

Лазурь

Печь электрическая Лазурь 140

Руководство по эксплуатации



Приносим свои извинения, если: комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных ранее.

Содержание

Устройство электропечи.....	2 стр.
Аксессуары	2 стр.
Панель управления.....	3 стр.
Технические характеристики	4 стр.
Правила безопасности.....	4 стр.
Перед использованием	6 стр.
Использование духовки:	
Барбекю	7 стр.
Выпечка	7 стр.
Запекание	8 стр.
Использование электроплитки	9 стр.
Чистка и уход	9 стр.
Адреса сервисных центров	10 стр.

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



- 1. Левая конфорка
- 2. Правая конфорка
- 3. Корпус

- 4. Панель управления
- 5. Ножки
- 6. Дверца духовки

АКСЕССУАРЫ

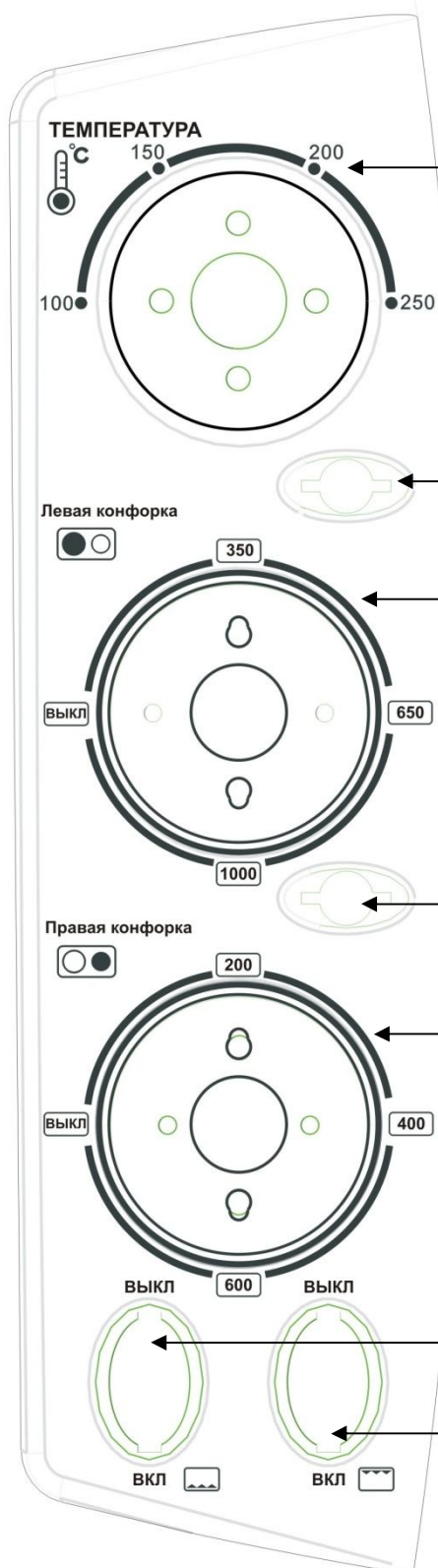


- 1. Решетка

- 2. Поддон для выпечки

- 3. Держатель для поддона и решетки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Используется для выбора температуры приготовления внутри печи (от 100°C до 250°C). Для того чтобы выбрать температуру приготовления, вращайте ручку регулятора по часовой и против часовой стрелки.

ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ ДУХОВКИ

Загорается при включении духовки

РЕГУЛЯТОР НАГРЕВА ЛЕВОЙ КОНФОРКИ

Для того, чтобы включить левую конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке. Цифры вокруг регулятора указывают на мощность (Ватт), потребляемую прибором при нагреве конфорки. По окончании использования конфорки, поверните ручку регулятора в положение «ВЫКЛ».

ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ КОНФРОК

Загорается при включении любой из конфорок

РЕГУЛЯТОР НАГРЕВА ПРАВОЙ КОНФОРКИ

Для того, чтобы включить правую конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке. Цифры вокруг регулятора указывают на мощность (Ватт), потребляемую прибором при нагреве конфорки. По окончании использования конфорки, поверните ручку регулятора в положение «ВЫКЛ».

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	230В~ 50Гц
Максимальная мощность	3100 Ватт
Мощность духовки	1500 Ватт
Мощность левой конфорки	1000 Ватт
Мощность правой конфорки	600 Ватт
Диаметр конфорок	185мм (левая) и 155мм (правая)

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте следующие правила безопасности:

- ✓ Внимательно и полностью прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- ✓ Не прикасайтесь к горячим поверхностям электропечи.
- ✓ Не позволяйте детям пользоваться или играть с электропечью. Не оставляйте работающую электропечь без присмотра.
- ✓ В целях защиты от поражения электрическим током никогда не погружайте электрошнур, вилку и саму электропечь в воду или другую жидкость. Во избежание короткого замыкания и поломки электропечи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- ✓ Не позволяйте электрошнурю касаться острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за электрошнур, не наматывайте его вокруг печи и не позволяйте электрошнурю перекручиваться.
- ✓ Не используйте электропечь с поврежденным электрошнуром и/или вилкой. Ремонт возможен только в сервисном центре.
- ✓ Всегда отключайте электропечь от электрической сети, когда она не используется или перед ее очисткой. Прежде чем приступить к очистке, извлечению либо установке поддонов, дайте электропечи остыть.
- ✓ Не используйте электропечь вне помещений.
- ✓ Использование аксессуаров, не входящих в комплект поставки, может быть небезопасным для Вас и привести к поломке электропечи.
- ✓ Не размещайте электропечь рядом с источниками воды, тепла, нагревательными/отопительными приборами, газовыми или электрическими горелками, открытым огнем, на нагретую духовку, микроволновую печь и т.п. Не используйте электропечь в условиях повышенной влажности.
- ✓ Будьте предельно осторожны и не перемещайте электропечь с готовящимися или готовыми продуктами, содержащими горячее масло или другие жидкости.
- ✓ Для выключения электропечи: кнопки выбора режимов, рукоятки регулировки интенсивности нагревания конфорок и рукоятка регулировки температуры установите в положение «ВЫКЛ», затем выньте вилку электрошнура из розетки.

- ✓ Электродуховку можно использовать исключительно в бытовых целях в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Электродуховка не предназначена для промышленного применения.
- ✓ Не помещайте в электродуховку большие порции продуктов, либо посуду большого размера, так как это может привести к пожару либо поражению электрическим током.
- ✓ Не допускайте касания электродуховки или нахождения рядом с ней легковоспламеняющихся материалов. Не ставьте и не кладите ничего на или рядом с работающей электродуховкой. Не перекрывайте вентиляционные отверстия электродуховки. Пространство вокруг электродуховки для свободного циркулирования воздуха должно быть не менее 10 см с каждой стороны.
- ✓ Не используйте при очистке панели управления металлических и других токопроводящих предметов во избежание поражения электрическим током.
- ✓ При использовании электродуховки не рекомендуется пользоваться другой посудой, кроме как из термостойкого стекла, керамики или металла. Запрещается использовать посуду, которая не рекомендована изготовителем к использованию в электродуховках.
- ✓ Не используйте электродуховку для хранения каких-либо предметов, кроме входящих в комплект поставки.
- ✓ Не помещайте внутрь электродуховки любые из следующих материалов: бумагу, картон, пластмассу и другие подобные материалы. Не используйте электродуховку для сушки одежды, бумаги или иных предметов.
- ✓ Не готовьте в электродуховке продукты в герметично закрытой посуде. Если для приготовления продукта необходима крышка, возможно использование вместо нее металлической фольги. При этом убедитесь, что фольга не касается нагревательного элемента.
- ✓ Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электродуховку. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей, обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- ✓ При выкладывании продуктов в камеру/духовку электродуховки обязательно используйте съемную решетку или противень.
- ✓ В случае возгорания в камере/духовке электродуховки, выключите ее не открывая, установив кнопки выбора режимов в положение «ВЫКЛ», и отключите электродуховку от электросети.
- ✓ Если вы готовите продукты в специальном пакете для выпекания, не забудьте наколоть его в нескольких местах для выхода пара. В противном случае пакет лопнет.
- ✓ Обращайтесь с электродуховкой аккуратно и в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Неправильное обращение с электродуховкой может привести к ее поломке и причинить вред пользователю и окружающим.
- ✓ Дверца электродуховки выполнена с использованием термостойкого ударопрочного стекла. Не допускайте эксплуатации электродуховки в случае появления на стекле

трещин либо поломки стекла. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

- ✓ Укладывая в электропечь продукты или извлекая их, будьте осторожны, берегите руки от соприкосновения с горячими частями электропечи. Пользуйтесь для защиты рук кухонными перчатками из ткани.
- ✓ Помните: электропечь выключена только тогда, когда рукоятки и кнопки включения режимов установлены в положение «ВЫКЛ».
- ✓ Вилка электрошнура оснащена заземляющим выводом. Для подключения электропечи к сети, используйте розетку с аналогичным заземляющим контактом, обязательно подключенным к заземлению. Оборудование помещения подобной розеткой должен производить квалифицированный специалист.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием электропечи в первый раз, выполните следующие действия:

1. Прочитайте все указания приведенные в данной инструкции.
2. Убедитесь в том, что прибор не подключен к сети, нижние и верхние нагревательные элементы находятся в положении «**ВЫКЛ**».
3. Тщательно промойте все аксессуары в теплой мыльной воде или посудомоечной машине, а после высушите их.
4. Подключите прибор к сети и приступайте к эксплуатации.

Внимание: Первоначальное применение устройства может сопровождаться запахом и дымом. Это нормально и безопасно. Рекомендуем прогреть электропечь при температуре 250°C в течение 15 минут, включив при этом все нагревательные элементы.

ОСТОРОЖНО: Во избежание травм и ожогов не прикасайтесь к горячей поверхности печи во время ее использования. Всегда используйте прихватки.

РЕКОМЕНДУЕМ ПРИ РАБОТЕ ДУХОВКИ ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ОДНУ КОНФОРКУ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

БАРБЕКЮ

Помните, что режим «барбекю» использует только верхние нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250С.

Порядок приготовления:

- Установите решетку или лоток для выпекания в верхнее положение духовки. Если вы используете решетку, рекомендуем установить лоток для выпекания в нижнее положение для сбора жидкости.
- Разместите продукты на решетке или на лотке для выпекания.
- Установите желаемую температуру приготовления
- Установите кнопку «Верхний нагревательный элемент» в положение «**ВКЛ**»
- Во время приготовления рекомендуется оставить дверцу духовки слегка приоткрытой.
- По окончании приготовления установите кнопку «верхнего нагревательного элемента» в положение «**ВЫКЛ**».
- Для того чтобы достать решетку и лоток для выпекания используйте «держатель».

Рекомендации по приготовлению:

Мясо	Температура	Время приготовления
Стейк из ребра	220С	25-30 мин
Стейк на косточке	220С	25-30 мин
Гамбургер	220С	25-28 мин
Свинные отбивные	220С	40-45 мин
Бараньи отбивные	220С	30-40 мин
Куриные ножки	220С	30-35 мин
Филе рыбы	180С	20-25 мин
Стейк из лосося	180С	20-25 мин

ВЫПЕЧКА

Помните, что режим выпечка использует только нижние нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением прогреть печь в течение 15 минут при температуре 250С.

Порядок приготовления:

- Установите решетку в нижнее положение или посередине
- Выберите желаемую температуру
- Поместите форму для выпечки с содержимым на решетку

- Продукты должны находиться как можно ближе к нижним нагревательным элементам
- Включите нижние нагревательные элементы, установив выключатель в положение «**ВКЛ**»
- Рекомендуем оставить дверцу печи слегка приоткрытой
- По окончании приготовления выключите нижние нагревательные элементы в положение «**ВЫКЛ**»

Размещение решетки для различных видов выпечки

- ✓ Печенье – Используйте нижние и средние направляющие
- ✓ Слоеные пироги – используйте только нижние направляющие
- ✓ Пироги – используйте нижние и средние направляющие

ВНИМАНИЕ: Всегда используйте держатель для решетки или прихватки, вынимая горячие предметы из печи.

ЗАПЕКАНИЕ

Помните, что режим использует нижние и верхние нагревательные элементы. Перед приготовлением рекомендуется прогреть духовку при температуре 250°C в течение 15 минут. Запрещается использовать при приготовлении контейнеры из пластика или бумаги.

Порядок приготовления:

- Установите решетку или лоток для выпекания в нижнее положение. Если для запекания вы используете решетку, рекомендуем установить лоток для выпекания под решеткой для сбора жидкости.
- Разместите продукты на решетке или на лотке для выпекания.
- Установите желаемую температуру приготовления
- Включите нижние и верхние нагревательные элементы, установив выключатели в положение «**ВКЛ**»
- По окончании приготовления выключите нижние и верхние нагревательные элементы, установив выключатели в положение «**ВЫКЛ**».
- Для того чтобы вытащить решетку, используйте держатель или прихватки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТКИ

Правая конфорка

- Поместите кастрюлю/сковородку с продуктами на конфорке.
- Поверните регулятор нагрева правой конфорки по часовой стрелке для того, чтобы выбрать интенсивность нагрева.
- По окончании приготовления установите регулятор нагрева в положение «ВЫКЛ».

Левая конфорка

- Поместите кастрюлю/сковородку с продуктами на конфорке.
- Поверните регулятор нагрева левой конфорки по часовой стрелке для того, чтобы выбрать интенсивность нагрева.
- По окончании приготовления установите регулятор нагрева в положение «ВЫКЛ».

ЧИСТКА И УХОД

Внимание: Перед чисткой отключите электропечь от электросети и дождитесь, пока она остынет.

Протрите диски конфорок и корпус печи влажной губкой, а после сухой.

Протрите стены духовки и дверцу при помощи влажной губки с небольшим количеством моющего средства. Затем протрите чистой влажной губкой, а после сухой.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛИЧЕСКИЕ ЩЕТКИ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА. НЕ ОЧИЩАЙТЕ СТЕНКИ ПЕЧИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПОКРЫТИЯ.

Вымойте аксессуары, решетку и противень в горячей воде с использованием моющего средства. Можно мыть аксессуары в посудомоечной машине.

Адреса сервисных центров осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	<u>ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"</u>	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40Тел. (473) 271-31-84
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К.Маркса д. 393 Тел: (8412) 43-16-62
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10, оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Казань	ООО "Техника"	Вишневого ул. д. 14 тел.: (843) 520-20-46, 556-72-56
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90,35-83-19, 350-480
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	<u>Юник-Мастер</u>	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А(4712) 50-85-90
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой 1 тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (495) 662-59-97
Москва	<u>Юник-Мастер</u>	1.Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15

Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., д. 17 м. Студенческая (383) 346-32-66
Новосибирск	НФ ООО РТЦ "Совинсервис"	Красный проспект, д. 50, (383) 223-06-61
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИПТюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	<u>АСЦ Евросервис</u>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62
Томск	Академия-Сервис	Пр. Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 8б(351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Столярова, дом 19. Тел.: (3022) 411010
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 63334
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на наших сайтах: WWW.RUSSIA-BRAND.RU или WWW.VIDEOBRAND.RU (интернет-магазин) в рубрике ФОРУМ.

Срок службы данного изделия – 5 лет

Срок гарантии – 1 год