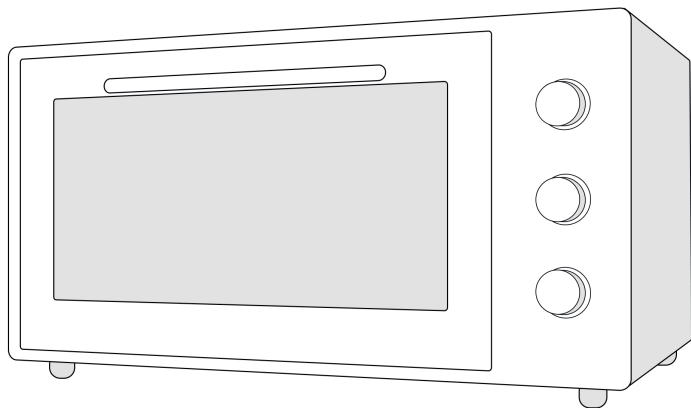




ЕЛЕКТРИЧНА МІНІ-ПІЧКА

vento
lux

Інструкція з експлуатації

UA

ЗМІСТ

1		1
2	Перед використанням Міні-печі зверніть увагу на правила безпеки	2
3	Використання Міні-печі	4
	Опис Панелі Управління	4
	Використання печі	4
	Інформація щодо транспортування	5
4	Догляд і очищення	6

Згідно з вимогами нормативів

1	Технічні характеристики Міні-печі	
	МІНІ	МІДІ
	Зовнішня ширина: 518 мм	Зовнішня ширина: 615 мм
	Зовнішня глибина: 400 мм	Зовнішня глибина: 470 мм
	Зовнішня висота: 310 мм	Зовнішня висота: 345 мм
	Напруга живлення: 220-240 50-60 Гц	Напруга живлення: 220-240 50-60 Гц
	Потужність духовки: 1300 Вт	Потужність духовки: 1600 W
	Потужність Грилю :650 Вт (верхн.) :650 Вт (нижня)	Потужність Грилю :800 Вт (верхн.) :800 Вт (нижня)
	Загальна потужність: 1300 Вт	Загальна потужність: 1600 Вт
	Термостат: регульована 300 °C	Термостат: регульована 300 °C

Значення, вказані на маркіруванні приладу або в супровідних документах до приладу, отримано в лабораторних умовах згідно з вимогами відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від умов експлуатації виробу, а також від умов навколишнього середовища.



Цей продукт призначений для домашнього використання.

У цьому розділі вказані правила техніки безпеки, що можуть запобігти травмам і пошкодженням. У випадку недотримання вказаних правил техніки безпеки гарантія на цю продукцію не поширюється.

- ✓ Піч працює при напрузі 220-230 В.
- ✓ Якщо у вашому будинку автомат струму менше ніж 10 А, установіть автомат струму на 10 А.
- ✓ У печі використовується провід заземлення і вилка із контактом заземлення. Вилка приєднується до розетки, яка має бути встановлена і заземлена відповідним чином.
- ✓ Роботи із заземлення повинен виконувати кваліфікований електрик.
- ✓ У випадку недотримання наведених вище пояснень використання продукту компанія не нестиме відповідальність за будь-які збитки, які можуть виникнути.
- ✓ Не класти пластмасові предмети на піч, а також не можна ставити піч поряд із холодильником, посудомийною машиною.
- ✓ Перед першим використанням печі слід прогріти її порожньою із закритими дверцятами при температурі 200 °C приблизно протягом 30 хвилин, поки не випаде характерний запах, що виділяється використовуваною для ізоляції мінеральною ватою. При вимкненні печі, як тільки ви підключите вилку до розетки, увімкнеться лампочка термостата. Світло згасне, коли ви повернете вилку назад. Ця ситуація не має негативного впливу на безпеку продукції.
- ✓ Стежте за тим, щоб шнур живлення не стикався з поверхнею печі, що нагрівається, і не затискався дверима печі, кабельна ізоляція може пошкодитися. У випадку пошкодження електричного кабелю звернетеся до найближчого сервісу і встановіть новий.
- ✓ Під час приготування їжі на кухні утворюється вологість. Переконайтеся, що ваша кухня добре провітрюється. При тривалій безперервній експлуатації печі знадобиться додаткова вентиляція. Ви можете відкрити вікно або збільшити обороти вашого вентилятора.
- ✓ Стежте, щоб на гаряче скло дверцят не потрапляла вода.
- ✓ Не ставте міні-піч у воду. Не користуйтеся приладом у ванні, поза приміщенням, а також в місцях, де є ризик потрапляння бризок води (не проводьте чищення печі пароочисником), від вологості можуть постраждати електричні кола.
- ✓ Встановлюйте піч на рівну стійку жароміцну поверхню. Для забезпечення нормальної вентиляції і відведення тепла залишайте навколо приладу вільний простір не менше 75 мм по сторонах і не менше 50 мм над приладом.



Руки (при приготуванні їжі в печі або на грилі при приміщенні або вийманні їжі) захищайте, використовуючи рукавиці або прихватки. Цей знак: Увага! .. Гаряча поверхня (означає, що поверхня може бути гарячою).



Перед використанням печі розпакуйте упаковку. Пакувальні матеріали можуть бути небезпечними для дітей.

Під час роботи з грилем поверхня печі може бути гарячою. Тримайте дітей подалі від приладу.



Значення, вказані на маркіруванні приладу або в супровідних документах до приладу, отримано в лабораторних умовах згідно з вимогами відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від умов експлуатації виробу, а також від умов навколишнього середовища.



Приготована їжа створює пару, для того, щоб захистити частини тіла від опіків, відкривайте дверцята печі поступово, тобто спочатку на 5 см трохи відкрийте, щоб з неї вийшло гаряче повітря, потім можете відкрити дверцята печі повністю і витягнути приготовану їжу.

- ✓ Ця піч не призначена для використання людьми (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, що не мають достатнього досвіду і знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку, або під їх керівництвом. Стежте за тим, щоб діти не грали з приладом.
- ✓ Підключите піч у захищену запобіжником заземлену розетку за таблицею відповідно до значень «Технічних характеристик». У разі підключення печі через трансформатор або без нього, не залежно від цього необхідно викликати кваліфікованого електрика із заземлення. Наша компанія не несе відповідальності за які-небудь ушкодження у разі використання виробу без заземлення.
- ✓ Забороняється мити прилад водою або розбризкувати на нього воду! Є небезпека ураження струмом!
- ✓ Особам в нетверезому стані і тим, що вживають лікарські речовини з наркотичного дією не рекомендується користуватися цим приладом.
- ✓ Під час установлення, ремонту, чищення, а також монтажу електрика має бути вимкнена.
- ✓ Не розігрівайте продукти в закритих контейнерах і скляних банках. Усередині банок може виникнути надлишковий тиск, що приведе до вибуху.
- ✓ Поряд з приладом не повинні знаходитися легкозаймисті матеріали, оскільки під час роботи його бічні поверхні сильно нагріваються.
- ✓ Під час експлуатації піч може бути гарячою. Не доторкайтеся до дек і внутрішніх частин печі.
- ✓ Не накривайте поверхню тканиною, поліетиленом і іншими матеріалами.
- ✓ Електричні контакти не повинні торкатися задньої поверхні, при цьому з'єднання можуть пошкодитися.
- ✓ Підключення електричного живлення і напруги вказані в таблицях на задній стінці печі. Переконайтеся, що вони відповідають вашій печі і в жодному випадку не видаляйте ці таблиці.
- ✓ Виймаючи приготовану їжу з печі, використовуйте захисні рукавиці і прихватки.
- ✓ Для переміщення печі не тримайте за ручку дверцят.
- ✓ Встановлюйте піч на рівну стійку жароміцну поверхню
- ✓ Не розміщуйте піч у закритій шафі або на рівні землі.
- ✓ Перед тим, як використовувати піч, переконайтеся, що електроустаткування відповідає вимогам печі. Викличте кваліфікованого електрика.
- ✓ Усі роботи з електричними приладами і системами повинні виконувати тільки кваліфіковані фахівці, що мають право на виконання цих робіт.
- ✓ У разі пошкодження вимкніть прилад і від'єднайте вилку кабелю електроживлення від розетки. Для цього вимкніть у квартирі автомат.
- ✓ Під час установлення, ремонту, чищення, а також монтажу електрика має бути вимкнена.
- ✓ Установіть максимальну потужність й увімкніть піч на 30 хвилин, для того, щоб вигоріли речовини, які могли залишитися в результаті виробництва.
- ✓ При першому вмиканні з печі може виходити запах. Забезпечте достатню вентиляцію.

3 Управління панеллю і використання печі

UA

1. Термостат перемикач: температура випічки до 300 °C

2. Перемикач режимів печі:

Перемикач режимів:



Працюють обидва нагрівальні елементи.



Працює верхній нагрівальний елемент. Дозволяє готувати гриль.



Працює нижній нагрівальний елемент.

3. Регулювання таймера:

Можна налаштувати час приготування до 90 хвилин механічним управлінням. Повертаючи ручку праворуч, довести до потрібної позиції. Коли закінчиться встановлений час, пролунає звуковий сигнал і піч припинить роботу. Якщо треба продовжити приготування в печі більше 90 хвилин або якщо ви самі хочете задати час, поверніть ручне регулювання назад. Цим час роботи печі не перерветься. Для вимкнення печі поверніть ручку таймера в положення «0», щоб вимкнути піч.



Поки не буде включено електроживлення нагрівачів і не встановлений таймер часу, піч вважається не готовою до експлуатації. Під час експлуатації печі верхня поверхня нагрівається, не залишайте на печі предмети, що розплавляються.

Експлуатація печі

Готування в печі

Готування в печі

- ✓ Вставте вилку в заземлену розетку.
- ✓ Відрегулюйте час по таблиці приготування.
- ✓ Підведіть кнопку управління печі на заданий в таблиці показник.

Установіть термостат на необхідну для вас температуру. При цьому сигнальна лампочка гасне.

Якщо температура падає нижче встановленої, вмикається сигнальна лампочка.

Таким чином підтримується температура печі.

- ✓ Заздалегідь прогрійте піч впродовж 10 хвилин. Після попереднього розігрівання розмістіть деко на рівень, зазначений за таблицею приготування.

Коли завершиться встановлений час, піч подасть звуковий сигнал й електричний струм буде автоматично вимкнено.

Продукти харчування	Температура приготування	Час приготування (хв.)	Положення дека
Випічка	170	23-35	1
Пиріг живлення	170	20-30	1
Пиріг яблуками	170	20-25	1
Пиріг фруктами	170	20-30	1
Пиріг	160-180	20-30	1
Печиво	150-160	20-35	1
Булочки	170-200	20-30	1
Сир пиріг	200	25-35	1
Кекс	170	30-40	1
Бісквіт	170	15-25	1
Молода баранина	230	25	1
Баранина	250	30-40	1
Телятина	250	40-50	1
Курча (шматочки)	230	25-35	1
Риба	230	25-35	1

(1) Для приготування 500 г



1. рівень
2. рівень

У таблиці наведено значення, отримані в результаті лабораторних випробувань. Час приготування залежить від кількості продуктів. Залежно від ваших звичок і досягнення бажаних смаків ви можете додати час на 10 хвилин. Для приготування кексу користуйтеся формою.



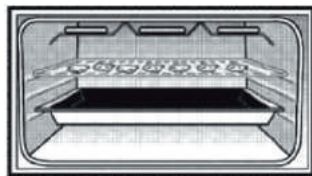
Кнопка управління таймером



Підведіть ручку управління грилю.



Кнопка ручного регулювання



Розігрівайте близько 5 хвилин. Змастіть ґрати грилю рослинною олією для того, щоб продукти не пригорали.

Поставте деко на одну з нижніх полиць духовки для того, щоб збирати жир, який виділяється. Для полегшення чищення дека налейте в нього трохи води.



Статичний метод «традиційний», найбільш поширений. Вимагає м'якого тепла. Духовка має бути заздалегідь розігріта до потрібної температури. Приготування випічки і м'яса можливе тільки на одному рівні. Розміщення їжі в центрі печі дає добрий результат запікання.



Ця функція використовується для швидкого приготування і піджареності. Цей режим підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, або сосисок. Для великих шматків використовується верхній рівень



Краще всього цей режим використовувати для приготування випічки з дріжджового або пісочного тіста, піци. Також підходить для приготування на маленькому вогні, наприклад, приготування м'яса в горщику.



У цьому положенні можна смажити курку.

Інформація щодо транспортування

1. Використовуйте оригінальну пакувальну коробку для перевезення, дотримуючись вказівок, надрукованих на коробці.
2. У випадку, якщо немає оригінальної коробки, щоб запобігти пошкодження дверцят ґратами грилю і деками, помістіть шматочки картону всередину печі і зафіксуйте дверцята духовки скотчем.
3. Застосовуйте заходи обережності, щоб уникнути пошкодження зовнішніх поверхонь і скляних частин печі від ударів.
4. Не ставте на піч важкі речі, під час перевезення тримаєте виріб правильно.

5

5. Зберігайте пакувальну коробку і використовуйте її для перевезення плити, дотримуючись вказівок, надрукованих на коробці. Оберніть плиту пузирчастим пластиком або щільним картоном.
6. Щоб уникнути пошкодження дверцят ґратами грилю і деками, помістіть шматочки картону всередину печі. Заклейте дверці печі скотчем до бічної стінки.
7. Для переміщення печі забороняється переносити за ручку дверці.
8. Під час транспортування ставте продукт вертикально і не кладіть на нього важкі предмети.
9. Щоб уникнути пошкодження перед перевезенням перевіряйте стан упаковки печі.

Продукти	Час приготування (хв.)	Положення дека
Біфштекс	5-7 хв. / одна сторона	2
Філе	4-6 хв. / одна сторона	2
Бараничі відбивні	4-6 хв. / одна сторона	2
Відбивна телятина	5-7 хв. / одна сторона	2
Котлети	4-6 хв. / одна сторона	2
Курча (шматочки)	13-15 хв. / одна сторона	2
Філе риби	10-12 хв. / одна сторона	2
Смажена риба	8-10 хв. / одна сторона	2
Смажені сардини	10-13 хв. / одна сторона	2

4 Догляд і чищення

- Завжди відключайте піч від електромережі перед тим, як її очистити.
- Починайте чищення після того, як піч охолоне.
- Для уникнення утворення подряпин на поверхні емалі і фарби звертайте увагу, щоб використовувані засоби для чищення не містили абразивних часточок. Використовуйте крем і рідкі засоби, що не містять абразивних часточок.
- Не виконуйте сухе чищення засобами для зняття пилу.
- Після очищення тримайте дверцята відкритими, доки не висохнуть внутрішні частини.
- Якщо пролили масло, лимон або кислотні і лужні матеріали, рекомендується відразу протерти.
- Не мийте піч у воді або під краном.



- Для чищення поверхонь з нержавіючої сталі використовуйте тільки спеціальні засоби для чищення .
- Не використовуйте засоби для чищення, що містять абразивні матеріали або кислоти на основі хлору. Для хромованих поверхонь використовуйте засоби для чищення.



Як використовується: Налийте рідину на вологу тканину і ретельно протріть поверхню.

М'яка тканина або замша полегшать вашу роботу.

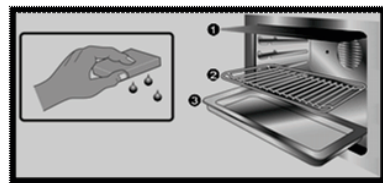
Плями від їжі або залишки їжі.

Не використовуйте для чищення губку з дроту, гострий ніж, а також шпатель.

Використовуйте нормальні неабразивні засоби для чищення, за необхідності можна використовувати дерев'яні або пластмасові інструменти.

Протріть вологою м'якою тканиною або замшею.

Не залишайте в печі залишки солодощів, відразу протріть. Неочищені залишки можуть пошкодити покриття печі.





техніка зі смаком

ventolux.ua