

DEX

Тостер - піч
Тостер - печь
ДТО 450С



Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации

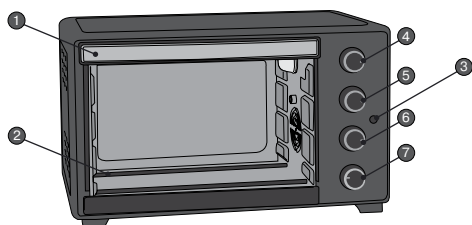
■ ЗМІСТ

ОПИС ПРИЛАДУ.....	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	4
ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	4
ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ.....	5
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	6
ЕКСПЛУАТАЦІЯ.....	7
ДОГЛЯД ЗА ВИРОБОМ.....	9
ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ.....	10
ГАРАНТІЯ.....	11
ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА.....	12

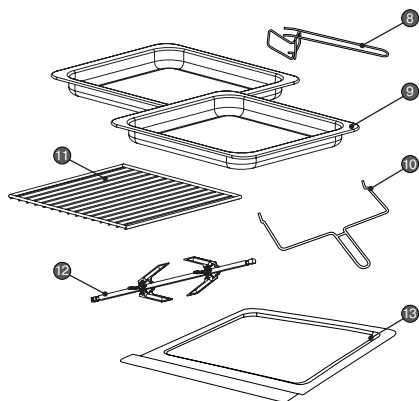
Дякуємо Вам за те, що Ви придбали тостер-піч DEX, ми сподіваємося, що якість її роботи принесе Вам задоволення.

Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з цією інструкцією. Обов'язково зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання.

ОПИС ПРИЛАДУ

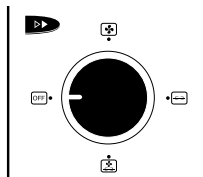


- 1- Ручка дверцят
- 2- Нагрівальні елементи
- 3 - Індикатор роботи
- 4- Режими рожна та конвекції
- 5- Термостат
- 6 - Режими нагріву
- 7- Таймер
- 8- Ручка для зняття дека та решітки
- 9 - Деко (2 шт.)
- 10 - Ручка для зняття рожна
- 11 – Решітка
- 12 - Рожен
- 13 – Піддон для крихт

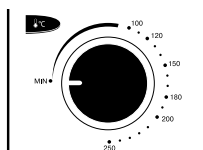


ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

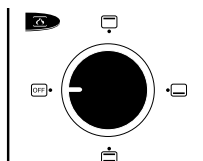
Встановлення режимів рожна та конвекції



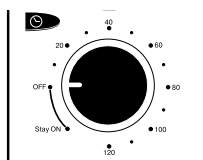
Термостат – встановлення температури приготування



Встановлення режимів нагріву



Таймер – встановлення часу приготування



ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга електроживлення: 220-240В, 50/60Гц.

Споживана потужність: 2000Вт.

■ ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ

Завжди дотримуйтесь зазначених в інструкції правил техніки безпеки. Дотримання наведених нижче правил, у процесі експлуатації приладу, попередить нещасні випадки та можливі травми, а також збиток особистому майну користувача.

Цей прилад призначений тільки для приготування їжі й виключно для побутового використання. Забороняється комерційне використання тостер-печі, а саме, у професійних цілях. У випадку використання в комерційних цілях, неправильного використання чи недотримання інструкції з експлуатації, виробник не несе жодної відповідальності, а гарантія в таких випадках анулюється і стає недійсною.

Прилад не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими інтелектуальними або фізичними можливостями, а також особами без належного досвіду та знань щодо його використання. Вказані вище особи можуть використовувати цей прилад лише під наглядом та після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, відповідальних за їхню безпеку. Не допускайте дітей до приладу! Слідкуйте за дітьми й не дозволяйте їм гратися з/або поруч із приладом. Щоб уникнути перекидання приладу й отримання опіків розміщуйте і зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Не залишайте прилад під впливом атмосферних явищ (дощу, сонця і т. ін.). Прилад не призначений для експлуатації поза приміщенням. Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від води, відкритого вогню. Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла (плита, конфорка), опалення або на їхній поверхні, а також у безпосередній близькості до стіни, фіранок, меблів або предметів,

які можуть бути пошкоджені від впливу тепла. Встановлюйте тостер-піч на горизонтальну, рівну і стійку поверхню, що витримує температуру не менше 90°C, залишаючи вільний простір над нею. Забороняється вбудовувати або встановлювати прилад всередині меблів.

Прилад можна підключати тільки до заземленої розетки. Перш ніж підключити прилад до електромережі, переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі відповідає напрузі місцевої електромережі. Якщо електрична мережа працює з перевантаженнями, прилад може функціонувати некоректно. У цьому випадку його слід підключити до окремої мережі, що не живить інші електроприлади. Вилка повинна бути надійно підключена до розетки. Не протягуйте шнур живлення у дверних отворах або поблизу джерел тепла. Слідкуйте за тим, щоби шнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й окрайками меблів. Регулярно перевіряйте мережевий шнур і вилку на предмет відсутності пошкоджень.

Забороняється піднімати й переміщати працюючий прилад! Якщо ви хочете перемістити прилад із місця на місце – відключіть його від мережі.

Не кладіть рушники, посуд, аксесуари або будь-які інші предмети на поверхню приладу та не ставте нічого на відкриті дверцята. Запобігайте потраплянню на поверхні приладу кислотних речовин (лимонний сік, оцет і т. ін.). Вплив кислотних речовин може призвести до пошкодження поверхні та зміни зовнішнього вигляду покриття приладу (потьмяніння).

Не покривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою, щоб уникнути серйозних порушень

функціонування термостата.

Не торкайтеся вилки або шнура електромережі, ручок на панелі управління й корпусу працюючого приладу мокрими руками. Під час роботи частини приладу зі скла й металу сильно нагріваються! Відкривайте дверцята тільки за спеціальну ручку, не торкаючись інших частин приладу. Не торкайтеся до корпусу й ін. металевих деталей і аксесуарів приладу в процесі й після закінчення приготування. Зіткнення з гарячою поверхнею приладу або гарячими продуктами, може викликати серйозні опіки. Під час діставання дека, рожна або посуду з гарячою стравою використовуйте спеціальні ручки, що надаються в комплектації приладу, та/або кухонні рукавиці або прихватки.

УВАГА! Ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад.

Після використання завжди відключайте прилад від електромережі, вийнявши вилку з розетки. Тягнути за шнур, водночас, забороняється. Перед чистінням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолов. Ретельно дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу й аксесуарів. Ніколи не занурюйте прилад, шнур і вилку живлення у воду або будь-яку рідину. Уникайте попадання води й рідини всередину й на корпус приладу. Одразу після закінчення приготування не занурюйте гаряче деко або ін. аксесуари в холодну воду – це може стати причиною їхнього пошкодження.

Забороняється використовувати прилад із пошкодженим шнуром живлення, у випадку падіння приладу або якщо є будь-які видимі пошкодження приладу. За умови виявлення

незвичайного шуму, запаху, диму або інших порушень у роботі приладу, необхідно його негайно вимкнути і від'єднати від електромережі. Використання пошкодженого або не рекомендованого виробником приладдя й аксесуарів може бути небезпечним і призвести до пошкодження приладу. Не намагайтеся самостійно розбирати, модифікувати й ремонтувати прилад. Зверніться до спеціалізованого сервісного центру компанії DEX або до організації продавця.

Проявіть турботу про навколишнє середовище: Не викидайте прилад після виходу з експлуатації разом із побутовими відходами. Пакувальні матеріали, інструкцію з експлуатації, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до встановленої місцевої програми з переробки відходів. Передайте прилад в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Цим ви допоможете захистити навколишнє середовище.

Примітки:

Виробник і продавець не несуть відповідальності за будь-який можливий збиток у разі порушення правил зазначених у цій інструкції з експлуатації приладу. Дизайн і характеристики приладу, а також аксесуарів у комплектації, можуть бути змінені без попереднього повідомлення. Перед придбанням ознайомтеся з фактичними характеристиками виробу.



■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно вийміть виріб і його комплектуючі з коробки і встановіть на стійкій поверхні. Видаліть усі пакувальні матеріали. Протріть корпус, внутрішню поверхню приладу вологою губкою, а потім витріть чистою сухою ганчіркою. До початку використання ретельно

промийте всі аксесуари, докладніше див. розділ «Догляд за виробом».

Виконайте «холостий» цикл смаження, щоби видалити запахи й появу диму, викликані захисними речовинами, що містяться на металевих деталях:

1. Розмотайте шнур живлення та вставте вилку в заземлену розетку для підключення приладу до електромережі.

2. Увімкніть піч, обравши режими: Конвекція  і Нагрів зверху та знизу , встановіть максимальну температуру й таймер на 20 хвилин.

3. Залиште прилад працювати з відчиненими дверцятами в провітрюваному приміщенні. Під час першого використання можливий викид диму від металевих частин і бокових отворів, що є нормальним явищем. Після цієї операції провітріть приміщення.

■ ЕКСПЛУАТАЦІЯ


Вставити вилку в заземлену розетку для підключення приладу до електромережі.

■ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА РЕШІТЦІ АБО НА ДЕКУ


1. Встановити решітку або деку з продуктами в піч на необхідний рівень


УВАГА: Розміщувати продукти на відстані не менше ніж 2 см від верхніх нагрівальних елементів


2. На панелі управління за допомогою ручок обрати необхідні параметри і встановити режим приготування:

- Обрати режим Конвекція  або відключити «OFF»
- Повернути регулятор термостата і встановити необхідну температуру приготування.

• Обрати режим нагріву:

Нагрів зверху 

Нагрів знизу 

Нагрів зверху та знизу 

3. Встановити час приготування:

Повернути ручку таймера у відповідне положення до відмітки необхідного часу приготування. Якщо ви хочете встановити необмежений час приготування й контролювати процес відключення печі самостійно, необхідно повернути ручку таймера в положення постійного нагріву «**STAY ON**».

Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

УВАГА! Стежте за їжею в процесі приготування й ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад!

Піч відключається автоматично, коли закінчується заданий час приготування. У разі, якщо таймер встановлено в положення «**STAY ON**», або необхідно перервати чи закінчити процес приготування примусово, раніше за встановлений час, – повернути ручку таймера в положення «**OFF**». В обох випадках, індикатор роботи згасне.

Після закінчення процесу приготування, витягнути вилку з розетки, відкрити дверцята й обережно виїняти решітку або деку зі стравою.

УВАГА! Щоби запобігти опікам, під час діставання решітки або дека з гарячою стравою – використовуйте спеціальну ручку, що надається в комплектації приладу, та кухонні рукавиці.

Під час обсмажування продуктів на решітці (гриль) завжди розміщуйте




деко на нижньому рівні під решіткою, щоби запобігти потраплянню надлишків соку й жиру на нижні нагрівальні елементи.

■ ОБСМАЖУВАННЯ НА РОЖНІ

1. Опустити вилку на рожні (обидва вістря усередину) і загвинтити. Зв'язати шпагатом печеню (шматок м'яса, курка і т. ін.) і насадити на рожен, пропускаючи його через центр м'яса, потім опустити другу вилку вістрям також усередину. У разі необхідності, відгвинтити першу вилку, для центрівки печені на рожні, і заблокувати обидві вилки.

2. Вставити гострий кінець рожна у відповідний паз на правій стінці всередині печі, закріплюючи його на осі мотора. Покласти протилежний кінець на супорт рожна на лівій стінці. Для збору надлишків соку й жиру, під час приготування, розмістити деко на нижньому рівні під рожном.

3. На панелі управління за допомогою відповідних ручок встановити параметри приготування й обрати потрібний режим:

- Обрати режим Рожен  або Рожен із конвекцією 
- Повернути регулятор термостата і встановити необхідну температуру приготування
- Встановити тип смаження Нагрів зверху 

4. За допомогою регулятора встановити таймер у положення відповідно до відмітки необхідного часу приготування або в положення постійного нагріву «**STAY ON**».

Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

УВАГА! Стежте за їжею в процесі приготування й ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад!

Піч відключається автоматично, коли закінчується заданий час приготування. У разі, якщо таймер встановлено в положення «**STAY ON**», або необхідно перервати чи закінчити процес приготування примусово, раніше за встановлений час, – повернути ручку таймера в положення «**OFF**». В обох випадках, індикатор роботи згасне.

Після закінчення процесу приготування, витягнути вилку з розетки й відкрити повністю дверцята. За допомогою ручки для зняття рожна, підняти рожен із боку лівого супорта й потім зняти інший кінець з осі мотора.

УВАГА! Щоби запобігти опікам, будьте обережні під час діставання рожна – використовуйте спеціальну ручку, що надається в комплектації приладу, та кухонні рукавиці.

■ КОМБІНУВАННЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ

Завдяки тому, що в цій моделі тостер-печі передбачено окреме управління режимами нагріву, рожна й конвекції, у Вас є можливість комбінувати будь-які режими між собою та готувати різні страви на різних рівнях одночасно.



Перелік можливих комбінацій режимів див. у зведеній таблиці (заводські установки).

Наприклад, Ви можете одночасно обсмажувати м'ясо на рожні та овочі для гарніру на деко, що розміщене на нижньому рівні:

1. Підготувати і встановити в піч належним чином рожен із м'ясом, докладніше див. «Обсмажування на рожні».
2. Встановити в піч під рожном деко з

підготовленими відповідно до рецепта овочами, на нижній рівень.

3. На панелі управління за допомогою ручок обрати необхідні параметри і встановити режим приготування:

- Обрати Рожен із конвекцією 
- Повернути регулятор термостата і встановити необхідну температуру приготування
- Обрати режим нагріву: Нагрів зверху та знизу 

4. Встановити час приготування:

Повернути ручку таймера у відповідне положення до відмітки необхідного часу приготування або в положення постійного нагріву «**STAY ON**».

Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

Після автоматичного чи примусового відключення печі (повернути ручку таймера в положення «**OFF**») і закінчення процесу приготування (індикатор роботи згасне), витягнути вилку з розетки, відкрити повністю дверцята, зняти належним чином рожен і вийняти деко.

УВАГА! Щоби запобігти опікам, будьте обережні під час діставання рожна й дека – використовуйте спеціальні ручки, що надаються в комплектації приладу, та кухонні рукавиці.

■ ДОГЛЯД ЗА ВИРОБОМ

Увага: Перш ніж збирати або розбирати деталі приладу і приступати до його чищення, необхідно від'єднати вилку шнура живлення від електричної розетки й переконатися, що прилад повністю охолов!

Увага: Ніколи не занурюйте прилад, вилку і шнур живлення у воду або іншу рідину. Для їхнього очищення

використовуйте тільки м'яку вологу тканину або губку.

- Щоби запобігти появі диму й запахів гару під час приготування їжі – очищуйте піч і аксесуари кожного разу після використання.
- Деко, решітку, рожен і піддон для крихт можна мити в теплій мильній воді або посудомийній машині на верхній полиці. Якщо Ви віддаєте перевагу миттю в посудомийній машині, пам'ятайте, що цей спосіб не є делікатним. Сильно діючі миючі засоби можуть із часом пошкодити поверхню аксесуарів.
- Для очищення зовнішньої поверхні приладу завжди користуйтеся м'якою вологою тканиною або губкою. Уникайте використання абразивних матеріалів, які можуть пошкодити фарбу.
- Для очищення внутрішніх поверхонь ніколи не використовуйте засоби, що руйнують алюміній (миючі засоби-аерозолі), не шкреб'ть стінки гострими або загостреними предметами. Очищати вологою губкою після кожного використання, попередньо повністю охолодивши піч.
- У разі потрапляння на будь-які поверхні приладу кислотних речовин (оцет, лимонний сік, томатна паста тощо) не залишати їх, а негайно протерти м'якою вологою тканиною для запобігання роз'їдання емалі/потьмяніння покриття печі.

УВАГА! Під час проведення очищення приладу і приладдя забороняється: занурювати прилад, вилку і шнур живлення у воду, використовувати парові очисники, використовувати миючі засоби, що містять алкоголь або спирт, використовувати металеві й гострі предмети, а також предмети з гострими краями для вилучення знімних частин і приладдя приладу, застосовувати грубу тканину, скребки або абразивні чистячі засоби.

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАВОДСЬКІ УСТАНОВКИ)

Режим	Час приготування (Інтервал)	Температура (Інтервал)	Положення ручок управління		Рекомендації щодо застосування
			Рожен та Конвекція	Режими Нагріву	
Нижні нагрівальні елементи	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C	OFF		Делікатне приготування, підсмажування невеликих шматочків продуктів
Нижні нагрівальні елементи + конвектор	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Приготування піци
Нижні нагрівальні елементи + рожен	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Приготування на рожні в корзині-барабані (в комплектації не поставляється)
Нижні нагрівальні елементи + конвектор + рожен	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Приготування на рожні в корзині-барабані (в комплектації не поставляється)
Верхні нагрівальні елементи	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C	OFF		Приготування на грилі
Верхні нагрівальні елементи + конвектор	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Приготування гарячих бутербродів, закусок
Верхні нагрівальні елементи + рожен	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Обсмажування великої риби на рожні
Верхні нагрівальні елементи + конвектор + рожен	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Обсмажування м'яса, птиці на рожні
Верхні й нижні нагрівальні елементи	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C	OFF		Приготування в традиційній духовці
Верхні й нижні нагрівальні елементи + конвектор	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Приготування в конвекційній печі (для лазаньї, випічки та хліба)
Верхні й нижні нагрівальні елементи + рожен	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Комбіноване приготування на різних рівнях (одночасно на рожні та на деку)
Верхні й нижні нагрівальні елементи + конвектор + рожен	0-120 хв. (крок 10 хв.)	100-250°C			Комбіноване приготування з конвекцією на різних рівнях (одночасно на рожні та на деку)
Конвектор	0-120 хв. (крок 10 хв.)	—		OFF	Розморожування/ підсушування продуктів

■ ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін на Тостер-піч - 2 роки.

Тостер-піч призначена тільки для побутового використання. Неправильне використання або використання для промислових або будь-яких інших не побутових цілей зроблять гарантію недійсною.

Вся продукція обов'язково проходить випробування перед відправкою споживачеві. У випадку виявлення несправності, тостер-піч повинна бути повернута в місце придбання або в

авторизований сервісний центр для ремонту або заміни.

Забороняється використання приладдя або запчастин сторонніх виробників, якщо вони не рекомендовані компанією DEX. У разі використання подібних аксесуарів і деталей, виробник не несе відповідальності за негативні наслідки, а також не несе гарантійних зобов'язань у разі виходу приладу з ладу з цієї причини.

Інші деталі гарантійного обслуговування вказані в гарантійному талоні.

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА

Тостер - піч DEX: DTO-450**

Вироблено в КНР

Виробник:

Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Виріб відповідає вимогам:

ДСТУ CISPR 14-2:2007;

ДСТУ EN 55014-1:2014;

ДСТУ EN 61000-3-2:2015;

ДСТУ EN 61000-3-3:2014;

ДСТУ EN 60335-2-9:2014;

Термін експлуатації виробу – 2 роки від дня продажу.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин. Якість приладу відповідає нормам безпеки й вимогам технічних регламентів, встановлених Законодавством України й чинним на момент його виробництва. Відповідність стандартам зазначено в декларації про відповідність вимогам технічних регламентів. Декларацію запитуйте в продавця за місцем оформлення покупки.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.

Усі матеріали цієї інструкції з експлуатації були ретельно перевірені. У разі виявлення друкарських помилок, упущень і невідповідностей – компанія DEX залишає за собою право остаточного трактування.



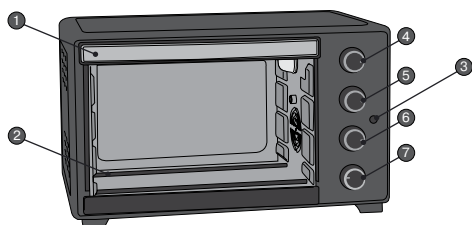
■ СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	14
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	14
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ.....	15
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	17
УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ.....	19
ГАРАНТИЯ.....	20
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	21
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ	22

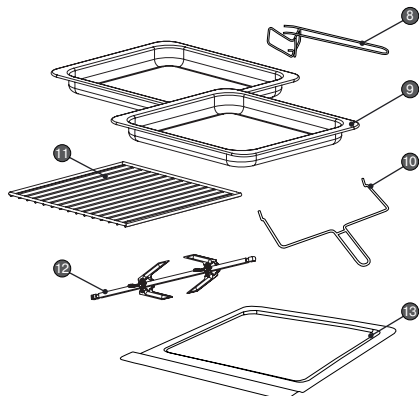
Спасибо Вам за то, что Вы приобрели тостер-печь DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Обязательно храните инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

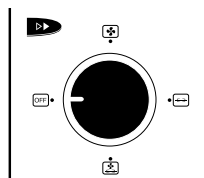


- 1 - Ручка дверцы
- 2 - Нагревательные элементы
- 3 - Индикатор работы
- 4 - Режимы вертела и конвекции
- 5 - Термостат
- 6 - Режимы нагрева
- 7 - Таймер
- 8 - Ручка для извлечения противня и решетки
- 9 - Противень (2 шт.)
- 10 - Ручка для снятия вертела
- 11 - Решетка
- 12 - Вертел
- 13- Поддон для крошек

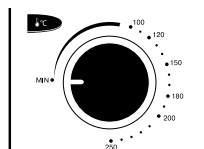


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

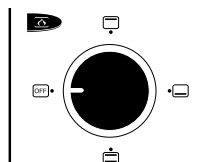
Установка режимов вертела и конвекции



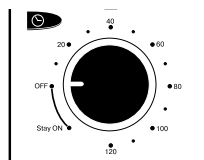
Термостат – установка температуры приготовления



Установка режимов нагрева



Таймер – установка времени приготовления



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение электропитания:
220-240В, 50/60Гц.

Потребляемая мощность: 2000Вт.

■ ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности. Соблюдение нижеследующих правил, в процессе эксплуатации прибора, предупредит несчастные случаи и возможные травмы, а также ущерб личному имуществу пользователя.

Этот прибор предназначен только для приготовления пищи и исключительно для бытового использования. Запрещается коммерческое использование тостер-печи, а именно, в профессиональных целях. В случае использования в коммерческих целях, неправильного использования или несоблюдения инструкции по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности, а гарантия в таких случаях аннулируется и становится недействительной.

Прибор не предназначен для использования детьми, лицами с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями по его использованию. Вышеуказанные лица могут использовать этот прибор только под наблюдением и после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, ответственных за их безопасность. Не допускайте детей к прибору! Следите за детьми и не позволяйте им играть с / или рядом с прибором. Во избежание опрокидывания прибора и получения ожогов, размещайте и храните прибор в недоступном для детей месте.

Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т. д.). Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения. Не используйте прибор в непосредственной близости от воды, открытого огня. Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла (плита, конфорка), отопления или на их поверх-

ности, а также в непосредственной близости к стене, занавескам, мебели или предметам, которые могут быть повреждены от воздействия тепла. Устанавливайте тостер-печь на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность, которая выдерживает температуру не менее 90°C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать прибор внутри мебели.

Прибор можно подключать только к заземленной розетке. Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению местной электросети. Если электрическая сеть работает с перегрузками, прибор может работать некорректно. В этом случае его следует подключить к отдельной сети, не запитывающей другие электроприборы. Вилка должна быть надежно подключена к розетке. Не протягивайте шнур питания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не перекручивался и не перегибался, не сталкивался с острыми предметами, углами и краями мебели. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.

Запрещается поднимать и перемещать работающий прибор! Если вы хотите переместить прибор с места на место – отключите его от сети.

Не кладите полотенца, посуду, аксессуары или любые другие предметы на поверхность прибора и не ставьте ничего на открытую дверцу. Избегайте попадания на любые поверхности прибора кислотных веществ (лимонный сок, уксус и т. д.). Влияние кислотных веществ может привести к повреждению поверхности и изменению внешнего вида покрытия прибора (потускнению).

Не покрывайте внутреннюю поверхность прибора алюминиевой фольгой, чтобы избежать серьезных нарушений функционирования термостата.

Не прикасайтесь к вилке или шнуру электросети, ручкам на панели управления и корпусу работающего прибора мокрыми руками. Во время работы части прибора из стекла и металла сильно нагреваются! Открывайте дверцу только за специальную ручку, не касаясь других частей прибора. Не прикасайтесь к корпусу и др. металлическим деталям и аксессуарам прибора в процессе и после окончания приготовления. Столкновение с горячей поверхностью прибора или горячими продуктами, может вызвать серьезные ожоги. Во время извлечения противня, вертела или посуды с горячей пищей, используйте специальные ручки, поставляемые в комплектации прибора, и / или кухонные рукавицы или прихватки.

ВНИМАНИЕ! Никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор.

После использования всегда отключайте прибор от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур, при этом, запрещается. Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора и аксессуаров. Запрещается погружать прибор, шнур и вилку питания в воду или любую жидкость. Избегайте попадания воды и жидкости внутрь и на корпус прибора. Сразу после окончания приготовления не погружайте горячий противень или др. аксессуары в холодную воду – это может стать причиной их повреждения.

Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания, в случае падения прибора или если есть какие-либо видимые повреждения

прибора. При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо его немедленно выключить и отсоединить от электросети. Использование поврежденных либо не рекомендованных производителем принадлежностей и аксессуаров может быть опасным и привести к повреждению прибора. Не пытайтесь самостоятельно разбирать, модифицировать и ремонтировать прибор. Обратитесь в специализированный сервисный центр компании DEX или в организацию продавца.

Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте прибор после выхода из эксплуатации вместе с бытовыми отходами. Упаковочные материалы, инструкцию по эксплуатации, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с установленной местной программой по переработке отходов. Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей переработки. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Примечания:

Производитель и продавец не несут ответственности за любой возможный ущерб в случае нарушения правил, указанных в данной инструкции по эксплуатации прибора. Дизайн и характеристики прибора, а также аксессуары в комплектации, могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.



■ ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Осторожно выньте изделие и его комплектующие из коробки и установите на устойчивой поверхности. Удалите все упаковочные материалы.

Протрите корпус, внутреннюю поверхность прибора влажной губкой, а затем вытрите чистой сухой тряпкой. До начала использования тщательно промойте все аксессуары, подробнее см. раздел «Уход за изделием».

Выполните «холостой» цикл жарки, чтобы удалить запахи и появление дыма, вызванные защитными веществами, содержащимися на металлических деталях:

1. Размотайте шнур питания и вставьте вилку в заземленную розетку для подключения к электросети.

2. Включите печь, выбрав режимы: Конвекция  и Нагрев сверху и снизу , установите максимальную температуру и таймер на 20 минут.

3. Оставьте прибор работать с открытой дверцей в проветриваемом помещении. При первом использовании возможен выброс дыма от металлических частей и боковых отверстий, что является нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

■ ЭКСПЛУАТАЦИЯ


Вставить вилку в заземленную розетку для подключения к электросети.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА РЕШЕТКЕ ИЛИ НА ПРОТИВНЕ

1. Установить решетку или противень с продуктами в печь на необходимый уровень


ВНИМАНИЕ! Размещать продукты на расстоянии не менее 2 см от верхних нагревательных элементов


2. На панели управления с помощью ручек выбрать необходимые параметры и установить режим приготовления:

- Выбрать режим Конвекция  или отключить «OFF»

- Регулятор Термостата установить на необходимую температуру приготовления.

- Выбрать режим нагрева:

Нагрев сверху 

Нагрев снизу 

Нагрев сверху и снизу 

3. Установить время приготовления:

Повернуть ручку таймера в соответствующее положение до отметки необходимого времени приготовления. Если вы хотите установить неограниченное время приготовления и контролировать процесс отключения печи самостоятельно, необходимо повернуть ручку таймера в положение постоянного нагрева «STAY ON».

После этого печь начнет работать и загорится индикатор работы.

ВНИМАНИЕ! Следите за едой в процессе приготовления и никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор!

Печь отключается автоматически, когда заканчивается заданное время приготовления. В случае, если таймер в положение «STAY ON» или необходимо прервать или закончить процесс приготовления принудительно, раньше установленного времени, – повернуть ручку таймера в положение «OFF». В обоих случаях индикатор работы погаснет.

После окончания процесса приготовления, вытащить вилку из розетки, открыть дверцу и осторожно вынуть решетку или противень с блюдом.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить ожоги во время извлечения

решетки или противня с горячим блюдом – используйте специальную ручку, которая поставляется в комплектации прибора, и кухонные рукавицы.




Во время обжаривания продуктов на решетке (гриль) всегда размещайте противень на нижнем уровне под решеткой, чтобы предотвратить попадание излишков сока и жира на нижние нагревательные элементы.

■ ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ

1. Опустить вилку на вертеле (оба острия внутрь) и завинтить. Связать шпагатом жаркое (кусоч мяса, курицу и т. д.) и насадить на вертел, пропуская его по центру мяса, затем опустить вторую вилку острием также внутрь. В случае необходимости, отвинтить первую вилку, для центровки жаркого на вертеле, и заблокировать обе вилки.

2. Вставить острый конец вертела в соответствующий паз на правой стенке внутри печи, закрепляя его на оси мотора. Положить противоположный конец на суппорт вертела на левой стенке. Для сбора излишков сока и жира, при приготовлении, разместить противень на нижнем уровне под вертелом.

3. На панели управления с помощью соответствующих ручек установить параметры приготовления и выбрать нужный режим:

- Выбрать режим Вертел  или Вертел с конвекцией 
- Регулятор термостата установить на необходимую температуру приготовления
- Установить тип жарки Нагрев сверху 

4. При помощи регулятора установить таймер в положение согласно отметки необходимого времени приготовления или в положение постоянного нагрева «**STAY ON**».

После этого печь начнет работать и загорится индикатор работы.

ВНИМАНИЕ! Следите за едой в процессе приготовления и никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор!

Печь отключается автоматически, когда заканчивается заданное время приготовления. В случае, если таймер в положении «**STAY ON**» или необходимо прервать или закончить процесс приготовления принудительно, раньше установленного времени, – повернуть ручку таймера в положение «**OFF**». В обоих случаях индикатор работы погаснет.

После окончания процесса приготовления, вытащить вилку из розетки и открыть полностью дверцу. При помощи ручки для снятия вертела, поднять вертел со стороны левого суппорта и затем снять другой конец с оси мотора.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить ожоги, будьте осторожны во время извлечения вертела – используйте специальную ручку, которая поставляется в комплектации прибора, и кухонные рукавицы.

■ КОМБИНИРОВАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Благодаря тому, что в этой модели тостер-печи предусмотрено отдельное управление режимами нагрева, вертела и конвекции, у Вас есть возможность комбинировать любые режимы между собой и готовить различные блюда на разных уровнях одновременно.


Перечень возможных комбинаций режимов см. в сводной таблице (заводские установки).

Например, Вы можете одновременно обжаривать мясо на вертеле и овощи для гарнира на противне, расположенном на нижнем уровне:

1. Подготовить и установить в печь должным образом вертел с мясом подробнее см. «Жарка на вертеле».

2. Установить в печь под вертелом противень с подготовленными, в соответствии с рецептом, овощами на нижний уровень.

3. На панели управления с помощью ручек выбрать необходимые параметры и установить режим приготовления:

- Выбрать Вертел с конвекцией 
- Регулятор термостата установить на необходимую температуру приготовления
- Выбрать режим нагрева:

Нагрев сверху и снизу 

4. Установить время приготовления:

Повернуть ручку таймера в соответствующее положение до отметки необходимого времени приготовления или в положение постоянного нагрева «**STAY ON**».

После этого печь начнет работать и загорится индикатор работы.

После автоматического или принудительного отключения печи (повернуть ручку таймера в положение «**OFF**») и окончания процесса приготовления (индикатор работы погаснет), вынуть вилку из розетки, открыть полностью дверцу, снять должным образом вертел и вынуть противень.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить

ожоги, будьте осторожны во время извлечения вертела и противня – используйте специальные ручки, которые поставляются в комплектации прибора, и кухонные рукавицы.

■ УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Внимание: Прежде чем собирать или разбирать детали прибора и приступать к его чистке, необходимо отсоединить вилку шнура питания от электрической розетки и убедиться, что прибор полностью остыл!

Внимание: Никогда не погружайте прибор, вилку и шнур питания в воду или другую жидкость. Для их очистки используйте только мягкую влажную ткань или губку.

- Чтобы предотвратить появление дыма и запахов гари во время приготовления пищи – очищайте печь и аксессуары каждый раз после использования.

- Противень, решетка, вертел и поддон для крошек можно мыть в теплой мыльной воде или посудомоечной машине на верхней полке. Если Вы предпочитаете мытьё в посудомоечной машине, помните, что этот способ не является деликатным. Сильно действующие моющие средства могут со временем повредить поверхность аксессуаров.

- Для очистки внешней поверхности прибора всегда пользуйтесь мягкой влажной тканью или губкой. Избегайте абразивных средств, которые могут повредить краску.

- Для очистки внутренних поверхностей никогда не используйте средства, разрушающие алюминий (моющие средства-аэрозоли), не скребите

стенки острыми или заостренными предметами. Очищайте только влажной губкой после каждого использования, предварительно полностью охладив печь.

- В случае, попадания на любые поверхности прибора кислотных веществ (уксуса, лимонного сока, томатной пасты и т.п.) не оставляйте их, а немедленно протрите мягкой влажной тканью для предотвращения разъедания эмали / потускнения покрытия печи.

Внимание! Во время проведения очистки прибора и принадлежностей запрещается: погружать прибор, вилку и шнур питания в воду, использовать паровые очистители, использовать моющие средства, содержащие алкоголь или спирт, использовать металлические и острые предметы, а также предметы с острыми краями для извлечения съемных частей и принадлежности прибора, применять грубую ткань, скребки или абразивные чистящие средства.

■ ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок на Тостер-печь – 2 года.

Тостер-печь предназначена только для бытового использования. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.

Вся продукция обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, тостер-печь должна быть возвращена в место приобретения

либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.

Запрещается использование принадлежностей или запчастей сторонних производителей, если они не рекомендованы компанией DEX. При использовании подобных аксессуаров и деталей, производитель не несет ответственности за негативные последствия, а также не несет гарантийных обязательств в случае выхода прибора из строя по этой причине.

Другие детали гарантийного обслуживания указаны в гарантийном талоне.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

Режим	Время приготовления (Интервал)	Температура приготовления (Интервал)	Положение ручек управления		Рекомендации по использованию
			Вертел и Конвекция	Режимы Нагрева	
Нижние нагревательные элементы	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C	OFF		Деликатное приготовление, обжаривание продуктов небольшими кусочками
Нижние нагревательные элементы + конвектор	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Приготовление пиццы
Нижние нагревательные элементы + вертел	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Приготовление на вертеле в корзине-барабане (в комплектации не поставляется)
Нижние нагревательные элементы + конвектор + вертел	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Приготовление на вертеле в корзине-барабане (в комплектации не поставляется)
Верхние нагревательные элементы	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C	OFF		Приготовление на гриле
Верхние нагревательные элементы + конвектор	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Приготовление горячих бутербродов, закусок
Верхние нагревательные элементы + вертел	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Обжаривание крупной рыбы на вертеле
Верхние нагревательные элементы + конвектор + вертел	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Обжаривание мяса, птицы на вертеле
Верхние и нижние нагревательные элементы	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C	OFF		Приготовление в традиционной духовке
Верхние и нижние нагревательные элементы + конвектор	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Приготовление в конвекционной печи (для лазаньи, выпечки и хлеба)
Верхние и нижние нагревательные элементы + вертел	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Комбинированное приготовление на разных уровнях (одновременно на вертеле и на противне)
Верхние и нижние нагревательные элементы + конвектор + вертел	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	100-250°C			Комбинированное приготовление с конвекцией на разных уровнях (одновременно на вертеле и на противне)
Конвектор	0-120 мин. (шаг 10 мин.)	—		OFF	Размораживание/подсушивание продуктов

Произведено в КНР

Производитель:

Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Изделие отвечает требованиям:

ДСТУ CISPR 14-2:2007;

ДСТУ EN 55014-1:2014;

ДСТУ EN 61000-3-2:2015;

ДСТУ EN 61000-3-3:2014;

ДСТУ EN 60335-2-9:2014;

Срок эксплуатации изделия – 2 года от даты продажи.

Изделие не содержит вредных для здоровья веществ. Качество прибора соответствует нормам безопасности и требованиям Технических регламентов, установленных Законодательством Украины и действующим на момент его производства. Соответствие стандартам указано в декларации о соответствии требованиям Технических регламентов. Декларацию спрашивайте у продавца по месту оформления покупки.

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, которые кардинально не влияют на его безопасность, работоспособность и функциональность.

Все материалы этой инструкции по эксплуатации были тщательно проверены. В случае выявления типографских ошибок, упущений и несоответствий - компания DEX оставляет за собой право окончательной трактовки.





www.dex.ua