

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Электропечь

DEXP VN-3300

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP».

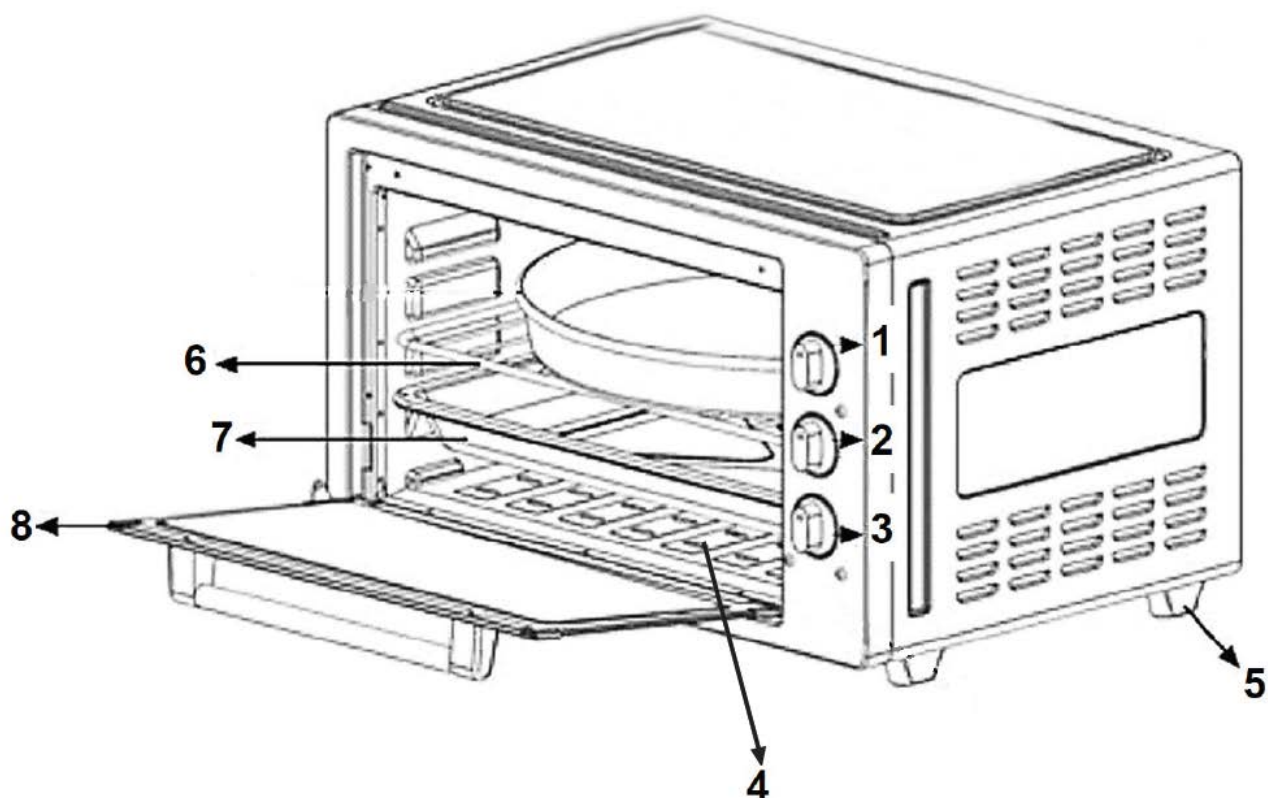
Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также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

Электропечь — 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.
- Прежде чем добавлять или убирать съемные части, а также перед очисткой устройства, отключайте устройство от электросети и 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.
- 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



- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| 1. Регулятор температуры. | 5. Ножка. |
| 2. Регулятор управления таймером. | 6. Решетка. |
| 3. Регулятор управления режимами. | 7. Противень. |
| 4. Нагревательный элемент. | 8. Дверца. |

Технические характеристики

Объем: 30 л.

Параметры сети: 220-240 В / 50-60 Гц.

Мощность: 1500 Вт.

Таймер: на 90 минут со звуковым сигналом.

Регулировка температуры: от 30 до 320°C.

Нагревательные элементы из нержавеющей стали: 4 шт.

Внутренняя подсветка.

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 (320 °C) примерно на 15 минут. Это позволит удалить остатки упаковки, а также избавиться от специфического запаха.

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 30 до 320 °C для запекания или жарки;
- **управление режимами:** выберите желаемый режим работы нагревательных элементов печи (выключено / верхний / нижний / верхний + нижний);
- **управление таймером:** поворачивайте регулятор времени по часовой стрелке 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 выпечки и готовки с использованием посуды;

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

Жарка в печи

Для достижения наилучших результатов рекомендуем предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 320 °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.

Мясо	Температура печи	Время
Жареная говядина	200 °C	25-30 мин.
Жареная свинина	200 °C	40-45 мин.
Ветчина	200 °C	35-40 мин.
Курица	200 °C	30-35 мин.
Индейка	200 °C	30-35 мин.

Жарка на решетке

Для лучшего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 320 °C.

Процесс работы

- Установите регулятор температуры на 320 °C.
- Установите регулятор управления режимами в положение «верхний».
- 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.

Мясо	Температура печи	Время
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.

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

Выпекание

Обратите внимание, что режим выпекания использует только нижний нагревательный элемент. Для лучшего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 320 °С.

- Установите регулятор температуры на 320 °С.
- Установите регулятор управления функциями в положение «нижний».
- 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.».

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: ЭМЙ ЭМАЕ БОЯ ПРЕС САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ ЛИМИТЕД ШИРКЕТИ.
Шоссе Муратлы-Угурлу, Мевкии, Кырларели, Люлебургаз, Турция.

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

EAC

www.dexp.club