



POWER ON YOUR ENERGY

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

TO 980



# ЗМІСТ

	Правила безпеки _____	03
	Перед використанням електричної печі _____	05
	Комплектуючі _____	06
	Використання електричної печі _____	06
	Панель керування _____	07
	Інструкції з експлуатації _____	07
	Інструкції з технічного обслуговування _____	09
	Догляд та очищення _____	10
	Технічні характеристики _____	11
	Безпека навколишнього середовища. Утилізація _____	11
	Інформація про виробника _____	11

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед увімкненням пристрою, приділяючи особливу увагу питанням безпеки.

## ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

### УВАГА!

#### ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

При використанні електричного приладу необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте стаціонарні ручки або ручки регулювання.
3. Необхідний ретельний контроль, коли який-небудь прилад використовується дітьми або поруч з ними.
4. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не кладіть будь-які частини електричної печі у воду або іншу рідину.
5. Не допускайте звисання шнура з краю столу або стільниці, а також контакту з гарячими поверхнями.
6. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром живлення або вилкою, а також після несправності приладу, а також після будь-яких ушкоджень, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.
7. Використання додаткових аксесуарів, які не рекомендовані виробником приладу, може призвести до травми або небезпечної ситуації.
8. При роботі з піччю залиште не менше чотирьох дюймів (10 см) вільного простору по всім сторонам печі, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.
9. Завжди вимикайте пристрій з мережі, коли не користуєтеся ним або перед очищенням. Дайте печі охолонути, перш ніж надіти або взяти стопорні деталі або перед очищенням.
10. Для відключення поверніть ручку в положення STOP, потім від'єднайте вилку. Завжди тримайтеся за вилку, але ніколи не тягніть за шнур.
11. Не накривайте ПІДДОН ДЛЯ КРИХТ або будь-яку частину печі металеву фольгою. Це може привести до перегріву печі.
12. Не чистіть металевими губками. Частинки губки можуть відірватися і доторкнутися до електричних деталей, що може призвести до ураження електричним струмом.
13. Не слід ставити в електричну піч занадто великі продукти або металеве приладдя, так як вони можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

14. Якщо під час роботи піч накрита або торкається легкозаймистих матеріалів, включаючи фіранки, драпірування, стіни і т.п., то це може стати причиною пожежі. Не зберігайте жодних предметів на печі під час роботи.
15. При використанні контейнерів, виготовлених не з металу або скла, слід дотримуватися крайньої обережності.
16. Не кладіть у піч будь-який із таких матеріалів: картон, пластик, папір або щось подібне.
17. Не зберігайте в печі будь-які матеріали, крім рекомендованого виробником приладдя, якщо вона не використовується.
18. При встановленні або вийманні приладдя з гарячої печі завжди надягайте захисні, ізотермічні кухонні рукавиці.
19. Даний прилад оснащений дверцятами з безпечного загартованого скла. Це скло міцніше звичайного скла і більш стійке до биття. Загартоване скло може розбитися, але шматочки не матимуть гострих країв. Уникайте подряпин на поверхні дверцят і не зазубрюйте їх краї. Якщо на дверцятах є подряпина або зазубрина, зв'яжіться з нашою службою підтримки споживачів, перш ніж використовувати піч.
20. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
21. Не використовуйте прилад не за призначенням.
22. Прилад призначений **ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**.
23. Під час роботи приладу температура дверцят або зовнішньої поверхні може бути вищою.
24. Захищайте від пошкоджень гострими краями під час роботи.
25. Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
26. Не ставте кухонне приладдя або форми для випікання на скляні двері.
27. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без належного досвіду та знань, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.
28. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з пристроєм.
29. Вага продукту, який кладеться на піддон/ дротяну решітку, не може перевищувати 3,0 кг (тільки для довідки) (Їжа не має розміщуватись на одній стороні піддона/дротяної решітки, краще постарайтесь рівномірно розподілити їжу на піддоні/дротяній решітці).

30. Для пристрою з насадкою типу Y, якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, представник сервісної служби або кваліфікований спеціаліст.
31. Задня поверхня пристрою повинна розташовуватися до стіни.
32. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад включає функцію нагріву. Поверхні, крім функціональних поверхонь, можуть нагріватись до високих температур. Оскільки температура сприймається різними людьми по-різному, цей пристрій слід використовувати з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**. Тримайте прилад виключно за поверхні, призначені для утримання і використовуйте такі засоби теплового захисту, як термозахисні рукавички або тримачі посуду. Ділянки, які не призначені для захвату, повинні мати достатньо часу для охолодження.
33. Не розміщуйте на або біля гарячої газової або електричної конфорки, а також у гарячій духовці.
34. Необхідно бути надзвичайно обережними при переміщенні пристрою, що містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
35. Щоб вимкнути прилад, поверніть ручку таймера в положення OFF (Вимк.).
36. Прилади не призначені для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ СТАЮТЬ ГАРЯЧИМИ. ЗАВЖДИ надягайте захисні, ізотермічні рукавички для духовки, коли торкаєтеся гарячої печі, гарячого посуду та продуктів, а також при встановленні або вийманні підставки, дек або форм для випічки.**

**РЕТЕЛЬНО ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ**



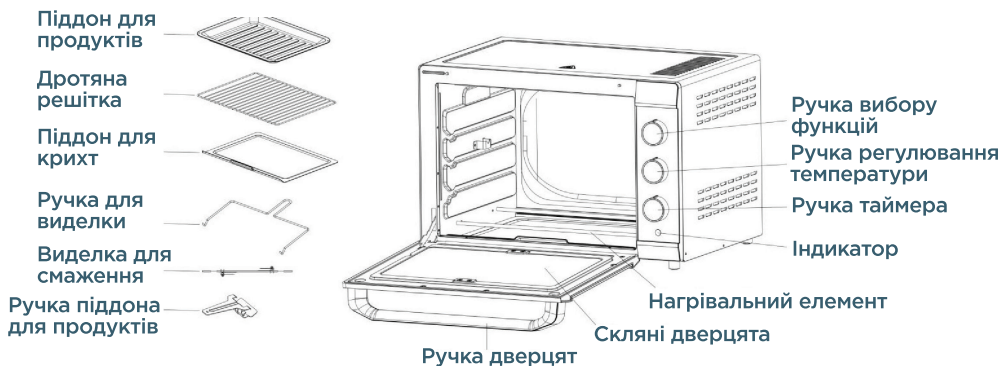
## **ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЕЧІ**

Перш ніж використовувати конвекційну електричну піч вперше, переконайтесь, що:

1. Розпакували пристрій.
2. Вийміть із печі всі підставки та піддони. Вимийте підставки і піддони в гарячій мильній воді або в посудомийній машині.
3. Ретельно висушіть все приладдя і встановіть його знову в піч. Підключіть піч до розетки, і ваша нова електрична піч готова до використання.
4. Після повторної збірки вашої печі ми рекомендуємо запустити її при **МАКСИМАЛЬНІЙ** температурі протягом приблизно 15 хвилин, щоб виключити будь-яке технічне масло, яке може залишитися після відвантаження.



## КОМПЛЕКТУЮЧІ



## ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЕЧІ

Будь ласка, ознайомтесь із наступними функціями та аксесуарами печі перед першим використанням:

- 1) **Скляні дверцятя:** Для перегляду готовності продуктів спереду.
- 2) **Нагрівальний елемент:** Для підігрівання їжі.
- 3) **Виделка для смаження:** Використовується для смаження різних видів м'яса і птиці.
- 4) **Ручка для виделки:** Для зняття виделки для смаження.
- 5) **Дротяна решітка:** Для продуктів, які необхідно приготувати.
- 6) **Піддон для продуктів:** Для продуктів, які необхідно приготувати.
- 7) **Піддон для крихт:** Для збору масла або крихт, що впали.
- 8) **Ручка регулювання температури:** виберіть бажану температуру від низької 90 °C до 230 °C (низька температура — це приготування при кімнатній температурі)
- 9) **Ручка таймера:** поверніть ручку вліво: «Залишатися включеним» STAY ON (проти годинникової стрілки), і піч залишиться включеною (STAY ON), поки не відключиться вручну. Щоб включити таймер, поверніть його вправо (за годинниковою стрілкою) для іншого використання. Після закінчення запрограмованого часу пролунає сигнал.
- 8) **Ручка вибору функцій:** є п'ять режимів (□ — режим очікування, ☒ — верхні і нижні нагрівальні елементи + конвекція, ☒ — верхні нагрівальні елементи + конвекція, ☒ — верхні і нижні нагрівальні елементи, ☒ — верхні нагрівальні елементи + гриль, ☒ — конвекція + гриль)



# ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ





# ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## 1. ФУНКЦІЯ ТА

Ця функція ідеально підходить для запікання шматочків свинини, курячих ніжок, курячих крилець, картопляних пластівців, м'яса птиці, відбивних, риби тощо, з більш рівномірним нагріванням.

**Примітка:** Весь час випікання базується на м'ясі при температурі холодильника. Заморожене м'ясо може зайняти значно більше часу. Тому рекомендується використовувати термометр для м'яса.

### Експлуатація


- (1) Помістіть їжу, яку потрібно приготувати, на дротяну решітку. Вставте решітку на середній рівень печі.
- (2) Поверніть **ручку вибору функцій** в положення  та .
- (3) Встановіть **ручку регулювання температури** в положення, відповідне бажаній температурі.
- (4) Встановіть **ручку таймера** на потрібний час приготування.
- (5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку, щоб допомогти їжі приготуватися з боків.
- (6) Коли підсмажування буде завершено, прозвучить сигнал, і **ручка таймера** автоматично повернеться в неробочий стан. Повністю відкрийте дверцята і витягніть їжу за допомогою ручки.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготована їжа, металева стійка та дверцята можуть бути дуже гарячими, поводьтеся обережно. Не залишайте піч без нагляду під час приготування.

## 2. ФУНКЦІЯ

Ця функція ідеально підходить для приготування хліба, піци і м'яса птиці в цілому.

### Експлуатація

- (1) Помістіть продукти, які необхідно приготувати, на дротяну решітку / на піддон для продуктів. Вставте підставку/піддон на середній рівень духової шафи печі.
- (2) Поверніть **ручку вибору функцій** в положення .
- (3) Встановіть **ручку регулювання температури** в положення, відповідне бажаній температурі або рецепту.
- (4) Встановіть **ручку таймера** на потрібний час приготування.
- (5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку, щоб допомогти їжі приготуватися з боків.
- (6) Коли підсмажування буде завершено, прозвучить сигнал, і **ручка таймера** автоматично повернеться в неробочий стан. Повністю відкрийте дверцята і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося в печі, продовжить смажити і висушувати тост.



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



### 3. ФУНКЦІЯ та

Ця функція ідеально підходить для приготування цілих тушок курчат і м'яса птиці в цілому.

**Примітка:** Весь час випікання базується на м'ясі при температурі холодильника. Заморожене м'ясо може зайняти значно більше часу. Тому рекомендується використовувати термометр для м'яса.

**Використання виделки для смаження:** Вставте загострений кінець рожна у виделку, переконавшись, що точки виделки спрямовані в ту ж сторону, що і загострений кінець рожна, посуньте в сторону квадрата вертіла і закріпіть смушевим гвинтом. Помістіть продукти, які необхідно приготувати на вертелі, пропустивши виделку прямо через центр їжі. Помістіть другу виделку в інший кінець м'яса, що смажиться або домашньої птиці. Переконайтеся, що продукти відцентровані на виделці для смаження. Вставте загострений кінець виделки для смаження в гніздо приводу, розташоване з правого боку стінки печі. Переконайтеся, що квадратний кінець виделки спирається на опору виделки, розташовану з лівого боку стінки печі

### Експлуатація

- (1) Вставте піддон для їжі в нижню напрямну печі, щоб зібрати масло або крихти, що впали.
- (2) Поверніть **ручку вибору функцій** в положення  та .
- (3) Встановіть **ручку регулювання температури** в положення, відповідне бажаній температурі або рецепту.
- (4) Встановіть **ручку таймера** на потрібний час приготування.
- (5) Для перевірки або виймання їжі використовуйте ручку, щоб допомогти їжі приготуватися з боків.
- (6) Коли підсмажування буде завершено, прозвучить сигнал, і **ручка таймера** автоматично повернеться в неробочий стан. Повністю відкрийте дверцята і витягніть їжу за допомогою ручки.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготована їжа, металевий піддон/вилка та дверцята можуть бути дуже гарячими, поведіться обережно. Не залишайте піч без нагляду під час приготування.



## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Даний пристрій не вимагає особливого догляду. В середині 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 НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПІЧ У ВОДУ АБО ІНШІ РІДИНИ.

Для забезпечення оптимальної роботи та тривалого строку служби тостер-піч слід регулярно чистити. Регулярне очищення також знизить ризик виникнення пожежі.

**КРОК 1:** Вийміть вилку з розетки. Дайте охолонути.

**КРОК 2:** Вийміть знімний піддон для крихт, підставку і піддон, вийнявши їх 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 відірватись 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 потрібно.

Будь-яке інше обслуговування повинне виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

### ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

Вийміть вилку з розетки, дайте їй охолонути та очистіть 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 шнури, 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
Струм	8,7 А
Об'єм	46 л
Регулювання температури	90-230 °С
Таймер	до 90 хв
Підсвічування	так
Конвекція	так
Кількість ТЕНів	4
Матеріал ТЕНів	нержавіюча сталь
Режими нагріву	5
Клас захисту від ураження електричним струмом	1
Клас захисту від вологи та пилу	IPX0
Розмір пристрою (ВхШхГ)	358х550х347 мм
Розмір упаковки (ВхШхГ)	445х625х475 мм
Вага (нетто/брутто)	10 / 11,5 кг
Основний колір корпусу	чорний
Матеріал корпусу	метал



## БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

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



## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА

**Виробник:** Гуандон Галанц Майкروهейв Овен енд Електрикал Аплаєнсес Мануфактурінг Ко., Лтд

**Адреса:** 25, вулиця Ронггуї Нан, Ронггуї, Шунде, місто Фошан, Китай.

**Імпортер** (приймає претензії від споживача): ТОВ «Інвестком».

**Адреса:** Україна, м. Київ, вул. Дорогожицька, 1.

Рекомендується зберігати в сухому прохолодному місці, уникати попадання прямого сонячного проміння. Правила та умови ефективного і безпечного використання товару вказані в інструкції з експлуатації. 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 цілодобово). [www.ergo-ua.com](http://www.ergo-ua.com).



POWER ON YOUR ENERGY

