



Брус



МИНИ-ПЕЧЬ EN35

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой "БРИЗ". Изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением этого изделия.

НАЗНАЧЕНИЕ

Мини-печь ЕН35 (далее по тексту - печь) предназначена для приготовления в бытовых условиях различных блюд способами жарки, выпечки, приготовления тостов, приготовления блюд с использованием функций «Гриль» и «Конвекция» (циркуляция воздуха по всему объему печи).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током I
Максимальная потребляемая мощность, Вт 1600
Номинальное напряжение питания, В 220-240
Номинальная частота сети, Гц 50-60
Объем, л 35
Габаритные размеры (ШхВхГ), мм 535х335х380
Масса в упаковке, кг, не более 9

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Печь 1 шт.
Поддон для выпечки 1 шт.
Решетка 1 шт.
Вертел (в сборе) 1 шт.
Захват для установки и извлечения поддона и решетки 1 шт.
Захват для установки и извлечения вертела 1 шт.
Руководство по эксплуатации 1 шт.
Упаковка 1 шт.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования печи внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

Печь предназначена для бытового и аналогичного применения при температуре от 5°C до 35°C в том числе:

- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других рабочих помещений;
- в местах, предназначенных для постоянного проживания, а также в гостиницах и отелях;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.

Печь не предназначена для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки не пищевых продуктов.

Подключение печи допускается только к розетке электрической сети переменного тока напряжением 220-240В.

Печь не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы по безопасной эксплуатации печи лицом, ответственным за их безопасность.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ

МИНИ-ПЕЧЬ ЕН35

соответствует технической документации и признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления

месяц, год

Продана

наименование предприятия торговли

Дата продажи

Изготовлено по заказу и под контролем ООО Концерн «АКСИОН» на фирме Foshan Sanshui Dongnan Electric Appliance Co.,Ltd.
адрес: No.28, Jingang Rd., Xinan Town, Sanshui Area, Foshan city, Guangdong, China

Поставщик:
ООО Концерн «АКСИОН»
426000, Россия, Удмуртская Республика
г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90
Тел. +7 (3412) 78-78-24
Тел./факс +7 (3412) 78-58-97
e-mail: tnp@c.axion.ru
<http://www.axion-tnp.ru>

Гарантийное обслуживание:
Тел./факс +7 (3412) 30-81-60

Дети должны находиться под присмотром взрослых для недопущения игры с печью.

Перед началом работы, печь должна быть установлена на твердую ровную горизонтальную термостойкую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и прочих предметов и не менее 20 см от огнеопасных объектов (мебель, шторы и пр.).

Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для нормальной циркуляции воздуха не менее: 20 см сверху и по 10 см сзади и по бокам.

Печь при использовании сильно нагревается. Необходимо избегать прикосновения к корпусу и нагревательным элементам внутри печи.

При установке или извлечении из нагретой печи принадлежностей (вертела, решетки, поддона) использовать только специальные захваты, входящие в комплект изделия.

При работе с печью использовать контейнеры из металла и стекла. При использовании контейнеров, изготовленных из других материалов, соблюдать осторожность.

Если печь не используется в течение длительного времени или перед чисткой печи, рекомендуется отключать вилку шнура питания печи из розетки. При отключении печи до истечения установленного времени работы, перед отключением вилки из розетки необходимо повернуть ручку таймера до отметки «0».

Перед перемещением или чисткой печи, необходимо дать ей полностью остыть.

ВНИМАНИЕ! Доступные части печи могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

ВНИМАНИЕ! Для предупреждения опасности поражения электрическим током перед заменой неисправной лампы освещения убедитесь, что печь выключена.

Запрещается:

- использовать печь вне помещений;
 - оставлять работающую печь без присмотра и ставить её вблизи от открытых источников огня (горящих газовых горелок и др.), вблизи легковоспламеняющихся предметов;
 - ставить на печь посторонние предметы, накрывать печь или любую ее часть металлической фольгой или любыми другими материалами, перекрывающими доступ воздуха к вентиляционным отверстиям корпуса печи;
 - помещать в печь крупногабаритные продукты и металлическую посуду;
 - помещать в печь посторонние предметы, предметы из картона, пластика, бумаги и др. горючих материалов;
 - использовать печь с повреждениями в шнуре питания или штепсельной вилке;
 - погружать шнур питания, штепсельную вилку, или корпус печи в воду или другие жидкости;
 - мыть печь погружением в воду или под струей воды;
 - использовать крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла;
 - использовать металлические губки (скребки) для очистки печи во избежание повреждений поверхности и электрических компонентов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией печи.

УСТРОЙСТВО








Стеклопанель дверцы печи может находиться в трех фиксированных положениях – закрытом, полуоткрытом и открытом.

Органы управления:

• Регулятор температуры, предназначен для установки температуры приготовления в диапазоне от 100°C до 250°C.

• Переключатель режимов, предназначен для выбора одного из режимов работы печи:

- режим паузы (нагрев и конвекция отключены);
-  - верхний и нижний нагрев с конвекцией (приготовление выпечки, мяса и рыбы, запекание овощей);
-  - верхний нагрев с конвекцией (приготовление тостов, получение золотистой корочки при завершении приготовления рыбы, отбивных, куриных ножек и крыльев);
-  - верхний и нижний нагрев (приготовление выпечки, мяса и рыбы, запекание овощей, выпечка тортов с глазурью, пирожных и печенья);
-  - верхний нагрев с вертелом (приготовление птицы, мяса и рыбы на вертеле);
-  - верхний и нижний нагрев с конвекцией, с вертелом (приготовление птицы, мяса и рыбы на вертеле).

• Таймер, предназначен для установки времени приготовления в диапазоне от 5 мин до 60 мин. По истечении установленного времени работы печи, нагрев и подсветка отключаются, подается звуковой сигнал. Для отключения нагрева печи до истечения установленного времени работы, необходимо повернуть ручку таймера против часовой стрелки до отметки «0».

• Индикатор работы и внутренняя подсветка печи включаются после установки таймером времени приготовления и отключаются по истечении установленного времени.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации печи 1 год с даты её приобретения в магазине. При отсутствии даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется с даты изготовления печи предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока, покупатель вправе предъявить продавцу любые требования предусмотренные законом.

Изготовитель или его представитель снимает с себя гарантийные обязательства, если в результате экспертизы будет установлено, что неисправность возникла вследствие нарушения потребителем правил пользования, хранения, действия третьих лиц или непреодолимой силы (ст. 18 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»).

Срок службы 5 лет.

Претензии принимаются по адресу:

ООО Концерн «АКСИОН»

426000, Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90

Тел. +7 (3412) 78-78-24, Тел./факс +7 (3412) 78-58-97, e-mail

: tnp@c.axion.ru.

Актуальную информацию о сервисных центрах, проводящих ремонт и обслуживание техники «Бриз», Вы найдете на сайте www.axion-tnp.ru.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке печи необходимо проверить:

- полноту и правильность заполнения свидетельства о продаже (штамп магазина, дата продажи);
- комплектность;
- функционирование путем кратковременного включения в режиме, предусматривающем включение конвекции.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Индикатор работы не светится, нагревательный элемент не работает	1. Проблема с электропитанием. 2. Неисправна лампа индикатора. 3. Отказ термopредохранителя из-за перегрева (вентиляционные отверстия корпуса перекрыты посторонним предметом - нарушение требований эксплуатации). 4. Неисправность электрооборудования.	Проверьте подключение к розетке. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Индикатор работы светится, нагревательный элемент не работает	Неисправность электрооборудования. Неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Блюдо готовится слишком долго	1. Проблема с электропитанием. 2. Нагревательный элемент неисправен	Проверьте подключение к розетке. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Не работает вентилятор конвекции.	1. Установлен режим, не предусматривающий конвекцию. 2. Неисправен вентилятор конвекции или элементы электрооборудования	1. Установите режим, предусматривающий конвекцию. 2. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Не включается освещение.	Перегорела лампочка освещения.	Заменить лампочку освещения, расположенную под защитным колпачком на правой внутренней стенке.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките печь, удалите все упаковочные и рекламные материалы. Установите печь на твердую ровную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и не менее 20 см от огнеопасных предметов (мебель, шторы и пр.).
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. После хранения или транспортировки печи при температуре ниже 15°C, необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
4. Протрите корпус и внутренние поверхности печи влажной губкой. Тщательно просушите.
5. Промойте аксессуары теплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.
6. При первом включении печь может иметь характерный запах выгорающей смазки. Для устранения посторонних запахов рекомендуется прогреть печь в течение 20 минут в режиме включенного верхнего и нижнего нагрева при приоткрытом положении дверцы.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Следуя рецепту приготовления, подготовьте ингредиенты. В зависимости от способа приготовления уложите продукты на противень или решетку, либо насадите на вертел.
- Включите печь в сеть. Стеклопанель дверца должна быть закрыта. Переключателем режимов выберите необходимый режим приготовления. Поворотом ручки таймера по часовой стрелке установите время приготовления. При этом включаются нагрев и внутреннее освещение печи. Регулятором температуры установите необходимую температуру приготовления.
- Когда печь прогреется, откройте дверцу, соблюдая осторожность, установите поддон для выпечки, решетку или вертел в печь, используя термозащитные рукавицы (не входят в комплект изделия) и захват для установки и извлечения поддона и решетки, или захват для установки и извлечения вертела. При имеющейся опасности попадания жира, масла или сока продуктов на нижние нагревательные элементы, на нижние направляющие печи установите поддон. Закройте дверцу.
- По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал. Нагрев и подсветка отключатся. Установите регулятор температуры в положение MIN.
- При необходимости отключения печи до истечения установленного времени приготовления, установите регулятор температуры в положение MIN и поверните ручку таймера против часовой стрелки до отметки «0».
- Отключите печь от электросети и откройте дверцу. Выждав, когда блюдо слегка остынет, соблюдая осторожность, извлеките его вместе с противнем, решеткой или вертелом из печи, используя термозащитные рукавицы и захват для установки и извлечения поддона и решетки, или захват для установки и извлечения вертела.
- После полного остывания печи очистите её, следуя рекомендациям раздела «Чистка и уход».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

С помощью переключателя режимов установите нужный режим.

Выпечка

1. Поместите в печь съемную решетку с установленной на ней посудой для выпекания или противень для выпекания с уложенным на него продуктом.
2. Закройте дверцу печи.
3. С помощью таймера установите желаемое время приготовления.
4. С помощью регулятора температуры установите желаемую температуру.
5. По окончании установленного времени таймер перейдет в положение «0». Прозвучит звуковой сигнал, печь отключится.

Жарка

1. Поместите в печь съемную решетку с установленной на ней универсальной сковородой с продуктом.
2. Зафиксируйте дверцу печи в полуоткрытом положении.
3. С помощью таймера установите желаемое время приготовления.
4. С помощью регулятора температуры установите желаемую температуру.
5. По окончании установленного времени таймер перейдет в положение «0». Прозвучит звуковой сигнал, печь отключится.

Изготовление тостов

1. Поместите в печь съемную решетку с разложенным на ней продуктом.
2. Зафиксируйте дверцу печи в полуоткрытом положении.
3. С помощью таймера установите желаемое время приготовления.
4. С помощью регулятора температуры установите температуру 230°C.
5. По окончании установленного времени таймер перейдет в положение «0». Прозвучит звуковой сигнал, печь отключится.

Использование функции «Гриль»

1. Вставьте первую вилку крепления продукта на ось вертела через заостренный конец оси до положения, обеспечивающего расположение приготавливаемого продукта по центру вертела. Острые концы вилки должны быть ориентированы в том же направлении, что и заостренный конец оси вертела. Зажмите вилку барашковым винтом.
2. Насадите приготавливаемый продукт на ось вертела и зафиксируйте его на острых концах вилки.
3. Установите на ось вертела вторую вилку и зафиксируйте острыми концами вилки приготавливаемый продукт с противоположной стороны. Зажмите вилку барашковым винтом.
4. Убедитесь, что вертел проходит через приготавливаемый продукт точно по центру.
5. Используя захват для установки вертела, установите вертел с насаженным продуктом в печь. При этом острый конец оси вертела устанавливается в гнездо крепления на правой внутренней стенке печи, затем тупой конец оси вертела укладывается на опору, расположенную на левой стенке печи.
6. Закройте дверцу печи.
7. С помощью таймера установите желаемое время приготовления.
8. С помощью регулятора температуры установите желаемую температуру.
9. По окончании установленного времени таймер перейдет в положение «0». Прозвучит звуковой сигнал, печь отключится.

10. Используя захват для установки вертела, извлеките вертел с приготовленным продуктом из печи. Сначала приподнимите левую сторону вертела, затем осторожно извлеките из крепления правую часть вертела и аккуратно достаньте вертел с приготовленным продуктом из печи и поместите его на разделочную доску или блюдо. Ослабьте барашковые зажимы вилок и снимите продукт с вертела.

Использование функции «Конвекция»

Функция «Конвекция» (циркуляция воздуха по всему объему печи) включается автоматически когда переключатель режимов установлен в режим, предусматривающий включение конвекции.

Советы по приготовлению

1. Перед помещением приготавливаемого продукта в печь, смажьте решетку маслом.
2. Во избежание попадания масла на дно печи и электронагреватели, разместите в нижней части печи поддон.
3. Если вы готовите продукт повышенной жирности (например жареную курицу), используйте два листа алюминиевой фольги, разместив первый лист на поддоне для выпекания, вторым накройте продукт. Это поможет избежать разбрызгивания масла и жира во время приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой печи убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла.

По окончании использования печи всегда очищайте её от остатков пищи и загрязнений, при этом чистка паром не допускается.

Не погружайте печь в воду и другие жидкости. Всегда следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения.

Промойте аксессуары теплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

Для удаления остатков продуктов и жирных пятен, протрите внутренние и внешние поверхности печи влажной тряпкой с добавлением мягких не абразивных моющих средств. Затем протрите чистой влажной тряпкой без моющих средств и вытрите их насухо.

Следите за тем, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия печи, так как это может привести к выходу печи из строя.

Проводите данную процедуру после каждого использования печи.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

Уложите печь в упаковку и храните в отопляемом и проветриваемом помещении при температуре от +1°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы печи.

В случае транспортировки печи при отрицательных температурах, её эксплуатация допускается только после нахождения в помещении с рекомендованным интервалом температур не менее 2 часов.

Утилизацию печи и упаковки производите в порядке, установленном нормами и правилами в области обращения с отходами производства и потребления. Картонные упаковки сдавайте в макулатуру или выбрасывайте в контейнер, предназначенный для бумаги. Полиэтиленовые мешки и пластмассовые детали выбрасывайте в контейнер для пластика.