

**DEXP**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

***Электрoпечь***

***VN-2000***

## ***Уважаемый покупатель!***

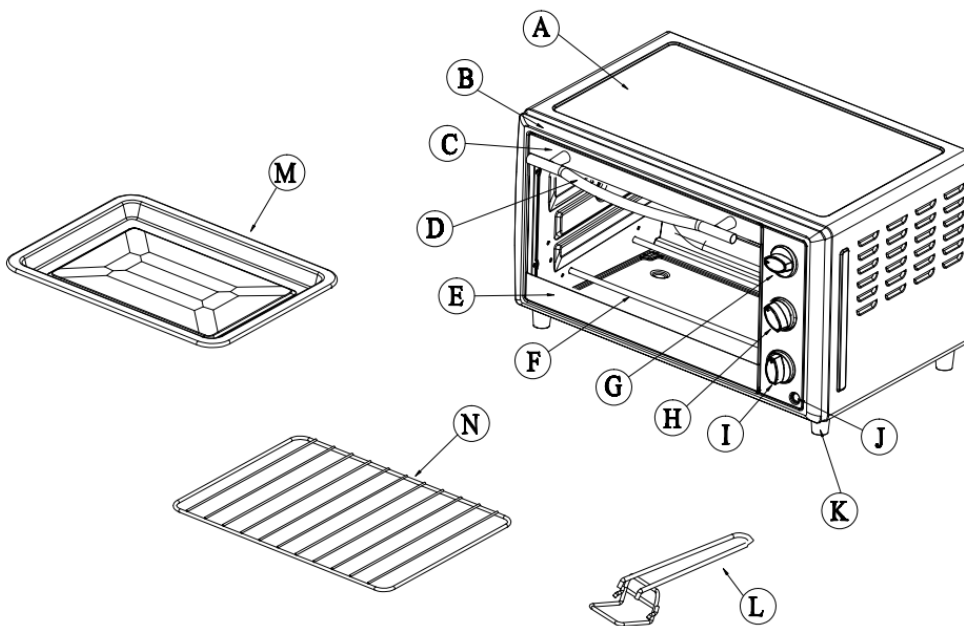
Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании устройства.

Электродуховка — нагревательный прибор, предназначенный для приготовления пищи.

## **Меры предосторожности**

- Не дотрагивайтесь до горячих элементов и продуктов. Используйте жаростойкие перчатки или держатель.
- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- Во избежание поражения электрическим током, не используйте устройство вблизи воды.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими частями устройства.
- Не используйте устройство при возникновении неисправности или повреждении провода.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Держите включенное устройство в стороне от легковоспламеняющихся объектов и материалов.
- При использовании устройства оставляйте как минимум 10 сантиметров пустого пространства с каждой стороны для нормальной циркуляции воздуха.
- Отключайте устройство от электросети перед очисткой.
- Прежде чем добавлять или убирать съемные части, а также перед очисткой устройства, дайте ему остыть.
- Для выключения устройства, переключите таймер в положение «ВЫКЛ.», затем извлеките штепсельную вилку из розетки. При извлечении штепсельной вилки не держитесь за провод.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении поддона с горячим маслом или другими жидкостями.
- Запрещается накрывать поддон для крошек и любые другие части устройства металлической фольгой во избежание перегрева.
- Соблюдайте особую осторожность при извлечении лотка, решетки или утилизации горячего масла и других горячих жидкостей.
- Запрещается чистить внутренние поверхности устройства металлическими губками, так как они могут повредить прокладки и создать опасность поражения электрическим током.
- Не помещайте в печь металлические предметы, пищевые продукты слишком больших размеров. Это может вызвать удар электрическим током.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании любой посуды для выпечки, кроме посуды из металла или жаропрочного стекла.
- Убедитесь, что ничто не касается верхних или нижних элементов печи.
- Запрещается помещать в печь следующие материалы: картон, пластик, бумагу и т.д.
- Пока печь не используется, не храните в ней аксессуары из материалов, не рекомендованных производителем.
- При установке или извлечении предметов из горячей печи всегда надевайте жаростойкие перчатки
- В дверце установлено закаленное стекло. Оно прочнее обычного, но может расколоться по краям. Избегайте повреждения поверхности дверцы и краев стекла.
- Прибор выключен, когда регулятор управления таймером находится в положении «ВЫКЛ.».
- Используйте устройство только в помещении.
- Не используйте устройство для целей, отличных от описанных в данном руководстве.

## Схема устройства



A: Корпус.

B: Передняя панель.

C: Верхняя рама дверцы.

D: Рукоятка.

E: Нижняя рама дверцы.

F: Нижний нагревательный элемент.

G: Регулятор температуры.

H: Регулятор управления функциями.

I: Регулятор времени.

J: Кожух светового индикатора.

K: Ножка.

L: Держатель для противня.

M: Противень.

N: Решетка.

L: Держатель для противня.

## Технические характеристики

**Объем:** 20-22 л; подходит для приготовления 6 кусков хлеба.

**Электропитание:** 1300 Вт; 100-240 В / 50-60 Гц.

**Таймер:** на 60 минут со звуковым сигналом.

**Регулировка температуры:** от 100 до 250°C.

**Нагревательные элементы из нержавеющей стали:** 4 шт.

**4-ступенчатый переключатель нагрева:** выключено / верхний / нижний / верхний + нижний.

**Аксессуары:** противень (1 шт.), решетка (1шт.), держатель для противня (1шт.).

## ***Перед первым использованием данной электрической печи***

- Прочитайте все инструкции, включенные в данное руководство.
- Удостоверьтесь, что печь отключена от сети, а регулятор управления таймером находится в положении «ВЫКЛ.».
- Помойте все аксессуары в горячей, мыльной воде или посудомоечной машине.
- Тщательно высушите все аксессуары и установите их в печи. Подключите устройство к сети. Печь готова к использованию.
- После повторной сборки рекомендуется запустить устройство, установив максимальную температуру (250 °C) и функцию поджарки тостов примерно на 15 минут. Это позволит удалить остатки упаковки, а также запахи.

**Обратите внимание:** появление дыма и специфического запаха при первом запуске обусловлено специальным покрытием нагревательных элементов и не является неисправностью.

## ***Работа с устройством***

Перед первым запуском ознакомьтесь со следующими функциями и аксессуарами печи:

- **управление температурой:** выберите желаемую температуру от 100 до 250 °C для запекания или жарки;
- **управление функциями:**
  - **выключено;**
  - **функция жарки:** для жарки рыбы, мяса, птицы и т.д. (верхний нагреватель);
  - **функция выпечки:** для выпекания пирогов, тортов, печенья и т.д. (нижний нагреватель);
  - **функция поджарки тостов:** для хлеба, кексов, замороженных вафель, пиццы и т.д. (верхний и нижний нагреватели);
- **управление таймером:** поворачивайте регулятор времени по часовой стрелке для поджарки тостов или включения таймера со звуковым сигналом окончания запрограммированного времени;
- **индикатор питания «ВКЛ.»:** загорается каждый раз, когда печь включена;
- **противень:** используется при жарке мяса, птицы, рыбы и других продуктов. Также используется как поддон для стекающего масла при жарке на решетке;
- **решетка:** для поджарки тостов, выпечки и готовки с использованием посуды;
- **держатель для противня:** позволяет брать решетку и поддон для выпечки, пока они горячие.

**Внимание!** Чтобы избежать риска ожогов, не трогайте горячие поверхности, пока печь работает. Всегда используйте жаростойкие перчатки.

## ***Жарка в печи***

Печь позволяет готовить до 3,5 кг птицы и до 2,7 кг мяса.

Мы рекомендуем проверять ход приготовления с помощью термометра для мяса. Для достижения наилучших результатов рекомендуем предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250 °C. Не рекомендуется использовать в печи мешки для жарки или стеклянные контейнеры.

## ***Процесс работы***

- Установите решетку в печи в нижнем положении.
- Разместите продукты для жарки на противне. Если Вы хотите использовать противень для жарки, то не нужно устанавливать решетку, так как противень держится на направляющих в печи.
- Установите регулятор температуры на нужную температуру.
- Поверните регулятор времени в положение «ВКЛ.».
- Чтобы проверить или извлечь жаркое, используйте предназначенный для этого держатель.
- По завершении приготовления поверните регулятор времени в положение «ВЫКЛ.».

## ***Руководство по жарке***

Результаты приготовления могут отличаться. Регулируйте время в зависимости от индивидуальных требований.

<b>Мясо</b>	<b>Температура печи</b>	<b>Время</b>
Жареная говядина	200 °С	25-30 мин.
Жареная свинина	200 °С	40-45 мин.
Ветчина	200 °С	35-40 мин.
Курица	200 °С	30-35 мин.
Индейка	200 °С	30-35 мин.

## ***Жарка на решетке***

Для лучшего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250 °С.

## ***Процесс работы***

- Установите регулятор температуры на 250 °С.
- Установите регулятор управления функциями в положение «Режим жарки».
- Предварительно разогрейте печь.
- Установите решетку на противень.
- Разместите продукты на решетке и установите в печи в верхнем положении.
- Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, не касаясь его.
- Смажьте продукты соусом или маслом по вкусу.
- Поверните регулятор времени в положение «ВКЛ.».
- Рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.
- Спустя половину времени приготовления переверните продукты.
- По окончании приготовления, поверните регулятор времени в положение «ВЫКЛ.».

## **Руководство по жарке на решетке**

Результаты приготовления могут отличаться. Регулируйте время в зависимости от индивидуальных требований. В процессе жарки на решетке чаще проверяйте продукты во избежание подгорания.

<b>Мясо</b>	<b>Температура печи</b>	<b>Время</b>
Антрекот	250 °C	25-30 мин.
Бифштекс на кости	250 °C	25-30 мин.
Гамбургер	250 °C	25-28 мин.
Свинные отбивные	250 °C	40-45 мин.
Бараньи отбивные	250 °C	30-40 мин.
Куриные ножки	250 °C	30-35 мин.
Рыбное филе	200 °C	20-25 мин.
Стейк из семги	200 °C	20-25 мин.

**Важно:** время приготовления рассчитано на охлажденное мясо. Замороженное мясо требует больше времени для приготовления. Рекомендуется использовать термометр для мяса.

## **Поджарка тостов**

Обратите внимание, что режим поджарки тостов использует оба нагревательных элемента. Для лучшего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250 °C.

### **Процесс работы**

- Установите регулятор температуры на 250 °C.
- Установите регулятор управления функциями в положение «Режим поджарки тостов».
- Разместите продукты на решетке.
- Удостоверьтесь, что поддон для крошек установлен.
- Поверните регулятор времени в положение «ВКЛ.».
- Сигнальный звонок оповестит об окончании процесса поджарки.

**Важно:** решетка должна быть расположена в среднем положении, выступами вниз.

## **Выпекание**

Обратите внимание, что режим выпекания использует только нижний нагревательный элемент. Для лучшего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250 °C.

- Установите регулятор температуры на 250 °C.
- Установите регулятор управления функциями в положение «Режим выпечки».
- Предварительно разогрейте печь.
- Установите решетку в печи в нижнем положении.
- Разместите продукты на решетке.
- Продукты должны располагаться как можно ближе к нижнему нагревательному элементу, не касаясь его.
- Установите регулятор температуры на нужную температуру.



- Смажьте продукты соусом или маслом по вкусу.
- Поверните регулятор времени в положение «ВКЛ.».
- Рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.
- Спустя половину времени приготовления переверните продукты.
- По окончании приготовления, поверните регулятор времени в положение «ВЫКЛ.».

### ***Расположение продуктов на решетке***

- Печенье – используйте нижние и средние направляющие.
- Слоеные торты – используйте только нижние направляющие (выпекайте по одному за раз).
- Пироги – используйте средние и нижние направляющие.

**Внимание!** Чтобы избежать риска ожогов, не трогайте горячие поверхности, пока печь работает. Всегда используйте жаростойкие перчатки.

### ***Очистка устройства***

- Перед очисткой устройства удостоверьтесь, что устройство отключено от сети и дайте ему остыть.
- Данная печь автоматически очищается в процессе нормальной работы. Любые брызги, возникающие в процессе приготовления, окисляются и выгорают во время работы печи.
- Все аксессуары можно мыть в горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине. Дверцу можно протереть влажной губкой и вытереть насухо бумажным или тканевым полотенцем. Внешние поверхности устройства протирайте влажной губкой.
- Перед подключением устройства к электросети удостоверьтесь, что все детали и поверхности устройства сухие.
- Не используйте абразивные материалы, металлические губки и не скребите поверхности печи и аксессуаров, так как это повреждает покрытие устройства и уменьшает срок его эксплуатации.

### ***Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации***

- Устройство не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



## ***Дополнительная информация***

**Изготовитель:** Чжуншань Чанши Хардвэр энд Электрикал Эпплайенс Ко., Лтд. Промзона Миньлэ, Дунфэн, Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

**Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Атлас»,  
690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155, корп. №3.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по Сертификации.

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Фактический интерфейс устройства может отличаться от представленного в данном руководстве.

**Адрес в интернете:** [www.dexp.club](http://www.dexp.club)



Товар изготовлен (мм.гггг): \_\_\_\_\_

v.1

[www.dexp.club](http://www.dexp.club)