

Великие реки



2 в 1 настольная плита
+ духовка

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ
электрический

Днепр-2

*Руководство
по эксплуатации*

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

Прочтите данное руководство внимательно и сохраните до утилизации прибора.

При покупке жарочного шкафа необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации устанавливает правила эксплуатации и содержит описание и сведения по назначению, использованию, транспортировке и хранению жарочного шкафа, предназначенной для приготовления пищи в домашних условиях.

Модель Днепр-2 совмещает в себе функции двух приборов в одном – настольную плитку и мини-печь.

Для каждой конфорки имеется отдельная ручка управления и световой индикатор работы. Для вашего удобства мы дополнили комплектацию еще одним эмалированным противнем, что бы вам не пришлось тратить время на поиски второго. Можно сразу готовить на двух!

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

2.1. Жарочный шкаф	1 шт.
2.2. Противень	2 шт.
2.3. Решетка для приготовления гриль-блюد	1 шт.
2.4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
2.5. Ухват	1 шт.
2.6. Упаковочный пакет	1 шт.
2.7. Упаковочная коробка	1 шт.
2.8. Тefлоновый коврик для выпечки	1 шт.

3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Конфорки | 6. Индикатор нагрева |
| 2. Переключатель температуры | 7. Стекло дверцы |
| 3. Переключатель большой конфорки | 8. Противень |
| 4. Переключатель малой конфорки | 9. Ухват и решетка |
| 5. Переключатель режимов работы ТЭНа | |

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Для использования жарочного шкафа используйте сетевые розетки, оснащенные проводом заземления.

- 4.1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- 4.2. Прибор должен быть заземлен. 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.
- 4.3. Розетка должна находиться в непосредственной близости от прибора, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить его от электросети.
- 4.4. Для предотвращения удара током не погружайте сетевой шнур и штепсель, или любые части прибора в воду или другие жидкости.
- 4.5. Не допускайте касание сетевого шнура горячих поверхностей.
- 4.6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным сетевым шнуром, электрической вилкой или имеющим любое другое повреждение. Для дальнейшей эксплуатации обратитесь в сервисный центр.
- 4.7. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
- 4.8. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может вызвать опасность и привести к травме.
- 4.9. Не помещайте прибор около горячих газовых или электрических плит.
- 4.10. Устанавливая прибор, оставляйте по 15 сантиметров свободного пространства со всех сторон прибора, чтобы обеспечить свободное обращение воздуха.
- 4.10.1. Запрещается установка прибора на необработанную деревянную поверхность. Ставьте печь только на жаропрочную поверхность.**
- 4.11. Запрещается класть что-либо на прибор, когда он работает.
- 4.12. Отключите прибор от электрической сети, если Вы не планируете пользоваться прибором продолжительное время. Перед чисткой прибора также следует отключить его от электрической сети и дождаться охлаждения. Ножи прибора могут оставлять следы на столе, это нормально, вы можете стереть их влажной тканью.
- 4.13. В духовку нельзя помещать металлическую посуду во избежание риска поражения электрическим током. Рекомендуем использовать керамическую, стеклянную посуду.
- 4.14. Стекло дверцы духовки закаленное. Данное стекло лучше выдерживает перепады температур при переходе от холодного до горячего. Однако, следите чтобы на раскаленное стекло дверцы не попала холодная вода, так как в этом случае стекло может треснуть. Особая осторожность необходима при перемещении посуды, содержащей горячее масло или другие горячие жидкости.
- 4.15. Запрещается готовить в приборе слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- 4.16. Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами прибора.
- 4.17. Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- 4.18. Используйте любую посуду и формы, предназначенные непосредственно для приготовления в духовых электрических печах, согласно их руководству по эксплуатации. Следите, чтобы пергаментная бумага для приготовления, силиконовые формы, а так же фольга для выпекания, пакеты для запекания, не соприкасались с нагревательными элементами! Это может привести к возгоранию!
- 4.19. Запрещается использовать бумажные формы, не предназначенные для приготовления непосредственно в духовых печах. Все полуфабрикаты в картонных боксах, в пластиковой посуде и прочее - должны быть помещены в духовую печь без упаковки!

- 4.20. Не применяйте при чистке металлические или металлосодержащие губки: частицы металла могут привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.
- 4.21. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- 4.22. Во избежание опасности возгорания не накрывайте прибор и не допускайте его соприкосновения с горючими материалами, такими как шторы, обои и т.д.
- 4.23. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
- 4.24. 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.
- 4.25. Не храните в приборе никакие предметы кроме его принадлежностей, когда он не используется.
- 4.26. Всегда используйте защитные перчатки из теплоизолирующего материала, когда вынимаете что-либо из горячего прибора.
- 4.27. Не используйте жарочный шкаф вне помещений, а так же в целях, отличных от его прямого предназначения.
- 4.28. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.

**ОСТОРОЖНО! НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ.
ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПРИБОРА ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ.**

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ!

Прибор предназначен только для бытового использования.

- 5.1. Обязательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
- 5.2. Извлеките прибор из упаковки. Убедитесь, что жарочный шкаф отключен от сети и регулировка температуры находится в положении «0». Выньте из духовки все поддоны и принадлежности и промойте их горячей водой. Тщательно протрите на сухо все принадлежности и установите их обратно.
- 5.3. Подключите прибор к сети. Удостоверьтесь, что внутри духовки нет никаких предметов, остатков упаковочного материала и прочего. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Выберите работу обоих ТЭНов. Оставьте прибор работать в течении 30 минут. При необходимости повторите процедуру прогрева еще раз через небольшой промежуток времени.

ВНИМАНИЕ!

Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма – проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

СОВЕТ! Вы можете достичь лучших результатов, начав готовку некоторых блюд (например, пирогов) в предварительно прогретом приборе. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, выберите нужное положения работы ТЭНов и оставьте на 10 минут для предварительного разогрева жарочного шкафа.

Для включения и отключения прибора предназначен «Переключатель выбора работы ТЭНов»:



Порядок работы:

6.1. Подготовьте продукты по рецепту.

6.2. Установите решетку или противень на нужный уровень в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.

6.3. Положите продукты в емкость, поставьте на решетку. Если вы будете готовить продукты на решетке без емкости, установите под решетку поддон, для стекающего сока от продуктов. Если вы будете запекать продукты на противне, вы можете вытащить решетку из шкафа, так как противень с продуктами устанавливается в жарочный шкаф самостоятельно.

6.4. Выберите нужную температуру. Ниже приведена таблица продуктов с температурой приготовления и временем приготовления (данные примеры температуры и времени приготовления являются приблизительными, так как точное время приготовления и температура для готовки зависят от многих факторов и от степени желаемого результата).

6.5. Выберите подходящий режим работы нагревателей.

6.6. Выберите температуру нагрева. Печь начнет приготовление.

Таблица выбора температуры и времени приготовления

Продукты	Температурный режим °C	Время приготовления (мин)
Овощи гриль, шампиньоны	200	30
Пироги, кексы, пирожные	120-180	10-20
Хлеб, выпечка с начинкой	180-200	25-30
Рыба и морепродукты	150	15
Курица, индейка	180	25
Куриные крылья, свиные ребрышки	240	20
Буженина, мясной рулет	200-240	30
Говядина, жаркое из говядины	240	40-60

6.7. Запекание и жарка на решетке.

Порядок работы:

- Установите решетку на противень;

- Разместите продукты на решетке и установите в печи в верхней части духовки.

Следите, что бы продукты не касались нагревателей.

- Выберите верхний режим работы ТЭНов;

- Установите нужную температуру;

По окончании необходимого времени переведите все ручки регуляторов в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть.

6.8. Приготовление на конфорках:



Переключатель конфорок позволяет регулировать температуру в диапазоне от «Минимальный нагрев», 1, 2, 3, «Максимальный нагрев».

ВНИМАНИЕ! Духовка и конфорки могут работать одновременно. Однако, при работе конфорок и духовки на максимальных мощностях, следите, что бы ваша проводка соответствовала требуемой мощности, так как суммарно мощность всего прибора составляет 3 300 Вт. Необходимо, что бы на электрической линии, к которой вы подключаете жарочный шкаф, больше не было подключенных работающих приборов.

Порядок работы конфорок:

- Разместите посуду с продуктами на конфорках
- Поверните переключатель режима нагрева соответствующей конфорки в желаемое положение
- По окончании нужного вам времени – переведите переключатели в положение 0, лампа индикатор должна погаснуть.

Примечание: конфорки могут работать одновременно друг с другом.

7. ЧИСТКА И УХОД

Примечание: Необходимо чистить духовку после каждого приготовления пищи во избежание образования нагара. Так же обязательно нужно удалить возникший конденсат после приготовления. Не закрывайте дверцу после готовки – дайте лишней влаге выйти наружу. Это убережет стенки прибора от возможной коррозии.

- 7.1. После окончания приготовления установите все переключатели в положение «Выключено» и «0», чтобы выключить духовку.
- 7.2. Дождитесь, пока духовка остынет. Отключите ее от электросети.
- 7.3. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ погружать духовку в воду или мыть ее проточной водой.
- 7.4. Выньте из духовки все принадлежности и вымойте их, как обычную посуду.
- 7.5. Внешнюю часть прибора протрите влажной тряпкой.
- 7.6. Не применяйте абразивных материалов или чистящие порошки, металлические мочалки и т.п., это может привести к появлению царапин.
- 7.7. Дождитесь, пока духовка и принадлежности полностью высохнут, после можно собрать их в рабочее состояние.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- 8.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

9. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

- 9.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- 9.2. Жарочный шкаф необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от 0 до +40 °С, относительной влажности воздуха не более 80%.
- 9.3. При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения жарочного шкафа внутри транспортного средства.
- 9.4. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

9.5. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

9.6. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин бытовой техники.

10. ГАРАНТИЯ

10.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.

10.2. Гарантия распространяется на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

10.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.

10.4. Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

10.5. Не оставляйте продукты в приборе на поддонах на длительное время независимо от того готовы они или нет. В этом случае противни могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

10.6. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.

10.6.1. Неисправности изделия, возникшие в результате:

- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
- использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или неодобренных производителем.

10.6.2. Неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:

- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
- обрывы и надрезы шнура питания;
- сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия.

10.6.3. Неисправности, возникшие в результате перегрева изделия, повлекшие выход прибора из строя. К безусловным признакам перегрева относятся:

- деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателя.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность духовки: 1600 Вт

Мощность большой конфорки: 1000 Вт

Мощность малой конфорки: 700 Вт

Класс защиты: I

Объем духовки: 30 л

Диапазон рабочих температур: 100-250°C

Товар сертифицирован.

Размеры внутренней камеры: 270x370x291 мм

Размер противня: 370*260 мм

Товар сертифицирован.

Серийный номер: указан на упаковочной коробке и на приборе

Дата изготовления: указана на упаковочной коробке и на приборе

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Страна изготовителя: Китай

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

12. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По вопросам сервисного обслуживания, претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: service@velikiereki.ru.

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества товара.

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5 - 10%.

Изготовитель: «NEWAIR IMPORT & EXPORT CORPORATION LIMITED OF ZHONGSHAN» («Ньюэйр Импорт и Экспорт Корпорейшен Лимитед оф Жонгшань»). Адрес: ROOM 402/403, NO. 23, NAN'AN ROAD, SHIQI DISTRICT, ZHONGSHAN CITY GUANGDONG, China (Китай, Гуангдонг, Жонгшань Сити, Шики Дистрикт, Нан'ан Род, № 23, комната 402/403).

Импортер: ООО "Маркет" (Россия).

Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн.19.

Данный прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879;

Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 113.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт

Изъят « ____ » _____ 20 ____ г.

Исполнитель _____
Ф.И.О.

Модель _____

Серийный номер _____

Дата выпуска _____

Продан магазином _____
наименование,

номер магазина и его адрес

Штамп магазина

Дата продажи

Выполненные работы _____

Дата ремонта _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт,

и его адрес

М.П.

www.velikiereki.ru

