

ViniS

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА



VO-6021B



VO-5020G



VO-5017B



VO-4517B

Інструкція з експлуатації

Будь ласка, перед початком експлуатації електричної духовки, прочитайте цю інструкцію.
Збережіть цю інструкцію.

www.vinis.ua

Шановний Користувачу!

Компанія VINIS ESPAÑA S.P.A. гарантує коректну роботу і високу якість електричної духовки при дотриманні умов та правил експлуатації.

Електричну духовку належить використовувати в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS ESPAÑA S.P.A. не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування електричної духовки, несправності і дефекти якої виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування, зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (воєнні дії, повінь, пожежа, землетрус тощо), потрапляння всередину електричної духовки побутових комах або гризунів.

У зв'язку з вдосконаленням виробництва, компанія VINIS ESPAÑA S.P.A. залишає за собою право змінювати дизайн, технічні характеристики і комплектацію електричної духовки без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ



Обслуговування і ремонт електричної духовки повинен виконувати кваліфікований спеціаліст сервісного центру.



Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, удару електричним струмом, травми.

1. Використовуйте електричну духовку в приміщенні при температурі +12 ~ +18°C, вологості до 70%.
2. Встановлюйте електричну духовку на широку, тверду поверхню на відстані не ближче 10 см від стін, меблів. Не встановлюйте електричну духовку поряд з електричною плитою, кухонною раковиною, мікрохвильовою піччю.
3. Використовуйте електричну духовку тільки для приготування їжі.
4. Не використовуйте електричну духовку для зберігання сторонніх предметів.
5. Перед підключенням електричної духовки впевніться, що напруга Вашої електричної мережі відповідає специфікації.
6. Підключайте електричну духовку до розетки з заземленням.
7. Не використовуйте подовжувач або трійник.
8. Щоб запобігти удару електричним струмом, не занурюйте кабель, вилку, інші частини електричної духовки в воду або інші рідини.
9. Не вмикайте електричну духовку, якщо вона пошкоджена, несправна, частково розібрана, якісь її частини відсутні або зламані, пошкоджений кабель або вилка. Зверніться до сервісного центру.
10. Щільно вставляйте вилку кабелю електричної духовки в розетку. Не

вставляйте і не витягуйте вилку з розетки мокрими руками.

11. Не давайте кабелю електричної духовки звисати зі столу або іншої поверхні. Тримайте кабель подалі від нагрітих поверхонь. Не перетискайте кабель.
12. Не залишайте увімкнену електричну духовку без нагляду.
13. По закінченні приготування, поверніть всі регулятори в положення Вискл OFF та витягніть кабель з розетки. Не тягніть за кабель. Від'єднуючи кабель, тримайтеся за вилку.
14. Щоб запобігти опіків, бережіться від пари при відкриванні дверей електричної духовки.
15. Встановлюйте або витягайте з електричної духовки приладдя у захисних рукавичках. Використовуйте ухват.
16. Не доторкуйтесь до гарячих поверхонь корпусу. Торкайтесь лише регуляторів на панелі.
17. Не кладіть ніякі предмети на верх електричної духовки, на її відкриті двері.
18. Щоб запобігти займанню вогню, не давайте звисати на електричну духовку шторам, рушникам, серветкам.
19. Використовуйте приладдя з комплекту.
20. Не ставте в електричну духовку посуд з пластику, паперу, картону.
21. Щоб запобігти витоку харчових інгредієнтів з електричної духовки, не переповнюйте приладдя продуктами.
22. Перед чищенням електричної духовки, перенесенням, обслуговуванням, витягніть вилку кабелю з розетки та впевніться, що електрична духовка охолола. Переносіть електричну духовку в упаковці.
23. Якщо електрична духовка не буде експлуатуватись тривалий час, вимкніть її, впевніться, що вона охолола, після чого витягніть вилку кабелю з розетки.
24. Не використовуйте для чищення електричної духовки жорстке приладдя, абразивні миючі засоби.
25. Цей прилад не призначений для використання особами, у тому числі дітьми, з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, з нестачею досвіду або знань. Такі особи повинні перебувати під наглядом або мають бути навчені як використовувати прилад особою, яка відповідає за їх безпеку.
26. Тримайте прилад та його шнур в зоні недосяжності дітьми.
27. Діти не повинні грати з приладом.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Електрична духовка з кабелем та вилкою – 1

Деко для випічки – 1, Кругле деко для піци – 1, Решітка – 1,

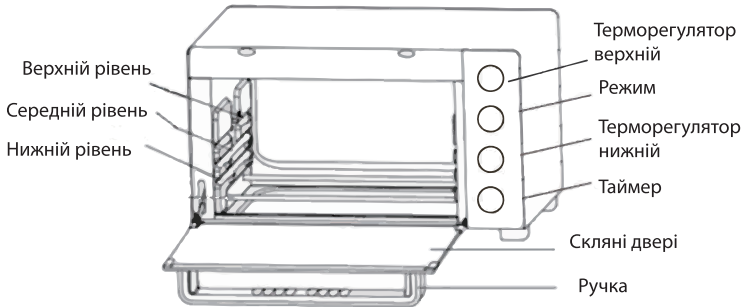
Ухват – 1, Вертел – 1, Щипці – 1.

ОПИС

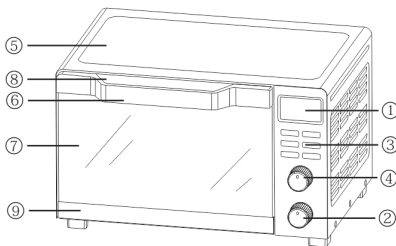
Електрична духовка представляє собою настільну електричну духову шафу. Електрична духовка заміняє духовку стаціонарної кухонної плити.

Модель VO-6021B

Модель VO-5017B

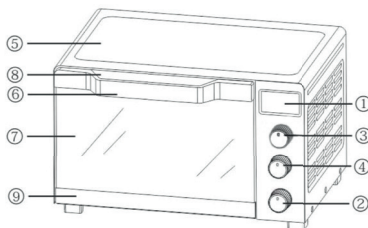


Модель VO-5020G



1. Дисплей
2. Таймер
3. Кнопки режимів
4. Терморегулятор
5. Корпус
6. Ручка
7. Скляні двері
8. Верхній кліпс дверей
9. Нижній кліпс дверей

Модель VO-4517B



1. Дисплей
2. Таймер
3. Терморегулятор
4. Регулятор режимів
5. Корпус
6. Ручка
7. Скляні двері
8. Верхній кліпс дверей
9. Нижній кліпс дверей

Приладдя



Приладдя з комплекту забезпечує якісне та ефективне приготування.

Деко для випічки використовується для випікання коржів для тортів, кексів, приготування запіканок, страв в соусі, тощо.

Деко для піци використовується для приготування різних видів піци.

Решітка використовується для приготування тостів, печених овочів, запеченої риби, барбекю тощо.

Вертел використовується для приготування курки-гриль, м'яса-гриль, риби-гриль.

Ухват використовується для підняття та перенесення решітки, деко.

Щипці використовуються для перенесення вертелу.



Перед першим використанням зніміть всі пакувальні матеріали та витягніть з електричної духовки приладдя.



Щоб увімкнути електричну духовку, вставте вилку кабелю в розетку, встановіть температуру та час приготування.

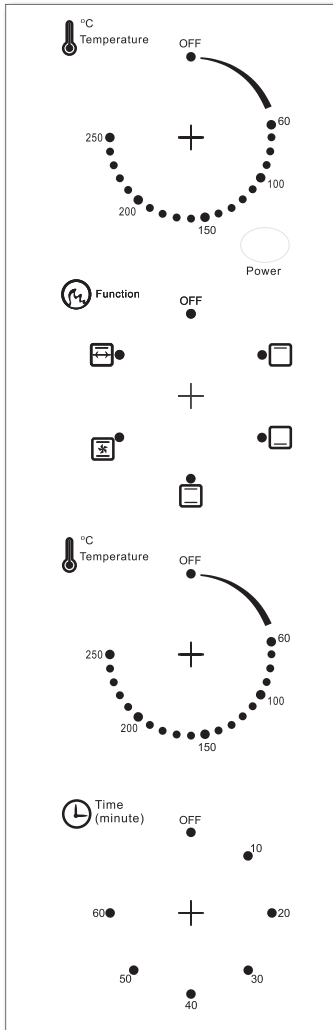


Щоб увімкнути електричну духовку, обертайте ручку терморегулятора до характерного клацання. Увімкнення електричної духовки на мінімальній температурі $+60^{\circ}\text{C}$ відбувається в момент клацання.

Враховуючи функціональні особливості терморегулятора, положення його ручки може відрізнятись від риси, яка вказує на температуру $+60^{\circ}\text{C}$.

Панель VO-6021B

Панель VO-5017B



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ВЕРХНІЙ

Temperature °C

+60°C ~ +250°C, Вилк (OFF).

Power. Індикатор роботи.

Function. Режим:

- Верхній нагрів
- Нижній нагрів
- Верхній і Нижній нагрів
- Верхній і Нижній нагрів і Конвекція
- Верхній нагрів і Вертел.

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР НИЖНІЙ

Temperature °C

+60°C ~ +250°C, Вилк (OFF)

ТАЙМЕР

Time (minute).

10-20-30-40-50-60 хв, Вилк(OFF).

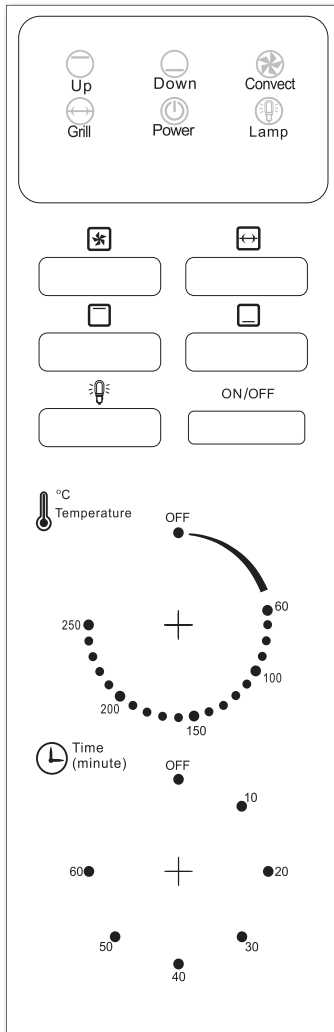
Електрична духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Ця електрична духовка оснащена двома терморегуляторами для установки температури верхнього нагрівального елемента та нижнього нагрівального елемента.

Щоб увімкнути електричну духовку, вставте вилку в розетку. Виберіть режим. Поверніть терморегулятори на бажану відмітку температури. Встановіть час по таймеру. Електрична духовка почне працювати. Індикатор роботи запалає. Таймер почне зворотний відлік часу.

Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Вилк (OFF)

Панель VO-5020G



ДИСПЛЕЙ

Up. Верхній нагрів.

Down. Нижній нагрів.

Convect. Конвекційний обдув.

Grill. Вертел.

Power. Індикатор роботи.

Lamp. Освітлення.

КНОПКИ РЕЖИМІВ



- Конвекція.



- Вертел.



- Верхній нагрів.



- Нижній нагрів.



- Освітлення.

ON / OFF - Вкл / Вискл

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

Temperature °C

+60°C ~ +250°C, Вискл (OFF).

ТАЙМЕР

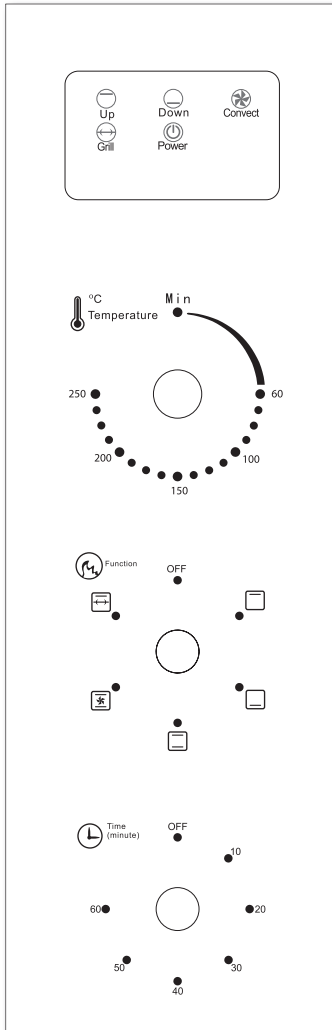
Time (minute)

0-10-20-30-40-50-60 хв, Вискл(OFF).

Електрична духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Щоб увімкнути електричну духовку, вставте вилку кабелю в розетку. Натисніть кнопку бажаного режиму. Поверніть терморегулятор на бажану відмітку температури. Встановіть час по таймеру. Електрична духовка почне працювати. Індикатор роботи запалає. Таймер почне зворотний відлік часу. Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Вискл (OFF).

Панель VO-4517B



ДИСПЛЕЙ

Up. Верхній нагрів.

Down. Нижній нагрів.

Convect. Конвекційний обдув.

Grill. Вертел.

Power. Індикатор роботи.

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

Temperature °C

+60°C ~ +250°C, Вкл (OFF).

Function. Режим:



- Верхній нагрів



- Нижній нагрів



- Верхній і Нижній нагрів



- Верхній і Нижній нагрів і Конвекція



- Верхній нагрів і Вертел.

OFF - Вкл.

ТАЙМЕР

Time (minute). 10-20-30-40-50-60 хв, ON (Вкл)Вкл(OFF).

Електрична духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Щоб увімкнути електричну духовку, вставте вилку кабелю в розетку. Виберіть бажаний режим. Поверніть терморегулятор на бажану відмітку температури. Встановіть час по таймеру.

Електрична духовка почне працювати. Індикатор роботи запалає. Таймер почне зворотний відлік часу. Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Вкл (OFF)

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Загальні положення

Встановіть електричну духовку на широку, стійку поверхню на відстані не менше 10 см від стін, меблів та інших предметів.

Покладіть продукти у відповідне деко. Щільно вставте вилку кабелю в заземлену розетку. Індикатор роботи запалає. Закрийте двері електричної духовки.

Встановіть бажаний режим (Нагрів, Конвекція, Вертел). Поверніть терморегулятор (терморегулятори) на відмітку бажаної температури. За допомогою таймера встановіть час приготування.

Електрична духовка почне працювати. Почекайте, поки електрична духовка нагріється. Через деякий час відкрийте двері та за допомогою ухвата встановіть в електричну духовку деко з продуктами.


Наглядайте за приготуванням крізь скляні двері електричної духовки.

Звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування, встановлену температуру. При потребі перегортайте продукти, швидко відчиняючи та зачиняючи двері.

Коли час по таймеру сплине, електрична духовка вимкнеться.

По закінченні приготування встановіть всі регулятори в положення Вискл (OFF) та витягніть вилку кабелю з розетки. Щоб вимкнути електричну духовку достроково, переведіть таймер в положення Вискл OFF вручну.

Відкрийте двері. Надягніть кухонні захисні рукавички. Витягніть деко за допомогою ухвата.

 Перед першим використанням протріть електричну духовку вологою тканиною. Встановіть терморегулятор (терморегулятори) на максимальну температуру. Увімкніть пусту електричну духовку на 5-10 хв. Може відчуватись запах мастил, який згодом зникне.

Вертел

Прикрутіть виделку на спицю вертелу. Наколіть на спицю курку. Прикрутіть другу виделку на спицю вертелу. Впевніться, що курка розташована рівномірно та зафіксована. Вставте кінець вертелу в роз'єм двигуна. Другий кінець вертелу розмістіть навпроти. Закрийте двері електричної духовки. Встановіть режим Вертел. Встановіть максимальну температуру. Встановіть Нагрів. Встановіть Таймер. Електрична духовка почне працювати. Вертел буде обертатись. Коли приготування закінчиться, встановіть всі регулятори в положення Вискл OFF. Витягніть вилку кабелю з розетки. Витягніть вертел з куркою за допомогою щипців.

 Для збору жиру встановіть під вертелом деко.

Конвекція

 Виберіть режим конвекції. Почнеться обдув продуктів (конвекція).

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ

Випічка

1. Змастіть деко для випікання маслом та наповніть тістом. Встановіть деко з тістом в електричну духовку.
2. Змастіть деко для піци або форму для випікання маслом та наповніть тістом. Встановіть решітку в електричну духовку. Поставте деко для піци або форму з тістом на решітку.

Смаження

Встановіть решітку в електричну духовку. Поставте сковороду з продуктами на решітку. Тримайте двері електричної духовки напіввідкритими. Час та температура приготування залежать від кількості інгредієнтів, їх розміру, розташування. Щоб досягти найкращого смаку, збільшуйте або зменшуйте час та температуру приготування, вмикаючи нагрівальні елементи разом та поодиночі.

Продукт	Температура, °C	Час, хв	Нагрів	Встановлення
Торт, кекс	175	40-45	Верхній / Нижній	Посередині
Курка	220	45-55	Верхній / Нижній	Верхне
Яловичина	250	55-60	Верхній / Нижній	Посередині
Пиріг	200	40-50	Верхній / Нижній	Посередині

Сушка

Покладіть на решітку шматочки продуктів (овочі, фрукти, гриби, зелень, трави, м'ясо, рибу, хліб) одним шаром нещільно, щоб повітря циркулювало вільно. Виберіть Нижній нагрів. Встановіть таймер 60 хвилин. Увімкніть електричну духовку на мінімальній початковій температурі +60°C. В процесі сушки температуру та час можна збільшувати або зменшувати. При потребі повторіть сушку.

Розморозка

Покладіть на решітку заморожені продукти (м'ясо, рибу, фарш, гриби тощо). Виберіть Верхній нагрів. Встановіть таймер 3-5 хвилин. Увімкніть електричну духовку на мінімальній температурі +60°C. При потребі повторіть розморозку.


ЧИЩЕННЯ


Витягніть вилку кабелю з розетки. Почекайте поки електрична духовка охолоне.


Не занурюйте електричну духовку, її частини, кабель, вилку кабелю в воду.

Протріть корпус, двері, камеру вологою, потім сухою тканиною.

Деко, решітку, приладдя мийте м'яким миючим засобом вручну.

 Щоб запобігти корозії та виникненню інших проблем, підтримуйте внутрішні та зовнішні поверхні електричної духовки в чистому і сухому стані.

 Після кожного використання протирайте внутрішню поверхню електричної духовки вологою серветкою, потім сухою. В разі значного забруднення, вимийте внутрішню поверхню електричної духовки з використанням м'якого миючого засобу, потім протріть насухо.

 Використовуйте та тримайте електричну духовку тільки в приміщенні при температурі +12 ~ +18°C, вологості до 70%.

ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

Електрична духовка не працює.

Вставте вилку кабелю в розетку. Встановіть режим нагріву. Поверніть терморегулятор на бажану відмітку температури. Встановіть час по таймеру. Електрична духовка почне працювати.

Освітлення немає.

Освітлення електричної духовки вмикається на час приготування.

Випічка прилипає до дна.

Тіста мало. Змастіть деко (форму) маслом.

Випічка сира.

Тіста багато. Тісто містить надлишок інгредієнтів. Тісто містить інгредієнти, які не відповідають рецепту. Змініть пропорції інгредієнтів. Збільшіть температуру випічки. Попередньо прогрійте електричну духовку. Збільшіть час. Встановіть Верхній і Нижній нагрів.

Присутній запах заводських мастил.

Після декількох приготувань та чищення запах зникне.

Вертел не обертається

Вставте кінець вертелу в роз'єм двигуна. Встановіть режим Вертел.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель	VO-6021B	VO-5020G	VO-5017B	VO-4517B
Потужність	2000 Вт	2000 Вт	1700 Вт	1700 Вт
Об'єм	60 л	50 л	50 л	45 л
Термостат	+60°C ~ +250°C	+60°C ~ +250°C	+60°C ~ +250°C	+60°C ~ +250°C
Таймер	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Нагрів	Верхній, Нижній, Верхній / Нижній	Верхній, Нижній, Верхній / Нижній	Верхній, Нижній, Верхній / Нижній	Верхній, Нижній, Верхній / Нижній
Вертел	+	+	+	+
Конвекція	+	+	+	+
Сушка	+	+	+	+
Розморозка	+	+	+	+
Освітлення	+	+	+	+
Індикатор роботи	+	+	+	+
Приладдя	Деко для випічки, Деко кругле для піци Решітка, Вертел, Ухват, Щипці	Деко для випічки, Деко кругле для піци Решітка, Вертел, Ухват, Щипці	Деко для випічки, Деко кругле для піци Решітка, Вертел, Ухват, Щипці	Деко для випічки, Деко кругле для піци Решітка, Вертел, Ухват, Щипці
Нагрівальні елементи	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь
Напруга	220-240 В, 50 Гц	220-240 В, 50 Гц	220-240 В, 50 Гц	220-240 В, 50 Гц
Колір	Чорний	Чорно-золотий	Чорний	Чорно-золотий
Розміри (Ш x Г x В)	Упак.: 62,5 x 47,2 x 46,7 см Виріб: 59 x 45 x 40 см	Упак.: 63 x 48,5 x 41,5 см Виріб: 59 x 44 x 36 см	Упак.: 63 x 48,5 x 42,5 см Виріб: 58 x 38 x 35 см	Упак.: 63 x 45,5 x 42,5 см Виріб: 57,5 x 35 x 36 см
Вага бруцто	12,0 кг	12,0 кг	12,5 кг	12,1 кг