват для поддона
11. Нагревательный элемент
12. Декоративный элемент дверцы
13. Держатель вертела
14. Вертел

ВНИМАНИЕ:

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

РЕГУЛЯТОРЫ РАБОТЫ ПЕЧИ



Переключатель режимов служит для выбора режима работы печи:



– печь выключена;



– работает верхний нагревательный элемент;



– работает нижний нагревательный элемент;



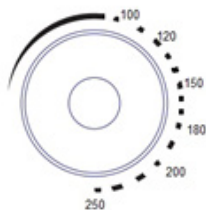
– работают оба нагревательных элемента;



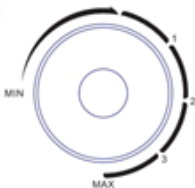
– работает нижний нагревательный элемент, и вращается вертел;



– работают оба нагревательных элемента, и вращается вертел.




Регулятор температуры позволяет установить нужную температуру от 100°C до 250°C внутри печи.




Регуляторы нагрева конфорок служат для регулировки мощности нагрева: 1, 2 и MAX. Когда регулятор находится в положении MIN, соответствующая конфорка выключена.

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 регуляторы нагрева конфорок и регулятор температуры в камере печи находятся в положении MIN, а переключатель режимов – в положении . Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите переключатель






режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Переведите регуляторы нагрева обеих конфорок в максимальное положение. Дайте печи поработать 15 минут, затем переведите регуляторы нагрева конфорок и регулятор температуры в камеру печи в крайнее левое положение,

а переключатель режимов – в положение .


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 переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Разогрейте печь в течение 10–15 минут.
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 времени 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.





- Регулятором температуры установите нужную температуру.
- Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов. Переведите переключатель в положение , чтобы включить работу нижнего нагревательного элемента, или переведите переключатель в положение , чтобы включить работу верхнего нагревательного элемента. Переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.
- Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите переключатель режимов – в положение , откройте дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
- В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
- По окончании приготовления переведите регулятор температуры в камеру печи в крайнее левое положение, а переключатель режимов – в положение . Затем отключите печь от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или) решетку на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.
- 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.
- Оставьте дверцу приоткрытой.
- Регулятором температуры установите 230°C.
- Переключателем режимов выберите режим работы верхнего нагревательного элемента. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.
- По окончании приготовления переведите регулятор температуры в камеру печи в крайнее левое положение, а переключатель режимов – в положение . Затем отключите печь от электросети.
- Откройте полностью дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата.

- Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо.

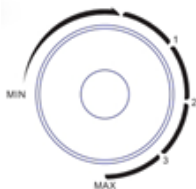
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

- Подключите вилку питания к электрической розетке.
- Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Разогрейте печь в течение 10-15 минут.
- Установите поддон на нижние держатели.
- Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.
- Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.
- Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
- Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
- Регулятором температуры установите 230°C.
- Переключателем режимов выберите режим:  – работают нижний нагревательный элемент и вертел – или  – работают оба нагревательных элемента и вертел.
- Обычно для приготовления цыпленка весом до 2,5 кг требуется примерно 30 минут.
- Когда цыпленок будет готов, переведите регулятор температуры в камеру печи в крайнее левое положение, а переключатель режимов – в положение . Затем отключите печь от электросети.
- 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.
- 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 нагрева нужной конфорки, установите режим нагрева соответствующей конфорки.
4. По окончании приготовления верните регулятор нагрева в положение MIN и отключите печь от электросети.

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

Потребляемая мощность духовки: 1600 Вт

Потребляемая мощность конфорок:

700 Вт и 1000 Вт

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

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.



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.

