



Perfelli

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**CLASSIC
MIRAGE
TRIMO
SIERRA
LAGGIO**

Обов'язково прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед встановленням, підключенням і першим використанням. Ви забезпечите себе і уникнете пошкодження приладу.

Зміст

1. Важливі заходи з безпеки	4
2. Опис приладу та аксесуари	7
3. Панель керування	9
4. Технічні характеристики	10
5. Встановлення та експлуатація	11
6. Програми приготування та їх використання	14
7. Поради з приготування	15
8. Очищення та догляд за пристроєм	16
9. Усунення несправностей	17
10. Утилізація приладу	18

Шановний покупець,

Дякуємо Вам що ви обрали цей виріб, який виготовлено на високоякісному, технологічному та сучасному обладнанні.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте даний посібник, в якому міститься важлива інформація, яка стосується вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу та догляду за ним.

Тримайте цей посібник протягом усього часу використання. При наданні виробу іншому користувачеві передайте також цю інструкцію з експлуатації.



Цей посібник з експлуатації був підготовлений відразу для декількох моделей. Деякі з цих функцій можуть бути недоступні для вашого виробу.

Позначення	Значення
	Важлива інформація
	Попередження - Увага
	Небезпека ураження електричним струмом
	Небезпека виникнення пожежі
	Захист від гарячих поверхонь

Важливі заходи з безпеки

Загальні попередження

1. Прилад оснащений термостатом.
2. Цей пристрій не призначений для використання особами з фізичними вадами, недоліками сприйняття та затримками розумового розвитку, а також особами з недостатнім досвідом або знаннями, без контролю зі сторони відповідальної особи. Не залишайте прилад без нагляду у присутності дітей або домашніх тварин.
3. Дітям до 8 років небезпечно торкатися увімкненого приладу без нагляду дорослих і користуватися ним самостійно. Діти не повинні грати з приладом.
4. Прилад та кабель повинен бути у недоступному місці для дітей віком до 8 років.
5. Пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
6. Прилад призначений **ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**. У разі його експлуатації не за призначенням (використовується в професійних/напівпрофесійних цілях) або не відповідно до інструкцій у посібнику користувача, гарантія буде анульована. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки скоєні внаслідок цього.



При роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Використовуйте рукавички або прихватки. Прилад виробляє надлишкове тепло та пару під час використання, тому поверхні можуть нагріватися. Необхідно вжити відповідних заходів для запобігання ризику травм, пожеж та шкоди майну.

7. Завжди розташовуйте пристрій на рівній, термостійкій поверхні. Під час використання приладу переконайтеся в тому, що навколо нього є достатньо вільного місця. Для нормальної роботи електропечі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше ніж 20 см зверху і по 10 см позаду приладу та з боків. Ніколи не експлуатуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів та вогнеонебезпечних об'єктів, таких як паперові рушники, штори, пластикові тарілки та інше. Слудкуйте за тим, щоб кабель не звисав із краю стола або стільниці, а також не торкався гарячих поверхонь.
8. Під час експлуатації приладу розмішуйте його лише на горизонтальній та стійкій поверхні. У разі, якщо вам потрібно розмістити електропіч на підкладку, зафіксуйте пристрій, щоб він не зісковзнув з неї.
9. Не розмішуйте прилад поблизу джерел тепла або на їхній поверхні. Не кладіть сторонні предмети на пристрій.

10. Ніколи не піднімайте / не пересувайте електропіч, поки вона під'єднана до електромережі.
11. Не ставте нічого на відкриті дверці. Не допускається потрапляння холодних рідин на скло дверцят під час роботи приладу.
12. Під час від'єднання від електричної розетки беріться руками безпосередньо за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур для того, щоб вийняти його.
13. Не використовуйте прилад у випадку, коли мережевий шнур або вилка пошкоджені, чи прилад зіпсований. Якщо мережевий шнур пошкоджений, його повинен замінити виробник, сервісний центр або інша особа із належною кваліфікацією, з метою уникнення будь-якого ризику.
14. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не допускайте потрапляння води або іншої рідини у будь-яку частину електричної печі.
15. Відключайте пристрій від електромережі, коли не користуєтеся ним, або перед чищенням. Дайте йому охолонути перед тим, як встановлювати або виймати деталі, а також перед чищенням.
16. Не використовуйте для чищення приладу металеву губку або скребок для посуду.
17. Не кладіть в електропіч габаритні продукти або металевий посуд, оскільки вони можуть стати причиною займання або спричинити ураження електричним струмом.
18. Будьте особливо обережні під час використання контейнерів, виготовлених із будь-яких інших матеріалів, крім металу або скла. Не кладіть у пристрій жодного з цих матеріалів: папір, картон, пластик.
19. Не зберігайте всередині печі будь-які матеріали/предмети, крім аксесуарів, рекомендованих виробником, коли вона не використовується.
20. Не накривайте піддон або інші частини приладу металевою фольгою, оскільки це може призвести до перегріву приладу.
21. Не використовуйте пристрій на вулиці та не допускайте на нього впливу атмосферних явищ (дощу, сонця та інше).
22. Не переміщуйте пристрій, якщо всередині нього є гарячі страви/рідини.
23. Поверніть ручку таймера в положення «Вимк.», щоб вимкнути пристрій.
24. Не залишайте продукти в електропечі на тривалий час.
25. Не викладайте продукти безпосередньо на нагрівальні елементи, використовуйте для цього решітку або деко.
26. Не кладіть в електропіч продукти в герметично закритому посуді.
27. Перед запіканням овочів чи фруктів з товстою шкіркою проткніть її ножом або виделкою, з метою запобігання забрудненню внутрішньої камери електропечі.

28. Не залишайте електропіч увімкненою в мережу, якщо ви не готуєте їжу.
29. Навіть якщо прилад вимкнений, необхідно від'єднати вилку шнура від електричної розетки, перш ніж розбирати його деталі або починати очищення.
30. Під час роботи приладу його частини зі скла або металу можуть сильно нагріватися, тому слід бути обережними, щоб не спричинити опіки.
31. У випадку загоряння всередині камери електропечі, від'єднайте прилад від електромережі вийнявши вилку приладу з розетки, не відчиняючи при цьому дверцю. Загасіть вогонь мокрою ганчіркою, не торкаючись поверхні дверцят. Використовуйте термозахисні рукавиці.
32. Виробник не бере на себе відповідальність за шкоду, що виникла внаслідок неправильної експлуатації.



Забороняється самостійно вносити зміни в електричні або механічні частини виробу. Виробник не несе відповідальності за нанесені збитки, які виникли через неправильне використання чи неправильну установку приладу.



Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в конструкцію, комплектацію або технологію виробництва, такі зміни не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації та споживчі властивості.



Опис приладу та аксесуари



5.



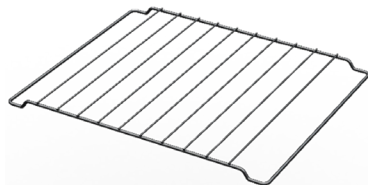
6.



*7.



8.



*9.



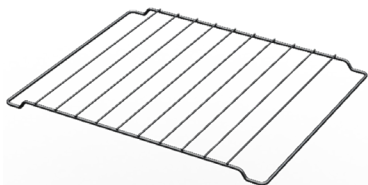
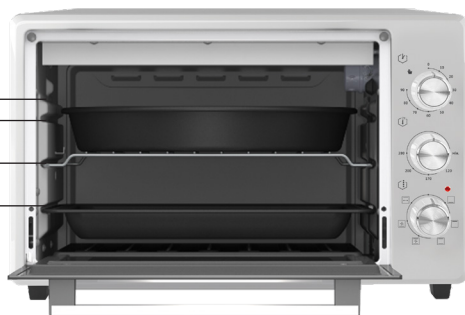
Примітка: Вийміть усі аксесуари з електропечі та зніміть прозору або синю захисну плівку перед використанням.

Комплектація залежить від моделі.

- 1. Ручка дверцяти:** Завжди використовуйте ручку і не торкайтеся скла дверцяти. Під час процесу приготування скло може стати занадто гарячим та спричинити опіки.
- 2. Скло дверцяти:** Міцне загартоване скло утримує тепло всередині та допомагає рівномірно розподіляти тепло. Ніколи не готуйте, коли вона відчинена.
- 3. Панель керування:** Тут знаходяться ручки управління за допомогою яких можна встановити температуру, час та режим.
- 4. Опори (ніжки) електропечі:** Задля вашої безпеки, використовуйте прилад зі встановленими опорами(ніжками).
- 5. Кругле деко:** Використовуйте на решітці, що входить у комплектацію виробу.
- 6. Квадратне деко:** Використовуйте його, помістивши на необхідний рівень полиці всередині електропечі.
- *7. Піддон для крихт:** Помістіть його знизу та очищайте його коли він заповнений більше ніж на половину.
- 8. Решітка:** Використовуйте для розміщення хліба, рогаликів та круглого дека.
- *9. Рожен (для грилю):** Має вид металевого прута, на який настромлюють м'ясо, рибу для смаження.

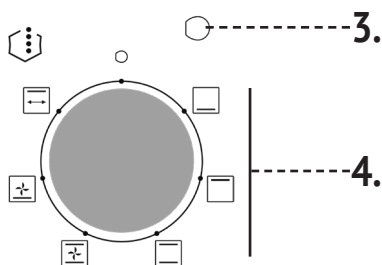
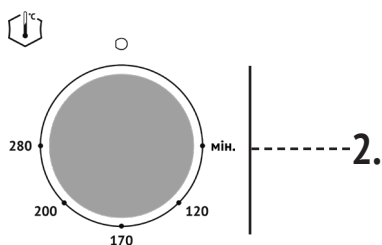
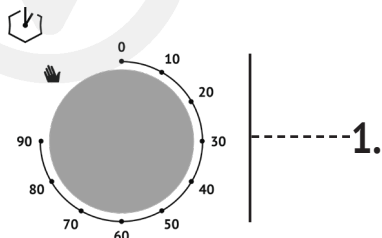
(*): Опціонально, в залежності від моделі.

4 полиця
3 полиця
2 полиця
1 полиця



Решітка повинна бути розміщена на полиці, як показано на зображенні.

Панель керування



1. Таймер: Використовуйте його для встановлення бажаного часу приготування. Діапазон налаштування часу становить від 1 до 90 хвилин.

2. Ручка регулювання температури: Використовуйте для встановлення бажаної температури приготування.

3. Індикатор: Відображається коли встановлено режим приготування та таймер. Коли внутрішня частина духовки досягне заданої температури - індикатор вимкнеться. Під час приготування їжі він може мерехтіти.

4. Функціональна ручка: Використовуйте для налаштування режиму приготування.

Технічні характеристики

Модель	CLASSIC 37 MIRAGE 37 TRIMO 37 SIERRA 37 LAGGIO 37	CLASSIC 48 MIRAGE 48 TRIMO 48 SIERRA 48 LAGGIO 48
Номинальна напруга/частота	220-240 В / 50-60 Гц	
Потужність	1400 Вт	1600 Вт
Об'єм камери	37 л	48 л
Діапазон температур	100 - 280 °C	
Таймер	90 хв	
Тип керування	Механічний	
Внутрішнє освітлення	18 Вт	
Клас захисту від ураження електричним струмом	Клас I	
Розміри приладу (ширина x висота x глибина)	505x324,5x416	590x330x464,5



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.



Зображення, що містяться в цьому посібнику, схематичні і можуть не відповідати вашому пристрою.



Значення, заявлені на маркуваннях або інших друкованих документах, що постачаються в комплекті з виробом, є значеннями, отриманими в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватись в залежності від умов експлуатації.

Встановлення та експлуатація

Перед використанням приладу!



Перевірте відповідність комплектації та переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень. Не встановлюйте пристрій, якщо він пошкоджений.



Підготуйте місце де буде розміщено прилад та зніміть усі рекламні наклеї. Встановіть електропіч таким чином, щоб штепсельна вилка і розетка були легко доступні та переконайтеся в тому, щоб напруга приладу співпадала з напругою вашої електричної мережі.



Встановлення повинно проводитись відповідно до місцевих норм та правил. У разі неправильного встановлення чи використання пристрою, виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок не належного використання або неправильного управління.

Підключення до мережі



Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником, відповідно до значень, зазначених на етикетці. Виробник не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.



Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної мережі не тягніть за шнур живлення, завжди тримайте за штепсель. Переконайтеся, що штепсель міцно вставлений у розетку, щоб уникнути іскри.



Шнур живлення не можна здавлювати, згинати або затискати. Він не повинен контактувати з гарячими деталями приладу.

Якщо шнур живлення (шнур зі штекером) пошкоджено його повинен замінити виробник, сервісний центр або інша уповноважена особа із належною кваліфікацією.

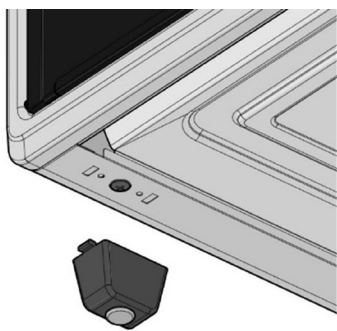


Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати прилад. Усі роботи можуть виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.

Встановлення опор (ніжок)

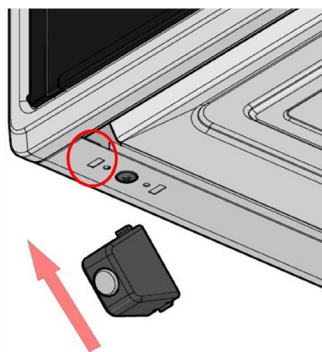


1. Нерухомий фіксатор
2. Рухомий фіксатор



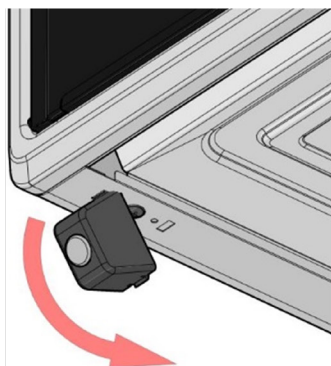
КРОК 1

Помістіть пластикові деталі опори (ніжки), як показано на малюнку.



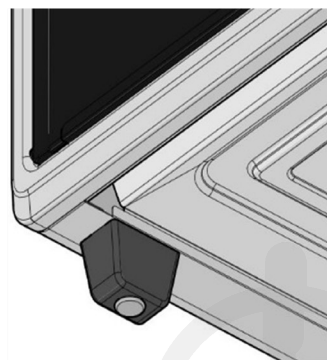
КРОК 2

Спочатку вставте нерухомий фіксатор, як показано на малюнку.



КРОК 3

Потім вставте рухомий фіксатор, доклавши невеликі зусилля.



КРОК 4

Використовуйте опори (ніжки) разом із насадкою на них.

Перед першим використанням

- Видаліть усі пакувальні матеріали.
- Встановіть прилад на суху термостійку поверхню, забезпечивши достатню вентиляцію з усіх боків.
- Промийте всі аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Протріть корпус і внутрішні поверхні приладу вологою губкою. Ретельно просушіть.
- Увімкніть порожню електропіч та залиште прилад працювати з відчищеною дверцятаю протягом 10 хвилин у провітрюваному приміщенні.

УВАГА: При першому використанні з пристроєм може виходити легкий дим – це нормальне явище. Після закінчення встановленого часу провітріть приміщення.

- Перед початком готування впевніться, що пристрій повністю сухий та чистий.

Перед початком готування

- Оберіть функцію яка потрібна для приготування їжі. 
- Встановіть потрібний час вручну  або використовуючи таймер .
- Після встановлення необхідної температури , електропіч розпочне роботу.



Якщо термостат і функціональна ручка управління увімкнені, а час не встановлено, електропіч не увімкнеться.

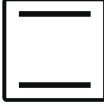


Перед приготуванням розігрійте електропіч. Час попереднього нагріву – це час доки індикатор не згасне вперше.



Готуйте на грилі лише продукти, які придатні для інтенсивного смаження. Не кладіть їжу близько до стінок внутрішньої камери, оскільки це найтепліша зона, і жирна їжа може спалахнути.

Програми приготування та їх використання

	Нижній нагрів Нагрів відбувається лише знизу. Ви можете приготувати страви з хрусткою скоринкою знизу та м'якою зверху. Підходить для піци чи продуктів, які бажано підрум'янити знизу.
	Верхній нагрів Нагрів відбувається тільки зверху, ви можете приготувати глазуровані тістечка та продукти, які бажано підрум'янити зверху.
	Верхній та нижній нагрів Їжа нагрівається знизу та зверху одночасно. Функція призначена для приготування випічки, м'ясних і рибних страв, запікання овочів.
	Верхній та нижній нагрів з конвекцією (*) Верхній та нижній нагрів працюють одночасно з конвекцією. Функція призначена для утворення хрумкої скоринки, висушування занадто великої кількості соку, що виділився, а також для достатнього пропікання великого пирога або тушки птиці.
	Верхній нагрів з роженем (*) Можна приготувати рибу, птицю та м'ясо, використовуючи лише верхній нагрів. Рекомендується використовувати піддон або звичайне деко. Максимальна вага – 2 кг.
	Гриль з роженем (*) Функція призначена для приготування м'якого та смаженого м'яса, інтенсивно нагріваючи його лише зверху. Рекомендується використовувати піддон або звичайне деко.
	Гриль (*) Функція призначена для швидкого обсмажування м'яса, яке залишається соковитим всередині. Можна готувати такі продукти як м'ясо, курка, риба. Рекомендується використовувати піддон або звичайне деко.
	Нижній нагрів з конвекцією (*) Нижній нагрів працює одночасно з конвекцією. Завдяки рівномірному розподілу гарячого повітря у внутрішній камері електропечі нижня частина продуктів краще пропікається і стає хрумкою.

(*): Опціонально, в залежності від моделі.

Поради з приготування

У таблиці наведено рекомендації, щодо приготування страв та визначення часу їх приготування (значення протестовані в лабораторіях). Тривалість приготування може змінюватись в залежності від напруги в мережі, якості, кількості та початкової температури продуктів, що готуються. Експериментуючи, ви можете змінювати значення для отримання різних результатів приготування страв на ваш смак.



Під час приготування в електропечі майте на увазі наступне:

- Страви приготовлені при високій температурі швидше підрум'янюються, але це не означає що вони приготувались всередині. Щоб внутрішня частина страв пропеклася, їх потрібно готувати довше при низькій температурі.
- Під час випікання тортів та випічки необхідно попередньо розігріти електропеч. Не відкривайте дверцятю пристрою під час процесу підйому тіста принаймні 20 хвилин. Щоб перевірити готовність страви вставте зубочистку, якщо вона чиста - випічка готова. Цю перевірку слід робити після того, як минуло 3/4 часу приготування.
- Врахуйте, що при приготуванні червоного м'яса, сіль потрібно додавати в середині часу приготування. Страву запікають спочатку на високій температурі, а під кінець приготування її зменшують.
- Біле м'ясо слід готувати при низькій температурі протягом усього часу приготування.
- Перевірте готовність м'яса за допомогою виделки. Якщо вона легко входить у страву - м'ясо готове.

Страви	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Функція
Кекс	170 - 190 °C	30 - 40	
Піца	200 °C	15 - 20	
Яловичина	Макс.	25 - 35	
М'ясо, овочі, риба у рукаві	190 - 210 °C	30 - 45	
Курча	Макс.	60	
Риба	190 - 210 °C	30 - 40	
Торти і пироги	170 - 180 °C	25 - 40	

Очищення та догляд за пристроєм

Утримуйте електропіч у чистоті. Чистий і доглянутий пристрій прослужить довше, в ньому приємніше готувати, і страви виходять більш апетитними. Регулярно очищайте пристрій після кожного використання для забезпечення максимальної продуктивності та подовження терміну служби.

1. Перед очищенням приладу переконайтеся, що він від'єднаний від електромережі та повністю охолов.
2. Щоб очистити дверцятю, обережно протріть її з двох сторін м'якою вологою ганчіркою з миючим засобом. НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПРИСТРІЙ У ВОДУ АБО В БУДЬ-ЯКІ ІНШІ РІДИНИ!
3. Для видалення залишків продуктів та жирних плям протріть внутрішні та зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою із додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.
4. Не використовуйте для чищення абразивні засоби або металеві скребки. Використовуйте тільки м'який мильний розчин. Абразивні засоби для чищення, щітки для чищення та хімічні засоби для чищення можуть пошкодити покриття пристрою.
5. Щоб легко видалити їжу з аксесуарів, їх слід замочити в теплій мильній воді без використання агресивних і абразивних миючих засобів. А потім ретельно просушити.
6. Пролите масло, речовини із вмістом кислот, рекомендується негайно очистити, оскільки при тривалому контакті вони можуть пошкодити поверхню.
7. Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла у вентиляційні отвори електропечі, оскільки це може призвести до виходу приладу з ладу.
8. Не відкладайте очищення приладу на тривалий строк, щоб уникнути утворення залишків їжі, які важко видалити.
9. Якщо ви не використовували електропіч протягом тривалого часу, переконайтеся, що вона чиста й не містить залишків їжі. Зберігайте пристрій в сухому місці, наприклад, на столі, стільниці або в шафі.
10. Технічне обслуговування пристрою повинно виконуватися уповноваженим представником авторизованого сервісного центру.

Зберігання

1. Вимкніть пристрій і зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Переконайтеся, що всі компоненти чисті та сухі.
3. Помістіть пристрій у чисте та сухе місце.

Заміна лампи освітлення



Перш ніж починати заміну лампи, переконайтеся, що пристрій відключений від електромережі, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Зніміть скляний ковпачок, повернувши його.
- Потім викрутіть лампу та встановіть нову з відповідними характеристиками.
- Вставте на місце скляний ковпачок.

Усунення несправностей

Проблема	Причина проблеми	Рішення
Пристрій не працює	Пристрій не підключено до розетки	Підключіть пристрій до розетки
	Таймер та регулятор температури не увімкнені	Встановіть температуру та таймер
	Пристрій може бути підключений до спільної розетки з іншими пристроями	Підключіть пристрій до окремої розетки
Нагрівальний елемент не працює	Пристрій перевантажений	Використовуйте невеликі порції, щоб забезпечити рівномірне приготування
	Встановлено дуже низьку температуру	Збільшіть температуру
Їжа готується не рівномірно	Деякі страви необхідно перевертати під час приготування	Деякі страви необхідно перевертати під час приготування
	Однчасне приготування страв, яке потребує різного температурного режиму	Готуйте страви однакового розміру
	Якщо при приготуванні використовується більше однієї полиці, дека потрібно періодично міняти місцями	Змінійте дека місцями
З пристрою виходить дим	Використовується дуже багато олії	Видаліть зайву олію
	В аксесуарах є зайві рештки олії, що залишилися від попереднього приготування їжі	Після кожного використання очищайте аксесуари та компоненти внутрішньої частини пристрою

Дотримання правил WEEE та утилізація виробу



Згідно з європейськими директивами (ЄС 2002/96/EC) утилізації електричних і електронних приладів WEEE, даний виріб не відноситься до побутового сміття. Це вказує на те, що відходи електричного та електронного обладнання слід здавати окремо. Якщо Ви вирішили більше не користуватися цим виробом, його необхідно знеструмити і знешкодити. Відслужені електричні та електрон-

ні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали пристроїв можуть містити шкідливі речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. Рекомендуємо Вам здати відслуживший прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. Відслуживший виріб повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці пристрою до утилізації, слід вийняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель).

Упаковка виробу виготовлена з матеріалів, які придатні до переробки. Тому упаковка не підлягає утилізації разом із побутовим пристроєм.





www.perfelli.ua

