

ergo

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
TO915



ЗМІСТ

	Правила безпеки _____	03
	Перед використанням електричної печі _____	05
	Комплектуючі _____	07
	Використання електричної печі _____	07
	Панель керування _____	08
	Інструкції з експлуатації _____	09
	Інструкції з технічного обслуговування _____	11
	Догляд та очищення _____	11
	Технічні характеристики _____	12
	Безпека навколишнього середовища. Утилізація _____	12
	Інформація про виробника _____	12



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.

- 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.

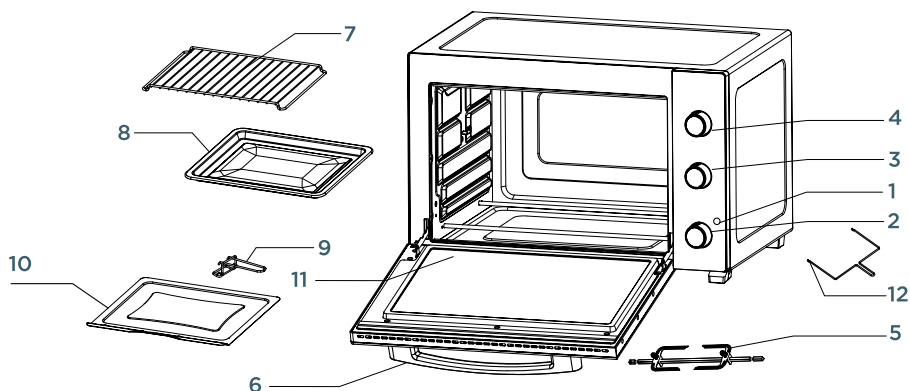
- Від'єднайте пристрій від розетки, коли він не використовується або коли його чистять. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж встановлювати або вилучати аксесуари, а також перед чищенням приладу.

- 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.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки.
- Діти не повинні бавитися з приладом.
- Дітей віком до 3 років потрібно тримати якнайдалі від приладів, якщо не забезпечено постійне спостереження за ними.
- Діти віком від 3 до 8 років можуть тільки вмикати/вимикати прилад за умови, якщо прилад розміщено/встановлено у нормальному передбаченому для нього робочому положенні. Крім того, дітям має бути надано відповідний нагляд чи інструкції щодо безпечного користування приладом, та вони усвідомили ризики небезпеки, які можуть виникнути під час використання приладу.
- Діти віком від 3 до 8 років не повинні підключати прилад до мережі електроживлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування, що здійснює користувач.
- УВАГА! Окремі частини цього виробу можуть бути дуже гарячими і спричинити опіки.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.



КОМПЛЕКТУЮЧІ



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Індикатор роботи | 7. Решітка для випічки/смаження |
| 2. Ручка таймеру | 8. Деко |
| 3. Ручка вибору режимів роботи | 9. Ручка для вилучання деко або решітки |
| 4. Ручка вибору температури | 10. Лоток для крихт і жиру |
| 5. Обертний гриль | 11. Скляні дверцята |
| 6. Ручка дверцят | 12. Ручка видалення грилю |



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. Увімкнеться індикатор роботи. Після закінчення запрограмованого часу пролунає сигнал і процес приготування припиниться. Індикатор роботи згасне.

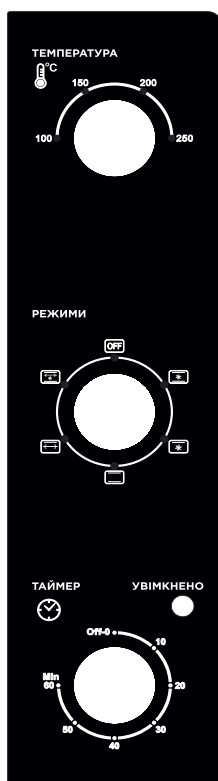
3) Ручка вибору режимів роботи: Перемикає режими способу приготування: **OFF** режим очікування,  верхній і нижній нагрівальні елементи з конвекцією,  верхній нагрівальний елемент з конвекцією,  верхній і нижній нагрівальні елементи,  верхній нагрівальний елемент з обертним рожном,  верхній і нижній нагрівальні елементи з конвекцією та обертним рожном.

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) Обертвий гриль:** Використовується для рівномірного обсмажування м'яса під час обертання.
- 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.
- 9) Ручка для вилучання деко або решітки:** Для безпечного виймання гарячої решітки або деки після приготування.
- 10) Лоток для крихт і жиру:** Для збору крихт/жиру/частинок їжі, що впали.
- 11) Скляні дверцята:** Мають скляне віконце для стеження за процесом приготування.
- 12) Ручка видалення грилю:** Для безпечного виймання грилю.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ





ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Верхній і нижній нагрів + конвекція

Цей режим забезпечує рівномірне приготування страв завдяки роботі двох нагрівальних елементів та циркуляції повітря. Ідеально підходить для запікання м'яса, птиці, риби, лазаньї, пирогів та страв, які потребують рівномірного прогрівання зі всіх боків.

Експлуатація

- (1) Помістіть продукти на решітку або деко. Встановіть їх на середньому рівні духової шафи печі.
- (2) Поверніть ручку вибору функцій у положення (верхній + нижній нагрів + конвекція).
- (3) Встановіть ручку регулювання температури на бажане значення.
- (4) Встановіть ручку таймера на потрібний час.
- (5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку (щипці).
- (6) Після завершення прозвучить сигнал, і таймер повернеться у вихідне положення. Відкрийте дверцята та відразу вийміть їжу, щоб уникнути пересушування.

2. Верхній нагрів + конвекція

Режим забезпечує інтенсивне запікання верхньої частини страви у поєднанні з рухом гарячого повітря. Підходить для запікання овочів, риби, тонких шматків м'яса, піци, а також для отримання хрусткої скоринки.

Експлуатація

- (1) Помістіть продукти на решітку або деко та встановіть їх у середню частину духовки.
- (2) Поверніть ручку вибору функцій у положення (верхній нагрів + конвекція).
- (3) Встановіть бажану температуру.
- (4) Встановіть таймер на потрібний час приготування.
- (5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку (щипці).
- (6) Після звукового сигналу відкрийте дверцята та негайно дістаньте їжу.

3. Верхній і нижній нагрів

Класичний режим без конвекції. Найкраще підходить для випічки хліба, пирогів, печива, запіканок, а також рівномірного приготування м'яса без надмірного пересушування.

Експлуатація

- (1) Помістіть страву на решітку або деко на середній рівень.
- (2) Поверніть ручку вибору функцій у положення (верхній + нижній нагрів).

- (3) Встановіть необхідну температуру.
- (4) Установіть таймер на бажаний час.
- (5) Перевіряйте готовність, використовуючи ручку (щипці).
- (6) Після завершення роботи дістаньте страву, щоб уникнути подальшого підсушування.

4. Верхній нагрів + гриль

Режим для приготування курки-гриль та інших страв на грилі. Верхній нагрів підрум'янює поверхню, а обертання грилю забезпечує рівномірне обсмажування.

Експлуатація

- (1) Закріпіть продукт на грилі та встановіть його у спеціальні опори в духовці.
- (2) Поверніть ручку вибору функцій у положення (верхній нагрів + гриль).
- (3) Встановіть температуру відповідно до рецепту.
- (4) Установіть таймер на потрібний час.
- (5) Перевіряйте ступінь підсмаження, обережно використовуючи ручку для виймання грилю.
- (6) Після сигналу відкрийте дверцята та акуратно вийміть гриль разом зі стравою.

5. Верхній і нижній нагрів + конвекція + гриль

Максимально потужний комбінований режим. Підходить для великої курки, великих шматків м'яса, рулетів та будь-яких страв на грилі, що потребують швидкого, рівномірного та глибокого пропікання.

Експлуатація (1) Закріпіть продукт на грилі або розмістіть на деко/решітці, якщо це не страва на вертелі.

- (2) Поверніть ручку вибору функцій у положення (верхній + нижній нагрів + конвекція + гриль).
- (3) Встановіть потрібну температуру.
- (4) Установіть таймер.
- (5) Для контролю процесу та виймання використовуйте ручку (щипці).
- (6) Після завершення приготування відкрийте дверцята та відразу дістаньте страву, щоб запобігти пересушуванню залишковим теплом.

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



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Даний пристрій не вимагає особливого догляду. Всередині 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 відірватися 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 потрібне.

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	58 л
Регулювання температури	до 250 °С
Таймер	до 60 хв
Обертний гриль	так
Конвекція	так
Кількість ТЕНів	4
Матеріал ТЕНів	нержавіюча сталь
Режими нагріву	5
Клас захисту від ураження електричним струмом	I
Клас захисту від вологи та пилу	IPX0
Розмір пристрою (ВхШхГ)	600×460×390 мм
Розмір упаковки (ВхШхГ)	642×488×415 мм
Вага (нетто/брутто)	12.2 / 13.4 кг
Основний колір корпусу	чорний
Матеріал корпусу	метал



БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

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



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА

Виробник: Чжуншань Вейцзін Електрікал Апплайнс енд Бьорнер Ко., Лтд. **Адреса:** №131, Ченг'є авеню, район Хуанпу, м. Чжуншань, провінція Гуандун, Китай. **Імпортёр (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**

Альтернативний формат одержання інструкції за посиланням:
<https://bit.ly/4npvj54>



Застереження!
Цей символ означає:
УВАГА! Гаряча поверхня

ergo

